

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reiche der Mode.

New York, den 12. Mai.

Der größte Reiz der Mode liegt ohne Frage in der Abwechslung, die sie darbietet. Auch das Schöne wirkt mit der Zeit ermüdend, und muß durch Neues ergänzt oder abgelöst werden, wenn das Interesse nicht gehalten werden soll. Mit der Neuartigkeit aber sollen Schönheit und Kleidsamkeit Hand in Hand gehen und wenn Frau Mode dieser Aufgabe im Allgemeinen auch zu jeder Zeit gerecht zu werden pflegt, so ist ihr dies in dieser Saison ganz besonders gelungen. So viel Schönheit und Kleidsamkeit hat sich selten mit dem Neuen vereint gefunden, wie in diesem Frühjahr, mit anderen Worten, so wunderhübsche Sachen, wie man sie heute sieht, sind lange nicht getragen worden.

Eine würdige Nachfolgerin der Pelzmode, die im verflochtenen Winter eine so hervorragende Rolle spielte, ist nun die Federmode. Die Stelle von Pelzbesätzen an Kleidern, Hüten etc. nehmen nun Federgerätnen ein, die ebenso hübsch, wenn nicht gar noch reizvoller wirken, wie die ersteren. Neben den hübschen Federboas, die nicht nur sehr kleidsam sind, sondern jedem Kostüm auch den Stempel vornehmer Eleganz aufdrücken, erscheinen sehr bald die Federbesätze als Einfassung von Hüten, großen wie kleinen. Etwas Kleidsameres, und zugleich praktischer, hat es noch nie gegeben als diese Einfassung an Hüten, namentlich solchen mit breiterem Rand.

Als eine Ergänzung dieser hübschen Mode ist die in jüngster Zeit erschienene Feder-Einfassung an Sonnenschirmen anzusehen. Gut und Sonnen-

Hohe Hüte, breite Hüte, große Hüte mit schmalem Rand, flache Hüte mit breitem Rand. Alles ist in dieser Saison zu finden. Als Resultat dieser Tatsache sieht man heute mehr Frauen, die wirklich kleidsame Hüte tragen, als es je zuvor der Fall war. Man ist heute nicht mehr darauf angewiesen, den thurmhothen „modernen“ Hut zu tragen, ganz gleich ob er für das Gesicht der Trägerin kleidsam ist, oder nicht, sondern hält Umschau unter der erstaunlichen Auswahl von Typen, bis man den Hut entdeckt, der wirklich kleidet und ebenso elegant ist.

Eine der elegantesten Modedamen der Stadt erschien kürzlich mit einem Hut der eine einzigartige Schöpfung war und stark an die chinesische Sut-tracht gemahnte. Die Besucherinnen finden dieses Modell in unserer zweiten Illustration wieder gegeben.

Der Hut ist aus weißem Samt, mit sehr breitem Rand, der mit schwarzen Borten von Pferdehaar eingefast ist. Wie an dieser Stelle kürzlich schon erwähnt wurde, spielt in diesem Jahre Pferdehaar auf dem Gebiete der Putz-maderei eine große Rolle. An Stelle dieser Vorle kann jedoch auch der moderne Federbesatz als Umrandung der Krone zur Verwendung kommen.

Die verhältnismäßig niedrige Krone ist in einer ganz neuen Manier mit reizenden Rosen bedeckt. Farbennote sowohl wie das Arrangement sind ungewöhnlich neu und ansprechend. Der Hut wurde zu einem Nachmittagskleid von brauner Seide, garniert mit Goldspitze getragen.

Die Wiederkehr von Foulard wird ohne Frage mit Freude begrüßt werden, denn es gibt wenig Stoffe, die sich so reizend dem Stil der modischen Silhouette anpassen, wie dieses Ma-



Chinesischer Einfluß in Suttracht.



