Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reiche der Mode und der Gesellschaft.

New York, den 9. Oktober.

Das in so wundervollen Farben prangende Laub an den Bäumen unserer Parks und in der Umgebung der Stadt bringt uns mehr als Alles Andere zum Bewußtsein, daß der Sommer vorüber und der Herbst thatsächlich seinen Einzug gehalten hat. Aber grämen wir uns nicht darüber, sondern freuen wir uns an den Schönheiten, die auch die neue Saison bringt. Machen wir es, wie der kleine Knabe, der von jeder Jahreszeit, während ihrer Dauer meinte, daß sie die schönste von allen sei. Und kann es denn auch etwas Köstlicheres geben als ein milder Herbsttag mit klar blauem Himmel und warmem Sonnenschein? Und wer hätte nicht schon an einem trüben November-tage den unaussprechlichen Rei, einer frühen Dämmerstunde beim knisternden Kaminfeuer und summenden Theekessel, beim „Kaffeeklatsch" oder „afternoon-tea" empfunden? Von dieser Vorstellung unzertrennlich ist das Bild der Wirthin im neuen „tea-gown".

Die neuesten für diesen Zweck bestimmten Modelle bestehen aus zwei Theilen, dem graciös drapirten Rock und dem „tea-coat" der über den ersten herabfällt. Es ist dies ein loser Ueberwurf mit Aermeln, meist aus Spitze verfertigt, und von unendlicher Verschiedenheit im Schnitt, oft von wunderlicher Form. Der „tea-coat" ist eine der neuen Moden, an denen die Musterzeichner ihre Phantasie noch immer nicht erschöpft zu haben scheinen. Man kann sich ein solches Kleidungsstück ganz nach eigenem Geschmack entwerfen, ohne irgend etwas zu riskiren, denn welche Form es auch haben mag, es wird Niemand daran zweifeln, daß es das neueste Modell ist, da fast jeden Tag deren neue auftauchen. Für schlanke Frauen kann dieser „coat" ziemlich voll und reich drapirt sein. Das Hintertheil ist meist von den Vordertheilen unabhängig und fällt cape-artig von den Schultern nach hinten. Der Muster sind so viele, daß sie sich unmöglich nur annähernd beschreiben lassen.

Passepoilirung eine alte, immer wiederkehrende Garnitur.

Eins der beliebtesten Modelle sehen wir in unserer ersten Abbildung veranschaulicht. Der drapirte Rock ist von matt-goldfarbigem Nocturne-Atlas und der über denselben hinfließende „coat" von cremefarbiger Spitze mit Goldfäden durchzogen. Der Rückentheil, der eine schmetterlingsartige Drapirung vorstellt, läuft in zwei zugespitzten Enden aus, die mit Goldquasten beschwert sind, während die Vordertheile bis weit über die Hüften hinabreichen. Der spitze Ausschnitt vorn und im Rücken ist mit einer Spitzenfalbel umrandet, was dem Kleid einen halbformellen Charakter giebt. Die gleiche Spitze umrandet auch die Ellbogen-Aermel. Die Goldfarbe des Atlasrockes und die Goldfäden, die den Spitzen-Ueberwurf durchziehen, tragen nicht am wenigsten zu der Eleganz des Kleides bei.

Passepoilirung der Nähte als Garnitur ist keineswegs neu, aber ohne Frage ist es eine der wirkungsvollsten Ausschmückungen für Kleider. Daß man alle paar Jahre wieder darauf zurückgreift ist wohl der sicherste Beweis für seine allgemeine Beliebtheit. Auch in dieser Saison ist Passepoilirung eine der hauptsächlichsten Garnituren. Was derselben neuen Reiz verleiht, sind die neuen Linien in denen sie zur Anwendung kommt. In hübscher Weise veranschaulicht wird das in unserer zweiten Illustration. Dunkelblauer Sorge ist hier mit schwarzer Seide passepoilirt, und was dieser Ausschmückung Originalität verleiht, ist die neue Linie, die sich von den Schultern abwärts, bis zu den großen, über den Hüften angebrachten Taschen hinzieht. Die so entstehenden westenartigen Vordertheile sind mit schwarzer Seidenborte zusammengeschnürt. Der weite, gestickte Kragen von Organdy harmonirt mit den Manschetten von gleichen Material. Der schmale Gürtel ist von Patentleder.

