

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, 29. Nov.

Das einfache Kleid, soll, wie es heißt, allmählich von der Bildfläche verschwinden. Es mögen noch zwei, drei Saisons darüber vergehen, bis das reich mit Auspug versehene Kleid die Herrschaft völlig an sich reiht, aber sein Kommen ist außer Frage.

Drapierte Effekte sind ein so entschiedenes Merkmal der heutigen Moden, daß sie sich behaupten müssen, gleich dem Prinzeßlein. Eine solche Unmenge von Variationen sind auf dieses Thema schon ausgeführt worden, daß der nächste Schritt reiche Ausschmückung sein muß.

Was die wenig bemittelte Frau thun soll, wenn die Kleiderstoffe auch fernhin so elegant sein werden, ist schwer zu sagen. Aber die ewig erfindenden Fabrikanten werden dann wie immer etwas erfinden, was die Stelle des Materials von unerschwinglichem Preise einnimmt, denn schon jetzt gibt es auf dem Gebiete kostspieliger Gewebe teils, das nicht ein Gegenstück auf dem „Bargain Counter“ aufzuweisen hätte.

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 Corbury-Sammet. Der Hintergrund des Tuchstoffes ist hell und die dunklen schrägen Streifen sind ziemlich ein Zoll von einander, so daß der Effekt sehr ins Auge fallend ist. Der Rock ist vollkommen einfach, mit einer vorn abgerundeten Tunik, die



In „gun metal“ Tuch mit schwarzem Sammet.

„Gun metal“ gehört zu den ultramodernen Schattierungen von Grau und ist in all dem besten Material anzutreffen, besonders in den schweren, glatten Geweben, für die es vorzüglich geeignet erscheint. Ein elegantes Kostüm, in „gun metal“ Tuch ausgeführt, zeigt unsere zweite Illustration. Bemerkenswert an demselben ist eine Tunik, die unterhalb der Achseln in eine breite Blende vom eigenen Material leicht eingekraut ist. An der Seite ist diese Blende gefalzt, um die nötige Bewegungsfreiheit der Trägerin zu ermöglichen. Die Tunik liegt über den Hüften eng an und ist vorn garniert mit einem schräg laufenden Streifen sehr schmaler Borte und mit winzigen Knöpfen. Den unteren Rock umgibt unten eine breite Blende von schwarzem Sammet.

Im Gegensatz zu der Tunik, die sehr originelle Linien aufweist, bringt die Taille wenig Neues zum Ausdruck. Die schräg gefalteten Vordertheile fallen über eine Weste vom eigenen Material, die mit schmaler Borte und winzigen Knöpfen verziert. Der breite Kragen von schwarzem Sammet harmonisiert in hübscher Weise mit der unteren Rockblende.

Die Drapierung ist endlich auch auf das Gebiet der Pelzstoffe eingedrungen, ein Beweis für die Wahrheit, daß nichts im Reich der Moden still steht. Wenn gleich hier nicht die Freiheit gestattet ist, wie in Stoffkleidern, findet sie doch in reizender Weise Ausdruck in einigen der leichtesten und geschmeicheltesten Pelzsorten. Mouton, zum Beispiel, läßt sich sehr gut drapieren. Feines „Baby Lamb“ und Caracul sind leicht zu handhaben und selbst Hermelin kann in schöne, gracieuse Linien drapirt werden. Diese Sache, um mit Erfolg behandelt zu werden, erfordert viel Geschick, und in der Regel sind die geraden, glatten Linien für den Pelzmantel besser, mehr allgemein kleidlich und praktischer. Eine Frau, deren Mittel für Garberedezyme nur beschränkt sind, macht sich einer Thorheit schuldig, indem sie einen prächtigen Pelzmantel vom Typ der drapirten oder einen von besonders ungewöhnlichen und auffallenden Linien kauft. Es ist ziemlich sicher, daß derselbe wieder schnell aus der Mode sein wird und kostspielige Umänderungen nötig macht, während ein eleganter Mantel von konventionellem Charakter mehrere Saisons hindurch Dienste thut, ohne der Aenderung zu bedürfen.

