

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, 20. Dez.

Auf dem Gebiete der Farben ist eine neue Nuance aufgetaucht, die sich eifrig um die allgemeine Gunst bewirbt. Es ist dies Chumedia - Blau, gewissermaßen ein frommer Ton, denn er enthält keine Inspiration von dem Blau von Shakespeares Robe in der berühmten "Child of Heaven" - Tapissiererie im Metropolitan Kunst - Museum, die als die wertvollste der J. P. Morgan - Tapissiererie angesehen wird.

Chumedia ist so reich an sich, daß es keine andere Farbe bedarf, um einen Kontrast herzustellen, oder seiner Schönheit ein Relief zu geben. Es ist tief, klar, warm, ist sich selbst genug. In den weichen, schmieglamen, halbdurchsichtigen Geweben überleitet es der Welt der Kleidung eine Novität, die, soweit die Erinnerung unserer heutigen Farben - Experten reicht, noch nicht überboten worden ist. Wenn es für Abendtoiletten benutzt wird, wird ihm mitunter etwas Gold - Galoon beigegeben, doch selbst in Stidereien und anderem Anspatz, ist der eigene Farbton durchaus "ad".

In unserer ersten Abbildung sehen die Leserinnen zwei Modelle, von denen das erste in Chumedia blauem Chiffon über gleichfarbigem Atlas ausgeführt ist. Den Rock umrandet unten am Fußsaum eine Rüsche von dem

Gerade über dem schmalen Gürtel von Patentleder wird die Taille vermittels eines unsichtbaren Halses unter dem dritten Schmaltragen geschlossen. Letzterer ist mit blauer Seidenborste eingefasht. Der Taille ist eine innere Weste eingeseht, - abnehmbar - von sehr maltem Blau, und oberhalb dieser wieder fällt den Ausschneid ein Vole von Chiffon, mit einem hohen, eng anliegenden Kragen. Ein mattblauer Füllhut, garniert mit einer dunkelblauen Aigrette, vervollständigt das Kostüm.

Jetzt ist die Zeit zum Kaufen für die Frau mit schmaler Börst: oder von ökonomischen Sinn. Sie mag vielleicht nicht die erklüßte Auswahl finden an französischen Modellen und ihren amerikanischen Nachahmungen, wie zu Anfang der Saison, aber sie hat den außerordentlichen Vorteil, zu wissen, welche Moden dauern, und welche nur ein Experiment bedeuten.

Sie weiß auch, welche Farben im Vorbergrunde stehen und wie gewisse Moden in Kleidern und Mänteln an anderen Personen erscheinen. Dies ist eine nicht zu unterschätzende Wissenschaft als Vorbereitung zum Einkauf. Man kann sicher sein, sich Stunden des Umlaufens und Tage der Ungewißheit zu ersparen.

Heutzutage, wo keine gut gekleidete Frau einen solchen Gegenstand wie ein "bestes Kleid" kennt, giebt es eine Menge Modelle, die sich in gleicher Weise eignen für Nachmittagswede, für Dinertracht und Einkaufstouren,



In Chumedia blauen Velveteen.

tralen" Kostümen, die man als zuverlässig betrachten kann, ist ein getreifter Velveteen oder Englischer Corduroy, wie viele der Fabrikanten das Material benennen. Es hat einen erhabenen Effekt, als wenn es gerippt wäre, und hat einen schwarzen und einen grauen Streifen. Es ist schon früher einmal in der Mode gewesen, hat: einen Vorläufer in dem Belling-Luch, das vor zwei Saisons so populär war. Diesen Herbst kam es wieder in Mode in Form der schwarz und weißen Raitines. Aber in seiner neuesten Gestalt, mit seinen neuen Farbenpositionen erstreckt es sich der ganzen Popularität einer völlig neuen Mode.

