

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 frist formelle Funktionen beschränkt. Der Reiz der Einfachheit bewährt auch ferner seine Macht, und Frauen, die etwas davon verstehen, sind sich darüber klar, daß man seine Individualität auf keine bessere Weise zur Geltung bringen kann, als in einem einfachen Kleid von exquisitem Geschmack und sorgfältigem Arrangement.

In einfarbigem Material herrschen dunkle Töne, und in hellen Farben herrschen Streifen vor. Dies gilt besonders von den Kleidern, die für Winter-Kurorte bestimmt sind, was jedoch nicht ausschließt, daß diese Moden sich auch später behaupten.

Die zur Zeit ausgefallenen Moden sind keine feststehenden, und die Frau, die ein häufiges Wechseln schmerzt, sollte lieber noch etwas warten, ehe sie dieselben acceptiert. In den meisten Fällen sind dies Kopien von Moden, die für die Riviera, Cairo und andere berühmte Kurorte bestimmt sind, und die ganze Welt weiß, daß die großen Kleidermacher von Paris diese Orte als Versuchsstationen für ihre neuen Modelle betrachten, ehe sie Moden auf den Markt bringen, über die bereits entschieden ist. Die Frauen, die auf solche Weise gehen, können es sich in der Regel leisten, mit den Moden zu experimentieren, aber es ist der Geschmack dieser Frauen, der schließlich über diese Dinge entscheidet.

Wie schon oben erwähnt, wird der Einfachheit eine Prämie zuerkannt. Sehr wirkungsvoll ist das in unserer



Die modische Einfachheit betont.

von eckfarbigem Netz vervollständigt das Kostüm.

Blau in allen Tönen ist sehr modern und wird voraussichtlich eine der führenden Farben für das Frühjahr werden. Man sieht daselbst in reizenden Schattierungen in Wolle, Material, wie in Seide, Atlas und durchsichtigen Geweben. Ein hübsches Kleid in dunkelblau mit altemodischem Bolero-Effekt von englischer Stiderei hat zwei lange Patten, die unterhalb der Knie durch einen Anoten von schwarzem Sammet besetzt sind. Der Rock ist ganz glatt, ziemlich eng, doch mit einer Andeutung von Fülle unterhalb der Knie. Man bemerkt viele Veränderungen in den Moden und der Garnitur der neuen Röcke, aber teils der kürzlich erschienenen Modelle entfernt sich sehr weit von dem engen Effekt.

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. Es existiert auch nicht länger irgend eine auffallende Individualität in einem einzelnen Kleid oder Mantel oder Hut oder Kostüm, weil alle Käuferinnen von Amerika alle die französischen Modelle zur selben Zeit sehen und mit einer beinahe erschreckenden Einmütigkeit ihre Auswahl treffen. Diese Modelle werden hier bei uns von Tausenden kopiert, und eine Frau, die ihrer Kleidermacherin am Dienstag dreihundert Dollars für ein Kleid bezahlt, wird die genaue Kopie desselben für neunundfünfzig Dollars und fünfzig Cents in einem Schaufenster am Mittwoch finden. Es hängt von Material ab, und von diesem allein, daß eine Frau erkläre in der Wahl ihrer Kleidung sein kann.

Wunderhübsche Kleider in Schattierungen von weichem Grün werden in einer ganzen Mischung von Seide und Wolle, für halbfürmelle Zweite angefertigt. Das in unserer zweiten Abbildung vorgesehene Modell ist charakteristisch für die in dieser Saison so beliebte Einfachheit. Rock und Blouse sind vollkommen einfach, nur daß die Letztere vorn und im Rücken in Etola-Enden bis unter die Hüftenlinie hinabgeht. Diese Enden sind an den Seiten und Rändern mit Borte von der Farbe des Kleides eingefast.

Der Hals hat spitzen Ausschnitt und ist mit in einfachem Muster gestickten Krügen von schwarzem, weichen Leinwand versehen, mit einem Spigen - Gabot darunter. Weste und Krügen sind abnehmbar, so daß sie, wenn immer gewünscht, fortgelassen werden können.

