

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, 29. Nov.

Das einfache Kleid, soll, wie es heißt, allmählich von der Welt verschwinden.

Drapirte Effekte sind ein so entchiedenes Merkmal der heutigen Moden, daß sie sich behaupten müssen, gleich dem Prinzkleid.

Was die wenig bemittelte Frau thun soll, wenn die Kleiderstoffe auch fernhin so elegant sein werden, ist schwer zu sagen.

Es ist erlaubt, was für wunderbare Resultate mit gestreiftem Material erzielt werden, wenn mehr Stoffe von gänzlich verschiedenem Muster und Gewebe zur Verwendung kommen.

Ein Beispiel von reizender Art liefert das in unserer ersten Abbildung gezeigte Modell. Das Material, das für dasselbe benutzt wird, ist gestreiftes Tuch mit Corburoy-Sammet.



In „gun metal“ Tuch mit schwarzem Sammet.

„Gun metal“ gehört zu den ultramodischen Schattierungen von Grau und ist in all dem besten Material anzutreffen.

Im Gegenfag zu der Tunik, die sehr originelle Linien aufweist, bringt die Taille wenig Neues zum Ausdruck.

Die Drapirung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht.

Die Drapirung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht.

Der hohe Kragen ist wieder in seine Rechte eingesezt. Er ist in vielen Fällen so durchsichtig, daß man ebenfalls nichts undurchsichtig braucht.

Preise, wenngleich wenn man viel Geld ausgeben will, man eine große Summe anlegen kann mit der Anschaffung einer Silberfuchs-Garnitur.

Ein all den besseren, auch waschbaren Blousen sind Crochel - Knöpfe als Garnitur zu finden, ein eleganter und wirkungsvoller Auszug.

Ein Modell in dem diese Details besonders betont sind, haben wir in unserer dritten Abbildung. Dieser Mantel von fein gestreiftem Material hat Revers und Kragen von groß farbigem Stoff in Verbindung mit Streifen von Sammet oder Seide um den Kontrast zu verschärfen.

Der dazu getragene Hut ist von Sammet und Moiree, garniert mit einem Streifen von Maulwurfsfell und Federn.

Eine beliebte und moderne Tracht für kleine Mädchen ist das in rothem Tuch ausgeführte, gegürtelte Jacket, zu dem ein Rock von tarricem Material getragen wird.

Als die ersten Hut - Modelle der Saison aufzutreten, bedeuten diese einen Schreden für die tonangebende Frau.

Die Drapirung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht.

Die Drapirung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht.

Die Drapirung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht.

Die Drapirung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

Paris, Anfang November. Die Pariserinnen lieben die Abwechslung, und wie sich ihre Kleider mehrere Male pro Saison von Grund aus ändern, so erfinden sie auch für ihr... Ch- und Theetisch immer wieder Neuheiten, die den Augen und Ohren zu großer Freude gereichen.

als das was man gibt, aber die Art des Empfangens hat wirklich gar kein Interesse: auf das, was einem angeboten wird, kommt es an! Es gibt so viele Leute, die einen so empfangen, als empfingen sie Stochschläge!... Duonne (Paris).

Gemeinnütziges.

Die Behandlung von Pelzen. Weiße oder helle Tierpelze können einfach in warmem Wasser mit Seife gewaschen werden.

Robates Mittel gegen Schwaben. In einem eigens zu diesem Zweck bestimmten Gefäße macht man 1 Viertel Liter Milch mit 4-5 Eiern Würfelzucker löst, gibt 3 Bäden Schwefelbäder, jedes für sich zusammen gebunden, wegen des leichteren Herausnehmens, hinein und läßt dieselben ziehen, bis die Milch erstarrt ist; dann nimmt man die Hölzer heraus und giebt so viel Weizen in die Milch, daß es sich auf Papier streichen läßt; jeden Tag einen Teil davon auf Papier streichen und an den Ort legen, wo die Schwaben sich einfänden; sie naschen davon, laufen weg, aber nach kurzer Zeit verenden sie.

Die neuen Menüarten werden in allen Arten und allen Formen hergestellt. Manche ahnen Rosen nach, auf deren Blättern die Speisereifeleugung zugleich mit dem Namen des Gastes bezeichnet steht.

Die neuen Menüarten werden in allen Arten und allen Formen hergestellt. Manche ahnen Rosen nach, auf deren Blättern die Speisereifeleugung zugleich mit dem Namen des Gastes bezeichnet steht.

Die neuen Menüarten werden in allen Arten und allen Formen hergestellt. Manche ahnen Rosen nach, auf deren Blättern die Speisereifeleugung zugleich mit dem Namen des Gastes bezeichnet steht.

Die neuen Menüarten werden in allen Arten und allen Formen hergestellt. Manche ahnen Rosen nach, auf deren Blättern die Speisereifeleugung zugleich mit dem Namen des Gastes bezeichnet steht.

Die neuen Menüarten werden in allen Arten und allen Formen hergestellt. Manche ahnen Rosen nach, auf deren Blättern die Speisereifeleugung zugleich mit dem Namen des Gastes bezeichnet steht.