Diese Velveteen - Kostüme haben dazu passende Taillen, die mit dem Rock verbunden sind oder der Trägerin gestatten, ihre Blousen zu wechseln - wie es der Tageszeit oder der Gelegenheit entsprechen mag, - was eine bessere Mode ist. Es ist weiche, eine Blouse zu haben, die besonders für das Kostüm gemacht ist, was heißen soll, daß "die zum Teil aus dem Material besteht oder damit garniert ist. Sehr hübsch ist ein Arrangement, in dem das Tuch des Rockes über die Taillenslinie bis beinahe zur Hüfte hinaufsteht. Der obere Teil dieser Blouse sollte von Netz, Spitze oder Chiffon niemals vom Material selbst sein. Die

Welt hat die Mode der durchsichtigen Stoffe, von der Hüfte bis zum Kinn, acceptiert, obgleich sie anfangs wächtigen Protest dagegen erhob. Dies zeigt, wie leicht wir uns an Dinge gewöhnen, die von der Mode sanctioniert sind.

Obgleich in Kinderkleidern viel Novität entfaltet wird, ist man doch bestrebt auch ferner festzuhalten an dem, was praktisch sowohl, wie hübsch ist. Einfaches Material und einfache Garnitur ist die Regel für Schulkleider. Im Kopieren der Modelle für Erwachsene, für Paris - Kleider besteht die Gefahr leicht etwas zu wählen, was zu alt für das Kind ist. Man braucht diesem Gedanken jedoch nicht zu viel Raum geben, denn die Mädchen offerieren in reichlicher Auswahl, das, was bis zum letzten Stuch come il faut ist, und diese Modelle können so leicht in einfacheren Stoffen und Befähigen kopiert werden, daß es durchaus nicht nötig ist, in den oben erwähnten Fehler zu verfallen.

Die Zeiten, wo es schwierig war, neue Ideen zur Ausschmückung einer Abendtaile zu finden, sind vorüber. Jede Saison bringt jedoch so viel Neues auf diesem Gebiete, daß heutzutage die Frage ist, was nicht zu wählen. Die Figur, die Gesichtsfarbe und so vieles Andere muß dabei berücksichtigt werden, daß ein eingehendes Studium in Bezug auf diese Punkte notwendig ist. Am häufigsten, und fast mit immer guter Wirkung, werden weiche Drapierungen von dem Kleidermaterial für den Anspatz der Taille verwendet. Wenn man im Zweifel ist, empfiehlt es sich schwarz oder eine dunkle Schattierung der Stofffarbe zu wählen. Ein Streifen von dunklerem Atlas, der den Hals - Ausschneid umrandet, oder auch - noch besser - ein Pelzstreifen, kann nie etwas verderben, sondern ist im Gegenteil dazu angethan, die Wirkung in Kleidamer Weise zu erhöhen. Schwarzes Sammetband wird immer einen sehr ansprechenden Kontrast erzielen. W a n d a.

Das Christgeschenk.

Eine Weihnachtsgeschichte von Marie Stahl.

"Du, Mutti, die Soldaten stehen alle nicht mehr fest. Such her... Das nur gut sein, Hansi! Während der Nacht kommt Anecht Ruprecht und holt sie in sein großes Lazarett. Da werden ihre Arme und Beine wieder heil und übermorgen führt er die unter dem Weihnachtsbaum das ganze Regiment vor..."

"Ich mag es gar nicht, Mutti. Ich mag überhaupt nichts. Kein nichts. Was... Was'n..."

Die blonde Frau neigt den Kopf tief auf die Brust, damit ihr Kind die Thränen nicht sieht... Sie kann ihm alles erfüllen und herschaffen, - nur seinen Vater nicht.

Das ist ein hartes Wort. Wie könnte es auch weich sein? Sie hat sich ihre Seele wund und weh geflohen, ehe sie es begreifen lernte. Nun aber hat sich die Frau erwirde, die sie von ihm zwang, der Lehre beizuhängen, um sie nicht wieder zu ver-gessen.

Die Liebe, die alles verzeihen und alles verstehen soll, ist in ihr zu einem Stein geworden, der ihr Herz allmählich zermalmend wird... Und doch war einst an dieser Stelle für ihn, dem sie die Treue vor dem Altar geschworen, ein Paradies voll Duft und Würde bereit. Seine Hand hatte auf der ihr liegen gelassen und seine Lippen küßten das Köpfchen des Frauendaseins in ihr wach...

