# Aus der Frauenwelt.

## Aus dem Reiche der Mode.

New York, 24. März.

Sich kleidsam zu kleiden ist eine Kunst, die nur von der Minderzahl der Frauen verstanden wird. Eine eigenthümliche Erscheinung ist es, daß sehr häufig Frauen, die Andern rathen können, was zu tragen, um gut auszusehen, es selber nicht verstehen, sich kleidsam zu tragen.

Eine gewisse, hervorragende Modistin ist wohl bekannt, wegen der verblüffend schönen, aber höchst unkleidsamen Kostüme, die sie selber trägt. Sie hat ein wunderbares Geschick, gerade die richtigen Farben für Andere zu finden, doch die Farben ihrer eigenen Kleider scheinen niemals dem speziellen Typ ihrer Persönlichkeit zu entsprechen. Das junge Mädchen, das einem ganz entschiedenen Typ angehört, hat wenig Mühe, die für sie vortheilhaften Farben in ihrer Kleidung zu finden. So weiß zum Beispiel die echte Blondine mit blauen Augen und hellem Haar, daß sie stets gut in allen Schattirungen von Blau, und in den zarten Tönen von Rosa und Grün aussieht. Die ausgesprochene Brünette mit sehr dunklem oder schwarzem Haar braunen Augen und lebhafter Gesichtsfarbe, sieht in der Regel vortheilhaft aus in Roth, bräunlich Gelb und Lila, mit einem Wort in allen leuchtenden Farben.

Frauen und Mädchen, die zu einem dieser entschiedenen Typen gehören, haben es leicht, sich vortheilhaft zu kleiden, denn sie wissen genau, welche Farben sie zu wählen haben, um ihre besonderen Reize auf's Beste zur Geltung zu bringen.

Aber wie es in jeder bestimmten Farbe hundert verschiedene Farbentöne gibt, so gibt es auch hundert verschiedene Nuancen in jedem menschlichen Typ. Es gibt Brünetten und Brünetten, die keine Aehnlichkeit in den Farben haben, mit Ausnahme der Thatsache, daß Alle dunkel sind. Noch größere Verschiedenheit findet man unter den blonden Typen, ganz zu schweigen von Denen, die weder das Eine noch das Andere sind.

Wer also seiner äußeren Erscheinung die so wichtige, persönliche Note geben möchte, studire sorgfältig die einzelnen Farben und deren Komposition, die die richtigen sind, ihre Eigenart auf's Vortheilhafteste hervorzuheben.

Man trage nicht Jägergrün, nur weil die Masse es trägt, oder Maisfarbe, nur weil es eine Saison für Maisfarbe ist, sondern studire Teint, Haar und Augen, und experimentire mit den verschiedenen Farben, bis die beste Wirkung erzielt ist. Es ist erstaunlich, wie aus einem jungen Mädchen, das kaum passabel hübsch zu nennen ist, durch geschickte und diskrete Benutzung von Farben eine reizende Erscheinung geschaffen werden kann.

Zuerst sollten Teint und Augen in Betracht gezogen werden. Die Haarfarbe ist weniger wichtig, obgleich auch hiermit gerechnet werden muß. Ganz besonders wichtig aber ist die Farbe der Augen, bei der Feststellung der vortheilhaftesten Farben-Komposition. Ganz auffallend ist zum Beispiel die Wirkung, die ein schönes, reiches Blau, wenn es dem Gesicht nahe gebracht wird auf ein mattblaues oder graublaues Auge ausübt. Das Letztere erscheint dadurch in einem intensiven Blau.

Es ist so Vieles in Betracht zu ziehen, bei dem Studium der vortheilhaften, der Persönlichkeit entsprechenden Farben, daß es oft viel Zeit und Experimentiren erfordert, bis das gewünschte Resultat erzielt ist. Wenn das aber einmal erreicht ist, wird man finden, daß es der Mühe werth war.