Alle die kleinen Gegenstände, die zur Garderobe einer Frau gehören, wie Strümpfe, Halstücher, Handschuhe, Gürtel etc. sind von großem Belang, und geben unbegrenzte Möglichkeiten, Individualität zum Ausdruck zu bringen. Viele der elegantesten, neuen Schulter - Scarfs sind von Crepe de Chine gemacht. Das Scarf wird bald wieder zu seinem Recht gelangen, da es bald zu warm für Pelzwert sein wird, und die meisten Frauen des Marabous überdrüssig werden, weil es sich nicht gut trägt, einerlei welchen Preis man dafür bezahlt hat. Die Enden

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. Ein anderer Scarf in Farben von fast orientalischem Muster ist von rosenfarbigem Crepe de Chine, gefärbt mit einer Vorbürde von Krügen, die über fünf Zoll im Durchmesser, von tief violetten und gelben Rosen.

Nach verwaundet mit den Scarfs-Notitäten sind keine Netz - Jabots, die keine andere Garnitur aufweisen, als einen Streifen von weichem Netz um den oberen Rand des Krügens und um den Rand des Jabots, und eine plüschige Spitzentraufe, die unter dem Netzstreifen angebracht ist.

Farbige Strümpfe, die zu Abendessen getragen werden, werden in allen nur denkbaren Schattierungen fabriziert. Wenn der graue Farben des Halbfußes nicht gefunden werden kann, kann der Strumpf in der gewöhnlichen Schattierung gefärbt werden. Manche Strumpfhändler machen eine Spezialität daraus, dieses Farben in Zeit von wenigen Stunden zu besorgen.

Woll Silberperlen benützte Stippers von stumpf schwarzem Glace - Leder sind sehr populär für Hausstrücker. Dieselben sind mit einem halb - Duzend kleinen, ausgeschnittenen Ringeln über dem Spann gemacht. An fast allen niedrigen Schuhen, Straßenschuhen und Haus - Abendstippers sind Schnallen irgend einer Art befestigt. Die Verschönerung in glänzenden Schnallen für Abendstrücker, ist fast endlos. Straßenschuhen und Haus - Schuhe sind verziert mit Schnallen von Leder und Leder und solchen von gummetal, Silber und Gold, getriebener oder glatter.

Farbige und ornamentale Abfäße sind eine Neuerung, die von Paris aus eingeführt ist. Dieselben werden separat importiert, und an dem gewünschten Slipper in irgend einem Schuhgeschäft befestigt. Diese Abfäße sind in fein emaillierten und weissen Glace, in Rosa, buntel und hellblau, Rot, Grün und Braun gemacht. Sie sind dekoriert mit Steinen verschiedener Art, Brillanten und Steinen von leuchtender Farbe, gefast in durchbrochenen Mustern und mit Gold und Silber - Filigran verziert.

Für die Frau, die in's Auge fallende Effekte liebt, sind die kleinsten, vorn abgesetzten Jadelits in schwarz und weiß gestreiften Broadcloth überaus chic. Man muß sie jedoch auch zu tragen verstehen. Ein Modell dieser Art sehen die Leserinnen in unserer dritten Abbildung.

Der Krügen ist zum Teil von weicher Seide, mit Seide besetzt, und von schwarzem Sammet her, in die Seide eingelegt ist. Die Revers sind breit und laufen schräg zu an der Hüftenlinie, wo der Schluß des Jadelits durch einen einzigen Knopf befestigt wird. Die Elfenbein - Kermel sind garniert mit weicher Seide, die mit Sammet eingefast und schwarz besetzt sind.

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

Farbige Handschuhe werden im Frühjahr viel getragen werden. Man findet dieselben in fast jeder Farbe in



Das moderne, separate „cut away“ Jadelit.

welcher Nachmittagskleider und Straßentüme gemacht werden, in allen Schattierungen von Roth und Blau und Grün und in jeder Art von Vohfarbe und Braun. Weiße Glace - Handschuhe, gefärbt mit rosa oder blauem Glace, weisen in einer zurück-

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

Wanda.

