Praktische Winke.

Pflaumen und was man aus ihnen bereiten kann. Zu den ersten Früchten, die uns der Herbst spendet, gehören auch die Pflaumen, die nicht nur das erfrischende, würzige Kompott liefern, sondern von denen auch eine ganz vorzügliche Pflaumensuppe bereitet werden kann. Zu dieser werden 1 Pfund Pflaumen mit etwas frischer oder getrockneter Zitronenschale und wenig Stangenzimt vom Wasser bedeckt zum Kochen aufgesetzt. Wenn sie geplatzt sind, gebe man die Pflaumen zum Ablaufen auf ein Haarsieb, um den Saft nochmals zu erhitzen, während man die Früchte entweder zu Kompott oder als Törtchenauflage verwendet. Dann mit wenig Kartoffelmehl sämig gemacht und mit aufgelöstem Süßstoff nach Bedarf, sowie 1 Messerspitze Salz, 1 Eßlöffel frischer Butter und 1 Teelöffel Rum, Arrak oder Wein, abgeschmeckt, gebe man zu der Suppe entweder kleine, darauf gesetzte Schneeklößchen von mit Vanille gewürztem Eischnee, oder in Butter geröstete Semmelbrötchen. Eingebrockter Zwieback oder Keks passen ebenfalls gut dazu. Eine Pflaumentaltschale wird auf die gleiche Weise bereitet, nur recht kalt gestellt. Ein köstliches Nachmittagsgebäck zum Kaffee bilden auch die kleinen Pflaumentörtchen sowie der mit Streußeln oder einem Sahnenguß bereitete Pflaumenkuchen. Auch eine Pflaumengrütze von zerkochten, durchgestrichenen Pflaumen, in denen man Grieß oder Haferflocken ausquellen ließ, sowie vom Saft der Pflaumen bereitetes Pflaumengelee ergeben erfrischenden Nachtisch, auch für die Gästetafel.

Selbsteingekochtes Pflaumenmus vor dem Schimmeln zu hüten. Wenn die Hausfrau das Pflaumenmus in Steintöpfe oder -kruken eingefüllt hat, so sollte sie es an der Oberfläche glatt streichen und, mit Zimt bestreut, nochmals in die heiße Ofenröhre zum Uebertrocknen stellen Auch darauf gegossener Birnensaft (vom Birnenkompott) bildet in der heißen Ofenröhre eine Kruste, die das Mus luftdicht verschließt.

Geschälte Pflaumen als „Rohkompott". Dazu überbrühe man Pflaumen mit heißem Wasser, um sie mit scharfem Messer abzuhäuten und in eine Schüssel zu geben. Inzwischen setze man Wasser mit reichlich Zucker, wenig Zitronenschale und Zimt zum Kochen auf, gieße dieses über die Pflaumen und lasse das Kompott bis zum nächsten Tage „ziehen".

Eine Wildfrucht, die mehr in der Küche verwendet werden sollte. Zu den köstlichsten Wildfrüchten, die uns der Wald, „umsonst" spendet, gehören die schwarzfrüchtigen Brombeeren. Diese ergeben nicht nur ein köstliches Kompott, frisch zubereitet, sondern auch sterilisiert für die Obstarmen Wintermonate. Aus ihnen kann auch der aromatische Brombeersaft bereitet werden. Ferner die wohlschmeckende Brombeersuppe, wozu man die Beeren mit wenig Stangenzimt und frischer oder getrockneter Zitronenschale mit Wasser bedeckt zum Kochen aufsetzt. Dann durch ein Sieb gestrichen und mit wenig angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht, sowie mit aufgelöstem Süßstoff nach Bedarf, sowie 1 Eßlöffel Butter abgeschmeckt, reiche man dazu Suppenmakrönchen. Ebenso vorzüglich sind auch kleine Brombeertörtchen, zu denen man entweder Mürbe- oder Hefeteig verwendet, die man lichtbraun gebacken, mit im eigenen Saft geschmorten, gesüßten Brombeeren belegt, um von dem Saft, mit Gelatine verrührt, den man kurz vor dem Erstarren darübergießt, (mit Rum oder Arrak sowie Vanillzucker gewürzt) eine Geleedecke zu bereiten. Für die männlichen Feinschmecker läßt sich dann noch aus Brombeeren ein vorzüglicher Likör herstellen, der auch der Gästetafel zur Ehre gereicht.

Aprikosen in Gelee. Von 1 Pfund Aprikosen ziehe man vorsichtig die Haut ab und setze sie in eine Glasschale, während man einen kleinen Teil davon mit ¼ Liter Wasser, etwas Zitronenschale und ein paar aufgeklopften Kernen zerkocht. Durch ein Haarsieb gestrichen, füge man 6 Blatt aufgelöste Gelatine bei, schmecke das Ganze mit einigen Tropfen Arrak oder Rum, ¼ Pfund Zucker oder 2—3 Eßlöffel Süßstofflösung ab und gieße es über die Aprikosen. Bis zum nächsten Tage kalt gestellt und gefällig mit halbierten Aprikosen garniert, serviere man dazu eine kalte Vanillesauce.

