

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, den 10. Januar.
Die Kostüme für den Süden sind es, die die Aufmerksamkeit der vornehmen Kleidermacher zur Zeit am meisten in Anspruch nehmen. In Paris werden die entzückendsten Dinge in Kleidern und Hüten für die Riviera, Cairo und andere Stürorte angefertigt. In New York entstehen ähnliche Schöpfungen, bestimmt, auf den breiten Promenaden und wunderbaren, mit Palmen besetzten Wegen von Palm-Beach und Miami getragen zu werden.

Die bemerkenswerthe, große Auswahl von zartduftigen Geweben, die man um diese Jahreszeit in den Läden antrifft, findet hierin seine Erklärung. Ein Geschäft, besonders am unteren Broadway, wirkt wie ein wahres Feenland, mit seinen Apfel- und Kirschlilien als ein prächtiger Rahmen für die ausgestellten Kleider. Es ist kein entscheidender Wechsel in dem neuen Material. Die weichen, feidenartigen und duftigen Gewebe werden mit größerem Erfolg als je benutzt. Handstickereien, Zwischenspiele von Glanz, Trich Crochet und anderen schönen Spitzen sind mehr in Begehr als je, als modische Garnituren. Wie es scheint, feiern französische Knötchen ihr Wieder-Erleben für einfache, gestickte Effekte. Dieselben sind jedoch in einzelnen Reihen arrangiert, anstatt in Gruppen, wie in früheren Saisons. Auch sind die Knötchen sehr groß.

Kollon-Stickereien, ausgeführt mit grober Seide oder mercerisierter Baumwolle sind sehr wirkungsvoll für Kleider von Maronise, Baumwolle, Wolle, Linnen, Chiffon etc. Man kann bemerken, daß alle dünnen Stoffe, die Bezeichnung tragen: „Nicht dem Ein-



Für den Aufenthalt im Süden.

fluch atmosphärischen Wechsels unterworfen“, was sehr beruhigend wirkt, denn das Kleid, das zusammenklappert, sowie es der Feuchtigkeit ausgesetzt wird, ist ein Fehlschlag, ganz gleich wie viel Kosten oder Zeit in die Herstellung desselben verwenget worden ist. Seidenstoffe jeder Art sollen wieder getragen werden und besonders viele leichte Seidenkleider sollen an südlichen Küsten gesehen werden. Leichte Seroges, Broadcloths und Voiles sollen für formelle Zwecke zur Verwendung kommen, werden jedoch nicht die Stelle von weichen Seiden- oder Atlasstoffen einnehmen, da diese alle zu den wünschbaren Arten gehören.

Weicher Crepe de Chine wird in ausgebreiteter Weise für Alles benutzt. Kleider, Futter, Mäntel, Halstracht und Hut-Garnitur. Die einfache, weiße Seiden-Crepe de Chine-Mouise mit hochgeschürmten Rabots und hochgeschürmten Volants als Abschluss der langen, engen Ärmel gehören zu den am meisten beliebten Modellen. Die mehr streng einfachen Typen haben Vordertheile, die in breite Säume oder Tüllfalten, etwa einen halben Zoll breit, gelegt sind. Man hat



Mäntel für südliche Tracht.

sind die Falten passpoilliert mit sämlichen Wenden von Seide oder Atlas, doch der einfache Crepe de Chine ist außerst wünschenswerth und steht eben so gut aus ohne extra Garnitur.

In malerischen und jugendlichen Modellen ist der untere Theil des Moders von plissirtem Crepe de Chine gemacht, und der obere Theil, — wenigstens vorn, — von Spitze, die an ein tiefes Hüften-Vale gemahnt. Eine Panier-Lunze, oder ein drapirter Effekt mit der Taille in einem gearbeitet, verhältnißmäßig ein solches Kleid.

In unser ersten Abbildung haben wir ein Modell dieser Art. Für die Taille mit Lunze-Panier ist gemusterte Seide verwendet, der untere Theil von Crepe de Chine hat die Form einer plissirten Falte, während der obere Theil, über welchen die Lunze fällt, von Spitze ist. Die Spitze ist von gezogenem Chiffon und ist umrahmt von einem Spitzen-Volant, das von den Vordertheilen der Taille zurückfällt und die Stelle von Revers einnimmt. Auch die kurzen Ärmel sind mit Spitzen-Volants garnirt.

