

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, 24. Jan.

Wenn Material und Garnitur von Kleidern für jedwede Gelegenheit mehr oder weniger sehr elegant sind, bleibt doch das wirklich sehr ausgestattete Kleid auf frischer Formel funktionen beschränkt.

In einfarbigem Material herrschen dunkle Töne, und in hellen Farben herrschen Streifen vor.

Die zur Zeit ausgefallenen Moden sind keine feststehenden, und die Frau, der ein häufiges Wechseln schwer wird, sollte lieber noch etwas warten, ehe sie dieselben acceptiert.



Die modische Einfachheit betont.

Blau in allen Tönen ist sehr modern und wird voraussichtlich eine der führenden Farben für das Frühjahr werden.

Leute in der Kleiderbranche wissen, daß das Material eine ganz außerordentliche Rolle spielt und geben zu, daß es das einzige Medium für Exklusivität in der Kleidung ist.

Wunderhübsche Kleider in Schattierungen von weichem Grün werden in einer ganzen Mischung von Seide und Wolle, für halbfarbige Zweite angefertigt.

Der Hals hat spitzem Ausschnitt und ist mit in einfachem Muster gestickten Kragen von schwerem, weichen Leinwand versehen, mit einem Spitz- oder Gabelband, nicht unähnlich einer Gabel, welche über die Schulter von der Kante eingestickt ist.

eines reizenden Crepe de Chine Schulter-Scarfs, das in einem Laden der fünften Avenue zu sehen war, waren in Seide von scharf kontrastierenden Farben gefärbt.

Nabe verwandt mit den Scarf-Notitäten sind seine Reiz-Jabots, die keine andere Garnitur aufweisen, als einen Streifen von weichem Netz um den oberen Rand des Kragens und um den Rand des Jabots, und eine plüschige Spitzentrawe, die unter dem Netzstreifen angebracht ist.

Woll Silberperlen benützte Stippers von stumpf schwarzem Glanz - Leder sind sehr populär für Hausstrümpfe. Dieselben sind mit einem halb- bis zwei Zoll breiten, ausgeschnittenen Kragen über dem Spann gemacht.

Farbige und ornamentale Abfäße sind eine Neuerung, die von Paris aus eingeführt wird. Dieselben werden separat importiert, und an dem gewöhnlichen Slipper in irgend einem Schuhgeschäft befestigt.

Für die Frau, die in's Auge fallende Effekte liebt, sind die kleinsten, vorn abgesetzten Jades in schwarz und weiß gestreiften Broadcloth überaus chic.

Zu dem Jacket getragen wird ein Hut von feinem, schwarzem Stroh, garniert nur mit einer Paradiesfeder und einem glänzenden Cabochon in orientalischen Farben.



Das moderne, separate „cut away“ Jacket.

welcher Nachmittagskleider und Strahentüllkleider gemacht werden, in allen Schattierungen von Roth und Blau und Grün und in jeder Art von Vokfarbe und Braun.

geschlagenen Manschette über dem farbigen Futter schwere, echte Spitze auf.

Wanda. A. S. A. S.

Plauderei von Käthe Rahmow.

Mit siebzehn Jahren verlobte sie sich. Gerade ein Vierteljahr, nachdem sie das erste wirklich lange Kleid bekommen hatte, nachdem man ihr die letzten hübschen Wuschelzöpfchen zu einem schönen „Dutt“ im Nacken zurechtgelegt hatte, damit ihr die in einer lustigen Sothe endenden Kattenschwänge nicht immer so neidisch über die Schultern fielen.

Ein halbes Jahr später legte sie sich als glückseligende Braut das blumengeschmückte kleine Kapottbüschchen vor dem Spiegel auf, das jede Braut, mochte sie auch jung oder alt sein, nach damaliger Sitze zum Gang nach dem Standesamt trug.

Als zwei Jahre ins Land gezogen waren, als Frau Lotte ihren einjährigen Kronprinzen auf dem Arm und ein zweites Kindchen unter dem Herzein trug, setzte man ihr das Witwenkleidchen mit lang herabhängendem schwarzen Kreppschleier auf.

Frau Lotte ging meist mit gefalteten Händen einher. Sie merkte nicht, daß die Augen der unternehmungs-lustigen jüngeren und älteren Herren in der Gesellschaft so sehr auf sie gerichtet waren.

Frau Lotte nickte nach Hause und meinte sich satt. Und dann legte sie den einen goldenen Reif zu den anderen an den toten Mann, ten Vater ihrer Kinder.

