

# Aus der Frauenwelt.

## Aus dem Reiche der Mode und der Gesellschaft.

New York, 12. März.

Frühling und Winterformen für Frau Mode bemittelt, uns auf Schritt und Tritt in überzeugender Weise an das nahende Frühjahr zu gewöhnen. Unsere großen Geschäftshäuser leuchten in einer Farbenpracht, wie nur das Frühjahr sie zu zeitigen vermag. Hüte und Kleider scheinen zu wettern, das Auge des Beschauers zu entzücken, und die neuen Farben wirken oben so sehr durch Originalität, wie durch Schönheit.

Frau Mode hat ihr Bestes, die Kleider einfach in Effekt zu halten, was ihr in diesen Fällen wunderbar gut gelingt. Kränzen und Volants jedoch kämpfen ebenso sehr um die Oberherrschafft und es ist Gelegenheit und persönlicher Geschmack, was diese Frage entscheiden sollte.

Die aus mehreren übereinanderliegenden Theilen bestehenden Röcke (tier skirts) gewinnen mehr und mehr an Beliebtheit und man findet sie an Modellen für Straßentracht sowohl wie für andere Zwecke. An separaten Röcken, die zu Blousen von Seide, Atlas oder Reinen getragen werden, sind die oberen Theile in Tülls von fast jeder Form und Länge geschnitten. Eine Form, die sehr beliebt ist und sich beharrlich erhält, die sich hinten verlängert und in eine Spitze aus-



Der peg top Effekt für die Theorobe.

modischen Raden von Vrolat oder Sammet getragen werden, für die die Kleidermacher jetzt ein besonderes Faible haben.

„Nocturne“ Man ist eine reizende neue Schattirung, etwas mehr Grau enthaltend als Woodstock-Man. Die neuen Tango-Crepe und Puffh willow Raffeta für elegantere Nachmittagsstracht weisen dieses weiche, leidliche Man auf.

Es giebt Frauen, die in erster Linie von einem Kostüm Originalität verlangen. Diese dürften an dem in unserer ersten Abbildung dargestellten Modell Verlangen finden. Für Dinner-Zweck bestimmt, ist dieses Kleid ausgeführt in Chiffon-Tüll, reich mit Spitzen-Medaillons von schwarzer Qualität verziert. Die Unterräume ist ebenso von Spitze, und mit ihr sind die Kermel in einem geschnitten.

Der Rock ist vorn sehr hoch drapirt, und das Vordere der Blouse ist dementsprechend arrangirt. Der Hals-Ausschnitt ist zum Theil mit Spitze ausgefüllt, deren ausgezogener Rand eine unregelmäßige Linie ergibt, die sehr ansprechend wirkt.

Der „peg top“ Effekt an Röcken hat sich jedes Gebiet erobert, selbst das der Thee-Nebe. Und in der That kommt dieser Effekt nirgends vortheilhafter zur Verneinung wie gerade hier. In unserer zweiten Illustration haben wir ein derartiges Modell. Dasselbe ist ausgeführt in Crepe de chime. Die kurze Taille ist fast vollständig bedeckt mit einer Drapierung von weicher Zwirnspitze, und auch die Hals-Blouse sind von diesem Material. Frauen, die einen weniger tiefen Ausschnitt bevorzugen, können



Originelles Dessin für ein Dinner-Kleid.

läuft. Sehr bewegliche Frauen können die Tunik vorn ganz kurz haben, während kleinere Figuren, besonders wenn sie zur Fülle neigen, in diesem Punkte Vorsicht über sollten.

Von großer Wichtigkeit ist der Aermel-Schulter-Effekt. Die lange, abfallende Linie ist überaus graciös, und die Aermel, ob Ellbogen- oder volle Länge, sind in der Regel mit der Schulter in einem Stück geschnitten, und eng anschließend. Aermel, die mit dem englischen Schulter-Yoke in einem geschnitten sind, sind überaus modisch. Sie sind selten garnirt, abgesehen von einer schmalen Krause am Handgelenk. Viel Aufmerksamkeit wird jedoch der Art und Weise, wie die Nähte abgefaßt sind, gewidmet.