Radieschensalat mit Mayonnaise. 2—3 Bund rote Radieschen schneide man in Scheibchen, die man leicht gesalzen, gut mit Essig oder Zitronensaft und dann mit 2—3 Löffel Mayonnaise mischt. Mit etwas Schnittlauch überstreut, schmeckt dieser Salat zu Butterbrot ausgezeichnet.

Weichgewordene Senf- oder saure Gurken zu verwenden. Sind sie vorzeitig weich geworden, so daß sie ein Aufschneiden nicht erlauben, so sollte man sie an Ragouts, von Wild- oder Schlachtfleisch verwenden, oder auch eine Gurkensoße davon bereiten. Kurz vor dem Auftragen dem Fleisch beigefügt, lasse man sie nur heiß werden, damit sie nicht völlig zerkochen.

Rotkraut als Wintervorrat einzulegen. Das feingehobelte Kraut gebe man in folgende Essiglösung: Auf 10 Pfund Kraut rechne man 1 Liter guten Weinessig, in dem man 35 gr Zucker, ein kleines Lorbeerblatt, 3—4 Pfefferkörner und ebensoviel Nelken aufkocht. Das am Tage zuvor geschnittene Kraut wird in diesem 5 Minuten gekocht und erkaltet in einen sauberen Steintopf gedrückt und ein sauberes Leinentuch darüber gedeckt, das man mit einem Teller und sauberem Stein beschwert. Die Brühe muß stets darüberstehen.

Wie man gleichmäßig goldbraune und lockere Kartoffelcroquetten bäckt. Die zu den verschiedenen Braten als Beilage geschätzten Kartoffelcroquetten geraten bei den wenigsten Hausfrauen. Und woran liegt das? — weil sie in der Pfanne gebacken werden. Um schöne Croquetten zu erzielen, mische man die gekochten geriebenen Kartoffeln mit einem Ei, einer nußgroßen, feingeriebenen Zwiebel, etwas geriebener Muskatnuß und einem Teelöffel Salz. Füge dann soviel Mehl bei, daß sich der Teig formen läßt. Davon runde Kugeln gedreht, backe man diese in schwimmendem, heißem Fett, bis sie gleichmäßig goldgelb aussehen.

Waffeln von sauergewordener Sahne. 1—2 Eier rühre man mit 1 Tasse Zucker schaumig, füge 1 Tasse saure Sahne, ½ Tasse Milch, 2 Tassen Weizenmehl sowie 1 Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron bei. Fülle vom glatten Teig löffelweise in ein mit Speckschwarte ausgeriebenes Waffeleisen und backe davon lichtbraune Waffeln, die man noch warm mit Vanille- oder Puderzucker bestreut.

Kaffee schmeckt viel aromatischer, wenn man die gemahlenen Bohnen direkt vor dem Aufbrühen in einem geschlossenen Metallgefäß etwas erwärmt, wenn man dem Kaffee ein wenig Kochsalz hinzusetzt und wenn man nur frischkochendes Wasser benutzt, das gerade erst zum Sprudeln kam. Damit sich dieses nicht zu schnell abkühlt, muß die Kanne durch Eingießen und Umschütteln von zwei bis drei Tassen heißem Wasser gut vorgewärmt werden.

Feiner Auflauf von Seefisch. Einen 2pfündigen Fisch entgräte man, um ihn mit Tomaten- und harten Eierscheiben in eine gefettete Form zu schichten, worauf man 3 Eigelb mit ¼ Liter Milch, Paprika, Salz und dem steifen Eischnee verquirlt darüber gießt, mit geriebenem Schweizerkäse und Butterflöckchen überstreut, im Bratofen solange bäckt, bis die Speise fest geworden ist. Man reiche sie mit Salzkartoffeln und Sardellensoße.

Gedämpfter Seefisch. Ein sauber geschupptes Schwanzstück von Seelachs, Kabeljau oder Schellfisch schneide man schrägüber flach ein, streiche Sardellenbutter in die Spalten, belege ihn reichlich mit Tischbutter und lasse ihn in feuerfester Pfanne bei guter Oberhitze gar dämpfen. Den abgegossenen Saft verdicke man mit wenig Kartoffelmehl und gebe den Fisch mit saurer Gurke, Kopf- oder Selleriesalat zu Tische.

Butter- und andere Cremes als Füllung für Torten und Kleingebäck. Wenn die Hausfrau Gäste erwartet, so scheut sie keine Mühe, um diese mit den Erzeugnissen ihres Könnens auf kulinarischem Gebiet zu überraschen. Sei es durch Bereitung von Gebäck, oder vor allem von Torten, die den Gipfelpunkt der Backkunst darstellen, wenn eine leckere Füllung mit dem appetitreizenden Aussehen konkurriert. Neben den verschiedenen Gelees, Marmeladen und Konfitüren, spielen vor allem die köstlichen Buttercremes eine wichtige Rolle, die jeweils durch bestimmte Zusätze wie Arrak, Rum, Rosenwasser, Maraschini, Schokolade usw. geschmacklich nach Wunsch verändert werden können.

