

Russisches Rezept.

Salat Olivier (Vorgericht). Originalschöpfung des berühmten Küchenchefs Olivier im ehemaligen „Ermitage Olivier“ zu Moskau.

Man nehme frische junge grüne Schoten (Kaiserschoten oder Zuckerschoten) — Gewichtsmenge nach Bedarf —, koche sie wie gewöhnlich in Salzwasser gar, gieße das Wasser ab und lasse sie völlig abkühlen. Darauf schneide man eine kleine frische grüne geschälte Gurke in Scheiben, nehme die vom Knochen gelösten Brüste gekochter kalter Schneehühner (in Ermangelung solcher dürfen es auch Rebhühnerbrüste oder das weiße Fleisch vom Fasan — der sich besonders dazu eignet — oder auch gewöhnliche Hühnerbrüste sein!), zerpfücke sie in nicht zu kleine längliche Stücke, schneide eine Trüffel in feine Scheiben, nehme etwa zwei Hände voll kalter gekochter Spargelköpfe dazu, mische alles mit den Schoten vorsichtig durch und mache den Salat mit reichlich frisch bereiteter eisgekühlter Mayonnaise an. Richte in einer Kristallschale an und garniere den Salat sternförmig mit (nicht zu wenig) in Viertel geschnittenen hartgekochten Eiern (evtl. auch Krebschwänzen). Bis zum Servieren lasse man die Schüssel auf Eis stehen!

Im Verlag für Kulturpolitik, Berlin, erschien Mitte September in der einzigen autorisierten Übertragung ins Deutsche: Jean Jacques Brousson, Anatole France in Pantoffeln.

Die Photographie des Natternkopfes in Heft 8 ist, wie uns mitgeteilt wird, eine Aufnahme von A. Renger-Patzsch, Bad Harzburg.

Das auf Seite 763 des vorigen Heftes versehentlich als Selbstbildnis Corinths abgebildete Porträt ist eine Zeichnung Rudolf Großmanns.



ZÜNDAPP
DAS MOTORRAD FÜR
JEDERMANN

*

In Bezug auf Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit allen weltberühmten Auslandsfabrikaten ebenbürtig!

*

Bei jeder Zuverlässigkeitsfahrt und bei jeder Wirtschaftlichkeitsprüfung, an der sich Zündapp beteiligte, war Zündapp unumstrittener Sieger!

*

Zündapp
hält zwei Weltrekorde
im sparsamen Benzinverbrauch!

*

ZÜNDAPP
G · m · b · H
NURNBERG