Seidenstoffe in Moires-Effekt mit kleinen Farbenspielen in durchsichtiger Manier sind überaus elegant und werden für Hausroben sowohl, wie für separate Blousen benutzt.

Die Mäntel für südliche Tracht sind außerst modisch elegant. Die dreiviertel Länge scheint sehr beliebt zu sein, wobei fast immer die Vordertheile unten abgerundet sind. Der Rand am ganzen Mantel ist mit Vorle oder schrägen Wenden vom eigenen Material eingefaßt. Einige sehr ansprechende Modelle werden in unserer zweiten und dritten Abbildung vorgeführt.

Das erste Modell der zweiten Abbildung ist ausgeführt in raubem grauen Tuch, eingefäßt mit schwarzer Seidenborste. Der Kragen, die Revers und breiten Manschetten sind von einfarbig grauer Seide.

Der zweite Mantel ist von weichem Serage, gefüttert mit weißem Crepe de Chine, und kam in der That auf beiden Seiten getragen werden. Er ist garnirt mit Ornamenten von schwarzer Crochet-Seide, und einem mächtigen Kragen von schwarzem Moiree, der mit dem Moiree in Eins verschmilzt. Die Manschetten sind von Moiree wie der Kragen, und der schwarze Strohhut ist garnirt mit weichem Sammet, der die Form von Ägeln hat, und um aufrecht zu stehen, mit Draht gestreift ist.

Von schwarzem Plüsch ist der in der dritten Abbildung gezeigte Mantel. Was demselben ein besonders elegantes Gepräge verleiht, ist die Einfassung von weichem Pelz, ringsum und an den Ärmel-Manschetten.

Der Mantel, der vorn unten abgerundet ist, hat außerordentlich schöne Linien, und der einfache Schaltragen läßt ihn überaus chic und viel weiblicher erscheinen als er in Wirklichkeit ist.

Zu dem Mantel wird eine kleine Plüsch-Loque getragen, dessen ausgezogener Rand mit gezogenem Atlas bekleidet ist.

Amethyst ist eine Farbe, die wie es

musterien Seidenblousen, vorzugsweise Crepe de Chine, findet man diese Mode mit Vorliebe angewandt. Im Uebrigen sind diese Blousen von sehr einfacher Natur und nur mit Steppfäden oder Vorpollstrichen verziert.

Die jetzt erscheinenden Strohhüte sind sehr hübsch anzusehen. „Anjouhüte“ ist mit Absicht gebraucht, denn sie sind unerwähnt für die Frau, deren Börse ihr nicht unbekanntes Mittel gestattet, das heißt natürlich, wenn die Hüte jetzt gekauft werden. Viele der neuen Garnituren sind mehr als einfach. Sie haben meistens nur die Form eines Fragezeichens, Ausstrahlungsscheitens oder anderer Interpunktionszeichens.

Einige der Strohhüte haben hohe Kronen und winzige Käber, an den größeren Hüten jedoch ist die Krone ganz flach und hat die Form einer Melone. Sehr hübsch ist eine Form, die hinten hochgeschlagen ist, und an einem Kaputhtuch gemahnt, garnirt mit einer einzigen Straußfeder, hinten angebracht. Dieser Hut bildet eine reizende Umrahmung für ein hübsches Gesicht. Die meisten Strohhüte, die man bisher zu sehen bekommen, sind außerordentlich fein und schmal, und da viele dieser Hüte mit der Hand gearbeitet werden, werden sie voraussichtlich sehr kostspielig sein. Dies wird jedoch in gewissem Grade wieder wett gemacht, durch die Garnitur, die auch hier auf ein Minimum beschränkt bleibt.

Winzige Ägeln, die wie Amor- oder Schmetterlingsflügel geformt sind, werden als flache, niedrige Garnitur gebraucht, während für hohe Garnitur lange, schmale Sammetstreifen direkt vorn zur Verwendung kommen und so aufrechtstehend angebracht sind, daß sie wie lange Grasblume ausfallen. Net, Maline und Crepe de Chine spielen in Südgarnituren eine bedeutende Rolle. An vielen Hüten ist die Krone ganz und gar mit Crepe de Chine bedeckt.

Es gibt Strohhüte, das so fein gemachen ist, daß es wie Crepe aussieht. Wand, das an beiden Seiten eine Vorte in griechischer Muster hat, ist überaus reizend. Ein kleiner Hut, der hinten scharf aufwärts gebogen ist, hat von diesem Rand eine große Schleife, die graß über das Haar fällt und daselbst thätiglich vollkommen bedeckt.