So viele der aus drei oder zwei Stücken bestehenden Kostüme haben Pelz-Garnitur um den Hals, daß ungewöhnliche Nachfrage ist nach Hut- und Muff-Garnituren ohne dazu passende Halsstücke. Häufig jedoch fehlt die Pelz-Garnitur am Hals, so daß separate Pelz-Garnituren getragen werden können. Manchmal erscheint die Pelz-Garnitur nur an einem Theile des Kostüms, — ein Streifen unten am Rock oder an der Tunika.

Unter den konventionellen Hals- und Muff-Garnituren behauptet Fuchs seine Popularität. Diese Garnituren sind nicht notwendigerweise hoch im

Preis, wenn gleich, wenn man viel Geld ausgeben will, man eine große Summe anlegen kann mit der Anschaffung einer Silberfuchs-Garnitur. Selbst die billigeren Sorten von Fuchs werden importirt in phantastischen und schönen Garnituren, bringen hohe Preise, aber man kann einen sehr gut aussehenden Muff nebst Halsstück, oder braun gefärbtem Fuchs oder selbst guten Kreuzfuchs für einen durchaus nicht exorbitanten Preis kaufen. Schwarzer Fuchs ist entschieden billig.

Für jüngere Mädchen und Frauen giebt es nichts auf dem Gebiete der Pelzwaaren so geeigneter und praktischer, als Fuchs und mit den allgegenwärtigen Sammet- und Pelzweiden Kleidern und Kostümen dieser Saison, wird weißer Fuchs enorm viel getragen werden. Hermelin ist die selbst für jugendliche Trägerinnen und wirkungsvoll mit Sammet, aber es ist kaum so kleidlich und jugendlich, wie Fuchs, und wenn echt, kostspieliger. „Wenn echt“ muß betont werden, und der Vorbehalt ist notwendig.

Noch immer tauchen sehr modische elegante Mäntel-Modelle in gestreiftem Tuch auf; die Idee, nur ein glatt einfarbiges Material für Mäntel zu verwenden gehört der Vergangenheit an. Wohl kaum je ist soviel Sorgfalt auf Revers und Kragen verwendet worden. 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 großfarbigem Stoff in Verbindung mit Streifen von Sammet oder Seide um den Kontrast zu verschärfen. Große Taschen sind ein weiteres Merkmal für die modische Eleganz dieses Mantels.

Der dazu getragene Hut ist von Sammet und Moiré, 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. Der Letztere ist gewöhnlich in Seiten-Blüffe gelegt mit einer breiten Talffalte vorn und im Rücken. Für Mädchen im Alter von acht bis zehn Jahren ist solch ein Anzug sehr passend und kleidlich.

Als die ersten Hut-Modelle der Saison aufzutauchen, bedeuten dieselben einen Schreden für die tonangebende Frau. „Größer als je!“ versichert man sich gegen die „Langehaare“. Je weiter die Saison jedoch fortschritt, je mehr Hüte erschienen, um so mehr ahmete man wieder auf. Den „Langehaaren“ waren mittelgroße und kleine Hüte gefolgt, die eben so hübsch wie kleidlich waren. Heute gehört der wirklich große Hut zu den selteneren Exemplaren, und der Hut von vernünftigen Dimensionen beherrscht das

Modell.



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.

Preis, wenn gleich, wenn man viel Geld ausgeben will, man eine große Summe anlegen kann mit der Anschaffung einer Silberfuchs-Garnitur. Selbst die billigeren Sorten von Fuchs werden importirt in phantastischen und schönen Garnituren, bringen hohe Preise, aber man kann einen sehr gut aussehenden Muff nebst Halsstück, oder braun gefärbtem Fuchs oder selbst guten Kreuzfuchs für einen durchaus nicht exorbitanten Preis kaufen.

