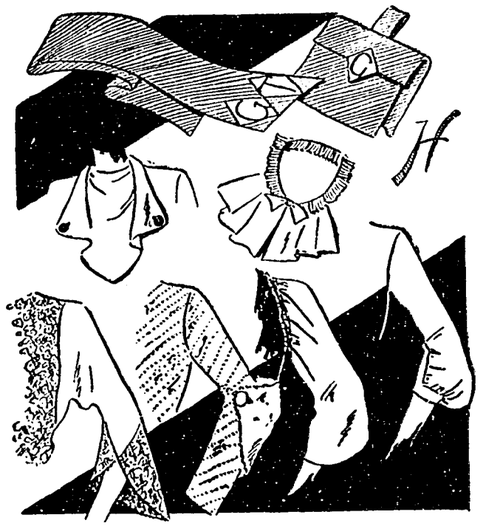
MODE UND HEIM

Launen der Mode

Auf die Kleinigkeiten kommt es an!



Es sind nicht die großen Ausgaben für neue Kleidung, die den modischen Eindruck einer Frau wirklich gewährleisten. Meist genügt es, mit Geschmack und Einfühlungsvermögen sich der kleinen Einzelheiten zu bedienen, die auch einem Anzug, der nach Schnitt und Material vielleicht nicht mehr ganz „modern" ist, die hübsche, modische Note geben

Breite Gürtel mit einem flotten Monogramm zu besticken, ist keine Schwierigkeit! Ueberhaupt werden die Initialen so viel als möglich gezeigt — oft sollen sie natürlich nur als Farbflecke und Ornamente wirken. Ein hübscher Kragen, aus einem viereckigen Stückchen lichter Seide, mit zwei Knöpfen um den Hals gerafft, oder ein Plisseerand mit Schleife und Bäffchen verdeckt den unmodernen Kleiderausschnitt. Und durch die Veränderung des Aermels nach den geltenden modischen Gesetzen, lassen sich ganz neue Wirkungen erzielen: ein bißchen Pelz mit einem Knopf auf den Mantelärmel gesetzt, den Aermel des Nachmittagskleides auf Dreiviertellänge gekürzt und mit Spitze besetzt, ein heller Seidenärmel mit Raglanschnitt in ein dunkles Tuchkleid bauschig eingesetzt — kleine Mühe, große Wirkung!

Die Martinsgans als vielseitiges Tier

Eine schöne, junge Gans, wie man sie jetzt so verführerisch in den Marktauslagen liegen sieht, ist zwar eine große Ausgabe, doch wird die geschickte Hausfrau das Geflügel so einzuteilen wissen, daß in vielerlei Gerichten und Mahlzeiten die hohen Anschaffungskosten sich bezahlt machen.

Vier Gerichte aus einer Gans. Eine kleinere Familie von vier Personen braucht zur festlichen Mittagsmahlzeit nicht die ganze Gans. Man löst vorsichtig die Keulen aus, nachdem man natürlich schon die Flügel und das Klein entfernte, vernäht die Ansatzstellen durch Zusammenziehen der Hautlappen und füllt den Rumpf mit einer guten Fleisch- oder Obstfüllung. Die Keulen, aus denen der Knochen vorsichtig gelöst wurde, werden ebenfalls mit einer Farce gefüllt, gebraten und in Scheiben aufgeschnitten. Das Klein ergibt, sauer gekocht oder in Gallert eingelegt, ein oder mehrere weitere Mahlzeiten und aus der Leber bereitet die Hausfrau eine köstliche Pastete.

Gänseschmalzbereitung erfordert, daß das 24 Stunden lang gewässerte Fett aus Därmen und Liesen erwärmt und durch die Maschine getrieben oder sehr klein gewürfelt wird. Einige kleine Zwiebeln und ganze Aepfel — von Stiel und Blüte befreit — werden mit Majoran und Thymian in das schmelzende Fett gegeben. Sind die Zwiebeln weich und die Fettgriben hellbraun, so wird das Schmalz abgegossen und kaltgestellt. Die Grieben und Aepfelscheiben, sowie Zwiebeln ergeben mit Bratkartoffeln ein köstliches Abendgericht.

Spickgans, selbstgemacht. Die Spickbrüste müssen möglichst breit und gleichmäßig fleischig sein. Man löst sie vom Knochen, reibt sie beiderseitig mit Salz ein (auf ein Pfund Gansfleisch 16 Gramm Salz, auf ein Pfund Salz 16 Gramm Salpeter, 16 Gramm Natron und 3 Teelöffel Zucker) und schichtet sie, fest zusammengenäht mit starkem Zwirn, in einen Steintopf. Fünf Tage begießt man sie mehrmals mit der entstehenden Lake, wendet sie dann feucht in Weizenkleie und hängt sie sechs bis acht Tage in Rauch.

