

ist der nach unten erweiterte Ärmel aus anderem Stoff, mit Knopfsatz. Nicht unerwähnt sollen die eingesehten Seitenteile bleiben, die unten in Spitz ausgehen und den Rand der Jacke ungleichmäßig verlängern. Das zweite Seidenkleid ist mit Samt gepuzt und trägt einen Samtkraß als Taille. In aparter Weise ist das dritte Jackenkleid, durch die Pelzweste gehoben, während die Vorkenjacke, Modell 4, den falschen Kimonoausschnitt zeigt, in neuen hohen Vorkentragen und die Zusammenfassung der Rockweite durch Vorken. Der neue Volantkrempeuhut ist hier hinaufgeschlagen.

C. P.

Rezepte der Saison.

Der „Zeitgemäßen Kriegsküche“ von Marianne Stern (Verlag M. Stern) entnehmen wir folgende beachtenswerte Küchenratschläge:

Erbsen eingussten. Glatte Erbsen befreit man von den grünen Blättern, wäscht sie, schneidet sie in zweifingerbreite, fünf Zentimeter lange Stücke und gibt sie auf ein Sieb. Hierauf legt man sie mit etwas Salz in einen steinernen Topf ein und drückt sie fest nieder, indem man sie mit einem Gewicht beschwert, und verbindet dann. Bei Gebrauch werden sie gut gewässert, fest ausgedrückt und gedünstet.

Grüne Erbsen in Dunst. Möglichst frische und peinlich sauber ausgesuchte Erbsen füllt man in gut gereinigte Flaschen ein und streut einen gestrichenen Eßlöffel Salz (auf 1 Liter Erbsen) darüber. Dann verkorkt und verbindet man die Flaschen und kocht sie im Dunst drei Viertelstunden lang. Danach überzieht man sogleich den Kork mit Pech oder Siegellack und bewahrt die erkalteten Flaschen an kühlem Orte stehend auf.

Gewürzgurken. Man braucht zu 10 Kilogramm Gurken 2 Liter Weinessig, 15 Gramm Pfefferkörner und Nelken, ein Viertelkilogramm blättrig geschnittene Zwiebeln, 1 Achtelkilogramm ebenfalls geschnittenen Rettich, 1 Beße Knoblauch, 2 Lor

SINGERSTR. NR. 8

VORNEHMSTE MODELLE



Türkisches Schönheits-Institut

„HANUM“

I. Tegetthoffstr. 4. Fernspr. 5362