Schiffen, Atlas und Crepe de Chine Blousen, garnirt mit grober Seide und Schattenspitze sind das Neueste auf diesem Gebiete, und wenn gleich unter den Modellen der Saison viele überaus einfache Blousen zu finden sind, giebt es Andere reizend ausgeschmückt.

An all den besseren, auch waschbaren Blousen sind Crochet-Knöpfe als Garnitur zu finden, ein eleganter und wirkungsvoller Auspug.

Wanda.

Brief einer Pariser Hausfrau.

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 Gh- und Theatrisch immer wieder Neuschöpfungen, die den Augen und Gehören zu großer Freude gereichen. Allerdings läßt man uns über London eine beträchtliche Theehausse an, aber wir wollen hoffen, daß diese nicht ruiniert genug ist, um uns unser liebste aller hygienischen Getränke zu „verbittern“. Wie es scheint, ist der Thee-Export in London erschöpft, und der Detailhandel trifft hinsichtlich der angebotenen Sorten bereits seine Vorkehrungen. Indien hat in diesem Jahre viel weniger Thee produziert. Da es aber im Verein mit Ceylon zwei Drittel von dem in Europa und Amerika konsumierten Thee zu liefern hat, wird die Frage: „Was soll daraus werden?“ recht beunruhigend für alle die, die ihren Pique o'clock nicht gern entbehren möchten. Wenn ein Liebhaber geküßelt ist, so pfeift man sich feiner mit doppelter Sorgfalt anzunehmen, und diesem Gefühl haben wir vielleicht die amüsantesten, aus dem Lande der gelben Chinesen und Japaner stammenden Kannen zu verdanken, in denen die braunen Blätter aufgebracht werden. Die neuen Theekannen haben die Formen von Krügen in allen Größen. Es gibt große für Thee und Kaffee und kleinere für Limbendblüthen- oder Kamillenthee, denn dieser wird in unserer notwendigen, magenrannenden Zeit fast ebenso häufig wie der Kaffee und mit vielem Erfolg nach den Maßregeln verabreicht. Die hübschen Krüge sind aus hellgrauer Zonerde, was ihr erster Vortheil ist, denn diese Materie hält die in ihr enthaltene Flüssigkeit außerordentlich lange heiß. Der graue Fond ist mit bunten Blumen und Schmetterlingen geschmückt. Um das heiße Wasser auf den Kopf aufzugießen, hat man nur den Thee des Theeres zu heben. Das Krüglein sitzt da, die linke Pfote in der Luft, als wolle es gerade zu einem recht schönen „Krazer“ ausziehen! Aber fürchten Sie nichts! Die hochgehobene Pfote bildet nur den Hals der Kanne, durch dessen lieblichwüdhige Vermittlung sich Ihre Tasse mit dem gewünschten Getränk füllt. Wenn diese Krüge in verschiedenen Größen auf einem Tablett stehen, erhalten sie immer einen großen Heteritair- und Originalitätserfolg. „Ein Stück Zucker oder zwei?“ „Nein, danke, nur ein halbes!“ Wie oft hört man am Pique o'clock Tisch diesen Dialog zwischen der Person, die dem anmuthigen Amte des Theeservierens obliegt, und der, die das Getränk entgegennimmt. Wie sollen wir es nun anstellen, dem Wunsche des wenig „süßen“ Trinters zuwillfahren, ohne den Zucker mit den Händen anzufassen? Da ist die neue Zuckergabe so freundlich, uns aus der Verlegenheit zu ziehen. Sie sieht genau so aus wie eine Weintraubensphäre, nur daß sie am äußersten Ende eine mit kleinen, scharfen Zähnen versehene Säule aufweist, die den Zucker ebenso leicht zerhackt, als wäre es ein Stück Butter.