Wir hören so viel von Tango, daß es geradezu ermüdet. Aber wie kann man den Gegenstand umgeben, wenn beständig neue Waben in Verbindung mit dem viel unstrittigen Tanz eingeführt werden. Unter den neuesten Anerbietungen in den Läden befinden sich Tango-Blusen, Tango-Cürtel und Tango-Taschentücher. Diese kleinen Details sind dazu bestimmt, den Frühjahrskostümen noch weiteren „Chic“ zu verleihen, und sind in den entzückendsten Schattierungen von Roth und Blau anzutreffen.

Fast alle Kombinationen sind nach Bezeichnungen der Substanz und Charakteren benannt, und sind überaus wirkungsvoll.

Die neuesten der gewürfelten Muster sind Cabaret-Würfel genannt, mit welcher Verhöhnung ist nicht ersichtlich, abgesehen davon, daß sie populär sind.

Blau Farbentöne von künstlerischer Qualität, und braune, sind die führenden Farben des kommenden Frühjahrs, und Röcke von einer die- sen Nuancen können mit den kleinsten



Ein neuer Tailor-Effekt.

## Für die Küche.

Wiener Apfelstrudel. Vorbereitung des Strudelteiges. Auf einem Runderbrett nehme man zwei Tassen Weizenmehl, mache eine Grube, etwas Salz, ein ganzes Ei hinein, mit lauwarmem Wasser einen mäßig weichen Teig anmachen, fünfzehn Minuten durcharbeiten, nachher zwanzig Minuten ruhen lassen, dann mit dem Runderbrett auf dem Runderbrett wälzen und auf einem mit Mehl bestäubtem Tischstück fein ausziehen; ist genügend Teig, um mäßig großen Tisch zu bedecken. Die Hände müssen vom Teige weggeschritten werden, wenn der Teig schon genügend ausgezogen ist. Den ausgezogenen Teig bespreize jetzt mit zerlassener Butter oder Schmalz, mit in Butter oder Schmalz gerösteten, ausgekühlten Pröseln bestreuen, jetzt von 8 bis 10 Äpfel, mäßig großen, geschält, feine Schnitten darauf legen, mit einer halben Tasse Zucker und Zimmt vermischt bestreuen, eine Tasse Rosinen darüber streuen, jetzt mit Hilfe des Tischstückes zusammenrollen, ins Backblech geben, mit zerlassener Butter den Strudel bestreuen, bei mäßiger Hitze schön gelb backen.

Wogländer Kartoffel. Nehme 2 Pfund Kartoffeln, 10 bis 12 rote Kartoffeln werden gekocht und gerieben, das Wasser ablaufen lassen, dann vermenge dieses mit einem Quart Milch, zwei Eiern und das nötige Salz, den Speck in Würfel geschnitten, lasse man in der Pfanne gut ausbraten, dann schütte den Teig hinein, sollte so hoch geben wie Kaffeetassen und lasse dieses dann gut backen im Backofen bis es ringsum schön braun ist, und dann in Stücke auf den Tisch gegeben mit Preiselbeeren oder Salat.

Malbisch. Magout. Man nehme 2 Pfund Kalbfleisch, läßt es in kleine Stücke schneiden, thut sie in den Kochtopf mit so viel Wasser, daß eben das Fleisch bedeckt ist, schäle eine Zwiebel, nicht zu große, lege sie ganz hinein, etwas Salz und seinen Pfeffer, es darf nicht zu scharf sein, läßt ungefähr 1 1/2 Stunden kochen, je nachdem das Fleisch gar ist, dann nehme 1/2 Pfund halb Schweinefleisch, halb Rindfleisch, läßt Weides hoch, dann 2 ganze Eier, ein altes Bröckchen in Wasser geweicht, ausgebrüht, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, fein gehackte Petersilie und ein kleines Stückchen Butter, verarbeite zu einer feigenartigen Masse, aus der man kleine Klößchen formt, je kleiner, je besser. Wenn die Spargelzeit ist, nehme man 7-8 Spargeln, schält sie gut, daß nichts Hartes daran ist, schneidet die in 1/2 Zoll große Stücke, thut zum Fleisch, so das Weides zusammen gar wird, nimmt die Zwiebel heraus, läßt die Fleischklöße darin 10 Minuten kochen. Man sehe zu, daß nicht zu viel noch zu wenig Brühe ist. Wenn gar, gebe einen Eßlöffel voll Butter in einen kleinen Topf, einen guten Eßlöffel voll Mehl, bereite dann eine weiße Embrème, nehme von der Brühe und mache eine recht sänige Sauce, etwas Muskatnuss und ziemlich gehackte Petersilie, dann thut die Sauce zurück zum Fleisch, einmal aufkochen, leicht umgerührt und das Magout ist fertig; mit Salzkartoffeln und etwas grünem Salat servieren.