Da war es Frühling in ihrer Seele geworden. Sie hatte zu ihm auf-gesehen, wie zu ihrem Gott. Gelächert, wenn ihr die Thränen in den Augen standen... und seine Hand geküßt, wenn er sie, überreizt und ermatet, grümblos quälte.

Er hatte ihre Unterwürfigkeit als den Tribut hingenommen, der seinem Talent gebührte. Sieben Jahre lang. Auch das Kind, das sie unter unfähigen Schmerzen geboren hatte... die eine Selbstverleumdung des Schicksals, das ihm immer noch nicht ganz gerecht geworden war.

Es mochte ein Stid Teufel in ihm, der von seiner Selbstsucht gemeißelt, das Erbe ganz zu untergehen drohte... der sich von dem Erfolg und der Begeisterung der Menge näherte...

Allmählich empfand er - über-sichtigt von dem alten - ein neues Ge-fühl. Es war ihm, als ob sich über dem Gipfel des Berges, auf dem er stand, noch ein zweiter, höherer, ge-waltiger und gefährlicherer, denn der seine erhob. Zu dem zeigten die im Thal stehenden in köhnlichem Triumph. Da hinauf kommt Du nicht..."

Sie zu überlegen war fortan sein einziger Gedanke.

So oft er aber seine Kraft hob und mit dem Nimmern beginnen wollte, fühlte er sich heruntergezogen... Er kam von seinem Berge nicht fort. Und er sann und sann, woran das liegen könnte. Endlich glaubte er die Ursache gefunden zu haben. Es hing eine Kette mit einem Bleigewicht an seinem Fuß... die ihn abwärts zog, so oft er aufwärts strebte...

Er war es der Kunst und dem Er-folge schuldig, daß er sich von ihr löste. Eines Abends hatte er es seinem Weibe gesagt...

Klapp und klar, so daß es ein Kind verstehen mußte.

"Ich könnte größer werden. Aber mich demüthigt die Enge meiner näch-sten Umgebung. - Ich könnte dorthin fliegen, wo vor mir noch niemals ein Mensch gewesen... Aber ich habe eine Kette am Fuß... Dich."

Da war sie gegangen. Still und heimlich, wie sie einst in das herliche Künstlerheim eingezogen war...

Nur ihr Kind und sein Bild nahm sie mit sich.

Drei Jahre waren seither verfloßen.

Was sie von ihm wußte, erfuhr sie durch die Zeitungen.

Zuerst ging ein Klauen über etwas noch nie Dagewesenes, Gewaltiges durch die Spalten. Ein Hoffen auf etwas, das noch ernst werden sollte. Da glaubte sie, daß ihr Opfer nicht umsonst gebracht sei und betete für das Gelingen...

Dann folgte eine Zeit der Stille. Das Wort auf die Offenbarung des geheimnißvoll Angekündigten. Es währte lange.

Als endlich die Entbüllung da war - verhielte die Kunst ihr Antlitz und meinte, daß ihr liebster Sohn in die Irre gele...

Die Kritik war empört. Sie nannte sein neuestes Werk - das Refutal zweier Jahre, dem er den tönenden Namen "Der Freie" gegeben - eine wahnsinnige Verzerrung, über die sich nichts anderes sagen ließe, als daß der Mann, der sie geschaffen, sehr krank sein müsse...

Als sie das las, wollte sie zu ihm gehen und ihm tragen helfen. Aber sie konnte sich nicht so tief neigen... Er hatte ihr Innerstes gereizt. Darum konnte sie wieder hinauf noch tiefer hinunter. Aber sie hat viel um ihn gemeint. Und jene Thränen gruben tiefere Rinnen, als das Weinen um ihr eigenes Leid.

Seidem schwiegen die Zeitungen über ihn.

Dort, wo früher an erster Stelle sein Name als Wegweiser für die Jungen und als Leuchtturm für die Alten stand, wurde jetzt von solchen gesprochen, die einst vor seinem Können im Staube knieten.