Ein großer Luxus wurde in Paris von jeher mit dem Tafelzeug getrieben: das für den Theetisch meist jetzt keine Krüge mehr auf, Tischstuch wie Servietten sind mit kostbaren Spitzenmotiven versehen, die den Preis eines Tisches auf 300 Franken und den eines Tüchens dazu passender Servietten auf 100 Franken stellen. Bisweilen erlauben noch große Oefen schöne, breite Atlasbänder durch die Tischstücher zu ziehen, die an den Ecken in mächtigen Schlingen einen reizvollen Abschluß finden, aber diese Art von Tischdetonation wird mehr zu Dinners als zu Pique o'clock verwendet.

Denn die Zeit der Dinners naht und mit ihr alle Qualen, die man zu erdulden hat. Ist es nicht manchmal furchtbar, sich hundertmal neben Leuten zu befinden, die man niemals gesehen hat, deren Meinungen, Gedanken und Gefühle wir nicht kennen, die wir im Lauf des Gesprächs verlegen können, ohne daß wir je die Absicht

hätten? Hausfrauen, achtet darauf, nur die Menschen mit einander einzuladen, die zu einander passen, oder die doch wenigstens zu demselben gesellschaftlichen Kreise gehören! Was nun die materielle Seite des Dinners betrifft, so ist man heute in Tischdetonation, Kuchenthrone und Schnellleichtigkeit des Servierens auf dem Höhepunkt angelangt. Aber gerade was die Schnellleichtigkeit des Servierens angeht, begehen zu eizige Wirtheinnen oft grobe Fehler. In manchen Varietehäusern, in denen die Zahl der Bedienten der der Gäste gleichkommt, ist man fast versucht zu glauben, daß zwischen diesen beiden verschiedenen Kategorien von Theilnehmern am Empfang ein Schnellleichtigkeitswettbewerb veranstaltet wurde. Es ist ein so rasendes, schwindelbetregendes Vorbedürfnissen von Gängen, gewechselten Tellern und eingegossenen Weinen, daß man ein ähnliches Gefühl nur in dem Vollstumpf fahrenden Expresszuge empfindet. Die Aufmerksamkeit muß auf das Höchste angezogen werden! Haben wir das Unglück, auch nur einen Augenblick mal an etwas anderes zu denken, mit unserem Nachbarn zu sprechen, oder unsere Blicke in dem Gesaht herumzuschweifen zu lassen, sind wir rettungslos verloren. Man muß das, was gerade auf dem Teller ist, liegen lassen und mindestens zwei Gänge überpringen, um ungefähr wieder auf dem Laufenden zu sein. Bisweilen möchte man fast an den bösen Willen der bedienenden Partei glauben, die die Gäste an einer ordnungsgemäßen Verpflegung der auf dem Menü angegebenen Gerichte hindern will, und daß wir die Hälfte der Gänge nur riechen sollen. Abgesehen von allen anderen Unannehmlichkeiten, ist dieses Verplanen auch noch vom hygienischen Standpunkte aus sehr ungesund. Wenn die alte Serviermethode durch Langsamkeit ermüdet, so thut es die neue durch Schnellleichtigkeit mindestens ebenso sehr. Im Namen der Mägen unserer auf so harte Prüfungen getriebenen Zeitgenossen und im Namen ihres Geistes, den man dadurch zur vollständigen Unwesentlichkeit verdammt, bitten wir um ein Mittelstüpe, das dem Munde das Krüftchen für zweierlei Dinge gestattet: fürs Essen und Aehren! und nicht nur für eins: das Verköstlichen!