In vielen Fällen wird die Passepoilierung dazu verwandt, starke Farbenkontraste hervorzubringen, wo ein lebhafter Zusatz gewünscht wird. Wo dies nicht der Fall ist, ist die Passepoilirung entweder schwarz oder von der Schattirung des Kleider-Materials. Auch gestreifte Seide, vorzugsweise schwarz und weiß, so wie geblümter oder andersgemusterter Atlas wird viel als Passepoilirung benutzt, und zwar hat dieselbe den doppelten Zweck, das Kleid lebhafter zu gestalten und die neuen Linien im Taillenschnitt noch besonders zu betonen. Auch die dritte unserer heutigen Abbildungen hat diese alte und ewig neue Garnitur aufzuweisen. In diesem Falle ist es ein Vormittags-Kostüm von zimmetfarbenem Mohair, dessen Nähte mit weißer Weidenkätzchen-Seide passepoilirt sind. Die Nähte laufen den Rücken sowohl wie die Vordertheile der Taille und Tunik hinab, und die weiße Passepoilirung ergiebt einen hübschen Kontrast zu der Zimmetfarbe des Kleides. Weiß passepoilirt sind auch die viereckigen Taschen, die der Tunik aufgesetzt sind, und die dem Anzug den Effekt eines Jacket-Kostümes verleihen. Einen weiteren Ausputz bilden die Oesen von weißer Seide, die die weißen Seidenknöpfe flankiren. Der breite Gürtel, der Taille und Tunika verbindet, ist von Taffeta in der Farbe des Kleides. Die Kravatte von schwarzem Moiree-Band, die unter dem weißen, in Handstickerei ausgebogten Leinenkragen hervorkommt, ist ein Echo zu dem modischen Matrosenhut.

Einer der Gegenstände, die für das moderne Kostüm unentbehrlich sind, ist das Chemiset, das in überraschender Auswahl und unendlicher Verschiedenheit in den Läden anzutreffen ist. Das Material, in welchem dasselbe angefertigt wird, ist Netz, Organdy, Spitze und Taschentuch-Leinen. Frauen, die ihre Blousen und Taillen selbst anfertigen, wissen den Werth dieser zur Verwendung fertigen Chemisette um so mehr zu schätzen. Es ist sehr leicht eine Blouse, — sagen wir aus pussy willow Seide herzustellen, so, daß die mit breitem Hohlsaum gesteppten Vordertheile einander fischu-artig kreuzen. Das Nächste ist dann eine Fahrt downtown zur Anschaffung eines passenden Chemisets. Die Blouse wird dann über dasselbe angezogen und die eleganteste Taille, würdig irgend einer Gelegenheit, ist fertig. Das Gute an diesen Chemisets ist, daß man sie zu mehr als einer Blouse tragen kann. Man kann eine ganze Anzahl fichuartiger oder ähnlich geschnittener Taillen haben, und sie brauchen nicht alle von Seide zu sein. Poplin macht zum Beispiel sehr elegant aussehende Blousen, die mit einem Chemiset von Organdy oder spitzenbesetztem Batist für irgend eine Gelegenheit — ausgenommen für formelle Zwecke — gut genug sind. Auch getragene Blousen, die vorn abgenutzt oder nicht mehr sauber sind, können mit Hilfe eines hübschen Chemisets zurechtgestutzt und wieder präsentabel gemacht werden. Alle sind mit weitem und breitem Kragen gemacht, der, durch feinen Draht gestützt, hinten hochstehend getragen werden kann, so daß er eine kleidsame Umrahmung für das Gesicht bildet.

Eine elegante Kombination für eine Theerobe.

Daß der Schleier heute durchaus nicht mehr der unentbehrliche Gegenstand ist, für den er vor fünfundzwanzig Jahren galt, ist so allgemein bekannt, um noch besonders beiont zu werden. Er wird sogar viel angefeindet, auch vom hygienischen Standpunkt.

Trotzdem hat er auch seine Befürworter. Während kein Zweifel darüber besteht, daß der Schleier die Sehkraft schädlich beeinflußt, wird ärztlicherseits wieder nachgewiesen, daß er die Gesichtshaut in hohem Grade konservirt. Allerlei Experimente sollen das bestätigt haben. Zu diesen Experimenten gehörten lange Automobil-Fahrten, bei denen die eine Hälfte das Gesicht durch den Schleier geschützt war, während die andere unbedeckt blieb. Der Unterschied in der Haut der beiden Gesichtshälften soll ganz erstaunlich gewesen sein.