Aus der Modeschule geplaudert...

Man geht „verhüllt"

Gnädige Frau, Vorsicht mit dem Ausschnitt! An ihm erkennt man nämlich heute, ob Sie modisches Gefühl haben. Am Tageskleid natürlich den kleinen, den allerkleinsten Ausschnitt, mädchenhaft und jugendlich umrahmt von weißem oder hellfarbigem sowie kariertem Krägelchen und gleichen Aufschlägen. Am Nachmittagskleid dasselbe Bild! Nur das Material der Kleider ist kostbarer — aber doch keinen Ausschnitt! Und abends — ja, abends geht es ja nun wirklich nicht ganz ohne Ausschnitt. Aber da die diesjährige Mode sich in betonter Dezenz gefällt, ist das schöne, langfließende Kleid fast immer mit einem schmalen Bändchen um den Hals geschlossen. Es hat dann seitlich, vorn und hinten — dort ziemlich tief — die geraden Einschnitte, die den Ausschnitt von gestern gern ersetzen.

Tricks für Heim und Küche

Ein alter „Paravent" kann hübsch mit modernem, praktischem Kretonne oder Chintz bezogen werden, um den Nähmaschinenwinkel zu verdecken. Praktisch ist es, wenn man seine Innenseite mit einigen kräftigen Haken versieht, damit daran Beutel aus dem gleichen Bezugsstoff Platz finden. Beutel für Stopfwäsche, für Strümpfe, Garn, Wollreste und andere Nähutensilien. Das alte Möbel wird auf diese Weise im Umsehen modern, raumsparend und unentbehrlich!

Bei der Kunst der Bereitung von wahrhaft köstlichem Kaffee sind folgende kleine Tricks zu beachten: nicht als erstes eine tüchtige Menge Wasser aufgießen, sondern den feinst gemahlenen Kaffee erst vorsichtig anwärmen — im lauen Brutofen beispielsweise —, dann eine winzige Prise Salz hinzufügen und sparsam mit dem Wasseraufguß —, dann wird der Kaffee köstlich sein!

Wurst im größeren Stück, die zu Schimmelbildung neigt, wird mit einem steifen Brei von Salz und Wasser bestrichen und verlernt auf diese Weise völlig ihre Unarten.

Bei der Zubereitung von Fisch soll man keine Holzbretter verwenden, sondern Steingut- oder Porzellanplatten. Der lästige Fischgeruch wird dann viel weniger hartnäckig in den Küchenräumen haften bleiben.

Grüne Tomaten, die nicht mehr rot werden wollen, werden in unbedrucktes Papier gehüllt und in Sägespänen ruhig liegen gelassen. Nach einiger Zeit — gelegentlich die schlechten aussuchen —, prangen sie bei aller Festlichkeit im schönsten Rot.

Schwedter Familienblatt

Wöchentliche Unterhaltungsbeilage zum Schwedter Tageblatt

Nummer 46 — Sonnabend, den 17. November 1934

Aus der Jugendzeit, aus der Jugendzeit...

ROMAN VON KLOTHILDE VON STEGMANN.

(13)

(Fortsetzung.)

Sein fröhliches Jungengesicht sah ehrlich bekümmert aus. Plötzlich packte er Lou de Lormes hart am Arm...

„Schau'n S'! Jetzt kommt sie wieder! Können S' seh'n?"

Lou de Lormes mußte ihre Augen anstrengen, um auf so weite Entfernung genau sehen zu können, wie der Seppl mit seinen Falkenaugen.

Ja! Jetzt glaubte sie eine schlanke Gestalt zu erkennen, die sich weit über den Rand des Balkons lehnte und hinaussah in die unendliche Weite der Landschaft.

„Seh'n S', das ist sie! So steht sie manchmal eine Stunde um die andere, und ich krieg' fast Angst, daß sie einmal sich herunterstürzt!" sagte der Seppel aufgeregt. „Da ist was nicht richtig! Das wird mir kein Vater und niemand nicht ausreden."

Lou de Lormes sah den Jungen mit dem klugen, offenen Gesicht prüfend an. Vielleicht erwuchs ihr hier noch ein Helfer.