Wir lassen eine Auswahl von Cremerezepten folgen:

Einfache Creme. 2 Eier und 2 Eigelb verquirle man mit ¼ Liter süßer Sahne, bringe sie unter ständigem Rühren zum Kochen, worauf man unter die etwas ausgekühlte Mischung 100 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Zucker sowie Süßstofflösung nach Geschmack rührt.

Zu Buttercreme mit Arrakgeschmack rühre man 200 Gramm Butter mit 2 Eigelb schaumig, süße nach Geschmack wie angegeben und füge 1 Eßlöffel Arrak bei.

Eine Schokoladen-Buttercreme setzt sich aus 200 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 150 Gramm im Wasserbad zerlassener Block- oder Milchschokolade, wie oben gesüßt, zusammen.

Die Cremes müssen vollständig salbig gerührt sein und eine Messerspitze Salz macht sie herzhafter im Geschmack und erst völlig ausgekühlt, sollten sie Verwendung finden, da sie sonst auseinanderlaufen.

Rostflecke ohne Schädigung der Gewebe aus Wäsche zu entfernen. Bitterkleesalz, Oxalsäure usw. können, wenn unsachgemäß angewendet, außerordentlich schädigend auf die Gewebe einwirken. Ein ganz unschädliches Mittel dagegen bildet Zitronensaft (oder auch mit wenig heißem Wasser aufgelöste kristallisierte Zitronensäure), den man mit Salz vermischt verwendet, und zwar in gleichen Teilen. 1 Teelöffel Zitronensaft und 1 Teelöffel Salz. Nachdem man die Rostflecke mit dieser Mischung betupft hat, läßt man sie einige Zeit einwirken, um das betreffende Wäschestück mit klarem Wasser auszuwaschen. Die Flecke verschwinden spurlos.

Moderne farbige Kleiderschürzen sachgemäß zu reinigen. Zunächst lasse man es sich zur Gewohnheit werden, diese Schürzen nie stark einzuschmutzen und deshalb oft zu wechseln, da jeder Fleck vermehrtes Reiben bedingt und dadurch die Haltbarkeit verringert. Weiter wasche man sie stets nur handwarm, da auch echte Farben heißer Waschlauge vielfach nicht widerstehen. Drittens stelle man sich zwei Becken mit sauer Waschlauge bereit, zu der man in drei Eimer Wasser ein Paket Persil verrührt. Erst in dem einen, dann in dem andern, ohne vorheriges Einweichen rechts und links sauber gewaschen, spüle man die Schürzen zuletzt in leicht sauerschmeckendem Essigwasser, wende sie nach links und wickle sie, gut ausgewunden, in Form gezogen und auf alten Tüchern ausgebreitet, mit diesen fest zusammen, um sie noch halbfeucht von links trocken zu plätten. Einige Blatt aufgelöste Gelatine dem Spülwasser beigefügt, gibt ihnen die gewünschte Appretur.

(!) **Schmuckstücke aus Elfenbein selbst zu reparieren.** Anhänger, Broschen, Spangen, Haarpfeile, Kämme usw. aus Elfenbein kann man selbst wieder kitten, wenn man pulverisierten Kalk mit Eiweiß zu zäher Masse verrührt, mit dieser die Bruchstellen bestreicht und diese zusammenpreßt, mit einem Faden oder Band zusammenhält. Hervorquellende Masse muß sauber entfernt werden, ehe sie erhärtet. Nach Verlauf von 1—3 Tagen kann man die gekitteten Gegenstände (deren Bruchstellen sich nicht markieren) wieder in Gebrauch nehmen.

Die Frau und ihre Welt

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

Nr. 37 — Samstag, den 13. September — 1930

Junge Mutter.

Von Franz Cingia.

Sie wiegt mit leisem Singen
Das Kindlein, zart und fein.
Ein wundersames Klingen
Hüllt ihre Seele ein.

Und tausend Wünsche stehen
In ihrem Innern auf.
Es nimmt ein tiefes Flehen
Zum Himmel seinen Lauf.

„Laß mir dies Kind am Leben,
O guter Vater du.
Was segnend du gegeben,
Beschütze immerzu."

Sie hält mit leisem Singen
Das Kindlein auf dem Schoß.
Der Liebe sanftes Klingen
Wird unermeßlich groß.

Spruch.

Auch das größte Herzeleid macht nicht so elend wie der tägliche Umgang mit kleinlichen Menschen.

Warum leben Frauen länger als Männer?

Von Liselotte Hennoch.

Frauen leben länger als Männer. Das ist eine bekannte Tatsache, die auch statistisch belegt werden kann. Das Durchschnittsalter des Mannes beträgt nach der letzten Statistik 56, das der Frau 58½ Jahre. Da sich in den letzten Jahrzehnten das mittlere Lebensalter der beiden Geschlechter um nahezu zwanzig Jahre erhöht hat, ist der Einfluß hygienischer Maßnahmen und einer gesunderen Kost deutlich erkennbar. Wie kommt es nun, daß Frauen ein höheres Lebensalter erreichen als Männer? Früher führte man dies auf den anstrengenden Beruf des Mannes im Wirtschaftskampfe zurück. Heute, da viele Millionen Frauen gleichfalls um den Unterhalt ringen, fällt dieses Argument weg. Auch der schädigende Einfluß des Tabaks kann nicht mehr als entscheidend angenommen werden. Raucht doch eine große Zahl von jungen und älteren Frauen. Also müssen die Gründe auf andern Gebieten liegen.

