

Julie Elias und ihr neues Kochbuch. Die Frau, die uns die graziösesten Modenessays schenkt, hat auch den besten Geschmack. Nicht nur in modischen Dingen, sondern auch in der Wahl ihrer Speisekarte. Ja, vielleicht ist die Kunst, zu kochen, ihr produktivstes Talent, denn sie ist keine Theoretikerin der Küche, sondern eine erprobte Strategin, die oft im Feuer gestanden hat. Im Herdfeuer.

Viele werden ihr neues Kochbuch (Verlag Ullstein) lesen, sich über all die raffinierten Dinge freuen und erstaunt fragen: Ja, kann man denn „so etwas“ allein ohne Hilfe eines bewährten Kochs bereiten? Das sind ja *Kochkunst*-stücke. Nun ja, es ist ein Kochbuch für „Fortgeschrittene“, für „Wissende um die Kunst des Essens“, die immer mehr ausstirbt. Die Zeit Brillat-Savarins ist längst vorüber, denn bei all seinem Geschmack mutete er den Mägen seiner Zeit doch mehr zu, als sie zu leisten vermochten. Heute lebt man nach Kalorien, die Wage reguliert täglich den Bedarf an „Futter“. Daß die vielerle *Kochkunst*, die niemand unterschätzen soll, dabei zu kurz kommt, ist begreiflich, aber betrüblich. Wir haben früher immer zu gut und zu reichlich gegessen. Erst der Krieg ließ uns erkennen, wie sehr wir geschwelgt hatten. Die Jahre haben uns allmählich die Herrlichkeiten der Natur wiedergeschenkt, die eine Tafel bereichern und den *Lebensgenuß* steigern können. Aber man weiß nicht mehr viel mit diesen köstlichen Zeiten anzufangen. Die bürgerliche Küche geht an ihnen achtlos vorüber, und nur in ganz wenigen Häusern macht man noch eine Kunst aus der Befriedigung der vitalsten Triebe. Man überläßt diese komplizierten Dinge meist dem Küchenchef eines großen Restaurants, und wer gern gut essen will, pilgert in solch ein Schlemmerparadies. Die *häusliche* Kochkunst aber liegt brach, die Hausfrau selbst, namentlich die junge, moderne, kennt weder Liebe zur vielerle *Kochkunst*, noch die Tradition, die Heiligkeit einer gepflegten Küche.

Darum ist Julie Elias' Buch in dieser Zeit besonders wertvoll. Eine Kulturtat. Es bringt den Aelteren alte und neue Freuden und der jungen, leichtlebigen Generation der Hausfrauen wird es zum Leitfaden. Vielleicht ein Wegweiser zum Herzen des Mannes. Denn auch hier gilt die Mahnung des Bibelwortes: „und hätte der Liebe nicht“. Julie Elias weiß mit Liebe zu kochen.

Mit großzügiger Gastfreundschaft ist ihr schönes Heim am Matthäikirchplatz stets für alle Freunde geöffnet, und sie ist eine treue und dankbare

ORBIS TERRARUM / Die Länder der Erde im Bilde

Dies Werk, das im Verlag Ernst Wasmuth, Berlin, erscheint, sollten Sie abonnieren. Es birgt eine unschätzbare Fülle der Anregung und Belchrung. Jeder Band erschließt ein anderes Land der Erde, zeigt es in der ganzen Fülle seiner Schönheit und seines Reichtums: das Leben, die Landschaft und die Baukunst. Wollen Sie die Welt kennen, füllen Sie noch heute untenstehenden Bestellschein aus.

Vier Reisen im Jahr nur M 8.— monatlich für 4 Bände, die einzeln je M 26.— kosten

Dieses Jahr führt Sie der ORBIS TERRARUM nach *Canada*, einem Lande der Zukunft, *Jugoslawien* mit *Mazedonien* und der *Dalmatinischen Küste*, nach *England*, *Schottland*, *Irland* sowie nach *Frankreich*.

An die Buchhandlung von GEORG KOSSACK, BERLIN, MARKGRAFENSTRASSE 31
Ich abonniere den ORBIS TERRARUM für 1926 gegen monatliche Zahlung von Mark 8.—

Name:

Adresse:

Ausschneiden und unfrankiert als Drucksache senden