Was die Tanzkleider der Saison zu so entzückenden Gebilden macht, ist das Aetherische, das dieselben charakterisirt. Wie in eine Wolke von Netz gehüllt erscheint die Tänzerin, die eine Verkörperung duftigster Zartheit ist. Es werden oft solche Unmengen dieses duftigen Gewebes zu einem Kleide verwandt, daß die Trägerin schon eine recht schlanke Figur sein muß, um die Verwendung einer solchen Stoff-Fülle an einer Person möglich zu machen. Diesem Typ von Kleidern gehört das in unserer ersten Abbildung — der sitzenden Figur — veranschaulichte Modell an. Ueber ein Fondu von weißem Liberty-Atlas fällt in duftigen Falten das Ueberkleid von Netz, mit einer in schillernden Perlen gestickten, breiten Bordüre. Von der Taille, die in verhältnißmäßig einfachen Falten drapirt ist, abwärts, sind Yards über Yards von dem Seidennetz in bauschigen Falten über den Hüften drapirt, und fallen in langen Spitzen bis weit unter die Knielinie herab.

Die Taille, die sehr durchsichtig und eben so einfach, wie hübsch drapirt ist, ist ärmellos. Dafür aber ist ein reizendes Arrangement von Netz, in Scarf-Effekt, über den Schultern angebracht, das von einer solchen Stoff-Fülle ist, daß es um die ganze Taille drapiert werden könnte. Außer den reizenden Pastellschattirungen, die in der schillernden Perlenstickerei vorhanden sind, besteht der einzige andere Farbenzusatz in dem exquisiten und zarten Strauß von steinchenbesetzten Blumen, der in der Taillenlinie angebracht ist. Die lang herniederwallende Netz-Drapirung über den Schultern ist so arrangirt, daß sie auf Wunsch die Arme bedecken kann, und so einem Aermel-Effekt verleiht.

Nicht weniger reizend und von ebenso duftiger Zartheit ist unser zweites Modell. Auch hier liefert Seiden-Netz, und zwar in Fleischfarbe, über einem gleichfarbigen Atlas-Fondu, das Material. Guirlanden von Rosen in reichen Farbentönen sind um den Saum des Atlas-Fondu arrangirt und sind unter dem Netz-Ueberkleid deutlich sichtbar. Eine Doppeltunik von Netz, in sechs Spitzen geschnitten, fällt in weichen Falten über das blumengarnirte Fondu. Zwei zollbreites Atlasband umgibt den Rand der beiden Tuniks, was nicht nur eine reizende Garnitur ergibt, sondern auch dazu dient, den feinen Draht, der benutzt ist, dem Kleid die modische, abstehende Linie zu geben, dem Auge unsichtbar zu machen.

Die Taille ist überaus einfach und nichts weiter, als ein breiter, in Falten drapirter Gürtel, dicht um die Taille gezogen, und ein Arrangement von gefaltetem Netz, in „Engel-Flügel"-Effekt, über beiden Schultern.

Für Empfangskleider formellen Charakters kommt Netz ebenfalls viel zur Verwendung, doch nimmt es hier nur die Stelle von Garnitur ein, während das Hauptmaterial aus einer der modischen, weichen Seidenstoffe wie China-Crepe, Weidenkätzchen oder Gros de Londre besteht. Das Letztere, mit seiner kaum sichtbaren Rippe ist besonders gut geeignet, für den in Rede stehenden Zweck. Unsere dritte Abbildung zeigt ein reizendes Modell ausgeführt in schwarzem Gros de Londre in Verbindung mit schwarzem Seidennetz. Von dem unteren Rock, der mit einer Rüsche vom eigenen Material abschließt ist nur wenig sichtbar unter dem in Doppelpuffen gelegten Ueberrock, dem am Saum ein feines Futter eingesteppt ist, damit dem Kleid der nöthige Umfang gegeben werde. Im Gegensatz zu dem ausgebreiteten Rock ist die Taille enganliegend. Sie ist überaus einfach, mit spitzem Ausschnitt vorn und im Rücken, wobei die Linien mit schwarzem Sammetband betont werden. Ein Strauß von glacirten Blumen und Früchten ist dem Rock gerade unterhalb der Taillenlinie, an der Seite aufgesetzt, eine neue Idee in dem Arrangement von Blumensträußen. Bemerkenswerth ist auch der breite Gürtel von Metalltuch, mit Seidennetz überzogen. Der Kontrast, der dem Kleid hierdurch gegeben wurde, in Verein mit der reizenden Farbennote, die in dem Blumenstrauß zum Ausdruck kam, ergab genügende Garnitur für das Kleid. Schwarze Atlas-Pumps, durch einen Knopf geschlossen, vervollständigten die Toilette.