Nach zahlreichen Erfahrungen ist man zu der Ansicht gekommen, daß der weibliche Organismus aus andern Gründen widerstandsfähiger ist als der des Mannes. Zwar ist die Frau körperlich mehr beansprucht, doch weiß sie sich auch mehr zu schonen als der Mann. Unbewußt lebt die Frau aufbauend, der Mann zerstörend. Die vernünftige Lebensweise, die sich auch in der Befolgung einer gesunden Diät kennzeichnet, trifft man hauptsächlich bei Frauen. Sie können ohne weiteres auf ein Zuviel an Fleisch verzichten, und aus Gründen der Eitelkeit verweigert sie eine zu reichliche Nahrungsaufnahme. In bezug auf Wein, Bier und Schnaps sind fast alle Frauen enthaltsam. Hat der Arzt alkoholische Getränke verboten, so rührt die Frau keinen Alkohol an, während der Mann zu diesem Verzicht gezwungen werden muß. Viele Frauen, die sich selbst mit Gemüse, Kartoffeln und Obst begnügen, reichen in einer unvernünftigen Besorgtheit für die Gesundheit ihres Mannes ihm neben der vegetarischen noch reichliche fleischliche Kost und erreichen dadurch das Gegenteil. Der Unverheiratete ist der Junggesellin in bezug auf gesundheitlichen Wert seiner Mahlzeiten unterlegen. Während die unverheiratete Berufsfrau immer Gelegenheit nimmt, irgendwo durch eine gute Schnellküche ihre Mahlzeiten nahrhaft zu gestalten, verzichtet er auf das regelmäßige Essen und begnügt sich mit belegtem Brot, das seinen Hunger stillt, ihm aber den Appetit raubt. Salate, junge Gemüse, Obst sind innerhalb der täglichen Mahlzeiten fast nur von Frauen bevorzugt, während der Mann Fleisch, Kartoffeln, Wurst und Speck liebt. Ein weiterer Grund, der bei den Frauen lebenverlängernd wirkt, ist die sorgfältige Körperpflege, die während der letzten Jahrzehnte auch von denen betrieben wird, die sich nur wenig Zeit für ihren Körper gönnen. Die Frau treibt Gymnastik, sie turnt, sofern sie berufstätig ist. Die Hausfrau hat bei der Ausübung ihrer Arbeit Bewegung genug. Die Pflege und Beaufsichtigung der Kinder erfordern ferner Bewegung, die der Mann nicht hat, weil er sich damit nicht beschäftigen kann. Ihre Erholung suchen die meisten Frauen beim Spazierengehen, bei Wanderungen in frischer Luft, und als Krönung der Anstrengung leisten sie sich eine Tasse Kaffee oder ein Stückchen Kuchen. Der Mann setzt sich in das Wirtshaus und trinkt, erhitzt, wie er ist, ein Glas Bier. Die Frau, immer um ihre Schönheit bemüht, um ihr gutes Aussehen besorgt, verwendet stets Zeit, um ihre Haut schön und klar zu erhalten. Die Haut ist der wesentlichste Faktor der Gesundheit, und so verhelfen ihr auch die kosmetischen Mittel zum langen Leben. Daß die hygienische Kleidung einen Einfluß auf das lebenerhaltende Moment hat, kommt aus dem Grunde nicht in Frage, weil die gesunde Kleidung der Frau noch nicht langen Datums ist. Jahre hindurch tat das einzwängende Korsett dem Körper und seiner Gesunderhaltung viel Abbruch. Im allgemeinen ist der Mann nervenmäßig mehr belastet als die Frau. Sein Nervensystem ist empfindlicher, die Eindrücke des Lebens haften tiefer und schwerer in seinem Gemüt. Zwar bedeutet die berufliche Tätigkeit eine gewisse Ablenkung, doch da der Beruf mit dem Manne mehr verwachsen ist, egalisiert er die Gemütsbewegungen nicht in dem Maße, wie es notwendig wäre, um sein Dasein unbegrenzt auf einer gesundheitlichen und daher lebenverlängernden Höhe zu erhalten.

Wer schreibt noch Liebesbriefe?

Von Alexa von Sassenberg.