Tischläufer sind immer noch modern, und die hübschsten sind augenblicklich die durchbrochenen, unter die rosa, grüne und maubefarbene Transparente gestellt werden. In England steht der Silberlurus hoch in Ehren. Alle alten aristokratischen Familien besitzen Silberstücke, die immer von Vater auf Sohn übergehen und nie durch Erbverfalligkeiten und Vererbung auf dem Verkauf in alle Winde zerstreut werden hier! Hier wird der die Mitte der Tafel einnehmende ovale Spiegel mit Blumen- oder Blüergirlanden umgeben, und namentlich für die jetzige Jahreszeit ist wilder Wein ein sehr billiger und reizvoller Tischschmuck. Die hübschen Blätter, deren Farbe von dunklen Grün bis zum Feuerroth übergehen, werden von ihren Stielen einfach losgelöst und nebeneinander auf dem Tischstuch ausgebreitet, so daß sie sich in wechselvollem Spiel miteinander überschlingen und mischen. Sie bilden dann ein warmes, dem Auge wohlthunendes Gemälde, das von den treuen, treisenden Farben der Neuzeit so angenehm absteht!

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 verzeichnet steht. Diese Blumen werden auf kleine kreisförmige oder silberne Ständer gestellt und zur rechten Seite eines jeden Eingeladenen gestellt. Man macht auch winzige, die auf kleinen, silbernen Staffeln stehen und von Hand zu Hand wandern und andere, die ein Spiegelchen aufweisen, in das eine Kette schnell einen Blick werfen, ehe sie ihn weitergeben. Bisweilen besteht sich das böse Menü aber auch in einem richtigen Kubert, worüber die Gourmets sehr aufgebracht sind, denn sie wollen die Reihenfolge der Speisen schnell und unbedachtet überfliegen können, um sich ihren Appetit auf zwei bis drei besonders ledere Gerichte aufzusparen! Hier stehen reizende kleine Wandschirme, hinter denen sich eine solche papieren Pariserin anzieht, hore lauten Millionärswirtheinnen wirkliche kleine Aeroplanmodelle: Monoplane, Biplane, Hydroplane, auf deren Flügel die Liste der Gerichte aufgeschrieben steht. Leider begleiten alle diese Protokollkomplimentationen, diese künstlichen, plagurandenden Arrangements nur zu oft schlecht gekochte Gerichte, bei denen man mit Bedauern an die berühmte Küche der Pariser, „marchands de vin“ mit ihrem schmachtigen, schäbigen pot - a - feu oder ihrem unbedeutend geschmorten Hammelragout denken muß! Die Art zu gehen - behaupten Augen zu - hat mehr Werth,

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 Stochschlägel!... Duonne (Paris).

Gemeinnütziges.

Die Behandlung von Pelzen. Weiße oder helle Kürpelze können einfach in warmem Wasser mit Seife gewaschen werden. Man thut dies am besten eigenhändig, mindestens soll es unter strenger Aufsicht geschehen, weil manche Häute leicht reißen. Getrocknet werden sie an der Luft. Trotz des Ausringens sammelt sich an dem unteren Rande noch Wasser und dieses muß ab und zu ausgebrückt werden. Unterläßt man dies, so wird das Trocknen verzögert, und etwaige Unreinigkeiten in dem Wasser geben dem Rande eine schmutzige Färbung. Ehe das Pelzstück ganz trocken ist, hat man es wieder genau in seine Form zu ziehen. Ein unsauberes weißes Fell wird auf folgende Weise gereinigt: Die haarige Seite mit Benzin ganz befeuchtet und dann mit einem reinen weißen Tuch abgerieben, darauf mit den Händen gelöst, bis das Benzin verflüchtigt ist, und mit einer reinen wuschigen Kleiderbürste ausgebürstet. Die linke Seite mit Kreide ein-, und dann mit Bimsstein abgerieben. Ein auf diese Weise gereinigtes Fell wird sehr gut. — 3) Pelz zu reinigen. Man lege den Gegenstand auf eine Serviette und bestreue ihn mit Weizenmehl. Dieses reibe man mit einem sauberen Tuch so lange in die Haare, bis dieselben die gewünschte Reinheit erlangt haben. Hernach klopfe man den schmutzig gewordenen Pelz ab und bürste den Pelz, nach dem Striche aus. Selbst von Natur weiße Felle werden durch diese Behandlung wie neu.