Hoch elegante Umhänge in exquisiten Metall-Brokatstoffen, in reichen Farbentönen werden in der kommenden Saison das Gebiet beherrschen. Diese Brokatgewebe sind in der Regel leicht von Gewicht und eignen sich daher besonders zum Drapiren in der, der Mode entsprechenden umfangreichen Manier. In dem in unserer vierten Illustration veranschaulichten Modell sehen die Leserinnen einem in reichem rosa und Silber-Brokatstoff ausgeführten Umhang, über einem Chiffon-Fondu gearbeitet. Das Arrangement der reichen, weichfließenden Falten des Materials macht das Modell besonders bemerkenswerth. Aermel und Kragen sind in verschwenderischer Weise garnirt mit braunem Marabou, das in nächster Zeit die Stelle von Pelz als Garnitur einnehmen wird. Dasselbe ist ebenso wirkungsvoll, wie Pelz, aber weit angenehmer zu tragen, indem es so duftig und leicht von Gewicht ist. Die breite Bordüre von Marabou ergibt eine äußerst ansprechende Form von Garnitur. Dieser elegante Umhang wurde über einem duftigen Tanzkleid von fleischfarbigem Netz, mit gleichfarbigen Schuhen und ebensolchen Strümpfen getragen. Ein weiterer Vorzug des Marabou besteht darin, daß es ebenso kleidsam, wie reich und elegant ist.

Wanda.

Neue Linien für das Tanzkleid.

Ein eleganter Umhang.

Eine Wolke duftiger Zartheit.

Für formelle Empfangszwecke.

## Ueber Bouillonwürfel.

Es gibt wenige Dinge, über deren Werth eine so unklare Vorstellung herrscht, wie über die in letzter Zeit zu einiger Bedeutung gelangte Fleischbrühe, auch Kraftbrühe oder Bouillon genannt. Und zwar wechselt die Ueberschätzung mit der Unterschätzung gleichmäßig ab bei Laien und selbst in medizinischen Kreisen. Da sind Ansichten zu hören: in einem Teller Suppe ist so viel Kraft wie in einem Ei; oder umgekehrt: sie bestehe nur aus Wasser, das den Magen überfülle. Wie so oft, steckt in jeder der entgegengesetzten Ansichten ein Körnchen von der Wahrheit, verborgen, in einer Wolke aus ungenauen Kenntnissen und unzuverlässigen Gefühlsurtheilen. Daß trotzdem der Werth der Bouillon richtig erkannt wird, beweist die allgemeine Verbreitung der Bouillonwürfel. Das Interesse der Allgemeinheit ist groß, die Herstellung im lebhaftesten Schwung, aber die Geschäftsgebräuche nicht immer die besten, wie neulich in Gerichtsverhandlungen interessant beleuchtet wurde. Es lohnt sich nun, sich mit der Frage zu beschäftigen, welchen Einfluß die Fleischbrühe auf unsere Ernährung und Gesundheit ausübt und ob der Bouillonwürfel eine geeignete Anwendungsform darstellt.