Wie dem aber auch sei, die Frau von Heute scheut im Allgemeinen nicht, ihr Gesicht mit der frischen Luft in Berührung zu bringen. Von zehn Frauen verschmähen neun es, einen Schleier zu tragen. In den meisten Fällen dient der Schleier heute nur Zwecken der Koketterie.

Manches Gesicht gewinnt außerordentlich an Reiz durch einen hübsch gemusterten Schleier. Die verhältnißmäßig schwache Nachfrage auf diesem Gebiet ist wohl verantwortlich dafür, daß die Fabrikanten bestrebt sind, immer originelle Neuheiten auf den Markt zu bringen. Vor Kurzem hatten wir Amors Pfeil auf der einen Gesichtshälfte, später den Tennisschläger auf der einen Wange. Und so noch viele andern Embleme. Das Neueste jetzt ist der Schleier mit dem Fragezeichen. Auf glattem Filet-Gewebe ist dasselbe in Chantilly-Masche so eingewoben, daß es sich genau von der linken Wange abhebt, was dem Gesicht einen pikanten Reiz verleiht.

Passepoilirung zur Erzielung von Farbenkontrasten.

Von jungen Mädchen werden daher diese Schleier viel getragen. Die Fabrikanten können immer des Erfolges sicher sein, wenn sie es verstehen, auf die Schwächen des Ewig-Weiblichen, so da sind Koketterie und Sucht nach Originalität, zu spekulieren.

Wanda.

Für die Küche.

Rouladen von Rindfleisch. Die ungefähr handgroßen Scheiben von Rindfleisch werden gut geklopft, von allen Sehnen und Häuten befreit, in der Mitte mit Salz und Pfeffer bestreut und mit dünnen Speckscheiben oder Speckstreifen belegt. Wer es liebt, kann auch Gurkenstücke und einen Theelöffel vorher mit Butter gargedünsteter Zwiebel dazufügen. Die Scheiben werden zusammengerollt, mit gebrühtem Zwirn verbunden, in eine Kasserole mit gelbgemachter Butter und einer Zwiebel gelegt und rund herum angebraten. Dann wird etwas kochendes Wasser dazu gegossen und die Rouladen anderthalb bis zwei Stunden auf gelindem Feuer langsam gargedämpft. Wenn zu viel Flüssigkeit einkocht, muß etwas heißes Wasser, oder, wenn vorhanden, heiße Fleischbrühe nachgefüllt werden. Kurz vor dem Anrichten wird die Sauce mit Salz abgeschmeckt, wenn nöthig, mit etwas Mehl verkocht und über die Rouladen angerichtet.

Saure Leber. Ganz frische Kalbs-, Hammel- oder Rindsleber wird in Scheiben geschnitten, von allen Häuten und Röhrchen befreit, gewaschen und auf 1—1½ Stunden in Milch oder Halbmilch gelegt. Dann wäscht man sie ab, trocknet sie, schneidet sie in große Würfel und läßt diese in hellbräunlich gewordener Butter nebst 2—3 feingehackten Zwiebeln und 3 Eßlöffel gehackter Petersilie unter fortgesetztem leichten Umwenden durchdünsten. Nun stäubt man Mehl darüber, gießt etwas Wasser oder leichte Brühe und 2—3 Löffel milden guten Essig dazu und läßt die Leber damit noch etwas durchkochen. Nachdem das Gericht noch mit Salz und mit etwas Essig oder Citronensaft gewürzt ist, wird es sofort in erwärmter Schüssel aufgetragen.

Abgerührte Schwammklöße. Man wiegt 4 Eier und rechnet gleiches Gewicht Milch, Butter und feines Mehl. Die Milch wird in einem Kochtopf auf's Feuer gebracht, dann die Butter hinzugegeben, und wenn es kocht, rührt man das Mehl ein. Man rührt die Masse, bis sie sich vom Topf ablöst und völlig glatt und eben ist. Der gekochte Kloß wird auf einer Fleischplatte flach zum Abkühlen ausgebreitet und darauf mit 4 Eigelb und 1 Theelöffel Salz abgerührt. Man schlägt das Eiweiß fest und gibt es zum Teig, mit dem es gut vermischt wird. Mit den Händen rollt man kleine Bälle von der Größe einer Wallnuß aus dem Teig, den man, wie oben angegeben, gar kocht. Diese Klöße sollen inwendig trocken und lose sein, wie Brod, wenn es gar gebacken ist.