Als Frau Lotte die Trauerkleider ablegte, wirkte sie mit ihren 20 Jahren wieder wie ein ganz junges Mädchen. Niemand auf dem Spielplatz im Park hätte sie für die Mutter der Kinder gehalten, wenn sie nicht immer mitten im Spiel jubelnd zur „Mutter“ gesprungen wären.

„Wahrscheinlich ist sie ihrem Manne davon gelaufen,“ zischte die eine. „Natürlich wegen allzu gewissenhafter Befolgung der ehehlichen Trauparagraphen,“ lüchelte die andere.

se da für das „Fräulein“ ihrer Kinder halten.

Ein Weibchen blieb sie unbewerkt. Dann aber war sie wiederum der Mittelpunkt des Schwachs der häßlichen, stridenden und stidenden Mütter und Tanten der bubdelnden Kinder.

„Küsterchen?“ echote die kleine Dreijährige. „Nein, ham wir nie behah! Wofe nu Mutter.“

Und so bekam sie den Spottnamen: „Das Fräulein Mutter mit den beiden Kindern.“ Und natürlich sorgte man dafür, daß sie ihn erfuhr.

Erst wollte Frau Lotte wieder in die Zimmern ausbrechen und mit dem Losenstein ihres Mannes zu den Schwägerinnen hingehen, ihnen klarzumachen, daß es im Heiligthum der Ehre ein Unerklärliches gibt.

Verhüllte Schöne. Eine glatte Sturzform wird am Boden so niedrig wie an den Wänden dicht mit Vöfelbistritz ausgelegt.

Jägerragout. Man gebraucht 3 Pfund gut abgelegenes Kalbfleisch zu diesem Gericht, löst es von den Knochen und schneidet in große Würfel, die man nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel in Butter von allen Seiten bräunlich anbrät.

Leichter Plum pudding. Den Teig zu diesem Pudding kann man unbeschadet des Gelingens und der Güte schon am Tage vor dem Gebrauch anrühren.

Bananengelee. Vier gelbe, reife Bananen schält man, schneidet sie in Würfel, kocht sie eben in Jutersaft auf, läßt sie abtropfen und auf ein Sieb nebeneinandergelegt, abtropfen.

jedes Kochbuch die Vorchrift gibt, läßt es ruhig stehen, bis es anfängt zu gellieren und gießt es erst in diesem Zustand sehr behutsam über die in einer Glaschüssel pyramidenförmig angerichteten Bananenwürfel.

Reapolitanisches Rindfleisch. Zu diesem Gericht benützt man mit Vortheil jedes gute Stück Suppenfleisch. Man brät würzig geschnittenes Speck mit einer Zwiebel bräunlich, bräunt 2 Unzen Mehl in dem Speck, verkostet diese Einbrüme mit leichter Fleischbrühe und etwas Weißwein und gibt 3 Unzen Salsanrosinen, die man vorher in Wasser ausquellen muß.

Chiden-Roth oder Hühner-Bouillon bereitet man auf folgende Weise: Man kocht dazu ein älteres fleischiges Huhn verwenden, das man sauber reinigt und in Stücke schneidet.

Paprika-Hühner. Ein Paar in 4 Theile geschnittene, mit Salz bestrichene Hühner büttelt man mit Butter viel Zwiebeln und einer Messerspitze Paprika im eigenen Saft und kocht sie dann mit 1 Quart saurem Rahm auf.

Rudeln mit Wurzeln. In kochendem Wasser kocht man vier große gepuhte und in Scheiben geschnittene Wurzeln, zwei ebenso zerhackte Kohlrabi und eine gleichermäßen zerhackte gepuhte Sellerietolle zehn Minuten.

Gohseefischsuppe. Aus kleinen billigen Seefischen, die aber ganz frisch sein müssen, wird diese wohlschmeckende Suppe bereitet. Die Fische reinigt man sorgfältig und löst sie aus den Gräten. Die Hälfte von ihnen scheidet man mit einer Zwiebel, allerhand Suppengrün, verschiedenen Suppenwurzeln, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und zwei bis dreieinhalb Quart Wasser nebst dem nöthigen Salz aufs Feuer und kocht sie weich, worauf man die Suppe durchsiebt.

Hirse mit Schweinebauch. 2 Pfund Hirse nicht zu fetter Schweinebauch wird in Wasser nebst einer Zwiebel und dem nöthigen Salz für sich weichgekocht.

abgeschlemmt, dreimal gut in kochendem Wasser abgerührt und dann mit einem Theil der Schweineschmalzbrühe überfüllt. In dieser Brühe muß die Hirse ganz langsam ausquellen und weich werden, so daß ein wider Entzistekt. Man schmeckt ihn mit Salz an und legt das in Schwaben geschaltene Schweineschmalz rund um die Hirse.