Hansi lag längst friedlich in seinem Betischen und schlief.

Sie aber konnte heute wieder einmal keine Ruhe finden.

Wenn nur erst der Christabend vorüber sein würde... Da entzündeten sich all die bunten Lichtlein in ihrem Herzen - und sie würde den Mutz zum Verlöschen nicht früher finden, bis sie tiefe, schmerzhaft Wunden in ihre Seele gebrannt hätten... welche die Thränen der Nacht dann täuschen mußten

Fünf Uhr Nachmittags am Vorabend des heiligen Christfestes!

Sie und ihr Kind sitzen eng anein-andergeschmiegt und sehen durch die Eisblumen der Scheiben gen Himmel. Sie suchen nach Sternen. Aber es ist noch viel zu früh. Sie schlafen noch hinter den Wollentischen.

Auf dem Korridor dröhnen plötzlich Männer Schritte. Vorstichtig und wach-tig, als hätten die Füße eine schwere Last zu schleppen. - Die Thür öffnet sich. Ein heller Lichtkreis fällt in das dümmrige Zimmer...

Es sind zwei Leute, die eine Fracht-tiste herangeschafft haben.

Die blonde Frau erhebt sich gleich-gültig. Sichtlich Gescheiter für Hansi liegt auf ihrem Gesicht.

Sie bittet die Männer, ihr den schweren Holzbeutel zu lösen... Dann schickt sie den Knaben fort und neigt sich herunter, um auszuwaschen... Ganze Berge von Watte... Seiden - Papierschmügel und Holzwohle nimmt sie heraus... Ein müder Zug liegt auf ihrem Gesicht.

Endlich tasten ihre Finger über ein-nen glatten, kalten Gegenstand. Das ein Blick führt die Hoffnung durch die Nacht ihrer Sehnücht... Wenn es ist ja Wahnsinn... Ueberreizung... Und dennoch... Sie muß es im-mer wieder denken...

Ihre Gleichgültigkeit ist geschwun-den. Ihre Feuer brennt es in ihren tiefen, grauen Augen.

Sie tastet und entkühlt, aräbt und hebt... Ihre Arme sind plötzlich hart wie Eisen. Und endlich sieht sie eine

Gruppe vor sich aus leuchtendem Mar-mar.

Sie stellt einen Mann - mit heifer Gier in dem Gesicht und sehnüchtig nach oben gerichteten Augen... dar - der vorwärts zu taumeln scheint, ohne rechts und links zu sehen... dem Abgrund entgegen, der sich in bodenloser Tiefe vor ihm öffnet...

Und doch wird er nicht verloren sein. Es ist jemand da, der ihn zu-rückdreht... Ein schmerzgefülltes, junges Weib im Hintergrund, an dessen Schulter sich ein Kind schmieg.

Sie hält in den Händen eine Kugel. Man sieht, wie ihr Gewicht das Fleisch der zarten Hände zusammen-press... quält und wund brüht...

Von der Kugel geht eine Kette aus, die sich um den Vordräftürmendenden schlingt... Damit hält sie ihn... dadurch reißt sie ihn zurück - das schwache Weib... den starken, ruh-mestrunten Mann!

Auf dem Sockel stehen in heller Goldschrift die Worte:

"Ohne Dich - verloren..."

Mit einem Aufschrei wirft sie sich über sein Werk, das sie heimrucht... Tausendmal küßt sie die Buchstaben. Dann rafft sie sich auf, in die nöthigsten Sachen zusammen zu packen.

Wenn morgen die Christfesten lauten, wird ihr Kind seinen Vater wieder haben... und sie - das alte Weib und die alten Schmerzen... Aber sie werden segnet sein durch die töstliche Gewißheit:

Je kleiner sie ist, desto größer wird er sein. Je dunkler ihr Kampf, desto größer wird' heller sein Sieg... und sie ist es, die ihm das Licht wiedergibt..."

Für die Küche.