Quarkschmarrn. Man verrührt 1 Pfund schönen frischen Quark (weißen Käse oder Topfen) mit 2—3 Eidottern, etwas Mehl, Milch oder saurer Sahne, einer Spur Salz, 1—2 Löffel Zucker, und gibt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu. In einer flachen Eierkuchenpfanne wird etwas Butter zerlassen und heiß gemacht; darauf gibt man die Teigmischung, bäckt sie, den Schmarrn vorsichtig wendend, auf beiden Seiten hellbraun, gibt ihn auf eine erwärmende Schüssel, zerreißt ihn mit einer Gabel und streut Zucker und Zimmt darüber. Man kann den Schmarrn auch in einer Pfanne ohne Stiel im Ofen bei guter Oberhitze backen, dann wird er natürlich nicht gewendet.

Tomato-Catchup. In einer Kasserole werden zirka 9 Quart Tomaten mit 1 bis 2 Theelöffel voll Salz ohne Wasser unter fleißigem Rühren 1 Stunde lang gekocht. Die durch ein Haarsieb gerührte Masse wird nochmals unter Zugabe von etwa ½ Quart fein gehackten Zwiebeln, etwas fein gebrochener Muskatblüthe und etwas Salz zerkocht. Auf Flaschen gefüllt, dient es zum Würzen der Saucen und verleiht diesen einen pikanten Geschmack.

Kalbfleischröllchen mit Spätzle. 2½ Pfund Kalbsschnitzel werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit gehackten Zwiebeln, gehackten Champignons, etwas Butter und Kümmel gefüllt, aufgerollt und mit Band umbunden. Nun macht man in einer Kasserolle Butter braun und brät die Rollen auf allen Seiten schön braun. Dann wird ein Quart saure Sahne darübergegossen und die Fleischröllchen werden vollständig gar gedämpft. Man reicht Spätzle dazu.

Blumenkohlauflauf. Hierzu wird der Kohl in kleinere Röschen getheilt, in knappem Salzwasser gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. In drei Unzen Butter werden 2 Löffel voll Mehl geschwitzt und dann mit einem halben Pint Sahne der Milch verschlagen und zum Abkühlen hingestellt. Dann werden 6 Eidotter damit vermischt, zuletzt giebt man den steifen Schnee der sechs Eier darunter, sowie zwei Löffel geriebenen Store-Käse und giebt die Masse über den in einer porzellanenen Form angerichteten Blumenkohl. So in den Ofen gebracht, muß er zu schöner Farbe bei guter Ofenhitze backen, was etwa eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Mit gebackenen Hähnchen garniert, ist es ein sehr feines Gericht, und so dient der Blumenkohl auch als selbständiges Gericht bei größeren Essen. Die Hauptsache ist, daß die Form nach Beimischung des Eierschnees sofort in den Ofen kommt, damit das Volumen bleibt.

Saurer Schweinebraten. Ein schönes Stück Schweinefleisch aus der Keule, etwa 4 Pfund schwer, reibt man gut mit Salz ein, legt es in eine tiefe Schüssel und gießt eine Beize von Essig nebst Lorbeerblättern, Pfeffer, einigen Citronenscheiben und einer Zwiebel darüber. In dieser Beize muß das Fleisch 4—5 Tage liegen. Alsdann wird es im Ofen unter öfterem Begießen mit Beize schön braun gebraten.

Tomaten-Jam. Die Tomaten werden geschnitten und gekocht, bis sie weich sind, dann durch ein feines Sieb gerührt und gewogen. Auf jedes Pfund rechnet man ½ Pfund Zucker. Das Ganze läßt man unter stetem Rühren ungefähr eine Stunde kochen.

Die glatte Rechnung.

Die Geschichte einer Liebesheirath, von Alexander Engel.

I.

„Also machen Sie nicht so viel Geschichten. Das Gescheiteste ist, Sie heirathen," sprach gemüthlich der Hauptgläubiger des Herrn Paul Werner.

„Ich — heirathen — hahaha," lachte aus vollem Herzen der rücksichtslose Schuldner. „Ich tauge absolut nicht für die Ehe."

„Sie taugen nicht für die Ehe? Reden Sie keinen Unsinn, junger Mann. Schulden haben Sie mehr als eigentlich nothwendig, Ihre Glatze ist auch ganz respektabel entwickelt, Ihre Vergangenheit ist reich an interessanten Momenten — ja, was wollen Sie denn noch mehr?"

