

Sommerkriegsküche.

②

Fortsetzung der

„Winke für den Kriegshaushalt“

Über eine Million in drei Monaten verbreitet.

Nachdem die „Winke“ dank ihres gediegenen Inhalts in drei Monaten in über 1 Million Exemplaren verbreitet werden konnten, sind wir von vielen Seiten aufgefordert worden, eine Fortsetzung herauszubringen, die auf die besonderen Verhältnisse des Nahrungsmittelmarktes im Sommer zugeschnitten ist.

Die „**Sommerkriegsküche**“ zeigt, wie der Kriegshaushalt der breiten Massen Gemüse, Salate, Pilze, wildwachsende Gemüse am besten zu vollwertigen Mahlzeiten zu verarbeiten hat, sie gibt Vorschriften zur Bereitung der von den Gemeinden aufgestapelten Nahrungsmittel, wie Salz- und Gefrierfleisch, Klipp-, Stock- und Salzfish, zur Behandlung und Zubereitung von Seefischen auch im Sommer, gibt Anweisungen für die Herstellung einfacher Kochlisten und Kochbeutel und ihre Benutzung, lehrt die billigsten Fleischsorten kennen und ihre Verarbeitung zu schmackhaften Gerichten. Die Kochvorschriften stammen wieder von der bekannten Praktikerin Fräulein Elise Hannemann, der Leiterin des Haushaltungseminars des Lette-Vereins; die Vorschriften für Gemüse- und Salateverwertung sind schon unter großem Beifall in einem Kriegskochkursus des „Vereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Deutschland, E. V.“ vorgeführt worden. Der Anhang „**Der Kriegsgarten**“, ebenfalls aus der Feder eines bekannten Sachkenners, des Herrn Kgl. Gartenbaudirektors Grobden von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg, wird sicherlich sehr willkommen sein.

Wir hoffen, daß die „Sommerkriegsküche“ mit ihrem reichhaltigen, praktischen Inhalt denselben Beifall wie die „Winke für den Kriegshaushalt“ finden und wie diese gerade von den breiten Massen gern aufgenommen werden wird.

32 Seiten broschiert, 10 Pf. ord., 8 Pf. bar

Bei größeren Partien billiger

Man verlange Sonderofferte

Reichsverlag, Berlin W. 35, Lützowstr. 89-90