A. A. A.

Plauberei von Käte Rahm low.

Mit siebzehn Jahren verlobte sie sich. Gerade ein Vierteljahr, nachdem sie das erste wirklich lange Kleid bekommen hatte, nachdem man ihr die teuren nußbraunen Wuschelzöpfechen zu einem schbaren „Dutt“ im Nacken zurechtgelegt hatte, damit ihr die in einer lustigen Sothe endenden Kattenschwängechen nicht immer so neckisch über die Schultern fielen, wenn sie in ihrer unbehilglichen Jugendlust lachte und teltte wie ein Junge.

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. Alles lagte über das kindliche Fräulein. Selbst der alte mütterliche Standesbeamte mußte lächeln, als Lotte mit den Kinderzungen und den unter dem Hüßchen muthwillig hervorquellenden nußbraunen Lockchen in ihrer neugebackenen Würde vor ihm stand. Und Frau Lotte lachte oft über sich selber, wenn sie in ihrem hüßlichen Heim morgens beim Staubwischen zufällig ihr Kindertöpschen, auf dem eine reizende kleine Spigenhaube mit rosa Bändern thronete, im Spiegel sah. Sie wollte so brennend schön würdig aussehen; aber das gelang ihr mit der Haube wie mit dem Standesamtsprotokoll gründlich nadeben.

Als zwei Jahre ins Land gezogen waren, als Frau Lotte ihren einjährigen Krampzungen auf dem Arm und ein zweites Kindchen unter dem Herzen trug, setzte man ihr das Witwen - käubchen mit lang herabwallendem schwarzen Kreppschleier auf das Vordentopfen. Ernst und leer schauten die großen, braunen Augen aus dem immer noch kindlichen Gesicht unter dem schwarzen Kreppschleier hervor. Es war im Hochsommer, als man ihren Mann, der bei einer Segelfahrt ertrunken war, in die Erde bettete. Sie trug zwei schmale Goldketten an der rechten Hand, den eigenen, den sie damals am Altar knieend, vom Pfarrer empfang, und den, den man ihrem toten Lebenskameraden von der erstarreten Hand gezogen hatte, weil „das so Sitte ist“, wie „man“ ihr sagte.

Frau Lotte ging meist mit gefalteten Händen einher. Sie merkte nicht, daß die Augen der unternehmungslustigen jüngeren und älteren Herren in der Gesellschaft so seltsam, fast amüßlich lächelnd von ihrem schwarz umhüllten Gesichtchen zu ihrer rechten Hand gingen, deren Halbhandschuh die beiden Hingere, das Zeichen der Witwenhaft, sehen ließ. Sie ahnte nicht, daß man ihr schwarzes Witwenkopftüchchen und die beiden Ringe für einen besonders raffinierten Trick, sich interessant zu machen und Bekanntschäften zu suchen, hielt. Das merkte sie erst, als sie eines Tages eine „gute Freundin“ der Mutter traf, deren Wortschwall mit dem Schlußsatz endete: „Das ist recht, Kindchen, daß Sie die beiden Ringe sichtbar tragen! So blutjung, wie Sie sind, und so nidschlich, da werden Sie schon bald einen anderen bekommen. Ist ja auch das beste für Sie und die beiden Wärmereden.“

Frau Lotte nickte nach Hause und meinte sich satt. Und dann legte sie den einen goldenen Reif zu den anderen Ankernten an den toten Mann, ten Vater ihrer Kinder. Denn dem Jungen war inzwischen ein kleines, schwächliches Mädchen auf die Welt gefolgt, das Vermächtnis ihres Vaters.

Als Frau Lotte die Trauerkleider ablegte, wickte 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, ihr dies oder das zu zeigen, sie jenes oder dieses zu fragen. Die Mütter der dort spielenden Kinder begegneten sich öfters an Sonntagen, wenn sie mit ihren Ehepartnern ausgingen, und es fiel ihnen auf, daß man die junge Frau immer allein sah. So bildete sich unter ihnen das Gerücht heraus, Frau Lotte sei eine „Separierte“.