Federbesatz das Neueste für Sonnenschirme.

schirm sind zwei so wichtige Gegenstände zur Vervollständigung eines Kostüms, daß ein harmonisches Zusammenerhalten der Weiden jeder Toilette nur zum Vortheil gereichen kann. Dem einfachsten Sonnenschirm kann durch diesen Federbesatz der Stempel vornehmer Eleganz aufgedrückt werden. Thatsächlich sind es gerade die einfärbigsten, jeder andern Garnitur einbringenden Sonnenschirme, an denen dieser Federbesatz am besten zur Geltung kommt. An einem in anderer Weise verzierten ist er wenig oder garnicht am Platze.

Ein besonders hübscher Sonnenschirm von einfacher Eleganz ist in unserer ersten Abbildung veranschaulicht. Dieser Schirm, der zu einem entzückenden Kleide von weißem Marineblau getragen wurde, war von marineblauer Weidenfächer-Seide und mit weißem Schiffen-Luch gefüttert. In harmonischer Uebereinstimmung hiermit ist das reizende Arrangement von marineblauen und weißem Straußfederbesatz um den Rand, bis jetzt die neuartigste Garnitur ihrer Art. Die Form des Schirmes ist in keiner Weise abweichend von der im Allgemeinen üblichen. Der runde Schirm erstreckt sich ohne Frage der größeren Beliebtheit, wenn es natürlich auch Frauen gibt, die die flache Form vorziehen, besonders für Sportzwecke, in welchem Falle der Sonnenschirm mandmal an den japanischen gemacht. Sehr reich mit Spitze, Schiffen oder Band ausgestattete Sonnenschirme haben fast ausnahmslos die tief eingebogene Form. Neben den feineren Sonnenschirmen sieht man auch viele von Leinen, und auch Tüll, die hübscher sind, wie je zuvor.

terial. Die Muster, die in Foulard offeriert werden, sind entzückend, darunter sind Punkte, Kreise, Quadrate und zahlreiche andere Figuren. Ebenso gibt es viele einfärbiges Stoffe, wie Marineblau, Altrosa, Grün und Braun. Die gemusterten Foulards weisen in der Regel weißen Grund und farbige Figuren auf, oder umgekehrt. Eine der reizendsten Modelle in Foulard zeigt unsere dritte Abbildung. Verschiedenartige Punkte in Marineblau sind über weißen Grund verstreut. Die Mascherei des Kleides ist höchst alkränzlich, mit langen, vollen Bischofs-Aermeln, die unten in einer glatten Manschettenstreifen eingefraust sind. Interessant ist die Taille, die vorn viereckigen Ausschnitt hat, und mit einem reizenden gestickten Kragen ausgestattet, im Uebrigen aber vollkommen glatt ist.

Der Rock besteht aus einer unendlichen Stofffülle, die in der Taillenschnitt durch mehrere Reihen Einfransung eingehalten ist, während der untere Theil in vielen anmutigen Falten herabfällt. Auf beiden Seiten, gerade oberhalb des Randes ist ein hohes Dreieck von Soutash-Stiderei sichtbar. Dies ist ein bemerkenswerthes und ungewöhnliches Detail.

Einen entschieden militärischen Anstrich hat das in unserer vierten Abbildung gezeigte Modell eines Nachmittagskleides. Ausgeführt ist dasselbe in schwarzem Mohair, belebt durch Züge von Weiß in Form von Borten, Knöpfe und Organdie-Kragen. Die eng anschließende Taille und der sehr volle Rock sind Zugeständnisse an die modische Silhouette der Saison. Nur der einen Reihe von Perlmutterknöpfen vorn, und den Soutash-

Batten, ist nichts vorhanden, das die strenge Einfachheit der Taille milderte. Lehnliche Batten garniren auch die sehr engen Aermeln. Die Wirkung des Ganzen ist weniger gracios als heil und militärisch, doch wird das Modell ohne Frage auch seine Liebhaberinnen finden.