Zu einer Ausstattung für den Süden gehören natürlich auch Sonnenschirme, und unsere großen Geschäftshäuser haben in bester Weise dafür gesorgt, daß Frauen, die so glücklich sind, sich einen Aufenthalt in sonnigen Regionen leisten zu können, eine reiche Auswahl auf oben erwähnendem Gebiet finden. Es sind unter diesen Sonnenschirmen ganz neuartige Effekte anzutreffen, und zwar durchaus nicht auf Kosten des guten Geschmacks, denn sie verbinden Schönheit mit Originalität. Einige der besten sind zu Kleidern von Seide, Crepe de Chine, Atlas und Organdy passend gemacht.

Meine Frau kocht.

Eine beinahe tragische Geschichte von D. K. Kiesel.

Sie meinen, acht Tage genügen noch nicht, um über die Ehe zu schreiben? Sie meinen, ich müßte mich erst durch ein Meer mährischer Suppen, durch einen Himalaya verdorbener Braten hindurchgeschlagen haben, um überhaupt den einzig richtigen Begriff des Verheirathetseins zu erlangen? Was den ersten Einwand anbetrifft, so scheitert der an meinem Standesbewußtsein; ein Journalist muß eben, weil er meistens muß, über alles schreiben, und was den zweiten Vorwurf angeht, so bin ich viel zu ehrlich, um so sagen: „Mir ist groß Leid widerfahren.“ In einer Ehe, wo sich die beiden Antagonisten können: „Ich schreibe.“ „Du schreibst!“ da spielen angebrannte Braten, dünne Suppen ganz untergeordnete Rollen, da können solche inferiore Dinge das edle Gleichmaß schöngestimmter Seelen überhaupt nicht stören.

So kam es.

Wir hatten zum ersten Male junge Kartoffeln gegessen, und am anderen Morgen ermachte ich mit der lebhaftesten Vorstellung von knusprigen gebratenen Kartoffelpfannkuchen. Wie dieses Produkt der Küche kennt, weiß, wie sich die Vorstellung von ihm zu dem brennenden Wunsch, es zu genießen, steigern kann, bis zur Zbiolhntafie, der verheißt es auch, daß ich darüber den Guten — Morgen — Gruß an meine Frau verjagen und statt dessen sagte: „Du, heute essen wir Kartoffelpfannkuchen.“

„O ja, aber wo?“

„Wo? Hier bei uns, wo denn sonst?“

„Ja, aber...“

Der Schimmer einer Ahnung ging mir auf.

„Du kannst sie wohl nicht zubereiten?“

Und in dem Tone, in dem Kinder ihre Unwissenheit entschuldigen: „Das haben wir in der Schule noch nicht geübt!“ erwiderte meine Frau. „Die haben wir zu Hause nie gegessen.“

Soll ich ihr nun erst lange sagen, welche Genüsse ihr damit entgangen sind, wie sie einfach nicht die Krone aller Speisen kennt, wenn sie Kartoffelpfannkuchen nicht kennt? Nein, ich tröste sie lieber: „Das schadet nichts, wir zu Hause haben sie gegessen, und ich habe oft genug gesehen, wie sie zubereitet werden.“

„Schließlich habe ich ja noch mein Kochbuch.“

„Um Himmelstwillen!“ zeterete ich, wenn ich habe eine Heidenangst vor diesen fürchterlichen Büchern mit der jowialen Formel: „Man nehme,“ und die in den Köpfen immer etwas anderes entziehen läßt, als man gedacht hat.

Und so begann's.

Zwei Hände nachhafter Anollen legte ich meiner Frau vor, die von ihr mit sabulöser Geschwindigkeit ihres erbigigen Gewandes enthüllt wurden.

Nun herbei, du Reibe, über deine Baden ging noch keine Hand, zum ersten Theil bist du hervorgeholt. Hei, wie die Schärfe auf das weiche Fleisch der Erstfrüchte losgeht, wie weich und mollig es sich anfühlt in der Schüssel, und merkwürdig, wie rothbraun die Masse aussieht, aber — „Das ist wohl so,“ sagt meine Frau. Und während sie die Kartoffeln zerreibt, bin ich beschäftigt, das Weiße von drei Eiern (zwei schreibt das Kochbuch gezeigene Kochbuch) vor zu schlagen. Das geht famos, ich schlage und schlage, die grüne, seimige Flüssigkeit wird nach und nach schloßweiß und häuft sich, und wird so hoch, daß ich sie lange ausziehen kann. Ob ich vielleicht Talent zu einem Kochkünstler in mir habe? Wer weiß das? Solche Entdeckungen sind Zufallsachen.