„A, ich fürchte, ich bin unverbesserlich, lieber Freund," seufzte Herr Paul Werner parodistisch. „Na, übrigens, wie denken Sie sich denn die Geschichte? Was soll ich heirathen?"

„Ich hab' ein paar reizende Sachen auf Lager. Unbesorgt, Sie werde ich doch nicht hereinfallen lassen. Da wäre gleich die blonde Meyer —"

„Gegen den Namen habe ich ein Vorurtheil."

„Wird gleich schwinden — sie ist Millionärin."

„A so! Wissen Sie das bestimmt?"

„Ich weiß Alles bestimmt. Meine Informationen hol' ich mir selber. Ich habe die verzweigtesten Verbindungen. Was ich Ihnen sage, ist Alles heilig. Darauf können Sie schwören. Und besonders, was das Baare anbelangt, da kenne ich keinen Spaß. Ich kann Ihne nur rathen, nehmen Sie die blonde Meyer. Ich garantire für eine geordnete Häuslichkeit. Momentane Geldverlegenheiten bleiben dann für alle Zeiten ausgeschlossen. Und das Mädel ist nicht übel, sie ist gerade keine Venus —"

„Das kann man von einer Millionärin nicht verlangen," warf Paul Werner, der sich in Gedanken mit der lucrativen Idee seines Gläubigers schon befreundet hatte, trocken ein.

„Die Familie ist auch sehr anständig," fuhr der Agent in glücklichem Tone fort. „Der Alte hat ein Monopol in einem Gebrauchsgegenstand, und die Alte hat reiche Verwandte — da wird in einer Tour geerbt."

„Na, die scheint so wirklich ein nettes Geschöpf zu sein, sie gewinnt immer mehr. Nun gut, ich bin einverstanden."

„Bravo! Bravo!" schrie der Gläubiger und umarmte den Heirathskandidaten mit einer Herzlichkeit, welche der in Aussicht stehenden Provision vollkommen entsprach.

„Die Verhandlungen führe natürlich ich; denn Sie könnten in einem stimmungsvollen Augenblick etwas von der Mitgift nachlassen, wenn Ihnen das Mädel irgend eine Sonate am Klavier vorspielt."

„Sie sind ein Charakter!"

„In Geschäftssachen immer. Ich wahre am besten die Interessen meiner Kunden — Sie brauchen dann nichts Anderes zu thun, als am Altar „Ja" zu sagen."

Nachdem der geschäftliche Theil dieser Herzensangelegenheit in bestem Einvernehmen erledigt war, entfernte sich befriedigt der Hauptgläubiger des Herrn Paul Werner.

II.

Einige Tage darauf war auch das Seelische dieser Geschäftsaffaire glücklich geordnet. Die Beiden sahen sich, und die Ehe war im Himmel geschlossen. Der Schwiegerpapa breitete segnend seine Hände über das Paar und richtete die Werthpapiere sam[illegible] fälligen Coupons zusammen. [illegible] Schwiegermama spendete eben[illegible] ren Theil am Familiensegen u[illegible] mete sich dann ganz den Ausst[illegible] sorgen. Der glückliche Bräutigam [illegible] vollauf Beschäftigung mit der [illegible] nung seiner Privatangelegenh[illegible] Jetzt erst sah er, wie sich diese in de[illegible] letzten Jahren gehäuft hatten. Denn er wollte „schuldlos" in die Ehe tre[illegible] ten. Nicht eine unbezahlte Rechnung sollte ihm in sein neues Glück folgen.