Probates Mittel gegen Schwaben. In einem eigens zu diesem Zwecke bestimmten Gefäße macht man 1 Viertel Liter Milch mit 4-5 Stück Würfelzucker lösend, giebt 3 Rädchen Schwefelsüßholz, jedes für sich zusammen gebunden, wegen des leichteren Herausnehmens, hinein und läßt dieselben ziehen, bis die Milch erstarrt ist; dann nimmt man die Hölzchen heraus und giebt so viel Bröseln in die Milch, daß es sich auf Papier streichen läßt; jeden Tag einen Theil davon auf Papier streichen und an den Ort legen, wo die Thiere sich einfänden; sie naschen davon, laufen weg, aber nach kurzer Zeit verenden sie. Selbstverständlich ist dann peinliche Sauberkeit notwendig, kein Atom von Fett, Zwiebelhäuten oder gar nassem Lächer, nichts darf herumliegen; auch ist es gut, alle Fugen und Ritzen mit Gips, dem kalt Wasser Salmiak zugesetzt wurde, zu verschmieren. — Sollten diese Mittel versagen, so wird Ihnen weiter nichts übrig bleiben, als die lieben Gaste einfach zu fangen. Das geschieht, indem Sie einen feuchten Scheuerlappen, mit etwas Zucker durchstreut, auf den Fußboden der Küche legen. In der Nacht kriechen sie da hinein, dann nehmen Sie ein anderes nasses Tuch, breiten es blitzschnell darüber, rasen die ganze Gefährliche zusammen und werfen sie in einen bereitstehenden Eimer kochendes Wasser. Es ist keine angenehme Arbeit (heden Sie die Hände und Arme dabei in lange Strümpfe), wenn Sie es einmal gethan haben, sind Sie los. Ich jog einmal in eine Wohnung und hatte solche Thiere noch nie gesehen. Da erkrankte mir gleich in der nächsten Woche ein Kind so schwer, daß ich Nachts wachen und zur Erneuerung von Umschlagen in die Küche mußte. Mein Entsetzen, als es hier, und zwar namentlich im Aufzuge, von den Thieren wimmelte. Schnell entschlossen, goh ich kochendes Wasser um alle Einkörbe, um die Holzbedeckung und dann in's Sink selbst. Die ganze Kohlenhaufel voll lehrte ich zusammen und warf sie in's Feuer. So that ich es eine Woche lang jede Nacht, die Thiere sind nie wieder gekommen, sie mußten sich verzogen gehabt haben.

Für die Kühe.

Speckpflanze. Etwa 25 bis 30 Gerste, nicht zu mehrlreide Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgeseigt, in Scheiben geschnitten und in etwas Butter und Sahne über dem Feuer einige Minuten durchgeschmort, so daß sie ein glänzendes Aussehen erhalten. Magerer durchwachsender Bauwisp wird in Scheiben geschnitten, eine Oberlage viele laure Sahne mit 2 Eiern, einem Löffel Mehl, Salz, wenig Pfeffer und 1 Teelöffel gehackte Petersilie verquirlt und eine mit Butter ausgeglichene feuerfeste Baufform abwechselnd mit Kartoffeln und Speckpflanze gefüllt, wobei Kartoffeln die erste und letzte Schicht bilden müssen. Die gequirlte Sahne wird

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 mariniert, abgetrocknet, mit gehackten Wacholderbeeren eingerieben und gut gepfeilt. Man brät das Fleisch in gebräutem Brastel auf allen Seiten gut an, füllt siedendes Wasser und ein wenig von der Marinade daran und dampft das Fleisch unter fleißigem Rührer weich. Man verkostet den Braten mit brauner Mehlschwitze, 1 Glas rothem Rothein und 15 Tropfen Speisewürze und füllt ihn über das Fleisch.

Rümelbrötsuppe. Verwendung alten Schwarzbrot. Abgedecktes Schwarzbrot wird geschält, geröstet und mit 1 Flasche Weißbier und 3 Flasche weitem Rothein überfüllt, mit etwas Kümmel, Ingwer, Zitronenschale, Zucker und einer Prise Salz gewürzt und weich gekocht. Die Suppe wird durchgerührt und mit einem mit etwas Wein verquirltem Eigelb abgezogen.