Mehr und mehr an Wichtigkeit in der Garderobe unserer Frauen und Mädchen gewinnt das Sportkleid. Den für diesen Zweck gebräuchlichen Stoffen, wie Gabardine, Serge und Cheviot gesellen sich von Zeit zu Zeit neue hinzu. Woll- und Seiden-Jersey kommt seit längerer Zeit zur Verwendung. Jetzt wird auch dem Leinen ein bedeutender Platz eingeräumt. Der Sport-Anzug von Tüllschiff ist vielleicht noch ein wenig neuer, als der von Jersey oder Leinen. Die hübschesten Wirkungen werden immer erzielt durch die Verbindung von gestreiftem und glattem Material. In dem in unserer fünften Abbildung veranschaulichten Sportkostüm ist der Paletot aus lobfarbigem Tüllschiff und der Rock aus rosenfarbig und lobfarbig gestreiftem Tüllschiff. Der Letztere ist ziemlich voll und kurz, und in der Taillenschnitt in einen breiten Gürtel eingefraust. Der Paletot, der von losem, sackartigen Schnitt ist, wird in der Taillenschnitt von einer Gürtelschärpe von dem gestreiften Tüllschiff eingehalten. Dieses Material garnirt auch Taschen, Manschetten und den



Eins der neuesten Sportkostüme.



Foulardkleider eine Freude für Viele.

breiten Kragen. Zwei große Perlmutterknöpfe bemerkenswerthen allein den Schluß des Paletot. Der hübsche, kleidsame Sporthut ist ein passender Gefährte für das Kostüm.

Sportkleider für Kinder werden mit Vorliebe aus kleingewürfelten Stoffen hergestellt, vorzugsweise in Grün, Braun und Grau. Hier herrscht noch immer die lange flache Form vor, die vom praktischen Standpunkt auch die Vortheilhafte ist. Mit dem Fortschreiten der Saison wird ohne Frage auch für die zu Sportzwecken bestimmten Kleider der heranwachsenden Generation Leinen und anderes leichte-



Für Liebhaberinnen militärischer Effekte.

res Material Verwendung finden. Bei der großen Wichtigkeit, die dem Ausüben von Sport jeder Art im Kindesalter jetzt beigelegt wird, ist die Nachfrage nach Sportkleidern jetzt bedeutend größer, als in früheren Jahren. Die Fabrikanten wissen demit zu rechnen und sorgen aufs Beste, daß es an einer hübschen Auswahl von Stoffen für den in Rede stehenden Zweck nicht fehle. Von dem Sportkleid wird heute nicht nur verlangt, daß es praktisch sei, sondern es soll auch hübsch und kleidsam sein.

Wanda.

Gesundheitspflege.

Halbbräune (Croup).

Halbbräune, im Deutschen auch Krupp genannt, wird oft mit Diphtheritis verwechselt. Daher ist es wichtig, wenn sich bei einem Kinde Atemnot einstellt, sofort eine Untersuchung zu veranlassen, um festzustellen, ob es sich um Diphtheritis oder um eine andere Krankheit handelt.

„Croup“, wie man sie hier allgemein nennt, wird durch eine reguläre Entzündung veranlaßt, die die Luftströme und den Kehlkopf angreift und das Zusammenstumpfen der in Frage kommenden Organe zur Folge hat. Die Bakterien, welche diese so gefährliche Kinderkrankheit verursachen, sind genau die gleichen, welche für allgemeine Entzündungen verantwortlich sind. Die Croup-Kämpfe sind durch die besondere Veranlagung der davon befallenen Kinder.

