Die Mode im Zeichen des Bezugsscheins

Von Gertrud Köbner

Die Bekanntschaft mit den neuen „Sesam-öffne-dich"-Bezugsscheinen datiert erst seit dem 1. August und doch können wir heute schon feststellen: die Karten sind viel besser als ihr Ruf. Vor allem benötigen wir sie gar nicht so viel, wie wir und das vorgestellt haben. Alle Wollstoffe, auch Baumwollsamte, die 130 Zentimeter breit sind und mehr als zehn Mark das Meter kosten, sind frei, und jede vernünftige Frau — heutzutage gibt es überhaupt keine unvernünftige mehr — sagt sich, daß es praktischer ist, einen teureren Stoff zu kaufen, der länger hält, als einen billigeren, der nur allzu schnell den Weg alles Vergänglichen nimmt. Aber auch da, wo wir Bezugsscheine nötig haben, wickelt sich alles so schön und ruhig, klipp und klar ab, daß keine Frau zu bangen braucht. Heutzutage kann man mit der „Polizei" ja nicht einmal einem dreijährigen Kinde mehr Schrecken einjagen, und da sollten wir uns „graulen"? Die deutsche Polizei huldigt schon längst dem Schillerschen Wahlspruch: „Kommt den Frauen zart entgegen . . ."

Das Gespenst der Krinoline, das — wie die Seeschlange — zu jeder neuen Jahreszeit am Modehorizont auftaucht, ist diesmal durch die Höchstmaße und Höchstpreise endgültig in die Flucht gejagt worden. Die Röcke sind drei bis vier Meter breit, behalten aber ihre Glockenform. Auch an die Kürze scheinen sich die Damen gewöhnt zu haben, und Straßenschmutz wie Regenpfützen lassen uns ganz gleichgültig: Mit hohen Hacken tänzeln wir darüber hin und bleiben „unten rum" stets sauber. Es gibt keine abgestoßenen Borten und keine Staub aufwirbelnden Schleppen mehr. Und wenn die Gelehrten auch immerzu neue Bazillen entdecken, uns bleibt der Vorwurf erspart, diese Mikroben durch unsre Schleppkleider über Städte und Länder zu verbreiten.

Vor dem Kriege, als es noch ganz und gäbe war, daß uns das Modeheil nur aus Paris kommen könne, hatte die Mode mehr Ueberraschungen für uns, als es heute der Fall ist. Jetzt ist sie ruhiger, selbständiger, logischer geworden und paßt sich den Verhältnissen an sie herum und vor allem den deutschen Frauen an, die ganz genau wissen, was sie wollen, und auch zu lernen beginnen, das zu tragen, was sie kleidet. Zwei Schulen kämpfen in der Mode schon lange einen Kampf, der noch immer nicht entschieden ist: die eine will die natürliche Linie des Körpers mit ihren weichen Biegungen verlängern, die andre möchte eine runde, feine „Wespentaille", von der der Dichter singt, daß er sie mit zehn Fingern umspannen könnte. Sie würde uns das Stelze, zugleich aber auch das Romantische früherer Epochen wiedergeben. Und schlummert nicht in jedem Frauenherzen etwas von alter Romantik?

Jetzt in der Uebergangszeit sind die kurztaillierten Jacken eine beliebte Neuheit. Jacken, die uns ganz allmählich zu den Sakkosjäckchen seligen Angedenkens hinüberführen. Die Schöße sind nicht sehr faltig und liegen nicht glatt an den Hüften an. Die Jacken sind offen oder geschlossen zu tragen — je nach der Witterung — und weisen hohe, manchmal zu hohe Stehkragen auf. Schließlich will man an einer hübschen Frau doch auch gern ihr Gesicht sehen!

Gürtel triumphieren auf der ganzen Linie der Straßenkleider und machen sich dort um die Taille herum breit. Nur wo es sich um zusammenhängend geschnittene Toiletten, namentlich um Nachmittagskleider aus Taft, Liberty, Samt und Tuch, das auch viel mit Seide verarbeitet wird, handelt, werden sie durch Knöpfe, Besätze, Paspeln und Schnüre ersetzt. Geldhaben ist die Losung des Tages, und dem Grau geben auch wir den Vorzug, einem schönen satten, dunklen Grau, das neben den andern Modefarben Oliv und Flaschengrün, dem tiefdunklen Braunviolett, Blauschwarz und gedämpften Rot ehrenvoll seine Frau schmückt. Ein origineller und auch praktischer Besatz ist das Lackleder, das hübsch wirkt und sich in ziemlich krassen Tönen um Aermel, Blenden und Hüte legt.

