



Der seitwärts scharf aufgebogene Samthut trägt die originellste Note. Reiherrangement zierte auch hier den entzückenden Hut.

Der Bolanthur mit Pannekopf zeigt die Verwendung eines kleinen Belourhutes, er kann auch älteren Datums sein, er durch die neue Bolantbandkrempe völlig in das allerneueste Modebild paßt.

Der Füllhut mit Samtkrempe ist vorne breit nach Schutenart geschwungen, rückwärts mit schmaler Krempe bedacht.

Rezepte der Saison.

Ribiselmarmelade. Die Ribiseln werden wie sie vom Markt kommen mit den Stengeln gewogen und die Hälfte dieses Gewichtes Zucker dazugerechnet. Dann waschen, waschen und durchpassieren. Zur Streckung der Marmelade nimmt man noch die Schalen dazu. Damit man aber die Schalen ohne Kerne bekommt, wirft man die beim Passieren übrig gebliebene Masse ins kalte Wasser, da sinken die Kerne und steigen die Schalen. Hierauf wird

ne und jede Frau hat ihre ausgeprobte Methode, auf welche sie schwört!

Mischgemüse in Dunst. Gemüse jeglicher Art, wie enthälft Erbsen, kleine Karotten im ganzen oder größere geschnitten, Karfiol, geschnittene Bohnenschoten, Karfiolblätter und Strunke geschnitten, nach Belieben auch rote Rüben geschnitten, legt man hübsch gemischt in kleine Gläser; dann kommt auf ein Literglas ein gestrichener Eßlöffel voll Salz darauf, schüttelt die Gläser ein bißchen, damit das Salz sich mehr nach unten zieht und kocht in gewohnter Weise in Dunst. Natürlich können auch Schwämme, Salatkerzeln u. dgl. mit hineingegeben werden. Im Winter besonders gut zu Frisch-Streu, nur muß man da auch etwas Kohl beifügen, Hauptkraut kommt ja ohnehin erst zum Winter auf den Markt in größeren Mengen. Auch das beliebte Gemüse à la jardinière kann man daraus machen. Es ist nur jetzt alles sehr teuer, dergleichen ist eigentlich nur für die glücklichen Gartenbesitzer.

Fisolen dörren. Die gepuhten, geschnittenen Schoten werden auf ein Sieb gegeben, das auf kochendem Wasser steht, zugebedt und so lange stehen gelassen, bis sie durch den Dunst zusammenfallen. Dann auf reines Papier oder auf die Dörrformen und recht gut trocknen lassen. Sie müssen oft gewendet und hin und her gerüttelt werden.

Faschenbohnen. Die fein nudelig geschnittenen jungen Schoten recht fest in Gläser schichten, damit keine Lücken sind, dann Salz darüberstreuen, fest verbinden und möglichst dunkel stellen.

Gurkenfisolen. Die gepuhten, geschnittenen Schoten mit Salz bestreuen und gut miteinander vermischen. Wenn sie naß geworden sind, preßt man sie in einen Steintopf, bis alle so behandelt sind und der Topf gefüllt ist. Obenauf kommen Dillen, Wein, Kohl, Krautblätter, Pfeffer u. dgl. Man preßt alles mit einem Teller nieder und läßt es stehen. Nach zwei Wochen sind sie schon genießbar, man kann davon herausnehmen und andere einlegen, nur muß alles wie bei Gurken oder Sauerkraut sehr sauber gehalten werden. Sind sehr gut und pitant schmeckend, praktisch im Gebrauch.

S. R.

Türkisches Schönheits-Institut

„HANUM“

l. Tegetthofstr. 4. Fernspr. 5362