Die neuen Menüarten werden in allen Arten und allen Formen hergestellt. Manche ahnen Rosen nach, auf deren Blättern die Speisereifeleugung zugleich mit dem Namen des Gastes bezeichnet steht.

über das Gericht gefüllt und dieses bei mäßiger Hitze 30 bis 40 Minuten gebacken.

Pilantes Rindfleisch. 2 Pfund gut abgelegenes Rindfleisch, am besten ein Schwanzhüft, wird geklopft, 1 bis 2 Tage in einer Beize aus mildem Essig, Gewürzkräutern und Zwiebeln marinirt, abgetrocknet, mit gestoßenen Backherben eingerieben und gut gepulvert. Man brät das Fleisch in gebräutem Bratöl auf allen Seiten gut an, füllt siedendes Wasser und ein wenig von der Marinade daran und dampft das Fleisch unter fleißigem Rührchen weich. Man verkostet den Bratenatz mit brauner Mehlschwitze, 1 Glas rothem Rindwein und 15 Tropfen Speisewürze und füllt ihn über das Fleisch.

Rümelbratensuppe. Verwendung alten Schwarzbrot. Abgedecktes Schwarzbrot wird geschält, geröstet und mit 1 Flasche Weißbier und 2 Flaschen weihem Rindwein überfüllt, mit etwas Kümmel, Ingwer, Zitronenschale, Zuder und einer Prise Salz gewürzt und weich gekocht. Die Suppe wird durchgeseiht und mit einem mit etwas Wein verquirltem Eigelb abgezogen.

Gedämpfte Schellfisch. Zwei mittelgroße Schellfische richtet man vor, zertheilt sie in mäßig große Portionenstücke und legt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene passende Kasserolle mit etwas zwischen den Fisch gelegter Butter. Man bestreut ihn mit gedachten Zwiebeln, Petersilie, Salz Pfeffer, wenig Muskat- und Semmelkrumen, legt einige kernlose Zitronenscheiben darauf, giebt 3 Pint kalte Brühe darüber und dünst das Gericht 30 Minuten im Ofen. Die durchgeseihten Brühe wird mit etwas Maismehl verdicke mit 1 Eeifßel Speisewürze verfest und über den Fisch gefüllt.

Suppella Reine. Am Tage vor dem Gebrauch löst man eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle mit einigen Stücken Rindfleisch, 3 Pfund magerem, rohem Schinken, 3 Pfund Rindfleisch vom Schwanzhüft und 2 Pfd. Rindfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gekochte Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und sehr zugedekt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feigt die Brühe mit Tuch und bewahrt sie zur Herstellung der Suppe a la Reine auf. Am nächsten Tage bratet man ein fleischiges Huhn oder dampft es langsam im eigenen Saft sehr weich. Dann löst man das Bruchfleisch davon ab, haßt es nach Beiseitigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmoriergefäße durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgeseigte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, fagt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gekochene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut verlocken, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Gefüllgetöpfchen an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rot von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haßt und es mit 2 bis 3 abgeseihten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durch, einander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.

Suppella Reine. Am Tage vor dem Gebrauch löst man eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle mit einigen Stücken Rindfleisch, 3 Pfund magerem, rohem Schinken, 3 Pfund Rindfleisch vom Schwanzhüft und 2 Pfd. Rindfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gekochte Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und sehr zugedekt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feigt die Brühe mit Tuch und bewahrt sie zur Herstellung der Suppe a la Reine auf. Am nächsten Tage bratet man ein fleischiges Huhn oder dampft es langsam im eigenen Saft sehr weich. Dann löst man das Bruchfleisch davon ab, haßt es nach Beiseitigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmoriergefäße durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgeseigte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, fagt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gekochene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut verlocken, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Gefüllgetöpfchen an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rot von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haßt und es mit 2 bis 3 abgeseihten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durch, einander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.

Suppella Reine. Am Tage vor dem Gebrauch löst man eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle mit einigen Stücken Rindfleisch, 3 Pfund magerem, rohem Schinken, 3 Pfund Rindfleisch vom Schwanzhüft und 2 Pfd. Rindfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gekochte Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und sehr zugedekt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feigt die Brühe mit Tuch und bewahrt sie zur Herstellung der Suppe a la Reine auf. Am nächsten Tage bratet man ein fleischiges Huhn oder dampft es langsam im eigenen Saft sehr weich. Dann löst man das Bruchfleisch davon ab, haßt es nach Beiseitigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmoriergefäße durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgeseigte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, fagt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gekochene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut verlocken, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Gefüllgetöpfchen an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rot von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haßt und es mit 2 bis 3 abgeseihten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durch, einander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.

