



ben kann. Der Kragen ist hoch und weit, der Rock normal, nicht zu eng und kurz. Für den Regen und solche Lage, die ihn bringen könnten, ist der imprägnierte Mantel mit Kapuze gedacht, die aus dem Kragen arrangiert wird. Das Originelle an dem Mantel ist eben dieses Kapuzenarrangement und die ziemlich starke Knopferverbindung. Beide Modelle sind aus dem Hause Heinrich Reumann. Die zwei rechtsseitigen Modelle sind von Gret-Louise, und zwar das Reife-Kostüm, bestehend aus braunem Rock und samtiartiger Jacke in ganz Dunkel, mit Sämißlederimitationsstücktragen und Manschetten. Bunte Weste dazu, aus demselben Stoff Kappe. Daneben Rosäum für Fliegerin. Mantel aus Ledertuch oder imprägnierterem Leinen, settlich innen zum Knöpfen gerichtet, breiter Schmalkengürtel und Windhaube samt Schäl. C. P.

Rezepte der Saison.

Bestes Fleischkuchen. Das gebackte Rindfleisch mit Zwiebel, Petersilie, Gewürz, ein paar Kapern zweimal durch die Maschine ireiben, bis es ganz fein ist. Nun bereitet man eine leichte Eierbeise — es können auch mehr Eier als Dotter dabei sein — vermischt alles gut mit dem Fleisch, kostet, ob es gut schmeckt,

wirkt eventuell nach, füllt das Gemüse in eine Form oder legt es auf einen Teller. Kohlstellen, mit harten Eiern, Salat, Bren, Nabischen, roten Rüben garnieren. Sieht sehr hübsch aus und schmeckt auch sehr gut, wenn es richtig garniert wird. Jede feine, kalte Beilage paßt dazu.

Apfelter. Die Schalen der Äpfel werden gewaschen, gewaschen dünn geschnitten und in der Mörse auf einem Nabisch ganz reif getrocknet, was auch in Mörsern geschehen kann. Sind diese ganz trocken, so hebt man sie in einem luftigen Sackerl auf. Beim Gebrauche werden die Schalen ins kalte Wasser gegeben und hübsch lange kochen gelassen, bis der Tee dunkel ist. Er hat einen sehr angenehmen Geschmack und Duff, wie gebratenes Nabisch, und ist jedenfalls beständlicher und verträglicher als jedes künstliche „Tea-Gras“, dabei ja ganz kostenlos herzustellen.

Parishader Omeletten. Man schlägt einige Eier in einen Topf gibt zu jedem Ei einen Löffel Wasser oder Milch und mischt etwas Backpulver, alles gut verprubeln, Salz, und will man süße Omeletten, etwas Zucker, aber nicht viel, hinein. Nun die Omelettenpanne mit Fett recht heiß werden lassen, einen Löffel voll Himmler dünn aufstreichen und steif backen, ohne umzuwenden, damit sie oben noch weich ist. Mit aufgelöster Marmelade oder Kompott füllen, zusammenschlagen — fertig. Ohne Zucker als Gemüße-Omeletten: Reste von jedem beliebigen Gemüse, wie Spinat, Kochsalat, Soß, Karotten, gedünstete Schwämme,