Engemachte Hühner mit Schampignons und Knödeln. Zerhacke und lasse Hühner und dünne sie mit Butter und grüner Petersilie darin, wenn alles schön, thut in Rindsuppe. Feingehackte Champignons, lasse auf Butter dünne mit bisschen Petersilie, nachher stauhe mit Mehl und Eindrümpfen in weiße Embrème. Hierauf gieße daran halb Suppe, halb süßen Rahm, damit es richtige Dike hat, wirze mit Paprika, Muskatnussblüte, gieße über die Hühner, aufkochen, beim Servieren gib die Hühner in Mitte, die Knödel herum, event. abgekochten Blumenkohl zwischen Knödeln garnieren. Für die Knödel 1/2 Pfund feingehacktes Kalbfleisch oder Hühnerbrust, 2 Eßlöffel Rindfleisch, 1 Eßlöffel Butter, 1 Bröckchen in Wasser geweicht, ausgebrüht, 2-3 Eier, bisschen Zitronenschale und Muskatnussblüte, Paprika, habe sein zusammen, mache Klößchen, so groß wie Gabelspitze in Rindsuppe oder in der Hühnersauce. Wenn sie hochkommen, lasse einige Mal überwallen. Beim Anrichten bestreue Alles mit der Champignonsauce.

Die Kautale. Ich machte in Kugel, eine reizende Model-Acquisition, bestohle mich mit ihr u. v. w. ich nicht mehr von ihrer Seite. Nichts hält mir am i-bischen Glück gefehlt — würde es nicht mein Bräutigams-gemüth betrubt haben, daß die Ausertorene mich wie bei meinem Vornamen rief, sondern mir nur das fabelhafte „Schat“ oder „das wesenlose „Bubi“ gönnte.

Sag doch Ludwig zu mir — bat ich sie schließlich — „oder, wenn dir das zu steif klingt, Louis, oder Louischen oder Louisl — aber laß das blöde Schat! — das Bubi m. g. ich sch. — gar nimmer!“

„Lut mir lud“ — sagte sie bestimmt — „aher verplappere ich mich dahine bei meinem Mann!“

Spottvögel. „Da kommt Fritz Müller, der junge Chemant.“

„Was für ein süßes Gesicht er macht!“

„Es soll niemand merken, daß er in den sauren Apfel beißen mußte!“

## Die Lavine.

Stizze von Hermann Wagner.

Der Thierarzt Jakob Kwindele aus Tauchitz an der Senna kam am Morgen des 17. März etwas verdrossen nach Hause, denn er war Nachts in ein feuchthartes Dorf zu einer kranken Kuh gerufen worden, und diese Kuh war ihm, all seinen Bemühungen zum Trotz, sozusagen unter den Händen gestorben.

„Den Kaffee!“ sagte er daher kurz zu seiner jungen Frau in einem Tone, der sicher nicht böse gemeint war, aber doch reichlich schroff und der jungen Frau auf alle Fälle noch neu und ungewohnt war.

Diese sah ihn darauf mehr erstaunt als erzürnt an und sagte:

„Was soll denn das bedeuten —?“

In diesem Augenblick mußte Jakob Kwindele behauertungsweise an die verstorbene Kuh denken.

„Nun,“ äußerte er empört, „bekomme ich den Kaffee oder bekomme ich ihn nicht?“

„Nein,“ sagte darauf die junge Frau mit einer Stimme, die den Verlust von abertausend Zülfüssen ausdrückte, „wenn Du ihn in dieser Zone verlangst, dann —“

Sie konnte nicht ausreden.

Jakob Kwindele war aufgesprungen, hatte eine der dünnen Kaffeetassen erfaßt und sie mit so unvorsichtiger Wucht auf den Tisch zurückgeworfen, daß sie klirrend zerbrochen war.

