Die Energie der unfruchtbaren Aussprachung im Spectrum ist 77mal größer als die der Lichtstrahlen. Die kraftlosen Farben sehen wir also gar nicht, können sie uns nicht einmal vorstellen.

Heißer Kaffee und dunkle Tage.

Von Schweizer Daniela.

[illegible] Ich habe [illegible] Wie oft hatte

□ Unserem Briefkasten zum Geschäftlich.

:: Sendenhorst, Altersteilen 1930.

Freude mit Leiter gedacht. Alle ehren ihn, bringen ihm Blu-

und war es auch mitten in den Ostern und Dörfern. Und dieses tröstliche Gefühl ist es noch, welches den meisten Menschen in den Gliedern wie auf dem Antlitz, beschäftigt für die Zerlegung eines Segenbringendes von der Straße weg nach außen sehr schwer ertragen, wenn eine absolute Zerstreuungsart nicht da ist, wie sich

daran bröckeln und gut zerkochen lassen. In die fertige Sauce legt man den Schinken und läßt ihn drei Minuten lang schmoren. Dann wird er zu Bratkartoffeln gegeben.

Alle Pfannengerichte gehören zu den schnell bereiteten: Leber, Koteletts, Beefsteaks, Bratwurst usw. Doch erfordern sie wieder meist eine Zutat von Gemüse, wodurch ihre Zubereitung längere Zeit in Anspruch nimmt.

Selbst Fische bedürfen ja nur weniger Minuten zum Garwerden, da man aber Sonntags keine Fische kaufen kann, so müssen sie schon am Sonnabend fertig gemacht werden, und zwar kann man das in der kälteren Jahreszeit unbedenklich tun, wenn man sie im Kochwasser stehen läßt und sie dann am Sonntag darin wieder erhitzt. Die dafür bestimmte Sauce kann man auch schon am Tage vorher richten und nur erwärmen.

Unter den Gemüsen gehören Pilze, falls sie vorher gut geputzt wurden, zu den am schnellsten zu bereitenden Speisen. Man braucht nur die Butter zu zerlassen und die Pilze, mit ein wenig Salz bestreut, ein paar Minuten darin zu schmoren, nicht in Wasser, sondern in ihrem eigenen Saft, der sich rasch reichlich bildet. Durch langes Kochen in Wasser, wie es früher üblich war, werden sie zäh und hart. Auch die Salate erfordern ja nur eine Zubereitungszeit von wenigen Minuten. Daneben stehen natürlich die Büchsengemüse zur Verfügung, die man nur zu erhitzen und beliebig anzurichten braucht.

Den sonntäglichen Nachtisch kann man ja immer am Samstag herrichten; war das aus irgendwelchen Gründen unmöglich, so bleibt einem die Wahl zwischen frischem oder geschmortem Obst (wozu man ebensogut frisches Obst wie Backobst verwenden kann), Bratäpfel und einem Fruchtsalat, der aus den Früchten, die einem gerade zur Verfügung stehen, gemischt und dann gut durchgezuckert wird. Es empfiehlt sich hier, feinen Streuzucker zu verwenden, da der grobe schwer schmilzt. Auch ein Grießflammeri erfordert keine lange Bereitungszeit. Man bringt ¼ Liter Milch (auch gemischt Wasser und Milch) zum Kochen mit 75 Gramm Zucker, einem Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale. Wenn man ein paar geschälte feingewiegte Mandeln daran tun kann, verfeinert das die Speise sehr. Sobald die Milch kocht, schüttet man ¼ Pfund Grieß dazu und läßt das Ganze unter dauerndem Rühren zehn Minuten lang kochen. Dann quirlt man 1 oder 2 Eigelb daran, läßt wieder aufkochen und zieht nun den steifgeschlagenen Schnee unter die Masse. Unmittelbar nach dem Wiederaufkochen tut man sie in eine Schale, die man, wenn man die Speise stürzen will, vorher naß macht. Man kann zu dieser Speise jede beliebige Fruchtsauce geben, kann sie aber auch nur mit Gelee- oder Marmeladehäufchen belegen. Rasch bereitet sind auch Arme Ritter; man weicht Zwieback oder auch alte Semmeln in Milch ein und läßt sie etwa eine Viertelstunde stehen. Dann werden sie in gequirltem Ei gewälzt und in Butter goldbraun gebacken. Sie müssen, wenn sie aus der Pfanne kommen, auf beiden Seiten mit Zucker bestreut werden. Sie werden mit Fruchtsauce gegessen, man kann sie aber auch nur mit Marmelade bestreichen.

Hertha Niemann.

Praktische Winke.