Florentiner Snodi. Man tocht fünfzehn bis zwanzig mehligte Kartoffeln mit der Schale, zieht sie ab, streicht sie durch und mischt soviel Mehl zu den Kartoffeln, daß sie nicht mehr kleben. Der Teig wird mit Salz und wenig Muskatnuß durchgemeinet, fingerdicke Streifen von ihm gerollt und diese mit Mehl bestäubt. Man legt sie dicht nebeneinander und theilt sie mit dem Messer in kleine, gleich-große Stücke, die man auf ein Draht-sieb schüttet, durch Schütteln von an-haftenden Mehl befreit und 10 Minu-ten in siedendem Salzwasser kocht. In-zwischen bereitet man eine Mehl-schwitze, vermischt sie mit Tomatenbrei, etwas Schmorbratenessaft, etwas Fleischbrühe und einem Stück frischer Butter zu schlanker Sauce, wirzt sie mit Pfeffer, 10 Tropfen Speisewürze und 2 Theelöffeln geriebenem Parme-senkäse, aldt die abgetropften Snodis hinein, kühlt sie in eine ausgekühlte Form, überstreut ihre Oberfläche mit geriebenem Käse und bädt sie im Ofen, bis sie eine Kruste zeigen.

Jebadener Seefisch auf neue Art. Die auf folgende Weise zubereiteten Seefische - nach einem Rezept von der Wasserante - bleiben ausgezeichnet saftig. Man kann alle Sorten dazu verwenden. Die gereinig-ten Fische werden geschuppt und der Länge nach zu beiden Seiten mit mehreren bis aufs Rückgrat gebenden Querschnitten versehen, eine Viertel-stunde vor der Zubereitung gefalzen und jeder Fisch dann in dünnem, mit Butter leicht bestrichenem Pergament-papier gewickelt und zwar viermal, wobei man das Papier gut zusammen-biegt. Man legt die eingewickelten Fische nebeneinander auf ein Backblech und schiebt sie in einen mittelheißten Ofen. Für Fische von etwa 2 Pfund Gewicht rechnet man 35 Minuten Backzeit. Eine tiefe Schüssel wird vorher auf Dampf gestellt, damit sie heiß ist, wenn die fertigen Fische aus dem Ofen kommen. Man schneidet das Ende des Papiers ab, gießt die Fischbrühe, die sich gebildet hat, vorstichtig auf die Schüssel, wickelt nun das Papier be-hutsam ab, damit es nicht zerbricht, und legt die Fische auf eine zweite be-reitgehaltene heiße Schüssel. Der abge-laufene Saft gibt die Sauce, er wird mit heller Mehlschwitze gebunden, noch etwas kräftige aus Bouillon-würfeln bereitete Brühe zugefügt, und zuletzt ein Stück frische Butter unter-gerührt. Der Fisch wird leicht mit zer-laffener Butter bestrichen und mit ge-backter Petersilie und geriebenem Parmesankäse bestreut.

Kartoffel-Löcher (zu Schweine-braten). Die Kartoffeln müssen Tags zuvor in der Schale gekocht sein. Man schält ungefähr 20-22 große Kar-toffeln ab und reibt sie fein, ohne daß Stücke bleiben. Ein ganzes Stüd Butter rührt man zu Sahne, fügt zwei Eier, die Kartoffelmehle, Salz, wenn man es liebt, auch 1-2 Eßlöffel feins-gehackte Petersilie dazu und etwas Mehl. Davon wird ein fester haltbarer Teig, bereitet, dem man, wenn er nicht gleich hält, mit einem Ei und gerie-bener Semmel nachhelfen kann und

aus dem mit in Mehl gelauchten Hän-den runde oder längliche Klöße formt. Diese legt man in brausendem Salzwasser ein, immer nur so viel, daß sie Platz zum Bewegen haben, läßt sie 12-15 Minuten kochen (man stellt die Kochdauer durch das Kochen eines Probeklößes fest) und nimmt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel oder richtet sie rund um den in Scheiben geschnittenen Braten an.