Der Liebesbrief war noch für unsere Mütter das Zeichen, daß der Mann ihrer Wahl es ernst meinte. Sandte er seine Zeilen in das Haus, so mußte er damit rechnen, daß sie auch von Augen gelesen würden, für die sie ohne weiteres nicht bestimmt waren. Sie konnten in die Hände der Mutter fallen.. Dann erfuhr sie daraus, ob der Freier ihr genehm war. In manchen Familien hielten es die Eltern sogar für ihr gutes Recht, Briefe an ihre Töchter zu öffnen, um sie dann — nach Gutdünken — der Adressatin auszuhändigen. Es gab Kämpfe, die an Leidenschaft nichts zu wünschen übrigließen, sobald die Liebende ahnte, daß ihr ein Schreiben von der Hand des Verehrers nicht zu Gesicht gekommen war. Wollte sie sich den Uebergriff von seiten der Eltern nicht gefallen lassen, so blieb nur das Mittel: der postlagernde Brief. Hold errötend trat das junge Mädchen an den Schalter und stammelte das Kennwort, unter dem das Schreiben der Abholung harrte. Der Postbeamte hatte das tiefste Verständnis für die stumme Tragödie, die ein weißer oder rosa Umschlag barg, und er war oft teilnahmsvoll genug, einen unbeobachteten Augenblick abzupassen, um der Harrenden das Briefchen auszuhändigen. Der Liebesbrief war der eigentliche Beweis der Zuneigung. Liebende schrieben einander, selbst wenn sie in der gleichen Stadt wohnten und täglich zusammen waren. Ein Mann, der zum

Schreiben keine Zeit hatte, oder der sich zum Verfassen des Liebesbriefes nicht Muße nahm, gewährte keine Garantien für das zukünftige Glück der Ehe. Wollte beispielsweise ein Schriftsteller jener Zeit eine kokette, herzlose Frau schildern, die dem armen reinen Tor den Kopf verdreht hatte, dann gab er als charakteristisches Merkmal ihrer Unzuverlässigkeit ihre Schreibunlust an.

Der Liebesbrief blickt auf eine reiche historische Vergangenheit zurück. Anakreon erwähnt in einer Ode, die um 500 v. Chr. geschrieben wurde, ein Briefslein voll Liebe, das er einer Brieftaube zur Beförderung übergab. Ob es sein Ziel erreichte, ist leider nicht bekannt geworden. Briefe voll Leidenschaft schrieb Mozart an seine Base Anne. Goethes Briefe an Christiane sind der Inbegriff zauberhafter, leidenschaftsvoller und poetischer Liebesschreiben geblieben. Als der große Gelehrte Ernst Haeckel im Jahre 1859 und 1860 seine Studienreise nach Italien und Sizilien machte, erschien als Ergebnis seiner Arbeiten sein Werk „Die Radiolarien". Vier Bände und ein Atlas lieferten den Beweis seiner tiefgründigen Arbeiten, die mit einem Aufwand von Fleiß nach ausgedehnten Studien ins Leben gerufen worden waren. Und trotz der Konzentration wissenschaftlicher Forschungen blieb dem Gelehrten Zeit, glühende Liebesbriefe an seine Cousine Anna Sethe, seine spätere Frau, zu richten.

Das hohe Lied der Liebe, mit behender Hand zu Papier gebracht, verstummt in unserm Zeitalter der Technik, des Telephons, des Telegramms. Was man einander mitzuteilen hat, wird nicht mehr mit klangvollen Worten festgelegt, sondern in den kleinen Apparat gesprochen, der unter dem Namen Telephon fast jedem Menschen zugänglich ist. Der Draht vermittelt die Empfindungen der Liebenden. Das Telegramm gibt in kurzen Worten Aufschluß für die Unwandelbarkeit der Empfindungen. Das rasende Tempo der Zeit vernichtet die Muße, die zur Niederschrift der glückseligen Liebesworte notwendig ist. Schön geschriebene Buchstaben werden immer seltener. Unbewußt lebt in jedem Menschen die Rücksicht auf das Tempo. Wer hat noch Zeit, sich mit einem seitenlangen Brief zurückzuziehen, Wort um Wort zu lesen und sich die Antwort darauf bereits beim Lesen durch den Kopf gehen zu lassen! Der Funkverkehr des Herzens geht von Mensch zu Mensch. „Ich werfe mich in ein Taxi und bin in zehn Minuten bei dir, dann können wir alles besprechen," ruft der Geliebte durchs Telephon, und der Zauber des gesprochenen Wortes muß die Konflikte lösen, deren Vorhandensein allen Liebenden gewiß nicht unbekannt ist. Vielleicht schreibt irgendwo noch ein gefühlvoller junger Mann einen glühenden Brief an seine Angebetete . . ., aber er tippt ihn sicherlich während der Arbeitspause im Bureau auf der Schreibmaschine, oder er malt ihn in den krausen Zeichen der Stenographie.

Der Liebesbrief ist tot. Wenn später einmal der Nachlaß berühmter Männer und Frauen gesichtet werden sollte, wird der Liebesbrief bestimmt fehlen. — Leider! Denn mit dem Liebesbrief ist wieder ein Gemütswert verloren gegangen.

Das Neueste von der Mode.

Samthüte im Herbst und Winter wieder hochmodern.