Praktische, billige Weihnachtsgeschenke, von Kinderhänden zu fertigen. Für die Kinder gibt es keine größere Vorweihnachtsfreude, als mit geschickter Hand heimlich kleine Arbeiten anzufertigen, die dann am Weihnachtsabend Vater, Mutter, Geschwister, Großeltern oder liebe Verwandte erfreuen sollen. Die Mutter, als Vertraute, wird ihnen dazu die so billigen Zigarrenkisten beschaffen, die für wenige Groschen zu haben sind. Aus ihnen sind nicht nur, übereinandergeleimt, kleine Schränkchen für Stopf-, Stick- und Strickgarne, Scheren, Nadeln, Knöpfe usw., sondern auch Fleckapotheken für alle Mittel zum Fleckenentfernen, Hausapotheken, Bestecksästen, Flaschenkortbehälter, Werkzeugkästen u. ä. m. zu fertigen. Arbeiten, an denen ebensowohl Knaben wie Mädchen helfen können, da die einzelnen Behälter wie z. B. die Bestecksästen, auch mit Stoff ausgeklebt werden können, was Mädchenhände besser verstehen. Können die Knaben mit der Laubsäge umgehen, dann sind aus dem gleichen Material auch Schlüsselbretter, Uhren- und Briefmarkenkästchen, Kannenuntersetzer, Sparbüchsen und natürlich auch zierliche Schmuckkästen mit Seiden- oder Samtfutter zu arbeiten. Zum Schluß mit Brauns'scher Holzbeize zu den Möbeln passend, eingefärbt und nach dem Trocknen mit Bohnerwachs eingerieben, erhalten sie ein sauberes, gepflegtes Aussehen. Kleine Griffe, zierliche Aufsätze, Füße, ja selbst Scharniere und Schlößchen für die Türen, sind sämtlich für diese Zwecke in Eisenwarengeschäften erhältlich, und je nach Wunsch noch mit Bronze oder Eisenlack zu verschönen.

Vorigjährige, noch gebrauchsfähige Christbaum-Kerzenhalter wieder auf „Neu" vorzurichten. Beizeiten sollte man den Bestand an vorigjährigen Kerzenhaltern auf evtl. Wiederverwendung prüfen, um für Ersatz sorgen zu können. Wo noch gebrauchsfähige Kerzenhalter vorhanden sind, sollte man diese wieder vorrichten, eine Arbeit, die namentlich von geschickten Kinderhänden ausgeführt werden kann. Da sie zumeist voll abgetropftem Wachs oder Stearin sind, so sollte man sie in einen Topf mit recht heißem Wasser überbrühen, dem man 1 Eßlöffel Imipulver beifügte, der die erhärtete Lichtmasse rasch auflöst. Nochmals in klarem, heißem Wasser nachgespült, trockne man die entfetteten Kerzenhalter in der heißen Ofenröhre, worauf man sie mit farbigem Spirituslack verschiedenfarbig auffrischt. Die Scharniere oder Kugelgelenke öle man mit Maschinenöl, damit sie wieder gut funktionieren.

Die Zeit der Honig- und Lebkuchenbäckerei naht. Obwohl heute die verschiedensten Honig- und Lebkuchen zu niedrigsten Preisen angeboten werden, läßt es sich doch manche Hausfrau nicht nehmen, ihre Lieben mit selbsthergestelltem Gebäck zu überraschen, die sie meist nach altüberlieferten Familien-Rezepten zubereitet.

Für die verschiedenen Lebkuchenarten wird der Teig bereits schon 2—3 Wochen vorher zubereitet und dann in kühlem Raume ruhen gelassen. Zum guten Gelingen der gesamten Honig- und Lebkuchenbäckerei ist vor allen Dingen die Verwendung gut ausgetrockneten Mehls, genaues Abwiegen der einzelnen Zutaten, vor allem des beizufügenden Triebmittels: Weinsteinsäure, Hirschhornsalz usw., vorzügliches Abwürzen der Teigmasse, wobei man zur Ersparnis an Zucker auch aufgelösten Süßstoff verwenden kann. Nach dem Backen der Honig- und Lebkuchen, sind diese noch warm vom Blech zu nehmen, zu schneiden und, gut ausgekühlt, in luftdicht schließenden Blechbüchsen aufzubewahren.

Versalzene Speisen kann man durch Zugabe von etwas Zucker wieder durchaus schmackhaft machen. Der Zucker süßt in diesem Falle nicht die Speise, es heben sich vielmehr der salzige und der süße Geschmack gegenseitig auf.

Dunkle Soße zu frischer oder gepökelter Zunge. In 50 gr Butter, Margarine oder Kokosfett röste man eine nußgroße, geschnittene Zwiebel mittelbraun, stäube 1 Eßlöffel Mehl darüber und dünste es ebenfalls durch. Mit ¼ Liter Fleisch- oder Knochenbrühe, aufgefüllt, schmecke man die langsam ausgequollene Soße mit 1 Messerspitze Paprika, Zucker, wenig Pfeffer, Salz und Zitronensaft pikant ab

Zungenragout. 1 Rinds- oder Kalbszunge koche man weich, um sie noch heiß zu häuten und in Scheiben zu schneiden. Dann bereite man eine Soße von einer dunklen Mehlschwitze, die man mit Zungenkochwasser aufgefüllt und mit Madeira (evtl. auch Apfelwein), Salz, Zitronensaft, Pfeffer und 1 Messerspitze pikant abgeschmeckt hat. Wenn man das Ragout noch verfeinern will, so kann man noch ein kleines Büschchen Champignons sowie kleine Fleischklößchen beifügen und alles in der Soße noch 10 Minuten ziehen lassen, Makkaroni, Bandnudeln oder Salzkartoffeln reicht man dazu.