„Wahrscheinlich ist sie ihrem Manne davongelaufen“, zischte die eine.

Natürlich wegen allzu gewissenhafter Befolgung der ehehlichen Trauparagraphen“, ticherte die andere.

Als Frau Lotte von dem Gerücht hörte, weinte sie wieder, grämte sich und legte auch den zweiten Ring zu den Ankernten des Mannes. Sie suchte sich einen anderen Spielplatz im Park für die Nachmittage. Mochten die Frauen

se da für das „Fräulein“ ihrer Kinder halten.

Ein Weibchen blieb sie unbemerkt. Dann aber war sie wiederum der Mittelpunkt des Schwarmes der häßlichen, stridenden und stidenden Mütter und Tanten der buddelnden Kinder. Als sie eines Nachmittags dabei blieb, weil sie unpäßig war, schickte sie das kleine Kindermädchen mit den beiden Litten zum Spielplatz. Das beugte eine der Neugierigen, um die kleine Lisbeth nach dem Papa zu fragen.

„Hast du denn auch ein Väterchen, Kleinkind?“

„Väterchen?“ echote die kleine Dreijährige. „Nein, ham wir nie gehabt! Voh ne Mutter.“

Nun war es heraus. Also diese Person, die mit niemand sprach, die gar nicht nach einer Mutter und Hausfrau ausah, die anstatt Rückenstücken zu häßeln oder Strümpfe zu striden, mit einem Buch unter den alten Kaschinenten saß, das war so ein modernes „Fräulein Mutter“. Ständlos! Man mußte aufpassen, daß die Kinder nicht mit diesen unehelichen Sören in Berührung kommen.

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 Thronen ausbrechen und mit dem Zorneschein ihres Mannes zu den Schwägerinnen hingehen, ihnen klar machen, daß es im Heiligthum der Ehre ein Allerheiligstes gibt; das andere die Schultern, holte den einen glühenden Reif wieder aus dem kleinen Schuß hervor und trug ihn unbestümmer darum weiter, ob man sie nun für eine „Separierte“ oder für ein „Fräulein Mutter“ hielt. Ihr Gesichtchen verlor das kindlich - Raube, es wurde ernst; denn sie hatte einsehen gelernt, daß es nicht nur drei „R“: Kinder, Küche, Kleider sind, die das Leben der Durchschnittsfrau beherrschen, daß noch ein viertes „R“ in ihrem Interessentkreis lebt, das den Anfangsbuchstaben des Wortes Klatsch bildet.

Für die Küche.

Verhüllte Schöne. Eine glatte Sturzform wird am Boden so niedrig wie an den Wänden dicht mit Vöfelbistritts ausgelegt, die man nach der Größe der Form zurechtschneiden muß, damit nirgends eine Lücke bleibt. Eine kleine Ananas schält man, schneidet sie in Würfel und mischt sie nebst Vanillezucker unter 1 Pint weisse geschlagene Schlaghabe. Mit dieser Mischung füllt man die ausgelegte Form ganz kurz vor dem Anrichten, belegt sie auch oben noch dicht mit Vöfelbistritts und stürzt sie sehr vorsichtig.

Jägerragout. Man gebraucht 3 Pfund gut abgelegenes Kalbfleisch zu diesem Gericht, löst es von den Knochen und schneidet es in große Würfel, die man nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel in Butter von allen Seiten bräunlich anbrät. Man überläßt das Fleisch mit etwas Mehl, gibt 1 Quart kalte Fleischbrühe und vier Eßlöffel Tomatenbrei daran und kocht das Fleisch langsam weich. 2 Unzen etgenomachte Champignons werden feinstblättrig geschnitten, die Brühe, falls sie nicht fämig genug ist, noch mit etwas Maismehl gebunden und die Champignons darangegeben. Das Ragout wird mit Pfeffer, Speisewürze, Kapern und Bergzwiebeln abgeseimt, in einer genügend großen Schüssel angerichtet und mit Makronen, die man in Salzwasser weich kocht und in Butter mit geriebenem Parmesankäse heiß schmeckt, angerichtet.