Die schon im Frühjahr angekündigte Samthutmode ist Tatsache geworden, so vielfältig sich auch der Filzhut in neuen, meist kleinen Formen zeigt. Will jener mehr als flotter, schlichter Lauf- und Straßenhut gelten, so wird der moderne Samthut zum sogenannten Nachmittagskleid, also zur eleganteren Frauenkleidung, getragen. Schon seine vorwiegend große Form, mit flachem Kopf und sehr breitem Rand, deutet die Sonderstellung an, die er unter den Herbsthüten einnimmt und einnehmen soll. Ob er nun aus weichem Duvetine oder Pfirsichhaut, Lindener Seidensamt oder aus Velour epinglé, Velour soleile oder Velour cotelete gefertigt ist, immer tritt er bei aller Einfachheit ziemlich anspruchsvoll auf, selbst wenn ihn nur, wie eine besonders große schwarze Schlappglocke, ein weißes Futter unter der Krempe, mit nach außen sichtbaren Paspel und ein schmales, weißes Ripsband zieren. Es ist direkt bewundernswert, wie außerordentlich vielgestaltig diese vorwiegend in klassischer Form gehaltenen, breitrandigen Samthüte gehalten sind. Namentlich der Rand daran zeigt eine Abwechslung der Formen, die den aufmerksamen Beobachter überraschen. Saubere Stepparbeit, zusammengesetzte Krempen aus Chenille und Samt, Seide und Samt, Pelz und Samt, originelle Biesenarbeit daran, mehrfarbige Paspelierungen in sehr exakter Ausführung, flotte Wollstickereien, perlbestickte Garniturteile, originelle Schleifenarrangements, seitlich, schräg über der Stirn oder direkt im Nacken aus Crepe Satin, Taft, Duchesse oder Großgrainband, reizvolle Straußenfederbandeaus und Motive aus Seidenbandflechterei in Schachbrettmanier gefertigt, dinen als neuartige, reizvolle Garnitur daran. Einige Modelle sind so weich in ihrer Randgestaltung gehalten, daß sie der sommerlichen „Wippe", aus weichem Panama oder Florentinerstroh gleichen, die ihre Trägerin, in entsprechender stilechter Kleidung, so weiblich anmutig und verführerisch kleidet. Damit sind ihr aber zugleich auch Richtlinien gegeben, wie das Kleid beschaffen sein muß, zu dem sie ein solches neues Modell als Krönung trägt.

Neue Aermelformen am Herbstkleide.

Sowohl am Vor- wie am Nachmittagskleide zeigt sich der neueste Aermel gegen seine Vorgänger vielfach sehr stark verändert. Der schlichte Aermel am einfachen Vormittagskleide will vor allem durch seinen guten Sitz wirken, der vielfach noch durch lange Knopfreihen an der hinteren Aermelnaht besonders betont wird. Auch eine dem Handrücken aufliegende angeschnittene Ecke trägt dazu besonders bei. Sie ist bei farbiger Garnitur des Kleides, fast immer mit bleistiftbreitem, abstechendem Vorstoß unterlegt. Auch ein bogig mit Tresse sauber eingefaßter, nach der Hand zu mäßig erweiterter Aermel trägt viel zur Eleganz eines schlichten Lauf- oder Vormittagskleides bei. Damit er eng und „modegerecht" das Handgelenk umschließt, ist er an der hinteren Naht mit kleinem Schlitz versehen, der mit Druckknöpfen geschlossen wird.

Der Aermel am Nachmittagskleide ist ungleich vielseitiger in Schnitt und Ausführung, wie sein schlichter Konkurrent vom Vormittag. Breite, nach oben abstehende Manschetten mit abstechendem Vorstoß, weit angesetzte Glocken oder Bausche von kontrastierendem Stoff, Doppelärmel, aus einem enganliegenden Innen- und sehr weitem Oberärmel bestehend, lange Bauschärmel aus dem Stoff des Kleides, mit 8 bis 10 Quersäumchen in halber Breite des Bausches über dem Handgelenk, das mit schmalem Bindeband und langen Schleifen des zusammengerafften Aermels geschmückt wird, breite Spitzen- oder Stoffvolants aus der hinteren Naht des Aermels hervorquellend, glockige Spitzenansätze, bis fast zum Ellbogen reichend, bei ebenfalls vorhandener Spitzenpasse am Kleide und bizarre Besätze des Unterärmels bis hinauf zum Ellbogen von abstechendem Material: Spitze, Seide, Rips, Handstickerei in Wolle und Seide oder Biesenanordnungen, in diagonaler Weise aufsteigend oder quer rund um den Aermel laufend, zeigen, wie vielgestaltig der modegerechte Aermel am Herbst-Nachmittagskleide auftritt und den Gesamteindruck entscheidend beeinflußt.

Am Abendkleide fehlt der Aermel entweder ganz oder ist in Form eines leichten, duftigen Flügelpaares, nur als höchst anmutige, reizvolle Umrahmung des Armes gedacht. Stets aus feinstem Gewebe, Tüll oder Spitze gefertigt, fließt er hinter dem Arme seiner schönen Trägerin faltenreich hinab und entfaltet erst beim Gehen oder Tanzen der Trägerin seine bizarre Eigenart.

E. M.

Stoffneuheiten für Herbstkleider und -blusen.