Gedämpfte Schellfisch. Zwei mittelgroße Schellfische richtet man vor, zertheilt sie in mäßig große Portionstücke und legt sie in eine gut mit Butter ausgeglichene passende Kasserolle mit etwas zwischen den Fisch gelegter Butter. Man bestreut ihn mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Salz Pfeffer, wenig Muskat- und Semmelkrumen, legt einige kernlose Zitronenscheiben darauf, giebt 3 Pint leichte Brühe darüber und dünnt das Gericht 30 Minuten im Ofen. Die durchgedöste Brühe wird mit etwas Matseml vermischt mit 1 Teelöffel Speisewürze veretzt und über den Fisch gefüllt.

Suppe la 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. Kalbfleisch belegt. Das Fleisch wird hierzu in große Würfel geschnitten, ebenso eine Zwiebel, zwei Mören, etwas Sellerie, Porree und eine Petersilienwurzel. Man läßt diese schwach gefalgene Brühe 5 bis 6 Stunden lang langsam und fest zugedeckt kochen, schöpft dann alles Fett sorgfältig ab, feilt sie durch ein Tuch und beauftragt 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, haat es nach Befestigung der Haut sehr fein und schöt es mit 4 hartgekochten Eidottern im Marmorirter durcheinander. Das zerhackte Gerippe mit dem übrigen Hühnerfleisch wird in der am Tage vorher gekochten Kraftbrühe eine halbe Stunde lang aufgekocht. In die durchgedöste Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Semmeln, füllt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gefüllene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles gut kochen, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über Geflügelstücken an. Reiziere fertigt man an, indem man von einem fleischigen Hühchen das Fleisch rohm von den Knochen löst, dasselbe mit Rindfleischseife sehr fein haat und es mit 2 bis 3 abgeseigten, in Milch gewaschen und ausgebrühten Semmeln, Salz und Muskatnuz vermischt. Dann feuchtet man die Masse mit 2 Eiern an, reibt Alles im Mörser gut durcheinander, formt kleine, runde Kugeln daraus und löst sie in Fleischbrühe zur obigen Benutzung gar.

Mißverständniß. Frau: „Und daß Sie es wissen, Solbaten giebt es bei mir nicht!“ — „Nacht nichts, den habe ich schon!“

Angelt. Dame: „Ich kann nicht begreifen, wie ein junger, hübscher Mann sich an eine solche Ruine von Weib setzen kann!“ — „Ja, er steht eben die Ruine vor lauter „Moo“!“

Armer Mann! Gatte (zur Frau): „Sich wieder neue Wädel für das Kind? Wo soll ich bios das ganze Geld für Cuss Toiletten hernehmen?“



Hübsche Wirkung durch gestreifte Stoffe verschiedener Art.

über ein Seiten-Panuel von schwarz und weissem Corbury-Sammet fällt, der unten sich zu einem breiten Fußsäum erweitert. Der Blausentaille ist ein Streifen von dem Corbury-Sammet eingeseht, an der Seite wo der Schlag bemerkenswert wird, und über dieser Blende schließen Kegel vom Kleidermaterial vermittelst Zierknöpfen die Taille. In Uebereinstimmung mit dieser Garnitur sind auch am Rock zwei Kegel nebst Knöpfen angebracht.

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

Vervollständigt wird das Kostüm durch einen reizenden Hut von „brun de Vilsch“, garnirt mit einer Anzahl Straußfedern.

Der hohe Kragen ist wieder in seine Rechte eingeseht. Er ist in vielen Fällen so durchsichtig, daß man ebensoviele nichts und aben braucht, soweit der Saum des Halses in Betracht kommt. Er bildet jedoch den Abschluß des Halses am Hals, der notwendig ist für die Erscheinung der gut gekleideten Frau.