Schimmelflecke auf selten getragenem Schuhwerk zu entfernen. Diese Flecke, eine gar nicht seltene Erscheinung bei feuchtem Aufbewahrungsort oder noch feuchtem Verwahren, schädigen das Leder ungemein in seiner Haltbarkeit. Man reibe deshalb die schimmligen Schuhe mit Lappen oder Schwamm und Holzessig gut ein und nach dem Trocknen mit einem guten Lederfett oder dem vorzüglich geeigneten Rizinusöl, durch welches das Leder wieder weich und schmiegsam wird.

Haushaltskitte, die sich die Hausfrau selbst bereiten kann. Hin und wieder kommen im Haushalt Bruch- oder andere Schäden vor, die der Ausbesserung bedürfen. Da nicht immer die käuflichen Kitte vorhanden sind, seien nachstehende Rezepte als „Helfer in der Not" genannt, die schnell bereitet werden können. Für Glaswaren mische man gleiche Gewichtsteile Brennspiritus, Essig und Gelatine und lasse sie im heißen Wasserbad verdicken. Dieser kann auch in einem Gefäß aufbewahrt werden, da er nochmalige Verwendung zuläßt. Ein zweiter, ähnlicher Kitt besteht aus Essig und Gelatine zu gleichen Teilen, der nur einige Körnchen chromsaures Kali als Zusatz erhält. Ein dritter Glaskitt stellt sich aus 5 Teilen Terpentin, 15 Teilen Mastix und 10 Teilen Schellack zusammen, die auf gleiche Weise gemischt und verbunden werden.

Gesprungene Ofenkacheln und Fugen zwischen diesen können mit einer Mischung von gleichen Teilen pulverisierter Anthrawurzel und frischgebranntem Gips, mit Wasser zu Brei angerührt, geheilt werden. Auch 2 Teile feiner Lehm, 2 Teile gesiebte Holzasche und ¼ Teil Salz mit Wasser breiartig angerührt, ergeben einen haltbaren Kitt für Ofenkacheln. Diesen Kitten fügt man für weiße Kacheln etwas Schlämmkreide und bei farbigen etwas Ocker zu.

Für Eisengegenstände, wie Ofenplatten, Türen, gesprungene eiserne Kochtöpfe, Pfannen usw. rühre man Eisenfeilspäne und feinen Ton, mit Leinöl zu gleichen Teilen salbenartig, sie ergeben einen eisenfesten Kitt für oben erwähnte Gegenstände

Die Frau und ihre Welt

Beilage zu den Zeitungen des E. Holterdorf'schen Verlages und der Beckumer Zeitung.

Nr. 49 Samstag, den 6. Dezember 1930

Drei Gestalten.

Durch dämmernde Straßen ziehen drei Gestalten,
Sorge, Friede, Tod.
Und wo die halten, da walten Trauer, Freude, Not.

Dort in dem Häuschen, längst der Mauer,
Hält die graue Sorge Einzug.
Und sie wacht bald die ganze Nacht
Bei dem Lager einer Mutter, die sorgend denkt:
Was geb' ich morgen meinen Kindern,
Woher nehme ich Brot?
„Ach", seufzt sie, „käme doch der Tod,
Der würde alle Not lindern."

Und die Sorge wandert weiter durch Straßen und Gassen,
Den Tod zu suchen.
„Komm, Bruder Tod, und nimm die Not
Von einer armen Mutter."

Der Knochenmann hält Einzug dann,
Wo eben noch die Sorge wachte.
Und sachte legte er die kalte Hand aufs Mutterherz
Und zwei Kinderherzen.

Bei allen wachte jetzt der Friede.
Und ein Leuchten ging aus vom Antlitz der Mutter,
Wohl von der Schönheit, die sie droben schaute,
Und eben graute es ihr noch vor dem „Morgen".
Treue Nachbarn beteten still am Totenbett:
„Herr, gib denen, die soeben hingeschieden,
Den ewigen Frieden.

Christine Ueter, Wadersloh.

Ein Dichterwort.

Das ist der Liebe schönstes Recht, daß sie verzeihet und vergißt; der liebt nicht treu, der liebt nicht echt, der diese Tiefe nicht ermißt.

(Robert Prutz.)

Die Schöpferin der Volksküchenbewegung.

Lina Morgensterns Leben und Werk.

In diesen Tagen hat sich der Geburtstag der Mutter der Volksküchenbewegung, Lina Morgenstern, zum hundertsten Male gejährt. Da wollen wir noch einmal dieser Frau gedenken, die sowohl auf dem Gebiete der Volksküchen als auch der Kindergärten unendlich viel Gutes geleistet hat. Sie begann ihre Arbeit zu einer Zeit, als es noch keinerlei organisierte Wohlfahrtspflege gab.