Da der Wollstoff neuerdings wieder hochmodern geworden ist, erscheinen täglich neue Stoffarten und Musterungen. Gabardine in sehr aparter Farbenwahl, Diagonalstoff in schmaler und aparter, breiter, eigenartiger Musterung, schottischer Wollstoff, ziemlich groß kariert, Duvetine in melierter Art, Woll-Crepe de Chine, Veloutin und Wollgeorgette von weichem, graziösem Fall, Crepe-Satin mit schönen Glanzeffekten, ein gediegener Wollrips, ebenso wie neugemusterte Tweeds, mit vorwiegend weißen Effekten sowie Velours für schicke Vormittagskleider, stehen der Frauenwelt in sehr aparter Farbenwahl zur Verfügung. Daneben wirbt schmal und breit gerippter Lindener Waschsamt, mit aparten kleinen und großen Dessins, in aparter Farbenzusammenstellung, in seiner fast sprichwörtlichen Unverwüstlichkeit um die Gunst der Frauenwelt.

Für das elegante Tee-, kleine und große Abendkleid bieten sich wieder schmiegsame Velourchiffons, weiche Crepe-sambres, ein wundervoller Charmaine-perlé, ebensolcher Georgette-faconné, ein seidenglänzender Charmelaine, ein entzückender Crepe-Marocaine, Crepe-Caid, ein eleganter Crepe-Romain und duftige Spitzen zu Gebote. Unter den reinseidenen Geweben stehen wieder Crepe-Chiffon und Travis sowie Crepe de Chine obenan. Sevilladruck, Durona-, Crepe-Florida und Crepe-Faconné werden jenen den Rang streitig machen. Crepe-Georgette und -Druck sowie Crepe-Satindruck werden zum duftigen Abendkleid gewählt werden, während Crepe-Mongole, Crepe Lavable und ein neuer Tweed-Druck in Crepe de Chine-Art gewebt, sowohl zum Nachmittags- wie Abendkleid in seinen wundervollen Farben sich vorzüglich eignet. Neu ist auch mit etwas Glanzfeiden-Effekten ein schmiegsamer Veloutine, vereinzelt durch breite Bordüren noch besonders gehoben. Alle diese Stoffe werden natürlich auch für Blusen verarbeitet, von denen die aus weichen Geweben gefertigten, im Gürtel des Rockes, die aus stärkeren über diesem getragen werden, um alles unnötige Auftragen in der Taille zu verhüten.

E. v. St.

Die Bluse im neuen Modebild.

Von Rut Goetz.

Die Herrschaft der Bluse ist offenbar! Schneller, als man glaubte, hat sie sich eingeführt und von neuem die Gunst aller Frauen erworben. Dieses graziöse Kleidungsstück hat seine praktischen Vorzüge, wodurch sich auch die große Beliebtheit erklären läßt. Beginnen wir mit der

sportlichen Bluse.

Sie ist aus weißem Leinenbatist, aus Linon, häufig auch aus Pikee hergestellt. Die Oberhemdform ist nicht gerade neu oder besonders originell, jedoch sehr populär, zumal sie zu dem einfachen Stil des Jackenkleides gut paßt. Man sieht die Oberhemdblusen mit Umfallkragen, zu dem eine hübsche bunte Schleife gehört. Auch kleine Umlegekragen sind beliebt, weil sie, mit ihrer am Halse geschlossenen Form, kleidsam sind. Der Blusenärmel hat Manschette und loseren weiteren Oberärmel. Neben den weißen, werden der praktischen Seite wegen, bastfarbene Hemdblusen getragen, die sich durch den Ton und das Material von den weißen Hemdblusen unterscheiden. Nicht für jede Dame ist die Bluse im Rock kleidsam. Für stärkere Figuren wird sich die kurze Jumper- oder Westenbluse, die ein wenig über den Rock reicht, als vorteilhafter erweisen. Durch einen Gürtel oder durch eine Gürtelandeutung wird der Blusenessekt im vollen Maße erzielt.

Fichu- und Jabotblusen

meiden die sportliche und bevorzugen die frauliche Note. Sie haben das Legere und Beschwingte, das weiblich Anmutige, der neuen Modelinie. Vielfach werden diese Blusen aus Crepe de Chine oder einem festen Georgette gearbeitet. Auch die Hemdseide eignet sich als Herstellungsmaterial sehr gut, und gerade in dieser Ausführung wirken die Blusen rassig und elegant.