Wenn man ein Stück Fleisch in Wasser kocht, so gerinnt durch die Siedehitze das Eiweiß, der wichtigste nährende Bestandtheil des Fleisches, aus dem es fast ausschließlich besteht, ähnlich wie beim Hartkochen der Eier vom Eiweißgehalt des Fleisches geht also so gut wie garnichts in das Wasser; trotzdem verwandelt sich dieses aber nach einiger Zeit in eine angenehm riechende, wohlschmeckende Flüssigkeit. Diese Suppe oder Brühe enthält alles das, was beim Kochen des Fleisches löslich war: Etwas Fett und Leim haben sich beim Erwärmen verflüssigt, aber weit wichtiger sind für uns die phosphorsauren Salze des Fleisches und ein ganz geringer Theil der Eiweißstoffe, die sich beim Erhitzen zersetzen und die leicht löslichen Geruch- und Geschmackstoffe liefern. Die Phosphate sind für unseren Knochenbau unentbehrlich, sie bilden einen wichtigen Bestandtheil des Lezithins, das bei jeder Nervenarbeit eine Rolle spielt und nehmen Theil an der von Georg Hirth genügend gewürdigten elektrolytischen Spannung der Zelle. Wer die Bedeutung der im Bouillon anwesenden aromatischen Bestandtheile unterschätzt, beweist eine ganz manzelhafte Vorstellung von dem Vorgang der Ernährung. Sie üben nämlich eine milde Anregung, auf die Verdauungsorgane aus und erhöhen dadurch den Werth der zugeführten Nahrung, daß sie deren Ausnutzung steigern. Ihre unbedingte Unschädlichkeit läßt sie in unserer Zeit der allgemeinen Nervosität besonders werthvoll erscheinen.

Diese Thatsachen hat unser anwendungsfreudiger Liebig früh erkannt und sie haben zur Herstellung von Fleischextrakt Anlaß gegeben. In Ländern von geeignetem Klima, wo Boden und Arbeitskräfte wenig Werth haben, lohnt sich die Viehzucht zur Herstellung von Fleischextrakt im Großen. Das Fleisch der ohne viel Pflege im Freien gedeihenden ungeheuren Viehherden wird einfach mit Wasser ausgelaugt, und wenn dann Wasser durch nicht zu rasches Erhitzen verdampft wird, so bleibt jene dickliche braune Masse zurück, die alle werthvollen Bestandtheile der Fleischbrühe enthält, mit Ausnahme des Fettes, weil dieses die Haltbarkeit des ganzen Extraktes beeinträchtigen würde. In dieser Form hat Liebigs Fleischextrakt eine Verbreitung erfahren, die seinen vorzüglichen Eigenschaften und seiner Preiswürdigkeit entspricht.

Es läßt sich nun nicht leugnen, daß der Weg zur Herstellung der werthvollen aromatischen Anregungsstoffe nicht ausschließlich das Kochen von Fleisch mit Wasser ist, sie bilden sich sogar beim richtigen Braten in einem gesteigerten Maße, so daß man mit Recht das gebratene Fleisch dem gesottenen vorzieht. Auch für die phosphorsauren Salze hat man eine andere Quelle gefunden, und das sind die meisten unserer als Gemüse verwendeten Pflanzen, wie Kohl, Rüben, Sellerie u.a.m. Unsere Hausfrauen wissen das und kochen in der Suppe einige Wurzeln und Knollen mit. Diese Pflanzen enthalten nämlich die zur Bildung der Extraktivstoffe nothwendigen Eiweißstoffe gerade so wie das Fleisch. Sie bieten aber bei unsern Fleischpreisen und bei der Nothwendigkeit, die Erzeugnisse der Landwirthschaft besser auszunutzen, gegenüber dem Liebigschen Verfahren den Vortheil, daß nicht große Mengen von Fleisch übrig bleiben, die durch das Auskochen erheblich an Verdaulichkeit und Werth eingebüßt haben. Die Enttäuschung, die man oft antrifft bei der Erklärung, diese Suppenwürze oder jener Bouillonwürfel sei ohne Verwendung von Fleisch hergestellt, ist daher ganz ungerechtfertigt. Ist der Hersteller noch so gewissenhaft, den etwas geringeren Phosphatgehalt der pflanzlichen Auszüge durch einen Zusatz an mineralischen Salzen zu verbessern, so verdient sein Erzeugniß das volle Vertrauen der Allgemeinheit. Nur der Titel „Kraftbrühe" sollte vermieden werden, denn er führt das Publikum leicht irre, weil ja eine Brühe oder Würze, sie sei aus Fleisch oder Pflanzen gemacht, auch bei der stärksten Konzentration nie das enthält, was der einfache Mann unter „Kraft", der Fachmann unter Eiweiß versteht.