Lina Morgenstern verbrachte ihre Jugendtage in Breslau. Ihr Vater war ein wohlsituierter Kaufmann namens Bauer. In ihrem Elternhause gab es keine Not. Als dann Mitte des vorigen Jahrhunderts in Deutschland die Cholera ausbrach, sah das wohlbehütete Bürgermädchen zum ersten Male wirkliches Elend, und sofort erwachte der Gedanke in ihr, helfend einzugreifen. Die damals Achtzehnjährige gründete den Breslauer Pfennigverein zur Unterstützung armer Schulkinder, für den sie sich eifrig einsetzte.

Durch ihre Verheiratung mit Theodor Morgenstern im Jahre 1854 kam sie nach Berlin. Ihr Mann hatte ein Manufakturwarengeschäft im Zentrum der Stadt. Anfänglich ging alles gut. Dann stellten sich wirtschaftliche Schwierigkeiten ein. Man mußte sich sehr einschränken. Lina Morgenstern hatte inzwischen fünf Kindern das Leben geschenkt, denen sie eine vorbildliche Mutter war. Die aus geordneten Verhältnissen stammende Frau kämpfte gegen alle auftauchenden Schwierigkeiten, und gerade in dieser Zeit eigner wirtschaftlicher Not erwachten erst die Kräfte, sorgte sie nicht nur für ihre eigene Familie, sondern befaßte sich in großzügiger Weise mit sozialen Aufgaben. Es war zunächst Fröbels neue Methode der Kleinkinderbeschäftigung in Kindergärten, für die sie sich gemeinsam mit andern Frauen, die sich sozialen Aufgaben widmeten, interessierte. In England fanden Fröbels Ideen außerordentlichen Beifall, und Lina Morgenstern war es, die die ersten englischen Kindergärten nach Fröbelschen Grundsätzen einrichtete. Von ihr wurde auch eine Schule für Kinderpflegerinnen und ein Seminar für Kindergärtnerinnen geschaffen.

1865 wurde der Allgemeine Deutsche Frauenverein gegründet. Zu den Gründerinnen gehörte auch Lina Morgenstern.

Im darauffolgenden Jahre begannen die ersten Arbeiten für die Volksküchenbewegung, das Gebiet, auf dem Lina Morgenstern am segensreichsten gewirkt hat. Eine schwere wirtschaftliche Krise, die dem Kriege 1866 vorausging, brachte sie auf den Gedanken, der infolge großer Arbeitslosigkeit bittere Not leidenden Bevölkerung durch Ausgabe von billigen Mahlzeiten eine Erleichterung zu schaffen. Ihre Idee fand die Unterstützung einer ganzen Reihe führender Persönlichkeiten, und der Aufruf, den sie erließ, um die nötigen Mittel zur Gründung der ersten Volksküchen heranzuschaffen, war u. a. mit den Namen Virchow (dem berühmten Chirurgen) und von Holtzendorff (Admiral) unterzeichnet. Der Aufruf verfehlte seine Wirkung nicht. Lina Morgenstern stand eine Anzahl weiblicher Hilfskräfte zur Seite, die bereit waren, sich ehrenamtlich zu betätigen. Die erste Berliner Volksküche entstand im Jahre 1866 im Berliner Zentrum. Bald folgten Volksküchen in andern Stadtteilen und auch im übrigen Deutschland. Dieser Arbeit stellte Lina Morgenstern fortan ihre ganze Kraft zur Verfügung. Jede Möglichkeit, die Volksküchen auszubauen oder besonders preiswert oder gar einmal kostenlos das Essen an die Bedürftigen abzugeben, erfüllte sie mit heißer Freude. Obwohl die Volksküchenbewegung immer wieder in Kriegszeiten und in Zeiten schwerer wirtschaftlicher Depression mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen hatte, ist es doch Lina Morgenstern und ihren Hilfskräften gelungen, ihr Wohltätigkeitswerk mit allen Kräften darüber hinwegzuretten. Auch heute noch bildet die Speisung Bedürftiger einen bedeutenden Bestandteil in der Wohlfahrtspflege.

Aus Lina Morgensterns Feder ist uns eine Reihe von Kinderbüchern erhalten geblieben, von denen „Das Paradies der Kindheit" auch im Ausland viel gelesen worden ist. Diese Jugendbücher sind in der Zeit entstanden, als Lina Morgenstern infolge der Schwierigkeiten im eigenen Haushalt nach finanziellen Hilfsquellen suchen mußte.

Später hat sie dann auf Grund der Erfahrungen, die die vieljährige praktische Arbeit in den Volksküchen ihr gebracht haben, die „Praktischen Studien über Hauswirtschaft" und dann im Jahre 1881 ihr „Universal-Kochbuch" veröffentlicht, aus dem auch unsere heutigen Hausfrauen noch vieles lernen können. „Die Frauen des 19. Jahrhunderts" hat sie in zwei umfangreichen Bänden geschildert.