Die Bluse für den Nachmittag

ist eine Neuerscheinung auf dem Gebiet der Mode. Zu schwarzen Jackenkleidern, zu den schwarzen Kleidern mit Bolero oder kleinem, kurzem Jäckchen sieht die weiße Bluse aus Crep de Chine oder Crepe Romain elegant und reizvoll aus. Diese Blusen werden mit Durchbrucharbeit versehen, mit Spitzen garniert. Sie haben originelle Aermel, zuweilen nach unten zu weit ausfallend, oder mit einer hochgehenden Manschette, über die sich der Oberärmel bauscht. Es werden auch weiße Blusen mit schwarzen Spitzen garniert, zuweilen gibt eine Schleife aus schwarzem Samtband der Bluse die Note der Zugehörigkeit zum Jäckchenkleid. Immer sind Jacke, Jäckchen und Bolero so gearbeitet, daß sie einen großen Teil der Bluse sehen lassen. Sie gilt als Ergänzung des Nachmittagskleides und eine französische Modeschöpferin behauptete in ihrem Programm, daß sie zu Beginn der Saison ihren Kundinnen überreichte, die Bluse sei nunmehr „five o'clock und cocktailfähig". Das heißt, die Bluse gilt durchaus als vornehmes Kleidungsstück für den Nachmittag.

Wärmende Blusen

sind von der Mode nicht vergessen worden. Für die kälteren Tage sehen wir Blusen aus Jersey und Tweed. Sie passen sich der Farbe des Kostümes an, ohne ihr zu gleichen, doch sie ergeben eine schöne, geschmackvolle Abstufung im Ton. Ihre praktische Seite besteht darin, daß sie nicht empfindlich sind. Man kann sie als Bluse der berufstätigen Frau bezeichnen, sie eignet sich für Reisezwecke, sie kleidet die Hausfrau ausgezeichnet und dient ihr mit einem passenden Rock als hübscher, dabei bequemer Hausanzug.

Kleinigkeiten zum Modernisieren.

Von Carla Gabriele.

Es gibt in dieser Saison einige Kleinigkeiten zum Modernisieren. Versteht man, sich ihrer zu bedienen, so kann man der Mode gerecht werden ohne große Belastung des Etats. Da sind zuerst

die Gürtel.

Sie gelten als neuestes modisches Attribut. Bei der höher gerückten Taille kommen sie vorzüglich zur Geltung. An den Vormittagskleidern spielen sie in dem neuen Modehalbjahr eine bedeutende Rolle. Schwarze Gürtel aus Lack werden schmal getragen. Die Schnalle hebt sich von dem Material ab, da sie fast immer aus Metall hergestellt ist. Zuweilen findet sie eine Umkleidung aus Lack oder bei Ledergürteln aus Leder, so daß das Metall nur wenig zur Geltung gelangt. Für die neuen gemusterten Tweeds werden farbige stumpfe Gürtel aus Wildleder bevorzugt. Die Leder- oder Lackgürtel eignen sich hervorragend zu den Kleidern im sportlichen Stil. Sie markieren den Tailleneinschnitt, wodurch das Kleid jene flotte Note bekommt, die von der Mode vorgeschrieben ist. Gleichfalls aus Leder sind

die neuen Taschen.

Mehr und mehr herrscht die Halbmondform, die neben der Briefumschlag- und der Beutelform besteht. Der Mode folgend sind die Taschen vielfach in schwarz und weiß gehalten. Reptilien werden zu dem Herstellungsmaterial verwendet. Taschen aus Krokodil gehören in das neue Modebild, und sie wirken noch neuartiger, wenn sie mit weißen Lederstreifen besetzt sind. Taschen aus Schlange und Wildledertaschen die mit Eidechse besetzt sind, fallen so sehr ins Auge, daß sie sich zum Modernisieren gut eignen. Natürlich müssen sie ihre elegante, schlanke Form behalten, und die Trägerin sollte auch immer auf die Tadellosigkeit des Verschlusses achten. Nur, wenn die Tasche so getragen wird, wie ihr von rechtswegen gebührt, macht sie den guten, modischen Eindruck.

Ansteckblumen aus Leder

sind sehr beliebt. Sie zieren die Mäntel und halten sich in der Nähe des Pelzbesatzes auf. Fast immer werden sie zum Pelz und nicht zum Ton des Mantelgewebes gewählt. Es sind reizende, lustig geformte Blüten und Blätter, mit Staubgefäßen, in künstlerischer Verarbeitung. Braun, schwarz und weiß, hellbeige mit braunen Flecken. Allerlei Formen stehen gut zu den Besätzen von Mänteln und Kostümen. Daß

Pelzbesatz

ein beliebtes Modernisierungsmittel ist, wissen viele Frauen aus Erfahrung. Dieses Jahr jedoch lassen sich die Besätze aus Pelz zu diesem Zweck ausgezeichnet benutzen. Wer ein Jackenkleid aus vergangenem Jahr sein eigen nennt, wird es durch einen Randbesatz, durch einen Schalkragen und Manschettenaufputz in ein diesjähriges verwandeln. Der Randbesatz charakterisiert nämlich das neue Jackenkleid, und die Modernisierungsmöglicheit ist demzufolge eine verhältnismäßig leichte und nicht sehr kostspielige. Die Kürschner haben ihr Handwerk zum künstlerischen Gewerbe erhoben. Es gibt Pelz in geradezu hervorragender Ausführung, von großer Haltbarkeit, die dennoch nicht zu den teuersten gerechnet werden müssen. Die Umwandlungen preiswerter Felle zu jedem beliebigen Modepelz ist heute möglich und dadurch wird der dekorative Aufputz allen Frauen zugänglich.