Diese Hüte zeigen wieder eine ausgesprochene Neigung zum Größerwerden. Der Hut ist eine „Haupt"-Frage, das ist klar, und da man sich bei seinem Ankauf um keinerlei Bezugsschein zu bekümmern hat, gibt man sich mit doppelter Freude der Qual der Wahl hin. Samt und Seide, Blumen und Band, Reiher und Federn wetteifern miteinander, um uns in den Augen unsrer Mitmenschen hübscher erscheinen zu lassen, denn es ist eine bekannte Tatsache, daß eine Frau mit Hut vorteilhafter aussieht als ohne. Wenigstens eine Frau „über dreißig"! . . . An den Kopfbedeckungen merken wir schon, daß der Sommer zur Neige geht, denn die „Strohdächer" verschwinden aus dem Großstadtbilde und leise wippend, nach hinten etwas höherstrebend, stellt sich der „Ersatz" aus Filz, Samt und Seide ein. Aber wie mit vielen andern, so sind wir auch mit diesen Surrogaten zufrieden, namentlich wenn sie schmeichelnd, mit Blumen und Bändern geschmückt, unsre Gesichter umrahmen. Eine außerordentlich hübsche Wirkung ist den Hüten vorbehalten, die einen dunklen Samtkopf und hellen Tuchrand aufweisen, besonders wenn die Blumen gleichfalls aus Tuch geschnitten und mit der Hand koloriert sind. Auch die mit Blumen vermischte Beerengarnitur, die dunklen Rosen mit ihrem abschattierten Laub, die Bänder, die sich keck durch hoch emporragende Schnallen winden, sie alle tragen dazu bei, uns einen „Los-von-Paris"-Charakter zu verleihen, der um so stärker zum Ausdruck kommt, je länger der Krieg dauert. Und das ist gut, denn wir verlieren nichts, wenn wir unsre Eigenart betonen, im Gegenteil.

Wenn man die Pariser Modezeitungen verfolgt — und ich tue es —, so sieht man, daß heute in der französischen Hauptstadt nicht mehr für die Pariserin, sondern nur noch für die Amerikanerin Modelle geschaffen werden. Unbekümmert um Minen, Unterseeboote und Torpedos fahren die Pankeedamen über den Ozean nach der Seinestadt und bringen Geld unter die Leute der Rue de la Paix und Rue Royale. Und weil die Leute dort dieses Geld sehr nötig haben, verliert die Pariser Mode das „Pariserische", ein schmückendes Beiwort, das zu erlangen — vor dem Kriege — auch für manche deutsche Dame die Erfüllung höchster Träume bedeutete. Tempora mutantur! Heute sind wir mit unsrer deutschen Mode zufrieden, die — im Gegensatz zu früher — kein Schein mehr ist . . . trotz Bezugsschein!

Hauswirtschaftliches

Herbstfrüchte

Zu den Sorgenkindern, die schnell in Sicherheit gebracht werden müssen, sobald ein klarer Abendhimmel und das Thermometer den ersten Frost in Aussicht stellen, gehört der Kürbis, der sich dies Jahr in Gärten und Ackerfurchen, auf Komposthaufen und Hängen besonders breit macht und in seiner farbigen, vielgestaltigen, plumpen Behäbigkeit die Hungerpläne unsrer Feinde zu verlachen scheint. So gefällig das Aussehen, so gefällig ist das Wesen der ganzen Kürbissippe, vom stattlichen Zentnerkürbis an bis herab zum kleinen unausgereiften Spätling, der doch als Viehfutter reichlich seine Schuldigkeit tut. Nehmen wir den Speisekürbis in gute Hut, so bleibt er unser treuer Freund in allen Küchennöten bis weit ins Frühjahr hinein. Eine Kürbissuppe sieht jeder gern, mag sie nun als Voressen oder als sättigendes Hauptgericht erscheinen, zu welchem man das weichgekochte Kürbisfleisch mit einem Teil gekochter Kartoffeln durchrührt, die Masse entsprechend verdünnt, würzt und wieder aufkocht. Kleine Klöße, Eiergräupchen, Grieß oder Aehnliches mögen als Einlage dienen. Nahrhafter noch wird die Suppe, wenn in Magermilch gekocht; in dem Falle süßt man sie auch in manchen Gegenden. — Auch als Gemüse kann der Kürbis gekocht werden. Die geschälte, vom schwammigen Inneren befreite Frucht wird zerschnitten, in Wasser gekocht, das Gemüsewasser mit heller Einbrenne gedickt. Zuletzt schmeckt man noch Salz, und wo säuerlich beliebt, mit Essig ab.