Lina Morgenstern interessierte sich wohl auch für die staatsbürgerliche Stellung der Frau, die um die Jahrhundertwende Gegenstand eifrigster Diskussionen war, aber ihre ganze lebendige Kraft, ihre nie erlahmende Hilfsbereitschaft widmete sie vor allem ihrer praktischen Arbeit im Dienste der Wohlfahrtspflege. Sie starb fast achtzigjährig. Bis ins hohe Alter ist ihre Tatkraft nicht erlahmt

Eva Heider.

Unterhaltungsblatt

Schnittpunkt der Hauptstraßen wurde der Verkehrsturm errichtet. Von seine Seite ist jetzt ein Verkehrspolizist, der den Verkehr durch Signale regelt. Da

„Auch den Pfarrer erkannte ich genau wieder — —"

„Das war unser Pfarrer nicht, es war Herr Kaplan Diele, unser Pfarrer war an unserm Hochzeitstage gerade vertreift."

„Na gut also den Herrn Kaplan erkannte ich im Traum

Praktische modische Weihnachtsgeschenke.

Von Carla Gabriele.

Sie schenkt ihm.

Sie bilden sich doch nicht etwa auch ein, verehrte Mitschwester, daß es besonders schwer sei, dem Mann, dem Bruder oder sonst einem männlichen Wesen, das Sie gern beschenken möchten, eine passende Gabe auszusuchen? Da brauchen Sie nur Ihren Geschmack zu befragen, Ihren Takt zu Hilfe zu rufen. Es kommt darauf an, wie Sie mit dem Betreffenden „stehen", das ist gewiß. Aber in unserer Zeit schenkt man ja ohnedies nur den guten, nahen Verwandten oder Bekannten, und da können Sie unter den Gaben wählen. Eine Bedingung: Was Sie schenken, muß modisch richtig sein, darf nicht einer vergangenen Saison angehören, zumal ja hier nur von modischen und dabei praktischen Geschenken die Rede ist:

Die Krawatte hat Punkt- oder Streifenmuster. Kombinierte Muster sind beliebt. Neutrale Farben, blau mit roten Effekten, grau mit roten und blauen Nuancen eignen sich sehr gut, weil sie in der Regel zu allen Anzügen passen.

Der seidene Schal aus weißem Crepe de Chine ist für den Abendmantel bestimmt. In dieser Saison wird er glatt ohne Streifen und andere Musterstellungen getragen. Er ist lang, sehr breit, so daß der Herr Kragen und Krawatte wirklich darunter schützen kann.

Manschettenknöpfe sind einfach, meistens aus weißen Perlmutterschalen. Der Rand ist aus Silber, und in der Mitte befindet sich ein kleines silbernes Kreuz. Auch für den Abendanzug einfache, weiße Knöpfe, mit silbernem Effekt, der auch durch den Platinrand erzielt werden kann. Bunte Knöpfe werden hauptsächlich zum Sport getragen, falls nicht die Knöpfe aus Kordel vorgezogen werden.

Der Pullover mit langen Aermeln aus dicker reiner Wolle. Bevorzugte Farben sind grau und graugrün. Braune und rötliche Töne erfreuen sich gleichfalls großer Beliebtheit.

Der wollene Schal gehört zur Sportausrüstung, und da in diesem Jahr die einfarbigen Schals favorisiert werden, bietet der neue Schal eine gute Gelegenheit, ihn als Weihnachtsgeschenk zu verwenden. Zur Norwegerhose und blauen oder schwarzen Strickjacke der blaue oder schwarze Schal.

Windjacke aus Leder mit Pelzfutter für den Autler. Die Jacke wird mit dem bequemen Reißverschluß gearbeitet.

Pelzdecke und pelzgefütterter Fußsack für die Fahrt im Sportwagen. Praktische Farben in dunkelgrau oder in dunkelbraun gelten als letzte Mode. Auch der begeisterte Sportler friert nicht gern in seinem Wagen, zumal er ihn ja nicht nur zu seinem Vergnügen, sondern oft genug zu den geschäftlichen Wegen benützt.

Regenmantel außen Gabardine, innen Futter aus Kamelhaar in blauen, besonders in dunkelblauen Farbtönen, die den hellen und beigefarbenen vorgezogen werden. Ringsgurt und Taschen. Da das Futter einknöpfbar ist, dient der Regenmantel im Winter und auch später in der warmen Jahreszeit.

Hausjoppe aus braunem Tuch mit kariertem Kragen und ebensolchen Aermelaufschlägen. Jacken mit Knöpfen werden den verschnürten vorgezogen.

Morgengewand außen Seide, innen warm gefüttert, aber nicht gesteppt. Weite Aermel, damit man schnell hineinschlüpfen kann. Schwarz oder dunkelblau.

Taschentücher nur weiß, und nur aus Leinen. Webekante oder feiner Hohlsaum. Gestickte Taschentücher, die in der Ecke kleine Buchstaben des Vor- und Zunamens tragen. Auch am Abend kein seidenes Tuch, weder zum Frack noch zum Smoking.

Strümpfe aus Wolle. Der gut gekleidete Herr trägt Sommer und Winter wollene Strümpfe in gedeckten Farben. Streifen und Ringelmuster sind nicht mehr up to date.