Und er forderte die Gläubiger seiner Vergangenheit auf, sich mit ihren Forderungen bei ihm zu melden. Die Zahl wuchs von Tag zu Tag. Er legte, in plötzlicher Anwandlung von Ordnungssinn, ein Notizbuch an und merkte sie alle vor. Die Seiten füllten sich in beängstigender Weise. Leute, deren Guthaben er bereits als verjährt betrachtet hatte, kamen freudig herbeigelaufen. Nichts erfreut ja den Menschen mehr, als der Empfang verloren geglaubten Geldes. Und Paul Werner bekam immer einen größeren Respekt vor sich — die Leute hatten in der That Vertrauen zu ihm gehabt und seine Kreditfähigkeit nicht überschätzt. Und einige Tage vor der Trauung nahm er das verhängnißvolle Notizbuch zur Hand und begann zu addiren. Die Rechnungsoperation mit den höheren Ziffern fiel ihm ein wenig schwer, er seufzte auf von Zeit zu Zeit und schüttelte tief den Kopf mit den Resten einstiger Blondheit. Da erinnerte ihn eine Rechnung an einen leichtsinnigen Tag, dort eine Mahnung an verrauschte Stunden voll Jubel und Champagner. Pathetisch nahm er bei dieser Gelegenheit Abschied von der Freiheit, der er nun endgültig den Rücken kehrte. Er log sich in die traditionelle Katzenjammerstimmung hinein. Dann klappte er rasch das Notizbuch zu, schaute noch einmal die Endsumme an, da er sie im Trubel des Erinnerns vergessen hatte und schrie plötzlich auf. Was war denn das? Die Summe seiner Mitgift deckte sich gerade mit seinen gesammelten Schulden. Er warf das unschuldige Buch zu Boden. Er machte sich Vorwürfe. Wozu die ganze peinigende Arbeit, wenn das Resultat ein so klägliches? Ach, hätte er doch früher gewußt, daß die Dinge so kommen werden, es wäre ihm eingefallen, zu heirathen! Beim Himmel — niemals! Wozu? Damit seine Gläubiger eine Freude haben? Nein, die verdienten es nicht. Wie ungern hatten sie ihm geliehen, und wie oft hatten sie ihn mit überflüssigen Mahnungen inkommodirt. Ja, einzelne hetzten sogar den Advokaten auf ihn, was seine Schuldenlast noch erhöhte. Er heirathet also aus Liebe. Er schämte sich. Ihm bleibt ja nicht ein Pfennig übrig. Solchen Idealismus hätte er sich gar nicht zugetraut. Er — aus Liebe heirathen! Was werden seine Freunde sagen! Sie werden ihn als hervorragenden Esel bewundern, der seine Freiheit opfert aus edleren Motiven und nicht um schnöden Mammon. Nun, es war geschehen, er wird das Mädchen aus Liebe zum Altar führen. Und mächtiger Stolz zog in die Seele des jungen Mannes.

III.

Paul Werner machte seinem Schwiegervater in stimmungsvoller Stunde das feierliche Geständniß, daß er seine Tochter aus Liebe heirathe. Er streckte ihm zum Beweise das Notizbuch entgegen. Der Schwiegervater prüfte Alles und war schließlich sehr gerührt. Eine hübsche Weile ließ er seinen zufriedenen Vaterblick auf ihm ruhen . . Dann umarmte er ihn heftig. Es schmeichelte ihm in hervorragendem Maße, daß seine Tochter keine Convenienzehe eingehe. Das war denn doch etwas Anderes — um seiner selbst Willen geheirathet zu werden! Daran sollten sich die Anderen, die Nüchternen, ein Beispiel nehmen.

Und er erzählte dies überraschende Ergebniß seiner geliebten Ehehälfte. Sie sank ihm gerührt an die Brust.

„Ich hab' immer gesagt, Adolph, wir werden an dem Mädchen noch unsere Freude erleben. Siehst Du, alle Männer sind nicht so," und ein häßlicher Vorwurf spiegelte sich in ihrem Antlitz. Schließlich flüsterte die Mutter ihrer Tochter die erhabene Thatsache zu:

„Er nimmt Dich aus Liebe," lispelte sie geheimnißvoll. Schluchzend umarmte das glückliche Mädchen ihre Mutter. Sie wußte den Ernst der Situation zu schätzen, denn sie hatte soviel von dem Egoismus der heirathslustigen Menschheit gehört, und die Klagen über die materialistische Zeit waren nicht ungehört an ihrem Ohr vorübergegangen. Sie sah schwärmerisch ihren romantischen Bräutigam an und fiel ihm nach einer kurzen Stimmungspause stürmisch um den Hals. Sie legte ihm gegenüber alle Prüderie ab — er war ja eine Ausnahme mit seinen veralteten Anschauungen, seinen schwärmerischen Allüren, und das mußte mit einem ehrlichen Kusse belohnt werden, in welchem sich die besiegte Schamhaftigkeit Luft machte.

Und Paul Werner umstrahlt bis zum heutigen Tag die Aureole des Menschen, der in unseren heutigen Zeitläufen aus Liebe heirathet.