Gewöhnlich macht ein Croup-Anfall den folgenden Entwicklungsengang durch. Das Kind erkalte sich und fiebert ein paar Tage lang. Die Nase läuft und ein leichter Husten wird bemerkbar. Dann, gegen Abend wird der Husten hart und hört sich rau an. Das Kind aber wird ansehend ganz munter zu Bett gebracht. Ein oder zwei Stunden später wacht es mit einem voll entwickelten Croup-Anfall auf. Der Husten ist furchbar geworden, das Kind atmet schwer; das Eingehen der Luft verursacht ein pfeifendes Geräusch. Gegen Morgen läßt sich der Husten, das Kind schläft ein. In der nächsten Nacht wiederholt sich der Anfall, aber schwerer als in der vorhergehenden Nacht.

In den seltensten Fällen ist ein derartiger Croup-Anfall lebensgefährlich. Gewöhnlich wird er durch eine Dosis Ipecac vollständig beseitigt.

Manche Kinder bekommen niemals Croup, andere dagegen haben oft unter dieser Krankheit zu leiden. Das sind dann aber gewöhnlich Kinder, die überhaupt leicht zu Krampfanfällen neigen, sowie in ihrem Körperchen etwas nicht ganz in Ordnung ist. Oft aber auch ist es ein Zeichen hochgradiger Nervenlosigkeit.

Wenn ein Kind oft derartige Krampfanfälle bekommt, sollte die

Mutter sofort dagegen vorgehen. Viel kann durch die Diät geholfen werden. Ist das Kind alt genug, soll eine gemischte Kost von Obst, Gemüse, Getreiden und Brot ihm gegeben werden. Eier sind in solchen Fällen besonders zu vermeiden. Etwas Fleisch, nicht viel, darf genossen werden. Bei kleinen Kindern ist es besser, den Genuß von Milch auf ein Minimum zu verringern.

Das Schicksal kalter und warmer Speisen im Magen.

Nach einer weitverbreiteten Auffassung ist der Magen eine Art von Vorwärmeeinrichtung, aus der kalt genossene Speisen und Getränke erst dann in den Darm entlassen werden, wenn sie auf eine Temperatur gebracht worden sind, die mit 35 bis 36 Celsius-graden der allgemeinen Temperatur der Innenräume unseres Körpers ungefähr gleichsteht. Nach Mitteilungen von Dr. Egan-Pest in der „Münchener medizinischen Wochenschrift“ trifft diese Auffassung absolut nicht zu, ja, es kann überhaupt keine allgemeine Regel für die Behandlung kalter und warmer Getränke im Magen aufgestellt werden. Denn es gibt Menschen, deren Magen selbst Flüssigkeiten von 0 Grad sofort in den Darm weiterbefördert, während sie anderen Stundenlang „im Magen liegen“ und ein starkes Gefühl von Unbehagen erzeugen. Desgleichen gibt es Menschen, die Getränke, welche so heiß wie möglich (55-57 Grad) genossen werden, sofort in den Darm übergeben, während andere erst eine beträchtliche Vertilgung abwarten müssen, bevor ihr Magen sich zur Weitergabe der Flüssigkeit an den Darm entschließt. Diejenigen, die „sehr heiß“ ohne Beschwerde ertragen, können mit denen, die „sehr kalt“ ertragen, identisch sein, doch besteht auch hierin keine Regel. Andere wieder reagieren auf kalt und warm sehr verschieden, und zwar lösen kalte Getränke mehr oder weniger energische, oft langandauernde Einziehungen am Magen aus, während warme nur eben ganz leichte Kontraktionswellen hervorrufen. Wo durch dieses verschiedene Verhalten im einzelnen bedingt ist, hat sich noch nicht ermitteln lassen; inwiefern scheint es, daß ein Magentyp unter dem Einfluß geistlicher Erlebnisse, die dem Verdauungsapparat zugemutet werden, in einen andern und wieder andern übergeben kann, u. daß es im wesentlichen vom physiologischen Zustand der Magenmuskulatur abhängt, ob Kalt und Warm als Reize für Entleerungsbewegungen aufgefaßt oder in anderer, geradezu entgegengesetzter Weise ausgeübt werden.