Leichter Plum pudding. Den Teig zu diesem Pudding kann man unbeschadet des Gelingens und der Güte schon am Tage vor dem Gebrauch anrühren. Man wiegt 1 Pfund Kalbsnierefleisch ganz fein, weicht 1 Pfund geschältes Weißbrot ein, brüht es fest aus und verrührt es mit acht ganzen Eiern, dann gibt man das Gelingen, 1 Pfund Rosinen und ebenso viel Korinthen - beides sorgfältig gereinigt - 1 Pfund Semmelkrumen, 3 Unzen feingeriebene Mandeln, 3 Unzen zerhacktete Sultane, Soft und Schale einer Zitrone und etwas Salz dazu. Am folgenden Tage füllt man die Masse in eine vorgereichte Form und kocht den Pudding fünf Stunden. Er wird beim Auftragen mit Rum übergossen und dieser angezündet. Zu dem Pudding gibt man eine Weinschaumgale.

Bananengelee. Vier gelbe, reife Bananen schält man, schneidet sie in Würfel, kocht sie eben in Juterast auf, läßt sie abtropfen und wascht sie, nebeneinandergelegt, abtühlen. Aus halb Weich, halb Rohweizen bereitet man ein gutes Weingelee, zu dem

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

Reapolitanisches Kindfleisch. Zu diesem Gericht benutgt man mit Vorteil jedes gute Stück Suppenfleisch. Man brät würzig geschnittenes Speck mit einer Zwiebel bräunlich, bräunt 2 Unzen Mehl in dem Speck, verkostet diese Einbrenne mit leichter Fleischbrühe und etwas Weißwein und gibt 3 Unzen Sultane, Rosinen, die man vorher in Wasser ausquellen muß, hinein. Ein Glas Madeira und zwei Eßlöffel voll Johannisbeergelee werden ebenfalls der Suppe zugelegt und das Fleisch in dieser Sauce ganz langsam, am besten im Wasserbade, erhitzt. Man reicht Bouillonreis nebenher.

Chiden - Broth oder Hühner - Bouillon bereitet man auf folgende Weise: Man kocht dazu ein älteres fleischiges Huhn verwenden, das man sauber reinigt und in Stücke schneidet. Diese setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt es langsam zum Kochen kommen, giebt eine Zwiebel, eine Porree, ein Lorbeerblatt, eine kleine Handvoll Petersilie hinein, nebst etwas Salz, und läßt so langsam kochen, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Beim Aufsetzen der Suppe ist es ratsam, nochmal soviel Wasser hinzuzugießen, wie man Brühe zu haben wünscht, das Wasser beim Kochen verdampft. Wird dann immer frisches Wasser nachgegeben, so bekommt man nur eine dünne wässrige Brühe, und keine kräftige Bouillon. Sobald die Brühe fertig ist, wird sie durch ein Sieb gegossen, nach Salz abgeseimt und von allem Fett befreit.

Paprika - Hühner. Ein Paar in 4 Theile geschnittene, mit Salz bestreute Hühner kocht man mit Butter viel Zwiebeln und einer Messerspitze Paprika im eigenen Saft und kocht sie dann mit 1 Quart saurem Rahm auf. Diesen kann man, mit zwei Doitern abgeprübelt, darüber schütten, rühren bis es heiß ist, und alles in einem Reiskranz anrichten. Oder man erhitzt das Fett, läßt das Mehl gelb ankochen und verzieht es mit 1 Quart Brühe und mit einem weiteren Drittel Quart Rahm. - Auf andere Art: 2-3 junge Hühner werden gefeigt, ausgenommen, gut gewaschen und in gleichmäßige Stücke zerlegt, die man mit etwas Salz bestreut; inzwischen röstet man eine gehackte Zwiebel in reichlicher Butter hellgelb, mischt einen Kaffeelöffel Paprika hinzu, thut die Hühnerstücke in die Kasserolle und dämpft sie unter öfterem Umschütten langsam weich. Dann stäubt man ein Löffel Mehl darüber, gießt 1 1/2 Tasse kräftige Bouillon und einige Eßlöffel Rahm zu und verkostet dies zu einer feimigen Sauce, die man über den Hühnern anrichtet.