„Lediglich die selig verstorbene Kuh trug daran die Schuld, nur sie!“

Leider mußte dies die junge Frau nicht.

Sie sah ihren Mann entsetzt an, hob wie abwehrend beide Arme, schrie gelend auf und floh in das Schlafzimmer, dessen Thür sie tragend hinter sich ins Schloß warf.

Dort hörte sie bald darauf das ganze Haus krampfhaft schlingeln.

Der Mann aber begab sich halb mühselig und halb beschämt, auf alle Fälle aber fluchtartig auf die Straße.

In demselben Hause wohnte der Briefträger Nathaniel Feuerstein mit seiner Frau Emma und seinen beiden unverheirateten Töchtern Marie und Rosa.

Nathaniel Feuerstein spielte, als er den Käse der zerbrechenden Tasse hörte, neugierig die Ohren, gab seinem Gesicht den Ausdruck hämischer Freude und äußerte:

„Hört, hört — nebenan geschieht etwas!“

Frau Feuerstein aber klatschte, als sie den entsetzten Schrei der jungen Frau des Thierarztes vernahm, entzünd in die beiden Hände, lachte und konstatierte:

„Ein Krach!“

Und die Töchter schließlich legten die Ohren an die nur angelehnte Thür und lauschten mit Inbrunst dem Schlußreden nebenan.

„Er hat sie geschlagen!“ jubelte die Rosa.

„Du jeht rennt er fort!“ feigte die Marie.

„Ja, es ist nicht alles Gold, was glänzt!“ sagte tiefstimmig der Vater, legte seine Dienstmütze auf und begab sich eiligen Schrittes auf das Postamt, glückselig darüber, auf seinem Rundenbrett durch das Städtchen eine brühwarme Neugierigkeit verbreiten zu können.

„Wissen Sie schon,“ sagte er geheimnißvoll in jedem Hause, wo er einen Brief abzuliefern hatte, „wissen Sie schon das Neueste?“

„Das Neueste?“

„Vom Thierarzt!“

„Vom Thierarzt?“

„Ja, daß er seine Frau geschlagen hat —?“

„Geschlagen hat? ... Warum?“

Aber Nathaniel Feuerstein zuckte nur mit der Achsel.

„Er ist frühmorgens heimgekommen. Es hat einen ungeheuren Krach gegeben. Man hat deutlich gehört, wie er sie geschlagen hat...“

Und damit grüßte er, lachte vielsagend und verschwand.

Bei Anbruch der Dämmerung hatten sich, wie allabendlich, am Stammstisch im „Gasthof zur Post“ der Apotheker Mehe, der Lehrer Witt, der Amtsrichter Bimpf und der Gemeindefretär Zippshuh verammelt. Fragen und Antworten schwirren aufgeregt herüber und hinüber.

„Sonderbar, wer hätte das von ihm gedacht,“ sagte der Apotheker Mehe.

„Was?“ fragte der Amtsrichter Bimpf.

„Wie — Sie wissen noch nicht, daß er seine Frau thätlich mißhandelt hat?“

„Thätlich mißhandelt?“

„Welche Frage! Der Thierarzt.“

„Man hat die Frau bis weit in die Nachbarhaft schreien gehört,“ tonfahrtete der Gemeindefretär Zippshuh.

„Wie?“

„Bis auf den Marktplatz soll man die Hilferufe vernommen haben,“ erklärte der Lehrer Witt. „Erst am frühen Morgen ist er heimgekommen, schwer betrunken!“

Druckfehler. Der Messor begegnet der betagten Tochter des Hauses mit einer gewissen Ehrfurcht.

Prämie. Sie: „Nicht einmal diesen lumpigen Hut willst Du mir kaufen! Ich werde zu meinen Eltern zurückkehren!“

Er: „Wenn Du mir das versprichst, bekomme ich Du ihn sofort!“

Friede. Wie steht's mit dem Bierkrieg in Ihrem Städtchen?“

Polizeiverwalter: „Der ist längst doendet; wir haben schon wieder 580 Mark Strafgeld für nächtliche Ausschreitungen eingenommen.“

„Wer hätte das von ihm gedacht?“ wiederholte der Apotheker.