Von jeher ist das Einmachen von Kürbis mit Essig, Zucker, Ingwer, eventuell Zitronenschale geübt worden, jetzt steht der Kürbis obenan als ungemein praktische Marmeladefrucht. Auf fünf Pfund mit einem Weinglas Wasser weichgekochten, durchgestrichenen Kürbis rechnet man eineinhalb bis zwei Pfund Zucker, den Saft von zwei Zitronen oder entsprechend Weinessig und nach Geschmack entweder Vanille oder Zimt. Die Masse wird zu üblicher Dicke eingekocht. Ein Glas Rum oder Kognak darunter tut der Konserve sicher keinen Schaden — aber haben? — Um Zucker zu sparen und zu verlängern, kann die Frucht auch mit andern, besonders sauren Früchten zusammengekocht werden, mit Aepfeln, Rhabarber usw. Auch läßt sie sich den Mischmarmeladen mit Vorteil zusetzen.

Ebenso frostscheu ist, als Kind des warmen Südens, die nun bei uns heimisch gewordene Tomate. Droht die Temperatur unter 0 zu sinken, so soll man die Pflanzen aus dem Boden nehmen und verkehrt an frostfreiem Ort aufhängen. Sehr bald reifen dann die ausgewachsenen Früchte nach und sind, wenn auch nicht zum Rohessen, so doch für Küchenzwecke wohl zu brauchen. Die kleinen grünen Tomaten aber können wie Salzgurken eingelegt oder in Essig und Zucker eingemacht werden.

Die vielseitige Nützlichkeit der Tomate zu Suppen, Gemüse, zu Tunken, als Würze wissen die Hausfrauen wohl zu schätzen, es ist daher kein Wunder, daß wir uns befleißigen, sie solange wie möglich aufzubewahren. Eins schwört auf das Einlegen in zehnprozentiges Salzwasser, das andre rühmt als noch besser, die in einen Steintopf eingeschichteten Tomaten mit schwachem, erkaltetem Essig zu übergießen, den man vorher mit Gewürz aufgekocht hat, und zerschnittenen Meerrettich obenauf zu geben. — Sehr lange haltbar ist das eingedickte Tomatenmus, der Geschmack jedoch bleibt reiner, wenn man Mus uneingedickt sterilisiert. Man läßt die zerbrochenen Früchte in einem Topf, dessen Boden ein Zentimeter hoch mit heißem Wasser bedeckt ist, weichkochen und treibt sie durch. Dann wird 30 Minuten bei 100 Grad sterilisiert. Es sei nochmals daran erinnert, daß bei Benutzung der neuen Kriegsgummiringe die Gläser nie mehr als fünf Sechstel vollgefüllt werden dürfen, da die Ringe sonst dem Inhalt einen unangenehmen, petroleumartigen Geschmack mitteilen. — Ein Ersatz für Mus ist die Tomatenpaste, die aufgelöst sich zur Tunke und an allerhand Gerichte vortrefflich eignet. Die reifen Früchte werden halbiert, mit der Schnittseite nach oben auf eine Platte gelegt und mit Salz bestreut — ein reichlicher Eßlöffel auf das Kilo Tomaten. Andern Tags gießen wir den Saft ab, streichen die Früchte durch und trocknen das Mus in dünnen Schichten langsam — nicht in der Ofenröhre. Die getrocknete Masse wird in Büchsen, gut zugebunden, aufbewahrt.

Nicht vor Frost, wohl aber vor den naschhaften Vögeln bringen wir jetzt die glänzendschwarzen Trauben der Fliederbeeren in Sicherheit. Unser Lieblingsgericht, die Fliederjuppe, stellen wir in einfachster Weise aus dem mit Mais- oder Kartoffelmehl gedickten, über Semmel- oder Brotwürfel angerichteten Fliedersaft her. Manche lieben es, Aepfel, Birnen oder Pflaumen mitzukochen. Es ist praktisch, einen größeren Vorrat zu Mus einzukochen. Man braucht hierzu keinen Zucker und hat im Winter etwas zu Suppen und zu einem heißen Getränk bei Erkältungen.

Da Preiselbeeren dies Jahr leider vacat sind, nimmt man an ihrer Stelle die Früchte der Eberesche oft als Zusatz zu allerlei Marmeladen, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen. Zu diesem Zweck muß den wilden Ebereschenbeeren aber erst der Bitterstoff genommen werden. Man wäscht die Früchtchen, wirft sie in kochendes Wasser und läßt sie zugedeckt völlig erkalten. Dieses heiße Bad wird noch zweimal wiederholt, beim zweitenmal aber siedendes Essigwasser genommen, das einen Tag auf den Beeren stehen bleiben muß. Das Wasser wird dann abgegossen, und die Früchte verwendet man wie Preiselbeeren.

S.