Schwarzwurzel. Die gut gepulverten geschnittenen Schwarzwurzel werden eine Stunde lang in siedendem Wasser, dem man etwas Mehl, Salz und Butter zusetzt, weichgekocht, dann läßt man sie abtropfen und vermischt sie mit folgender Sauce: Man rührt 2-3 Löffel Mehl in etwas zerlassener Butter gar, aber so, daß es ganz hell bleibt, vermischt diese Eiweißbrühe, im Kochsalz mit Wasser, wirzt mit weihem Pfeffer und Salz, zieht sie mit 1-2 Eigelb ab und macht sie mit etwas Zitronensaft pikant.

Spanferkel. Das Schweinchen wird sehr sorgfältig gereinigt, die Lunge rein geschabt, innen und außen mit Salz und Pfeffer ausgerieben, dann gefüllt und zugenaht. Wenn Fülle nicht gewünscht wird, steckt man doch alles Brot hinein (das man weder entfernen), sonst behält das Thier nicht seine runde Form. Die Schenkel werden flach an den Körper gedrückt und durch Spieße gehalten. Die Vors-derfüße steckt man durch zwei Ein-schnitte im Hals, zu beiden Seiten des Kopfes. Man kann eine Fülle oder Brotfülle benutzen. Dauer des Bratens ungefähr 1 1/2 bis 2 Stunden, je nach Größe. Die Hauptsache ist, eine gute braune Kruste zu erzielen, und man erreicht das durch häufiges Beschießen, und durch öfteres Ueberpinseln mit einer Mischung von Bier und zer-laffener Butter. Der Ofen darf nicht all-zu heiß sein, aber doch so, daß es stetig bratet. Die Ofen werden in butter-bestrichenem Papier eingehüllt, das mit Stiften festgekittet. Sie dürfen nicht zu sehr röthen, da sie sonst ihren Wert als große Delikatessen verlieren. Zu-erst wird das Spanferkel, blos mit Butter eingerieben oder bestrichen, in den Ofen gestellt. Nach 15 Minuten des Bratens wird Wasser zugegeben. Wenn es fertig ist, wird die Sauce ein-fachen lassen, bis nur noch Fett übrig ist. Das wird abgeseiht, das übrige mit etwas Mehl bestäubt, mit Wasser loskochen lassen, gut aufgerührt, durch-geseiht... Spanferkel, auf polnische Art bereitet, wird mit Sauerkraut ge-füllt, das mit feingewürfeltem, ausge-bratenem Speck und einigen Wach-holzbeeren vermischt ist.

Das Reinigen von Bett- u. fe d e r n. Bettfedern können auf zwei Arten gereinigt werden: Naß oder trocken. Viele Leute giehen die letztere Methode vor, indem sie behaupten die Federn litten unter dem Waschen, ver-lören ihrer Elastizität. In wiefern das zutrifft, weiß ich nicht. In Fällen von ansehenden Krankheiten, nach Todesfällen oder wo eine thätliche Verunreinigung der Federn durch Ein-dringen von verfaulten Flüssigkeiten u. s. w. vorliegt, wird indessen das Waschen nöthig werden. Der also beide Verfahren: 1. Sie nähern die Federn in einen Sad aus "Cheese Cloth" oder Mosquitonez oder auch einfach in einen Kissenbezug, kochen sie längere Zeit in Seifenbrühe, spülen sie dann so lange in reichlich lauem Was-ser, bis keine Seifenbrühe mehr her-austritt, dann hängen Sie den Sad auf, bis er nicht mehr tropft, betten die Federn auf einem Bettuch aus, das Sie in einem Zimmer auf die Erde gelegt haben und lassen sie von Zeit zu Zeit auseinander. Wenn sie trocken und eingefüllt sind, dann hängen Sie die Federn mehrere Tage lang an die frische Luft oder an die Ofenwärme, damit sie recht aufgehen. Der Sad, in dem Sie sie kochen, muß viel größer sein, als für die Federn nöthig wäre, damit sie ganz lose darin liegen und gut durchkochen.

Die Artisten.

Gastier (im Gespräch mit einem Gast): "Ich war nämlich früher Jir-talsdirektor; ein Stamm gezeurer Ar-tisten ist mir sogar in meinen neuen Wirkungskreis gefloht."