Infectiöse Darmkrankheiten beim Säugling. Der größte Teil der Verdauungsstörungen beim Säugling wird durch ungeeignete oder unpassend zusammengesetzte Nahrung, seltener durch Bakterien hervorgerufen. Die Bakterien gelangen meist mit der Milch in den Darm oder das Kind wird direkt durch kranke Personen angesteht. Bei einem reinen Fall von infectiösem Darmkatarrh ist die Körpertemperatur erhöht, das Kind hat heftige Leibschmerzen, der Appetit schwindet, der Durst ist stark, die Zahl der Entleerungen kann auf 40 bis 60 pro Tag steigen. Durch die ungenügende Nahrung der Ernährung wird die natürliche Widerstandskraft des Körpers herabgesetzt, es kommt zu Entzündung anderer Organe. Kranke Kinder müssen möglichst schnell zum Arzt gebracht werden. Zur Vorbeugung gegen derartige Entzündungen muß vollkommene einwandfreie Milch geliefert werden, und die Uebertragung von Krankheitserregern, zum Beispiel durch schmutzige Hände der Mutter, beschmutzte Windeln verhindert werden. Beschmutzte Windeln kranker Säuglinge sind nach Benützung in desinfizierende Flüssigkeit zu legen.

Zungenstrickle. — Man kann eine kleinere Zungensäge oder drei bis vier Kalbszungen verwenden. Sie werden sauber gepulvt, namentlich vom Schlund befreit, mit Wasser, Salz und Wurzeln unter Abschäumen langsam weich gekocht, von dem Feuer genommen, abgezogen und nach dem Erkalten in zierliche Scheiben geschnitten. Nun läßt man zwei feingehackte oder geriebene Leine Zwiebeln und zwei bis drei Löffel Mehl in 1 Pfund Butter hellgelb dünsten, verthocht diese Einbrenne mit so viel von der Zungenstrickle, als man Sauce haben muß, fügt zwei bis drei entkernte Zitronenscheiben, etwas weißen Pfeffer, fein gestohene Muskatblüthe, einhalb bis dreiviertel Glas guten Weiswein dazu, läßt alles einmal aufkochen, schmeckt ab, läßt die Zungenstrickle darin eine Viertelstunde auf heißer Stelle (oder im Wasserbade) durchziehen, schmeckt ab und quirt noch einige Eidotter an die Sauce. Man kann kleine Kalbsfleischstücke noch einige in Salzwater gar kochen und zuletzt zwischen das Zungenstrickle geben.

Für die Küche.

Kartoffelspeise mit Eiern. — Die Tags vorher gekochten und geschälten Kartoffeln werden durch die Maschine getrieben. Eine irubene Pfanne belegt man mit ganz dünn geschnittenen Speckscheiben, ebenso den Rand. Auf diese legt man eine Schicht Kartoffeln, auch einige in Fett geröstete Zwiebelscheiben und fährt damit so fort, bis Speck die oberste Schicht ergibt. Für eine vierköpfige Familie würde wohl ein gutes Viertelpfund Speck erforderlich sein. Man bäckt die Speise im Ofen, bis der Speck knusperig geworden ist, fahrt sie auf eine erdarmte Schüssel und reißt sie auseinander.

Brotsuppe mit Pfirsichen. — Alles Brot lasse man erst eine Weile in Wasser weichen und dann mit demselben Wasser, Zucker, Zimmt und Zitronenschale so weich kochen, daß es wie Brei durch ein Sieb gerieben werden kann. Dieser Brei kann dann nach Bedarf verlängert werden. Die am Abend vorher eingeweichten Pfirsichen kocht man jetzt im eigenen Saft weich und gibt sie zu der Brotsuppe. Es wird nun eine Prise Salz hinzugefügt und nach Bedarf auch noch Zucker. Es sei aber noch bemerkt, daß diese Suppe auch ganz ohne Zucker gegeben werden kann.