Hüte aus dunkelbraunem weichen Filz oder die beliebte schwarze „Melone".

*

Er schenkt ihr.

Der Pelzmantel, das größte und beliebteste Weihnachtsgeschenk, falls man noch keinen besitzt. Persianer, auch Breitschwanz, Abwandlung davon Caracul, Klauenmäntel, die etwa zwei Drittel weniger kosten. Sonst der Sealmantel, aus Seal electric oder aus Seal kanin. Beide sind im Aussehen ziemlich gleich und außerordentlich im Mittelpunkt der Mode. Muff und Pelzkrawatten sind wieder modern und daher schöne Geschenkartikel.

Der pelzbesetzte Tuchmantel, schwarz mit Persianer. Doch heute schon mehr in der Mode ist Skunks, der als kleidsamer Besatz ausersehen ist, die Mäntel zu verbrämen. Ebenso Fuchs. Für den Abend Hermelinbesatz zu Samt- oder Brokatjacken.

Material zu Kleidern: Für den Vormittag Tuch oder ein anderer Wollstoff. Für den Nachmittag und Abend Marocain, Romain, Samt und wieder stark bevorzugt Spitze. Schwarze Spitzenkleider werden auf schwarzen Unterkleidern getragen.

Seidene Strümpfe in dunkelbraunen Tönen. Für den Abend bekommt der braune Strumpf einen helleren, rosefarbenen Schein. Zum schwarzen Kleid und Mantel vielfach eisengraue, auch platinfarbene Strümpfe. Zwickel werden gern getragen.

Handschuhe aus weichem Leder. Schlupfhandschuhe mit hohen Stulpen. Lange Abendhandschuhe aus weißem oder schwarzem Glacéleder. Sehr elegant sind Lederhandschuhe, die mit Spitzen inkrustiert und nur für den Abend bestimmt sind.

Handtaschen aus Reptilienleder in neuer Beutelform. Der Verschluß ist oben angebracht. Bügel aus Kristall, das dem Kristall ähnlich ist, aber schwer zerbrechlich. Für den Abend Taschen aus Gobelinstickerei, auch aus Samt mit Gobelinstickerei. Stumpfe Taschen, ohne glänzenden Straß.

Ketten in der beliebten Türkisfarbe. Es gibt schon billige und dabei sehr schöne Ketten, die augenblicklich hoch im Kurs stehen. Auch türkisfarbene Ohrringe und Agraffen. Ringe mit türkisgetönten Steinen. Armbänder, gleichfalls aus großen, blauen Glassteinen oder auch aus Metall und mit Türkissen besetzt. Das schwarze Kleid wird durch diesen Schmuck anmutig belebt.

Perlketten sind neuerdings wieder stark in Aufnahme gekommen. Zwei, drei und vier Reihen von Perlenketten werden getragen. Für den Tag sehr weiße Ketichen aus kleinen Perlen bestehend, die nur um den Hals reichen.

Perlarmbänder mit Straß, breite Armbänder, oder mehrere schmälere übereinander gehören in das neue Modebild.

Besätze aus Chenille für Kleider. Kragen und Aermelgarnituren in Schwarz und Weiß. Chenillekappen sind große Mode. Billig, kleidsam, wenn man versteht, sie zu tragen. Auf jedem Kopf wirken sie anders, immer neuartig, jugendlich. Zu der Kappe paßt sehr gut der Schal aus Chenille. Chenillejumper sind ebenso modern, wie kleidsam für schlanke Figuren und dabei weich und warm. Sie werden in allen Farben hergestellt und so eignen sie sich zu den verschiedensten Röcken. Besonders beliebt sind die Jumper aus Persianerchenille, der Mode folgend schwarz gehalten. Ein weißer Aufputz oder eine Türkiskette bringen dieses Kleidungsstück zur vollendeten Wirkung.

Billig . . . billig und dennoch modisch.

Von Carla Gabriele.

„Billig muß es sein," sagen die Damen, wenn sie sich zum Kauf einer modischen Sache entschließen. Früher bekamen sie die Antwort: „Billig ist niemals gut," doch heute würde niemand diese Meinung aussprechen, da es ja genügend Dinge gibt, die billig, modisch und gut sind.

Es gibt billigen Schmuck. Zum Kleide mit der neuen Linie, dem einfachen Aufputz, gehört nun einmal die Kette, ist das Armband entschieden eine hübsche modische Bereicherung. Moderne Ketten aus türkisblauen Glassteinen haben einen geringen Anschaffungspreis und besitzen außerdem den Vorzug, gar nichts anderes darzustellen, als sie sind. Armbänder aus blauen Steinen, Ringe aus Silber mit dem „imitierten" Türkis. Dann noch die schwarzen Holzringe, die nur eine dekorative steinähnliche Holzplatte zeigen. Die kleidsamen Perlenketten, die für kurze Zeit aus dem Bilde der Mode verschwunden waren, sind wieder da, und da die Hersteller es nun schon heraus haben, sehr hübsche Ketten auf einfache Weise zu fabrizieren, sind auch diese Schmuckketten nicht teuer. Ketten und Armbänder aus Holz, Armringe nach künstlerischen Entwürfen in einem Gelbmetalle ausgeführt, Schlangen in Schuppenform, deren Kopf grüne Augen besitzt, die smaragdgleich leuchten, alles sehr geschmackvolle und dabei preiswerte Schmuckgegenstände.