„Hör' mich einmal an, Seppl!" sagte sie ernst. „Bist du ein Mann, auf den man sich vollkommen verlassen kann? Der schweigen kann? Oder bist du noch ein dummer Bub, der ausplaudert, wenn man ihm was anvertraut?"

Der Seppl wurde feuerrot:

„Ein Mann bin ich noch net; aber ausschwätzen tue ich nix, wenn ich einmal versprochen hab' zu schweigen."

Seine Worte klangen so ehrlich, in seinen Augen stand eine so überzeugende Wahrheit, daß Lou de Lormes alle Bedenken fallen ließ.

„Nun höre mich an, Seppl!" sagte sie ernst. „Ich will dir etwas sagen, was kein anderer Mensch außer uns beiden vorläufig erfahren darf. Du mußt mir helfen. Ich brauche dich. Du hast recht — dort oben in dem Hause scheint etwas vorzugehen, was unrecht ist. Wenn man dies traurige Fräulein, das du da immer allein auf dem Balkon siehst, vor etwas Schlimmem behüten müßte, würdest du da mitmachen? Es soll dein Schaden nicht sein. Du bekommst eine schöne Geldsumme in dein Sparbuch eingezahlt."

Der Seppl bekam aufgeregte Augen:

„Deswegen mache ich's nicht, gnä Frau, wegen dem Sparbuch; aber wenn ich Ihnen helfen kann, Ihnen und dem Fräulein dort — und wenn was Unrechtes im Gange ist, hernach bin i dabei!"

Lou de Lormes atmete tief auf.

„Also gut, Seppl, wir sind von heute an Freunde und Bundesgenossen — ja?!"

Sie hielt ihm die Hand hin, und der Seppl schlug mit einem mächtigen Schwunge ein.

„Gut ist's!" sagte er lakonisch.

„Du Seppl, ich will erst mal versuchen, die Dame dort zu sprechen."

„Wird nicht gelingen, gnä Frau", meinte der Seppl. „Die dort lassen niemand eini. Eher kommt man in den Himmel, als dort in das Häusel. — Aber versuchen können S' ja mal."

„Gut! Ich versuche es. Und wenn es mir nicht gelingt, dann muß ich der jungen Dame dort eine Nachricht zukommen lassen; aber so, daß niemand davon erfährt. — Weißt du da einen Weg?"

Der Seppl kniff die Augen zusammen und dachte angestrengt nach. Plötzlich erhellte sich sein Gesicht.

„Ich hab's!" sagte er und erklärte flüsternd seinen Plan.

Lou de Lormes' Gesicht hellte sich auf:

„Du bist ein Prachtkerl, kleiner Seppl!" Sie strich ihm über das braune Kraushaar. Dann entnahm sie ihrem Täschchen eine Geldnote und steckte sie ihm, trotz seines Sträubens, einfach in die Tasche der abgewetzten Lederkniehose.

„Das ist für den Anfang, Seppl! Kannst es ruhig nehmen. Du hast sie durch deine Idee reichlich verdient. Also ich gebe dir Nachricht, wenn ich dich brauche."

Sie drückte ihm die Hand wie einem guten Kameraden. Sie mußte in aller Herzensnot lächeln. Wenn Marquis d'Estrelle, wenn die ganzen eleganten Lebemänner sehen würden, wie Madame Lou de Lormes hier mit einem kleinen Hirtenjungen Freundschaft schloß...! Aber dieser kleine Junge war mehr wert als all die Menschen, mit denen sie in diesen letzten Jahren zu tun gehabt. Ein Gefühl überkam sie, als bekäme erst jetzt auch ihr Leben wieder einen Schein von Berechtigung.

Schnell schritt sie hinunter. Der Seppl aber kletterte hinauf, seinen Ziegen nach, und von hoch oben sandte er einen so lauten, jauchzenden Jodler zu Tal, daß sich Lou de Lormes an der Wegbiegung umwandte und ihm zuwinkte.

Aber auch zu der einsamen Frauengestalt dort in dem verschlossenen Hause war der jauchzende Ruf gedrungen. Sehnsüchtig wandte Edele sich nach der Richtung des Schalles, sah ganz fern, inmitten weißer, glänzender Tiere, einen kleinen Hirtenknaben stehen, der seinen Hut ihr entgegen zu schwenken schien, indessen er noch einen zweiten, noch jauchzenderen Jodler ausstieß.

Mit großen, sehnsuchtsvollen Augen blickte Edele hinauf zur Höhe, hörte den Ruf, der als Echo widerhallte. Dort war die Freiheit — die Freiheit, die ihr genommen. Wann würde sie für sie wiederkehren? Mutlos und ver-