Gerade jetzt ist es an der Zeit, immer wieder auf das ganz unschädliche wirkungsvolle und angenehme Anregungsmittel hinzuweisen, das wir im Bouillon besitzen; unsere Feldgrauen haben bei den großen körperlichen Leistungen, bei der naturgemäß nicht immer regelmäßigen Ernährung Reizmittel nöthig, die ohne jede schädliche Nachwirkung auf das Herz und die Nerven sind, da diese durch die seelischen Leistungen ohnehin genügend beansprucht werden.

## Für die Küche.

**Reisauflauf mit Fisch.** — Einen beliebigen Seefisch kocht man, nachdem man ihn geschuppt und gewaschen hat, in sehr wenig Salzwasser nicht ganz weich. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, entgrätet und zerpflückt ihn in kleine Stücke. 2 Tassenköpfe voll Reis läßt man in Wasser, Fett und Salz quellen. Dann bestreicht man eine Auflaufform mit Fett, bestreut sie sehr tüchtig mit geriebener Semmel und belegt sie mit einem Theil Reis. Diesen bestreut man recht tüchtig mit Käse, auch Weißkäse, legt darüber den ganzen Fisch und bedeckt mit dem Rest des Reises. Die kurz eingekochte Fischbrühe verwendet man zum Abschrecken einer sehr dicken Mehlschwitze, die man salzt, pfeffert und mit etwas Apfelwein würzt. Diese dicke Tunke streicht man über den Reis, bestreut ihn mit Semmel und Käse und läßt die Speise eine knappe Stunde im Ofen anbacken. Ein herzhaft zubereieter Salat schmeckt dazu sehr gut.

**Bayerischer Kohl.** — Der Kohl wird in der Mitte durchgeschnitten, die äußeren groben Blätter, der Strunk und nach Möglichkeit die dicken Rippen entfernt, feingeschnitten oder gehobelt, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit kochendem Wasser überbrüht. Nachdem er 5 Minuten in dem Wasser verblieben ist, legt man ihn auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Inzwischen läßt man frisches Schweinefett aus, schwitzt darin eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, schreckt mit Weinessig ab, gibt den Kohl und 1—2 säuerliche Aepfel dazu, Salz, Pfeffer und wenig Zucker und läßt ihn, fest zugedeckt, auf schwachem Feuer langsam dämpfen. Bei aufmerksamer Zubereitung ist ein Zugießen von Wasser nicht nöthig. Er muß gar sein, wenn die eigene Flüssigkeit verdunstet ist. Es kann zum Schluß etwas Mehl angestäubt werden.

**Huhn mit Blumenkohl.** — Das vorbereitete und gewaschene Huhn kocht man in Salzwasser mit einer Zwiebel und Petersilienwurzel weich, nimmt einen Theil der Brühe ab und reicht sie entweder am selben Tage in Tassen oder hebt sie für den nächsten Tag auf, um sie als Suppe zu bereiten. Von der übriggebliebenen Brühe bereitet man mit Hilfe einer hellen Mehlschwitze eine Tunke, die man mit Zitronensaft säuert und erst kurz vor dem Anrichten mit einem Ei abzieht. Der Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, in kleine Röschen zerpflückt, im Kranz um eine Schüssel gelegt, das zerlegte Huhn in der Mitte angerichtet und beides mit der dicken Tunke, in die man auch einige Pilze geben kann, begossen. Die Blumenkohlbrühe wird aufbewahrt