Suppella Reine. Am Tage vor dem Gebrauch löst man eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle mit einigen Stücken Rindfleisch, 3 Pfund magerem, rohem Schinken, 3 Pfund Rindfleisch vom Schwanzhüft und 2 Pfd. Rindfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gekochte Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und sehr zugedekt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feigt die Brühe mit Tuch und bewahrt sie zur Herstellung der Suppe a la Reine auf. Am nächsten Tage bratet man ein fleischiges Huhn oder dampft es langsam im eigenen Saft sehr weich. Dann löst man das Bruchfleisch davon ab, haßt es nach Beiseitigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmoriergefäße durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgeseigte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, fagt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gekochene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut verlocken, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Gefüllgetöpfchen an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rot von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haßt und es mit 2 bis 3 abgeseihten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durch, einander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.

Suppella Reine. Am Tage vor dem Gebrauch löst man eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle mit einigen Stücken Rindfleisch, 3 Pfund magerem, rohem Schinken, 3 Pfund Rindfleisch vom Schwanzhüft und 2 Pfd. Rindfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gekochte Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und sehr zugedekt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feigt die Brühe mit Tuch und bewahrt sie zur Herstellung der Suppe a la Reine auf. Am nächsten Tage bratet man ein fleischiges Huhn oder dampft es langsam im eigenen Saft sehr weich. Dann löst man das Bruchfleisch davon ab, haßt es nach Beiseitigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmoriergefäße durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgeseigte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, fagt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gekochene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut verlocken, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Gefüllgetöpfchen an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rot von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haßt und es mit 2 bis 3 abgeseihten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durch, einander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.

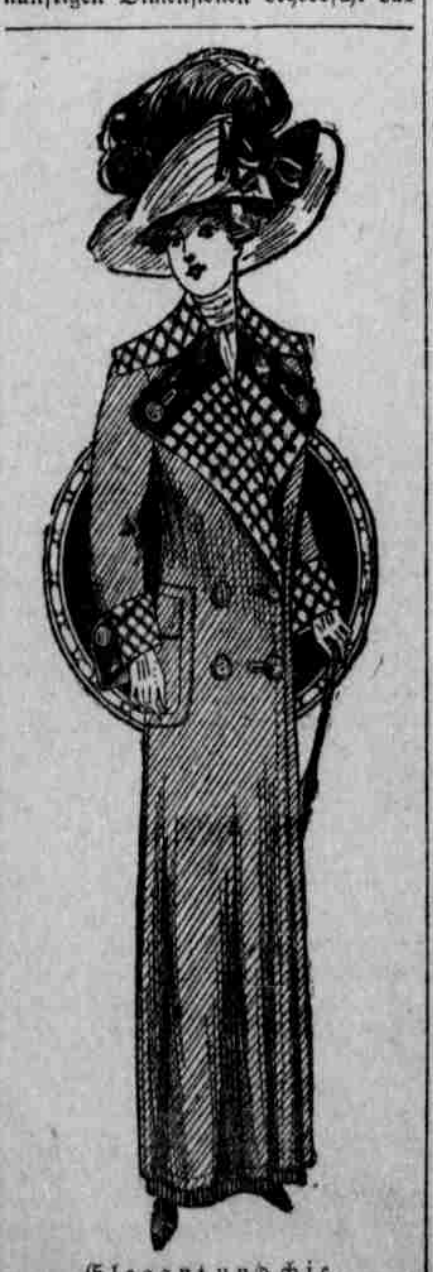
Suppella Reine. Am Tage vor dem Gebrauch löst man eine helle Kraftbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle mit einigen Stücken Rindfleisch, 3 Pfund magerem, rohem Schinken, 3 Pfund Rindfleisch vom Schwanzhüft und 2 Pfd. Rindfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gekochte Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und sehr zugedekt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feigt die Brühe mit Tuch und bewahrt sie zur Herstellung der Suppe a la Reine auf. Am nächsten Tage bratet man ein fleischiges Huhn oder dampft es langsam im eigenen Saft sehr weich. Dann löst man das Bruchfleisch davon ab, haßt es nach Beiseitigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmoriergefäße durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgeseigte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, fagt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gekochene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut verlocken, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Gefüllgetöpfchen an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rot von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haßt und es mit 2 bis 3 abgeseihten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durch, einander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.



Hübsche Wirkung durch gestreifte Stoffe verschiedener Art.

über ein Seiten - Paneel von schwarz und weihem Corburoy - Sammet fällt, der unten sich zu einem breiten Fußschaum erweitert. Der Blausentaille ist ein Streifen von dem Corburoy-Sammet eingesezt, an der Seite wo der Schlag bemerkenswert wird, und über dieser Blende schließen Regel vom Kleidermaterial vermittelt Zierknöpfen die Taille. In Uebereinstimmung mit dieser Garnitur sind auch am Rock zwei Regel nebst Knöpfen angebracht.

Den vierreigen Hals - Ausschnitt füllt Schalten - Spitze, die ein Nete mit Kragen von vollkommen glattem Netz bildet.



Elegant und chic.

Feld. Eine reizvolle Abwechslung in der Form und einfache, wenn zuweilen auch kostspielige Garnitur hat demselben die allgemeine Gunst der Frauenwelt erworben. Auch der kleine Hut behauptet seinen Platz und erfreut sich stets zunehmender Popularität.