Das Modernisieren eines Kleides aus dem vergangenen Jahr kann sehr billig hergestellt werden. Es gibt sehr hübsche, kunstseidene Spitzen, die man nach dem Meter kaufen kann, und die schon für geringes Geld erhältlich sind. Spitzen, die große Mode, brauchen aber nicht in der Farbe zu dem Kleid zu passen, da sich die Mode sehr stark auf Zweifarbigkeit einstellt. Schwarzes Kleid und beigefarbene Spitze sind beispielsweise modisch, hübsch, kleidsam und preiswert. Abend- oder Nachmittagskleider vom vergangenen Jahr sind also mit diesem, entschieden als billig zu bezeichnenden Spitzengewebe, wieder modern zu machen, zu verlängern, aufzuarbeiten.

Die gestrickten und gewebten Kappen und Schals sind für wenige Mark erhältlich. Ebenso die Jumper und die kleinen Hütchen aus Chenille. Dabei können sie für einen verhältnismäßig niedrigen Kaufpreis schon recht gut in der Qualität sein, und meistens erweisen sie sich auch als dankbar im Tragen. Die Jumper aus Chenille halten sehr warm, und da sie von der Mode sozusagen befohlen werden, sind sie glücklicherweise denen nicht unerschwinglich, die sich die anderen teuren Wollsachen nicht leisten können.

Der Ledergürtel ist ein vielgenanntes modisches Attribut. Er war auch in eleganter Ausführung niemals teuer. Nun aber hat er wohl noch an Billigkeit gewonnen, zumal er ja so schmal getragen wird, daß er immer weniger Material in Anspruch nimmt. Es werden schwarze Ledergürtel zu Wollkleidern und vornehmlich zu schwarzen Mänteln getragen. Zu den warmen Kamelhaarmänteln in braunen Tönen, weiche Wildledergürtel, die jedoch etwas breiter sind.

Muffen, die ebenso angenehm wie dekorativ und modern sind, können aus Samt mit schmalen Pelzstreifen gearbeitet werden. Die kleinen runden Tonnenmuffen sind ebenso beliebt, wie die modernen flachen Taschen. Große Muffen wirken zwar dekorativ, sie sind jedoch unpraktisch, weil im Tragen nicht so angenehm, wie die kleinen. Aus Resten von Samt, Stoff und Pelz arbeitet die kundige Hand der geschickten Frau, oder sie läßt sie in einer ihr wohlbekannten preiswerten Quelle herstellen. Also, nicht wahr, es geht: billig und modisch, billig und hübsch, billig und gut!

Ein oft vernachlässigtes Kleid der Mode: Das schöne Hausgewand.

Von Ruth Goetz.

Nur selten beschäftigt sich die schaffende Mode mit dem Kleid der Frau im Hause. Doch hat die Hausfrau das Recht auf ihr Berufskleid, mehr vielleicht als auf das Besuchskleid, Anspruch darauf und Verlangen danach. Ausgehend vom Standpunkt der praktischen Frau, der Aesthetik, der Kleidsamkeit. Im richtigen Berufsgewand nicht behindert, gut angezogen und nett in der Wirkung zu sein, das ist nicht so leicht. Wenngleich die Ansicht seltener geworden ist, daß „im Hause alles gut genug" sei, so darf nicht abgeleugnet werden, daß Hausarbeit dem Stoff, dem Aufputz nur wenig zum Vorteil gereichen. Also heißt es gut, sicher und mit Geschmack wählen.

Jedes Hauskleid sollte waschbar sein,

weil dadurch bereits hübsches Aussehen und praktische Seite garantiert sind. Warmer Stoff aber ist für die kalte Jahreszeit nicht minder erforderlich. Als Material: Waschsamt, Wollrips, Flanell. Praktische und dabei hübsche Farben sind: braun, grau, besonders, wenn es je nach Kleidsamkeit ins Lilafarbene oder ins Rötliche spielt. Nicht zu viele Besätze, damit man nicht noch mehr waschen muß.