Bork und Beans. — Ein Quart weißer Bohnen wird mehrere Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht. Dann läßt man sie ablaufen und stellt sie mit kaltem Wasser auf Feuer, zusammen mit 1 Pfund gefasztem Schweinspeck und 2 ganzen Zwiebeln. Sobald die Bohnen weich, aber noch ganz sind, was vielleicht 2 Stunden dauert, gibt man sie in eine starke irubene Backschüssel, legt den gefaszten Speck in die Mitte, so daß die Schwarte aber etwas mitbäckt. Etwas Pfeffer und Salz und (wenn gewünscht) ein Eßlöffel Molasses wird darüber gegeben und das Ganze 1 Stunde gekaut. Will man die Bohnen in Tomaten-Sauce haben, gibt man diese anstatt der Bohnenbrühe in die Backschüssel.

Schinkenfedern. — Man bereitet aus 8 Unzen Mehl, 1-2 Eiern und Salz einen einfachen Nudelteig, den man dünn ausrollt und in kleine viereckige Stücke schneidet. Diese legt man in Salzwater ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in eine Kasserolle, in der man ein großes Stück Butter hat zergehen lassen. Dann quirt man eine Tasse saure Sahne oder Milch mit 1/2 Pfund feingehacktem gekochten Schinken durch, mischt dies zu den Nudeln und dünst unter Umschütteln und Umrühren, damit das Gericht nicht anbrennt.

Graupensuppe mit Rosenen und Kartoffeln. — 1/2 Pfund grobe Graupen, sogenannte Rälbergrüne, werden überbrüht, abgeseigt, dann in frischem Wasser über Nacht eingeweicht. Mit etwas Butter, einem Stückchen Zimmt und wenig tochenem Wasser werden sie auf Feuer gesetzt und bei häufigem Nachgießen von tochenem Wasser langsam weich gekocht. Hierauf rührt man sie durch ein Sieb, gießt dabei immer etwas Wasser nach, damit alles Sämige mitkommt. 1/2 Pfund Rosinen, die man einstellt, gewaschen und angetrocknet hat, gibt man in die Suppe und läßt sie in dieser vollends weichkochen. Vor dem Anrichten wird die Suppe gefalzen, nach Geschmack gesüßt und mit einem ganzen Ei abgezogen. Will man noch ein Ubriges thun, fügt man noch ein Glaschen Apfelwein hinzu. Es werden recht mehrlige Salzkartoffeln dazu gegeben.

Kalbskopf a la vinaigrette. — Der Kalbskopf wird abgetoht, das Fleisch abgeholt und in möglichst gleiche Würfel geschnitten, dann in einer Marinade von feinem Öl, Pfeffer und Salz, Estragonessig und etwas Wein ziehen lassen. Dann läßt man die Marinade ablaufen, häuft das Fleisch schön auf einer Platte auf, bestreut es mit Schnittlauch, garnirt es mit hariggetrockneten Eiern, Sardellen, Kapern, Dänen, Salatkräutern.

Sacherorte. — 1/2 Unzen Schokolade werden auf einem Blech in der Höhe erweicht; unterdessen treibt man 1/2 Unzen Butter gut ab, gießt die erweichte Schokolade hinein und rührt die Masse kalt; ist dies geschehen, so werden 1/2 Unzen fein gestohener Zucker mit 6 Eidottern nach und nach zugerührt und hierauf der Schnee von 6 Eiweiß mit 1/2 Unzen Mehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei laufig eine Stunde in der Höhe bäckt. Nach dieser Zeit entfernt man den Weiß und läßt die Torten auf einem Sieb erkalten. Nach Belieben kann diese Torten, welche nicht mehr als 2-3 Finger hoch sein soll, nachdem sie gebaden und ausgekühlt ist, mit tochenem heißer Pfirsichmarmelade bestrichen werden. Nachdem diese trocken ist, überzieht man sie mit Zuckermilch oder kalter Schokoladenglasur.