*

Anschließend noch die Richtigstellung eines im letzten hauswirtschaftlichen Bericht untergelaufenen Irrtums. Gelegentlich eines Pilzrezeptes wurde dem Perlpilz oder Waldchampignon fälschlich auch der Name „Pantherpilz" beigelegt, der in Wirklichkeit seinem ihm täuschend ähnlichen, aber ungenießbaren, ja schädlichen Vetter zukommt. Während der nach dem Abziehen der Oberhaut sehr wohl verwendbare Perlpilz rötlich anlaufendes Fleisch und weißliche, erhabene Flecke (Perlen) aufweist, sind dem Pantherpilz schneeweiß bleibendes Fleisch und ebenfalls weiße, aber ebene Flecke eigen. Da die erwähnten Pilze sich in Form und Farbe völlig gleichen und die unterscheidenden Kennzeichen nur geringfügig und wenig augenfällig sind, ist größte Vorsicht beim Einsammeln des Perlpilzes geboten.

Schachzeitung

Redigiert von J. Mieses

Aufgabe Nr. 319

Von H. Keidanski in New-York

SCHWARZ

WEISS

Matt in zwei Zügen.

Lösung der Aufgabe Nr. 318:

1. Sd5—b6 Ke5×d4
2. Da7—a1 matt.

1. . . . Le3×d4
2. Da7—b8 matt.

1. . . . f5—f4
2. Td4—d5 matt.

1. . . . beliebig
2. Sb6—c4 matt.

Heunigion's
Fichtennadel-
Kranzbrennwein, Fl. 2.70, hocharomatisch, als Badezusatz.
Salomonis-Apotheke und Apotheke zum Storch.

Kriegsgetraute,
Verlobte
beachten Sie mein preiswertes Angebot!
1 vornehme hochwert.
3-Zimmer-Wohnung
zu nur
1800 Mk.
1 Speisezimmer,
echt Eiche od. Nußbaum, 1 herrliches Büfett, 1 Auszug., 1 Rundgemälde, 6 Lederst., 1 bequemes Sofa . 780 Mk.
1 gediegenes
Herren- u. Empfangs-Zimmer,
echt Eiche, geschnitzt, 1 Bücherschrank mit Vergl., 1 Diplomaten-Schreibt., 1 Rundbild, 2 Lederst., 1 Schreibt. 475 Mk.
1 apart. Schlafzimmer,
Intarj. od. Schnitzerei, 1 Spiegelschr., 1 gr. Waschkomm. mit Toilettespiegel, 2 Bettst. mit Reformmatr. und Aufl., 2 Nachtschr. mit Marmor, 1 Handtuchständer 420 Mk.
1 herrliche Küche,
1 Schrank mit Vergl., 1 Tisch, 1 Hocker, 1 Bank, 2 Stühle, 1 Handtuchhalter 125 Mk.
Einrichtungen von 350–6000 Mk.
Haupt-Möbel-Magazin
Haus f. mod. Wohnungskunst
Rich. Jentzsch
Innungsmitglied
Möbelfabrik mit Großbetrieb
Dresden-Neustadt,
Hauptstraße 8 und 10.

Die Umgestaltung
unserer Verkaufsräume bezweckt eine
Spezialisierung unseres Geschäfts
sowie Vergrösserung der Abteilungen
Damen-Konfektion
Kinder-Konfektion
Damen-Hüte vom einfachen bis vornehmsten Geschmack **Kinder-Hüte**
Kleiderstoffe, Seidenstoffe, Samt, Futterstoffe, Damen-Handschuhe und -Strümpfe, Schürzen, Regenschirme, Seidenbänder,
sowie konfektionierte Damen-Weisswaren
in grosser Auswahl und nur soliden Qualitäten.
53660
ALSBERG

Königl. Sächs. Landes-Lotterie
Haupt-Ziehung vom 4. bis 28. Oktober.
Im günstigsten Falle:
800000
Hauptgewinne:
500 000
300 000
200 000
150 000
100 000
usw.
Lose:
1/10 1/5 1/2 1/1
26,- 50,- 125,- 250,- M.
empfiehlt und versendet
Alexander Hessel
Dresden, Weißegasse 1

Krankenfahrstühle
in bestens bewährter Stahlkonstruktion, für Zimmer und Straße.
Größte Auswahl!
Krankenselbstfahrer
Krankenmöbel
jeder Art direkt i. d. Fabrik
Richard Maune
Tharandter Str. 29
Katalog gratis.
Verkauf 8–12 und 2–6 Uhr.

Wie neu
werden Ihre Herrenkleider ausgebessert, gereinigt u. gebügelt im Herrenbekleidungsgeschäft, Bandhausstr. 18, Ecke Zeitzerstraße. Fernspr. 20 724. Anzug bügeln von 1 Mark an.

Eiszucker
Seidmann, Grunaerstr.

SLUB Wir führen Wissen. http://digital.slub-dresden.de/id490223001-1916092402/18