„Er war immer so ein ruhiger Mensch!“ stellte der Amtsrichter.

„Die Ruhigen, das sind oft die Schlimmsten,“ sagte der Gemeindefretär Zippshuh. „Ich kenne einen Mann, der —“

„Ob er ihr einen Schaden zugefügt hat?“ fragte der Lehrer Witt.

„Man munkelt, daß um die Mittagstunde der Arzt geholt werden mußte...“

„Der Arzt —?“

„Der Arzt —?“

„Der Arzt —?“

„Wer hätte das von ihm gedacht!“ wiederholte der Apotheker.

„Stellte der Amtsrichter zum zweiten Male fest.“

„Die Ruhigen, das sind oft die Schlimmsten,“ wiederholte der Gemeindefretär Zippshuh. „Ich kenne einen Mann, der —“

Zu gleicher Zeit wogte der Kampf der Meinungen auf das befragte auch um den Kaffeekrieg der vertriebenen Frau Postdirektor Häbig zwischen der Frau Registrator Meier, der Frau Bäckermeister Puffer, Fräulein Handarbeits-Lehrerin Eichenich und Frau Stationsvorstand Sigmund.

„Recht hat Sie! Sie ist sofort zu ihren Eltern abgereist! Sie läßt sich scheiden!“

„Wie!“

„Erst war sie beim Arzt! Der Arzt hat sie verurteilt!“

„Ist so etwas möglich?! Dieser Rohling! Er soll total betrunken gewesen sein!“

„Der? Der ist immer betrunken! Es ist bekannt, daß er seit jeher ein winziges Leben geführt hat! Ist es nicht ein Wunder, daß sie so lange bei ihm ausgehalten hat?“

„Und die Behörde? Schreit die Behörde nicht ein?“

„Gewiß, die Strafanzüge ist schon erlassen. Der Gendarm war am Nachmittag bei ihm!“

„Recht geschieht ihm! Ob man ihn einsperkt?“

„Wissen Sie noch nicht? Er soll ja schon fliehen!“

„Wie?“

„Wie?“

„Man soll es gesehen haben, wie der Gendarm ihn zur Wache gebracht hat! Er soll noch nicht ganz nüchtern gewesen sein! ... Fünf Monate sind ihm fider!“

„Recht geschieht ihm!“

„Bravo!“

„Vortrefflich!“

„Ausgezeichnet!“

Als der Thierarzt Jakob Kwindele einen Tag darauf zum Mittagessen beimamt und von seiner Frau, mit der er sich längst wieder verjöhnt hatte, einen klugen Rath erhielt, machte er ein nachdenkliches Gesicht und sprach:

„Was das heute nur zu bedeuten hatte! Dem mal! Als mich am Morgen der Amtsrichter Häbig auf der Straße traf, kam er auf mich zu, klopfte mir auf die Schulter und sagte mit der Miene eines Leidensgenossen: „Häbig, Sie sind ein junger Freund! Und glauben Sie nicht, daß wir über von Ihnen denken! Wir wissen ja: die Frauen —! ... Wer von uns allen hätte sich da nicht längst auch schon mal hinsetzen lassen! Trösten Sie sich! Und warten Sie ruhig einige Zeit ab! Vergleichen vergißt man bei uns sehr schnell!“

Die junge Frau erröthete, sah zur Seite und erwiderte:

„Oh, mit ist etwas ganz Aehnliches passiert! Die vertriebene Frau Postdirektor Häbig war bei mir und erwiderte sich voller Theilnahme und Neugier, ob die Scheidung zwischen uns schon eingeleitet sei!“

„Die Scheidung?“

„Die junge Frau nicht.“

Dann aber schlug sie ein lautes Gelächter an, breitete die Arme aus und fiel ihrem Mann um den Hals.

In der Wohnung nebenan lag die ganze Familie Feuerstein mit den Ohren an der Thür.

„Was war das?“ fragte die Mutter erregt.

„Ein Krach!“ schrien die beiden Töchter aus einem Munde.

„Ein Standa!“ sagte die Mutter voller Enttäuschung.

„Was willst Du,“ schloß resignirt Nathaniel Feuerstein die Angelegenheit ab, „nach schlägt sich, was ver trägt sich!“