

Die Mode.

Mit dem Herannahen des Herbstes treten vor allem wieder die einfachen und schlichten, aber nichtsflorentiner Kleideramen und geschmackvollen Jadenkleider in den Vordergrund.



1788



1556

1556. Weiße Seide und blauer Taffet als Garnitur wurde für diese Jadenbluse für junge Mädchen und Frauen von kleiner Statur verwendet.

Unsere Schnittmuster - Offerte

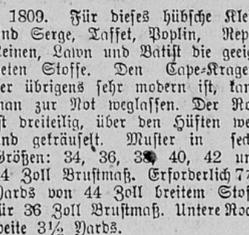


1803

1803 und 1792. Bei diesem praktischen Haus- oder Geschäftskleid ist die Bluse sehr einfach gehalten.



1792



1809



1799

1799. Diese Hausschürze ist sehr leicht anzufertigen und bequem.



1808

1808. Dieses reizende Kleid für jugendliche und kleine Damen eignet sich für irgend einen der jetzt gebräuchlichen Stoffe.

Patron - Department. Entgeltend 10 Cents für Muster. Senden Sie mir Muster. Name, No., Größe, Postamt, Staat.

Die Allwissenden.

Es gibt Menschen, die alles am Besten zu wissen glauben, das sind die Rechtshaber.

Erzählt jemand vom Reitsport, so geben sie die praktischen Lehren zum besten, wie man Pferde zu behandeln habe.

Unterstützt von einem vorzüglichen Gedächtnis, dessen Aufnahmefähigkeit schier unbegrenzt scheint, sammeln sie hier und da aus Zeitungen, Büchern, Gesprächen die Brocken ihrer Bildung.

Und darin liegt das Lächerliche ihres Bestrebens! An sich ist gar nichts dagegen einzuwenden, daß ein Mensch jegliche Möglichkeit, sich weiterzubilden, ausnützt.

Die höhere Tochter. Mutter: Du mußt die Fische, bevor du sie kochst, erst ordentlich abwaschen!

MY OWN Sung with Great Success by "LILLIAN RUSSELL" At The New Brighton Theatre.

Musical score for 'MY OWN' with lyrics and musical notation. Lyrics include: 'Where the river greets the willow, Bend-ing Wave, ye willow branch-es, lac-ing In your Az-uro vi-o-lets in hid-ing Mind me Where the riv-er greets the wil-low, There I to-re-lect its grace; Where the moss-es form a net-work sun-beams bright; Ah! I know a form whose of her eyes' soft blue; Look-ing ten-der, sweet con-meet my love, my own; And my dar-ling's face I pil-low For the vi-lets mod-est face; Stand I grac-ing Far ex-ceeds your mo-tion light; And though fid-ing, Ev-er faith-ful, pure and true; And the pil-low On my heart no more a-lone. I for-

Für die Küche.

Rindfleisch-Ragout. Man ist vielerorts der Meinung, Rindfleisch eigne sich nicht zu Ragouts, und doch bereitet man nach antiken Rezepten ein sehr schmackhaftes Gericht.

Pfeffergurken. Die sauber gebürsteten kleinen und gleichmäßigen Gurken sind eine Nacht in leichtem Salzwasser zu wässern, dann abzu-trocknen, mit 2 Eßlöffeln Pfefferkörnern, 1 Eßlöffel Meerrettichwurzel, 1 Vorbeereiblatt einer Handvoll geschmittener Dillblüten und -stengel und etwas Estragon oder Bohnentraut in Gläser oder Steinöpfe zu füllten.

Weiße Bohnen mit Hammeleisch. Weiße Bohnen weicht man über Nacht ein, setzt sie am nächsten Tage mit demselben Wasser auf und gibt dazu Würstchen, eine Zwiebel, Pfefferkörner und in Würfel geschnittenes Hammelfleisch.

Erbsäpfel - Guglhupf. 4 Eidotter treibt man eine halbe Stunde lang mit 7 Unzen Zucker, den man föhlerweise darunter mischt, ab, dann gibt man 7 Unzen Erbsäpfelmehl und den Saft, sowie die Schale einer Zitrone und den Schmel von 4 Eiern dazu, und bäckt in einer Guglhupfform, die man mit Butter ausgefettet und mit Mehl bestreut hat, im heißen Rohr langsam. Man stürzt ihn und zuckert mit Vanillezucker.

Kartoffelscham mit Parmesanfäse und Beilage. Mehliges, geschälte Kartoffeln werden gekocht, abgeseigt, zerstampft und mit halb Milch, halb süßer Sahne schaumig gerührt.

Hammeleisch mit Mohrrüben und Kartoffeln zusammengelocht. Ein Stück Hammelfleisch kocht man in kurzer Brühe abweich. Mohrrüben werden in fingerlange, fingerdicke Stifte geschnitten und eine Stunde vor dem Essen dazu gegeben.

Pflaumentuchen. 1 Pfd. warm gestelltes Mehl, 5 Unzen geschmolzene Butter, 1 Pint lauwarme Milch, 1/2 Eßl. Hefe, zwei Eier, 1 Eßlöffel Zucker und ein Körnchen Salz. Man gibt das Mehl in eine Schale, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, Salz und die in die Milch gerührte Hefe, verarbeitet solches zur einem lockeren Teig, den man langsam aufgehen läßt.