Wiso ich schlage Schaum, und meine Frau zerreibt die letzte Kartoffel; jetzt eine halbe Handvoll Salz, einen Schuß Milch, das Eiweiß hinein, dann den Schaum hinzu (sagt thut es mit leid, dieses weiße, schneeweiße Mus auf die lauwarme Masse zu stürzen, es ist, als ob ein weißer Schwan in einem Moorümpel baden soll), und dann kräftig gerührt.

Bier Augen bliden begierig in die Schüssel; dann schielte ich nach meiner Frau, sie ist ganz schön, ganz Hausfrau, ganz Pfannkuchenschererin. Neben dem Gaskocher sieht schon alles bereit: ein Moment von großer tulinathistorischer Bedeutung schickt sich an, geboren zu werden. Mit angehaltenem Athem sehe ich, wie meine Frau den Herd anzündet, Butter in die Pfanne thut, die miltend aufzischt, und jetzt träufelt, jetzt fließt der erste köstliche Pfannkuchenteig in die Pfanne und erhitdt das Schwaben des todenen Fettes in einem großen, großen Schmeigen.

Eine feierliche Andacht ruht, wie ein Aber mit ausgebreiteten Ägeln, in der Küche.

Eine bange Frage: „Wird es?“

Meine Frau zuckt nur die Achseln, ohne sich nach mir umzusehen.

„Wird es?“

Eine halbe Minute lang, dünnelt mich, muß die Welt in den Angeln rasen, um die Entscheidung abzuwarten.

„Du,“ sagte ich dann, „sieh zu, daß der Pfannkuchen recht knusprigen Rand bekommt, das ist das schönste daran. Schade, ob man nicht lauter Rand baden kann?“

Dann sah ich meine Frau an; eine feine Falte gräßt sich zwischen ihre Brauen; das ist bedenklich, das ist ein Zeichen, daß etwas, wie sie zu sagen pflegt, „bedenklich“ geht.

Ein scharfer, brenzlicher Geruch wandelt durch die Küche. „Du mußt jetzt umwenden, sonst brennt er an!“ Und ich denke dabei an die Geschicklichkeit fröhlicher Hausfrauen, die den Pfannkuchen mit einem einzigen Schwung der Pfanne, ohne Zuhilfenahme eines Messers, umkehren konnten, wobei es einmal einer passirter sein soll, daß der Pfannkuchen so in Schwung kam, daß er der Hausfrau auf den Rücken flog und sie sich nicht erklären konnte, wo er abgeblieben sein könnte.

Aber unser Pfannkuchen ließ sich nicht umwenden, er klebte fest an der Pfanne, und als er gelöst werden sollte, ging er in jämmerliche Fetzen. Und wie der erste, so der zweite. Ich wagte schon gar nichts mehr zu sagen, denn die Pfanne wurde schon mit unerbörem, nichts Gutes kündendem Geräusch von meiner Frau gehandhabt.

Der Teig band nicht.

Meine Frau häuft die Fetzen im

Zeller auf; ich probiere; das Zeug schmeckt schrecklich; aber ich sage: „Famos, wunderbar!“ und mache dabei ein Gesicht so harmlos freudig, daß ich in tiefer Seele vor der menschlichen Verstellungskunst erzittere.

„Ob wir etwas Mehl zuthun müssen?“

Wesigart wirft meine Frau zwei Köffel voll Mehl in den braunen See; intensives Rühren. Es ist etwas zu viel geworden; ein Schuß Wasser dazu, Milch wäre unter so vielen Umständen schon Verwendung gewesen.

Wieder der weltberührende Moment: Ausgießung des Teiges in die Pfanne. Wir haben so viel Teig in der Kanne, daß wir gut ein dinständiges Regiment formtuchen könnten. Aber ich tröste: „Dann essen wir heute Abend eben wieder Pfannkuchen,“ denn es steht bei meiner Frau sowohl als bei mir unerfütterlich fest, daß es diesmal gelingen wird.

Aber oje! Jetzt ist der Teig so dick, daß er unten schon anbrennt, inebn aber noch alles ein Wabern und Fliesen ist.