Schweizer Laffenspeise. In 1 Quart Milch läßt man langsam 2 Unzen geriebene süße Mandeln heiß werden, gibt etwa 3 Unzen Zucker, etwas Zitronenschale und eine Prise Salz hinzu und rührt 2 Unzen mit kalter Milch glatt gerührte Stärke an die kochende Mandelmilch. Unter die gebundene Masse mischt man darauf den Schnee von sechs Eiern, füllt mit kaltem Wasser ausgepöhlte Oberfläch mit der Speise, läßt sie kalt und steif werden, stürzt sie, legt obenauf ein Glaschen Fruchtgelee und gibt Frucht-saft dazu.

Russisches Linsengemüse. 1 Pfund beste Linsen müssen sorgfältig verlesen werden, dann stellt man sie mit kaltem Wasser nebst einer kleinen Prise doppeltsohnenfaurem Natrium aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen und gießt nach Kochen von etwa 10 Minuten dieses erste Kochwasser ab. Man gießt frisches, heißes Wasser auf die Linsen und kocht sie langsam weich. In gelassene Butter rührt man einige Löffel Semmelkruken hellbraun, gibt eine geriebene große Zwiebel daran, brät auch diese weich, fügt halb Milch, halb Fleischbrühe hinzu, so daß eine gebundene Sauce entsteht und blindest die abgeseihten Linsen darin langsam noch 10 Minuten. Das Gemüse wird zuletzt mit wenig Muskat abgeseimt.

Gebundene Creme. Man verquillt 5 Eigelb mit einem halben Quart süßer Sahne, rührt 3 Unzen feinstes Mehl mit der Eierhülle glatt an und würzt sie mit etwas abgeriebener Zitronenschale. Man fügt noch Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz daran und kocht unter beständigem Rühren eine dicke Creme von der Masse, welche man fingerdick recht gleichmäßig auf ein bebutertes Backblech streicht und erkalten läßt. Man schneidet regelmäßig Schmitzen von der Creme, wendet sie in Mehl und kocht sie in heißem Schmalz goldbraun. Beim Auftragen bestreut man sie mit feinem Zucker.

Gemeinnütziges.

Gegen Wunden Haut an den Füßen. Wunden Sie die Füße täglich mit einer schwachen Lösung von Salicylpulver und wenden Sie Salicylpulver an. Oder Sie nehmen zum Waschen, Morgens und Abends, warmes Wasser mit etwas Soda darin, und pudern dann mit folgender Mischung: 1 Theil Salicylpulver 2 Theile Schlemmtreibe und 7 Theile Zalkum-Pulver. Auch Einreiben mit folgender Mischung soll gut sein: Borax 75 Theile, Salicylsäure 75 Theile, Boräure 2 Theile, Chloroform 50 Theile, Alkohol 50 Theile, täglich zweimal. Wer viel zu laufen hat und dabei an den Füßen leidet, der bestreicht dieselben jeden Morgen mit Weichöl. Das Brennen und Schmerzen wird dadurch gehoben.

Mittlerer und Finnen sollte man lieber nicht auspressen, sondern nur deren Neubildung verhindern. Und das geschieht wie folgt: Man fügt dem Waschwasser, welches lauwarmer zu sein muß, etwas Borax bei. Am Abend wäscht man das Gesicht ebenso, trocknet es mit reinem Handtuch und reibt dann Schaum von Thymolseife auf die Haut ein; dies läßt man eintrocknen und wäscht es erst Morgens wieder ab.

Reinigen der Haare. Man löst geschabte Seife in heißem Wasser und setzt die Lösung durch ein Tuch, um ungelöste Seifenstücke zu entfernen. In der noch warmen Seifenlösung wird dann das Fell ohne Reiben, bios durch leichtes Drücken gewaschen; dies wird einmal unter Erneuerung der Seifenlösung wiederholt. Nach mehrmaligem Abspülen mit reinem Wasser, bis dieses klar abläuft, wird das Fell an der Luft getrocknet, mit Stärkepulver bestreut, ausgekämmt und mit einem ungefarbten Vederreim abgeklopft. Sie erhitzen Wellenleiste, streuen sie recht heiß in die Haare ein und reiben fest mit einem Wattebüschel. Ist die Kleie triibe geworden, so erneuert sie das Verfahren. Wo Flecken sind, müssen Sie Benzin anwenden. Sie können dann etwas von der Kleie mit Benzin befeuchten und auf die stiedige Stelle legen, bis es trocken ist, oder bis nächsten Tag. Aber kein Benzin in der Nähe des Dien's bringen, auch in dem Raum kein Licht, selbst kein Streichholz anzünden.