Die Bequemlichkeit im Tragen

wird durch die Machart gewährleistet. Damit man gut gehen kann, glockigen Rock. Er sieht außerdem sehr graziös aus und steht auch den stärkeren Figuren. Die Aermel sollten sich gut öffnen lassen, damit sie bei der Haus- und Küchenarbeit nicht leiden. Eine fast ideale Form — gerade für ein hübsches Kleid der Hausfrau — ist die Westenart. Je nach Geschmack wird die Weste höher hinaufreichen und mit oder ohne Aermel sein. Da lassen sich gut erhaltene, aber nicht mehr moderne Blusen verwenden, weil ja die Weste die unmoderne Machart der Bluse verbirgt. Zudem kann die Hausfrau schnell die Bluse wechseln und dadurch dem Kleide mehr den Charakter der Arbeitskleidung oder des angezogenen Gewandes geben. Besitzt man nicht genug Stoff, weil gerade zu der Anfertigung des Hauskleides oft ein Rest reichen muß, so wird sich die Samtweste als sehr glückliche Ergänzung erweisen. Rock, Bluse und ärmellose Weste stellen einen wirklich geschmackvollen Hausanzug dar. Samt braucht keinen Aufputz, da das weiche Gewebe sehr kleidsam ist. Ferner sollte die Jumperform empfohlen werden. Zwar ist der moderne Jumper gegürtet, aber es bleibt ja der Trägerin überlassen, den Gürtel so bequem zu tragen, daß er sie nicht behindert. Weit ausfallende Aermel sehen gut aus und erlauben das Verwandeln des Aermels in den kurzen.

Die Schürze

hat für die moderne Hausfrau an Bedeutung nicht verloren. Sehr hübsche Musterstellungen auf Satin oder Gingham gestatten auch ihr ein ästhetisches Aussehen. Neuerdings bevorzugt die Hausfrau eine Wickelform in der Art eines Mantels, da diese Schürze das ganze Kleid gut zudeckt. Ringsgurt oder rückseitiger Gürtel und große Taschen sollten nicht fehlen. Die Taschen erleichtern der Hausfrau ihre Arbeit, beherbergen die Schlüssel, auch ein kleines Portemonnaie, worin sie einige Münzen zur Hand hat. Vielfach werden die Schürzen sogar mit abknöpfbaren Aermeln versehen. Ist die Hausfrau gewöhnt, im leichten, ärmellosen Kleide zu arbeiten, dann werden die abknöpfbaren Aermel ihren Zweck nicht verfehlen. Sonst jedoch schützt der Schürzenärmel den Kleidärmel sehr gut. Nun gibt aber die Schürze der Hausfrau nur in der Küche den Schutz für das Kleid. Im Zimmer sollte sie die Schürze auch im eigensten Interesse nicht tragen. Bei Tisch ist das hübsche Hauskleid, das ihr gut steht, angebracht. Selbst, wenn sie während der Mahlzeit noch einmal an den Herd gehen muß, um den zweiten Gang hereinzuholen.

Schnellgerichte zur Entlastung der Hausfrau.

Nicht immer hat die Hausfrau Zeit, Stunden auf das Kochen zu verwenden, im Gegenteil geht die heutige Richtung darauf hinaus, diese Arbeit möglichst einzuschränken, damit ihre Kräfte für wichtigere Dinge irgendwelcher Art frei werden. Auch Sonntags, wenn der Mann Zeit hat, soll sie nach Möglichkeit entlastet werden, damit auch sie zu ihrem Frei- und Feiertag im eigentlichen Sinne kommt: wozu gehört im Winter das gründliche Ausschlafen, im Frühling und Herbst ein Spaziergang in der Mittagssonne, im Sommer ein Ausflug. Um dies alles möglich machen zu können, heißt es, das sonntägliche Mittagessen mit Gemüse, Fleisch, Nachtisch schon am Samstag vorbereiten und fertigstellen, oder Gerichte wählen, deren Bereitung nicht zeitraubend ist, und deren haben wir eine ganze Menge.

In den Zeiten des Jahres, wenn Schweinefleisch billig ist, wird sich Schinken in Burgunder empfehlen. Man kauft gekochten Schinken, den man in Scheiben von je ¼ Pfd. schneiden läßt, und braucht dann nur eine Sauce zu bereiten, indem man in 40 gr Butter (oder Margarine) 30 gr Zucker dunkelbraun werden läßt und dann 30 gr Mehl daran gibt. Dann füllt man Fleischbrühe nach, um sie nun mit Wein irgendwelcher Art abzuschmecken. Man kann ebensogut Apfelwein wie Weiß- oder Rotwein nehmen. Bei besonders festlichen Gelegenheiten nimmt man auch wohl Burgunder oder Madeira, — Samos tut es aber auch. Die Hauptsache ist, daß der Weingeschmack der Sauce genügend kräftig ist. Zu diesem Schinken in Burgunder (oder Madeira, wie man ihn nun nennen will) gibt man schnell hergestellte Bratkartoffeln, auch geschmorte Maronen schmecken trefflich dazu, ebenso grüner Salat, sei es Kopf-, sei es Endiviensalat.

Auch Schinken in Sahnesauce ist ein besonders wohlschmeckendes Gericht. Roher, in nicht zu dünne Scheiben geschnittener Schinken wird einige Sekunden in Milch gelegt. Dann bereitet man die Sauce, indem man 50 Gramm Butter braun macht, ¼ Liter saure (oder mit etwas Essig versetzte Milch) dazu gießt, in der man einen halben Löffel Mehl gut verquirlt hat. Erscheint einem die Sauce nicht braun genug, so kann man einen Viertelwürfel Karlsbader Kaffeegewürz