Da sitzt meine Frau hoffnungslos auf dem Stuhl, und auch ich schaue in die Pfanne, in der es höhnisch zischt und sprenzelt.

„Kon Possimus!“

Durch das offene Fenster in den hellen Frühlingstag hinaus zieht ein scharfer Brandgeruch, der mich an Dantes „Inferno“ denken läßt.

Da trat ich an den Gasherd, drehte kurz das Gas ab, trug die Schüssel mit dem braunen See in die Speisekammer und setzte mich trauernd zu meiner Frau.

An jenem Tage brieten wir nicht mehr....

Die Gräfin Walewska.

In Paris starb jüngst im Alter von fast neunzig Jahren eine Frau, die am Hofe Napoleons III. als prächtiger Stern gestrahlt, seit dem Zusammenbruch des zweiten Kaiserreichs aber in dem recht bescheidenen Leben geführt hatte: die Gräfin Walewska, kurzweg die Walewska genannt. Seit Jahrzehnten bewohnte sie ein paar Zimmer in einem der vornehmsten Pariser Hotels; hier lebte sie von den Erinnerungen an die großen Ereignisse, an welchen sie theilgenommen hatte, und an die tragischen Schicksalschläge, die innerhalb weniger Monate ihre ganz stolze Größe zu nichte gemacht hatten. Sie war in erster Ehe mit einem der herboragendsten Männer der napoleonischen Zeit, dem Grafen Walewski, der Minister des Aeußern und dann Parlamentspräsident war, verheirathet gewesen. Graf Walewski leitete auch den Pariser Kongreß von 1856, da er damals nicht bloß in Frankreich, sondern auch im übrigen Europa für eine diplomatische Größe gehalten wurde. Ein Gönner und Förderer der Künste und Wissenschaften, ließ er sich für kurze Zeit vom Zauber des Theaters umarmen: er wurde dramatischer Dichter, und es wurde ihm in seiner Stellung nicht schwer, sein Erstlingsdrama „Die Schule der Welt“ im Odeon zur Ausführung bringen zu lassen; und das Stück hatte sogar Erfolg.

Graf Walewski war von kaiserlicher Geburt; war er doch der Sohn Napoleons I. und der schönen Polin Maria Walewska, der Gattin des Anastasius Colonna Walewski zu Walewska. In lebensschafflicher Liebe war der Graf der Tragödin Rachel zugehörig, aber seine Liebe wurde nicht erwidert. Das stimmte ihn so mißmuthig, daß er „aus Kecker“ die erste beste Frau, die ihm in der Gesellschaft begegnete, zu heirathen beschloß; diese Frau (die jetzt verstorbene Gräfin) war die florentinische Gräfin de Ricci, die in der Folge zwar nicht ganz so großen politischen Einfluß hatte wie ihre Landsmännin, die Gräfin Castiglione, aber ihrem Gatten immerhin eine hervorragende Helferin und Mitarbeiterin wurde und sich der besonderen Achtung und Freundschaft der Kaiserin Eugenie erfreute. Die Walewska war immer eine entschiedene Gegnerin der italienischen Einheitspolitik Cavour's; der große piemontesische Staatsmann, der alle Treibereien und Klünste des Napoleonischen Hofes kannte, sagte einmal, daß er die Gräfin Walewska mehr fürchte, als irgend eine andere Frau am Hofe des Kaisers. Es gilt als sicher, daß sie viele Jahre hindurch in ausgezeichneten Beziehungen zum Vatikan stand, und wie die Castiglione die treue Vermittlerin zwischen Napoleon und Cavour war, war sie es zwischen Pius IX. und der Kaiserin Eugenie.

Die Walewska war eine der wenigen Damen der Hofgesellschaft, die im Schreckensjahre 1870 in Paris blieben und den Untergang des pruntdollen Kaiserreichs mit anfaben, ohne sich in ihren Lebensgewohnheiten stören zu lassen. Sie heirathete nach dem Tode ihres Gatten in zweiter Ehe dem Grafen d'Alexandro die Son Adriano, einen sizilianischen Belmann, und eröffnete einen politischen und diplomatischen „Salon“. Aber es war ein Eintagsglanz, und die Gräfin, nachdem der Ausbruch des Krieges schied er jedoch aus dem Staatsdienste aus, mußte sich für das Heer anwerben zu lassen. Nach dem Arzene blieb er Militär und erreichte schließlich den Rang eines Oberlieutenants. Nachdem er den Abschied genommen hatte, widmete er sich dem Bankfach, und der Entschloß des großen Napoleon ist heute Direktor des Credit Annonais. Die Vergütung der Gräfin Walewska war einfach und doch imponirend; dem Sarge folgten zahlreiche Vertreter der vornehmen Familien der Kaiserzeit, unter ihnen auch ein Vertreter der großen Kaiserin Eugenie....