"Habs' gepürt heut Nacht; einzelne "Springer" haben mir recht merkwil-gige "Stichproben" ihres Könnens ge-gaben."

Ein "glücklicher" Zufall. Freundin: "Wie hast Du eigentlich Deinen zweiten Gatten kennen ge-lernt, Alice?"

Alice: "Durch einen Zufall. Es überführ nämlich meinen ersten Mann mit seinem Auto und wohnte dann später der Beerbigung bei."

Ramenst. 118-Meß



Kleider für Diner oder Abendtracht.

Chiffon. Die bis zur Anielinie reich-ende Schürzen - Tunis ist unten mit einer breiten Stiderei ausgeföhrt, in Chumedia blauer Seide und in Gold-fäden ausgeföhrt. Derselbe Stiderei-me" die sehr einfache Taille auf. Der Westen - Einsatz ist von Chumedia-blauem Chiffon mit Stiderei in Blau und Gold. Den Abschluß der kurzen Ärmel bildet eine Chiffon - Rüsche, wie sie der Rock hat. Der Letztere ist leicht eingetaucht der Taille ange-seht.

Das zweite Modell, ebenfalls für Diner oder Abendwede ist ausge-föhrt in gemustertem Chiffon über rosa Seide. Die lange, glatte Tunis ist um-randelt mit einem schmalen Streifen von Hermelin, der auch als Einfassung für das Händ der Taille dient. Der untere Rock hat einen breiten Saum, von schwarzem Atlas, und auch für die Taille und Ärmel wird Atlas in reichem Maße verwendet.

Velveteen und Sammet sind vor-züg-lich geeignete Stoffe, um dieser neuen Farbe besondere Geltung zu verschaf-fen. Die in zwei Schattierungen von Chumedia - Blau gestreiften Velveteen sind das Höchste an Eleganz. In un-serer zweiten Illustration wird den Leserinnen ein derartiges Modell vor-geführt. Der Rock hat ein Front-panuel, das in Seitenfalten, - etwa ein Zoll breit - gelegt ist. Ueber die-sen sind die übrigen Rocktheile, ober-nähstens die vorderen Seitenbahnen übereinandergelegt, so daß sie gerade unterhalb der Hüftlinie vorn eine Spitze bilden. Diese Idee findet sich wiederholt in dem Arrangement im Bilden. Im Ueberigen entbehrt der Rock jeder Ornatur.

und die nach sehr modischen, aber wenig kostspieligen Linien gearbeitet sind. Nichts ist für diesen Gesamtwed geeigneter als das in einem Stüd gearbeitete Modell, das so ge-nannt "one piece" - Kleid. Frauen, die groß und gut gewachsen sind, aber etwas mehr Fülle haben könnten, werden gut thun, sich an die gestreiften Stoffe zu halten, die rings um die Figur laufen. Diese Stoffe selbst sind seine Novität aber die Idee, dieselben in so ausgehendem Maße zu verwen-den, ist ziemlich neu, und die Mani-pulation von Garnitur zur Erzielung wirkungsvoller Kontraste ist der Be-achtung werth.

Ein allerliebtes Kleid dieser Art zeigt unsere dritte Abbildung. Als Material ist grünes Marquisette be-nutzt, mit Atlasstreifen von dunklerem Grün, die um die Figur laufen. Es ist über einem Fondu von weicher, grüner Seide in einem hübschen Di-ven - Ton, gearbeitet.

Der Rock ist garniert mit schmalen Streifen von Atlas, von denen einer in gerader Linie abwärts läuft, der andere ein Hüften - Note markirt. In der Farbe korrespondirt dieser Bezug mit den Streifen im Material.

Der Gürtel und Besag der Taille sind ebenfalls von dem Atlas. Die Taille selbst ist in einfachen Fichu-Stil und ingenommen in eine Man-schette vom eigenen Material, die am Handgelenk mit grünem Atlas einge-fahrt ist. Unter den gut aussehenden, neu-



Ein Kostüm in Oliven-grün.