Rudeln mit Wurzeln. In kochendem Wasser kocht man vier große gepuzte und in Scheiben geschnittene Wurzeln, zwei ebenso zerhackte Kohlrabi und eine gleichermäßen zerhackte gepuzte Sellerietolle zehn Minuten, läßt die Gemüße abtropfen, gießt sie in Bratenfett und brät sie darin gut durch. Man giebt fiedendes Wasser hinzu, brüht 1 Pfund mittelstarke Wurzeln klein und gießt sie zu dem kochenden Gemüße. Rudeln und Wurzeln müssen langsam, damit das Gericht nicht anbrennt, gar kochen, werden mit Salz, wenig geriebener Mastfatsch und etwas gehackter Petersilie gewürzt und zuletzt noch mit einem kleinen Eid frischer Butter unterrührt.

Gochseeisichsuppe. Aus kleinen billigen Seeisich, 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 sht man mit einer Zwiebel, allerhand Suppenkräutern, verschiedenen Suppenwürzeln, 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. Man bereitet ein helles Buttermehl, verkostet damit die durchgeseichte Suppe, so daß sie leicht gebunden ist, und giebt ihr als Zuzug zuletzt noch einen halben Theelöffel Suppenwürze. Aus der anderen Hälfte des Fischfleischs wird auf bekannte Weise eine gute Farce bereitet, aus ihr Klößchen geformt und die Hälfte davon in Fett gebraten, die anderen in Salzwasser gekocht. Man legt beide Sorten Klößchen, sowie für sich gekochte Blumenkohlkörner in die Suppe.

Hirse mit Schweinebauch. Etwa 2 Pfund nicht zu fetter Schweinebauch wird in Wasser nebst einer Zwiebel und dem nöthigen Salz für sich weichgekocht. Inzwischen hat man 1 Pfund Hirse mit kaltem Wasser

abgeschlemmt, dreimal gut in kochendem Wasser abgerührt und dann mit einem Theil der Schweinefleischbrühe überfüllt. In dieser Brühe muß die Hirse ganz langsam ausquellen und weich werden, so daß ein wider Entsteht. Man schmeckt ihn mit Salz an und reicht ihn in erwärmt Schüssel an und legt das in Ertheben geschaltene Schweinefleisch 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 ausgeplüßte Oberseiten mit der Speise, läßt sie kalt und steif werden, stürzt sie, legt oben auf ein Glaschen Fruchtgelee und gibt Fruchtstift dazu.

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

Sedane Creme. Man verquirlt 5 Eigelb mit einem halben Quart süßer Sahne, rührt 3 Unzen feines 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 behändigem Rühren eine dicke Creme von der Masse, welche man fingerdick recht gleichmäßig auf ein bebutertes Wachstreich 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. Waschen 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 Weich, 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 lauwarm zu benutzen ist, etwas Borax bei. Am Abend wasche man das Gesicht ebenso, trockne es mit rauhem Handtuch und reibe 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 Abwischen mit reinem Wasser, bis dieses klar abläuft, wird das Fell an der Luft getrocknet, mit Stärkemehl bestreut, ausgekämmt und mit einem ungefarbten Lederriemen abgeklopft. - Sie erhitzen Wellentleie, streuen sie recht heiß in die Haare ein und reiben fest mit einem Wattebüschel. Ist die Kleie triibe geworden, so erneuern 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 die Nähe des Dien's bringen, auch in dem Raum kein Licht, selbst kein Streichholz anzünden.