Gemeinnütziges.

Katarth im Halse. Trinken Sie jeden Morgen vor dem Aufstehen und Abends bei zu Beite gehen, ein Glas heiße Milch mit Emser. (1 Theil Emserwasser und 2 Theile heiße Milch.) Des Nachts ummideln Sie den Hals mit einem nassem, gut ausgelegtem Tuch, bedecken daselbst vollständig mit einem wollenen Tuch und lassen den Umfhang die ganze Nacht.

Bei Mandel-Entzündungen ist recht viele Gurgeln mit Kamillethee ein sehr gutes Mittel. Am besten warm, und so oft als möglich. Auch langames Trinken des Thees ist wirksam.

Rusikatarth. Einfaches, süßliches Mittel gegen Brust- Katarth ist anisirtes Ammoniak, 20 Tropfen in einem guten Schied warmen Wassers alle 2 oder 3 Stunden zu nehmen.

Rasentatarth. Heiße Dämpfe von Heublumen je Abends vor Schlafengehen 1 Stunde lang und so heiß als möglich, sind fast immer mit Erfolg getrunken. Man rechnet eine Handvoll Heublumen auf zirka 2 Liter tochenendes Wasser.

Zwiebeln gegen Schnupfen und Katarth. Es scheint wenig bekannt zu sein, daß die gewöhnliche Kochzwiebel sich als eines der besten Mittel gegen den so häufig herrschenden Schnupfen und Husten bewährt hat. Die Zwiebeln werden gewierthelt, mit Sandzucker und noch besser mit ungehoppter Bierwürze gedämpft und von dem Saft alle 2 Stunden ein kleiner Theelöffel voll genommen. Kleiner eingedochter Saft soll man in gut beforten Gläsern im Hause vorräthig halten.

Gegen Heiserkeit. Um fatarthaltige Heiserkeit zu heiligen, nehme man 1- bis 2 Pfündchen einen Theelöffel voll Honig ein. Sollte dieses einfache Mittel innerhalb eines Tages keine Besserung bringen, so füge man dem Honig noch Eiweiß und süßes Mandelöl hinzu. Auf einen Theelöffel voll Honig rechnet man ein Eiweiß und für 3 Cents Mandelöl.

Heiserkeit oder Hustenreiz. Eines der besten Mittel gegen Hustenreiz für Kinder und Große sind Halswidel. Abends beim zu Beite gehen umgelegt und Morgens abgenommen. Frisches Gurgeln mit lauwarmem Salzwasser.

Trockenheit der Halsorgane. Leidet man durch vieles Sprechen an Trockenheit der Halsorgane, so gieße man, nachdem man die Zähne gebürstet, einen halben Eßlöffel reinen guten Brannwein in ein halbes Glas voll Wasser und utzgle hiermit mehrere Minuten. Dieses wiederhole man etwa alle 3 bis 4 Tage. Dieses Mittel hat denen, die nach sechs- bis sechsstündigen lauten Sprechen eine großen Abspannung und Trockenheit in der Kehle spürten, ausgezeichnete Dienste geleistet.

Schweinsniere-Suppe. Vier bis fünf schöne Schweinereieren gebraucht man zu der Suppe. Man macht in jede Niere einen Einschnitt und legt sie einige Zeit in Wasser, damit die Bluttheilchen herausziehen, setzt sie mit zweieinhalb Quarts heißem Wasser bedeckt auf's Feuer, schäumt die Brühe gut und forfallig und gibt noch eine halbe Sellerieknolle, eine Möhre, eine Tomate, etwas Peters und Petersiliengrün an die Suppe, fügt 2 Unzen feine abgeschwemmte Perlgrünen bei und tocht sie langsam zweieinhalb Stunden. Nieren und Suppenzwergeln nimmt man heraus, zerfchneidet alles in Streifen, legt es in die Suppe zurück und schmeckt sie mit Speisewürze ab.



Von einfacher Eleganz.