**Grünkohl.**—Grünkohl muß wohl gar, nicht aber zerkocht und zu Brei verrührt werden. Man entfernt die Rippen und alle zu harten Blätter, wäscht ihn einige Male in kaltem Wasser, legt ihn in einen Topf, übergießt ihn mit kochendem Salzwasser, gibt eine Prise Natron dazu, wodurch die grüne Farbe erhalten wird, und kocht ihn, aufgedeckt, 10 Minuten lang. Dann wird er abgegossen, durch die Maschine getrieben oder sehr grob gewiegt, mit der Brühe, darin die Würstchen gezogen haben, und etwas Fett geschmelzt, noch einmal nach Salz abgeschmeckt und mit den Würstchen angerichtet. Schwitzmehl darf nicht an Grünkohl gemacht werken, da er dadurch zu weichlich wird.

**Mohrrüben mit Aepfeln.** Die geschabten Mohrrüben werden gewaschen, in Streifen geschnitten, mit wenig kochendem Wasser und etwas Rinderfett auf's Feuer gesetzt, angekocht und das nöthige Salz hinzugefügt. Dann werden säerliche Aepfel geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Kerngehäuse entfernt, darübergelegt und alles zusammen gekocht, bis es gar und die Brühe verkocht ist. Zum Schluß wird etwas Kunstbutter durchgerührt. Flundern oder Fischbrätlinge können dazu gereicht werden. Wer es liebt, überstreut dieses Gemüsegericht mit Zucker. Es gleich mit Zucker zu kochen, darf im Interesse derjenigen, die nicht gern gesüßte Gerichte essen, nicht geschehen.

**Kalbsfüße.** — Die gut gereinigten Kalbsfüße kocht man mit Suppengrün und einer Zwiebel in Salzwasser weich. Die Brühe wird als Suppe mit Reis zubereitet. In Fett schwitzt man Mehl, verlängert diese Einbrenne mit der Brühe, gibt ein Lorbeerblatt, Zitronenschale und Saft und nach Bedarf Salz dazu und verkocht das zu einer dicklichen Tunke. Inzwischen hat man die Knochen aus den Kalbsfüßen gelöst, diese in ansehnliche Stücke geschnitten, in die Tunke gelegt und darin aufgewärmt. Vor dem Anrichten kann man die Tunke mit einem Ei binden, unbedingt nöthig ist es aber nicht.

**Zwieback.** — 1) 2 Eier, 3 Unzen Zucker gut verrühren, dann ¼ Pfund Butter, ½ Tasse Milch, etwas Salz und zuletzt 1 Pfund Mehl mit 2 Theelöffeln Backpulver gut durchkneten. In butterbestrichener, länglicher Blechform eine Stunde lang bei schwacher Hitze backen. Erkalten lassen, in Scheiben schneiden und diese vorsichtig zur richtigen Farbe bräunen lassen. — 2) 3 gut zerquirlte Eier, ½ Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, etwas Anis, etwas geriebene Zitronenschale oder Vanille-Extrakt. Dies wird entweder mit Hefe angesetzt oder man verwendet präpariertes Mehl (self-raising flour). Dann in einen Laib geformt, gebacken, abkühlen lassen, zerschnitten und geröstet. — 3) Hefenteig. Auf 9 Unzen Mehl ½ Unze Hefe und die nöthige Milch, in der die Hefe angesetzt wird. Nach dem Aufgehen kommen dazu: 1½ Unze zerschmolzene Butter, 2½ Unzen Zucker, 2 Eigelb und eine der obigen Geschmackszuthaten. Nach dem Backen wird der Laib in Scheiben zerschnitten und diese mit Guß überzogen wie folgt: Man bestreicht eine Schnittfläche gut mit Butter, taucht dieselbe Seite in zerkleppertes Ei, dann in eine Zucker- und Zimmt-Mischung. So legt man sie dicht aufeinander auf ein Blech und röstet sie knusperig.