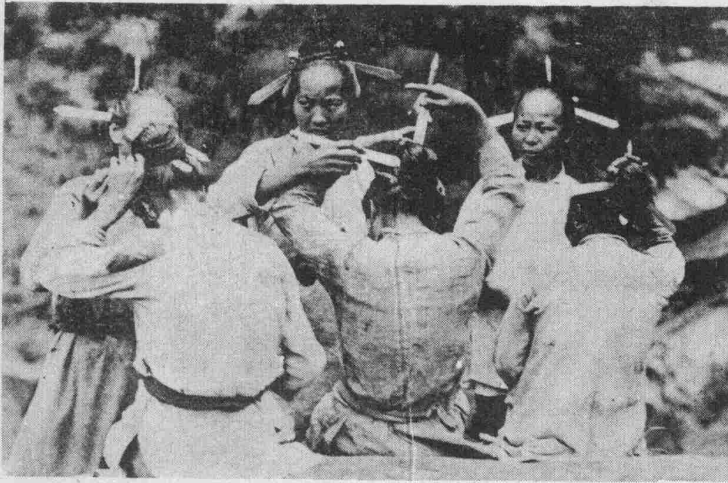
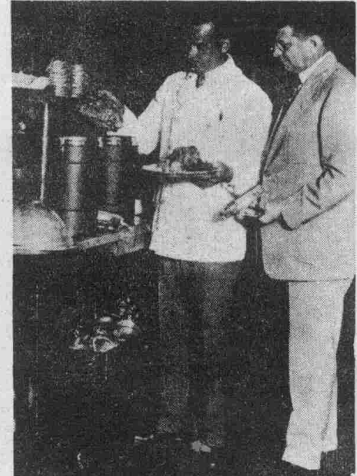




Coiffure et garniture originale pour les femmes chinoises.



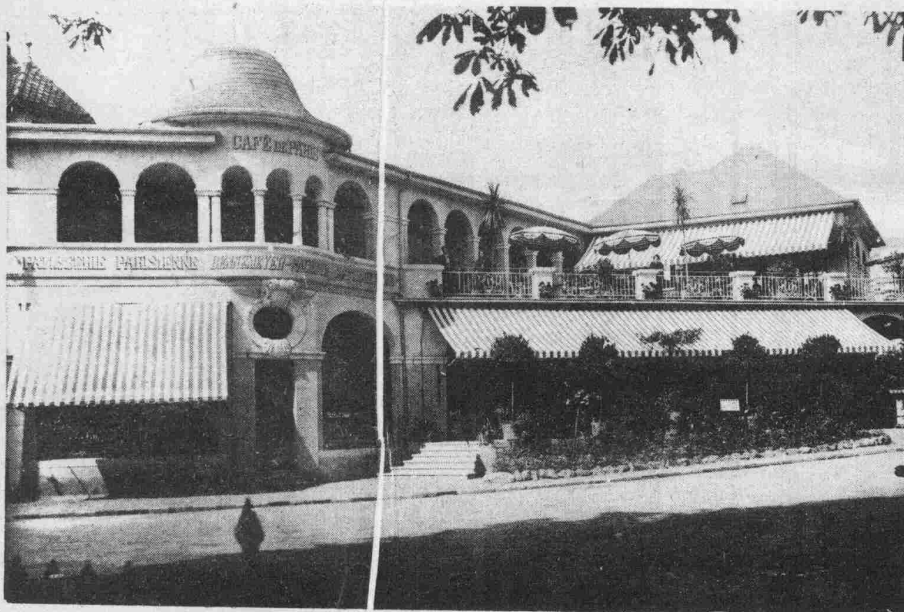
Le Raid New-York-Paris. A gauche: Le capitaine Fonk à bord de son avion. — A droite: L'as cuisinier Louis Paquet, préparant le même repas qu'il donnera au capitaine Fonk le jour de son départ et que celui compte manger tout chaud en Europe 36 heures après.

Die Mode als Feindin der Kochkunst. — Frauen haben sich stets viel mit der Kochkunst beschäftigt, und die grossen Köche kannten keine höhere Aufgabe, als ihnen köstliche Leckerbissen zu bereiten. Von Katharina von Medici, die den Ruhm der französischen Küche begründete, bis zu der Kaiserin Eugenie, die den französischen Tisch durch so manche Eigenheiten der spanischen Küche bereicherte, haben die Damen auf diesem Gebiet ruhmreich gewirkt, und die Kochkünstler haben auf ihren Geschmack besondere Rücksicht genommen.

Jetzt aber ist die Frau zum grimmigsten Feind der feinen Küche geworden, denn die Mode zwingt sie zur Enthaltsamkeit, und damit schwindet auch ihr Interesse an dem, was sie isst. Der berühmte französische Kochkünstler Escoffier, den man den „König der Köche“ oder auch den „Koch der Könige“ genannt hat, sagte einmal, dass er das Hauptgewicht bei der Gestaltung eines Menüs auf die Süßigkeiten lege, denn die Damen ässen am liebsten Süßigkeiten, und wenn man mit seiner Kochkunst die Gunst der Damen gewinne, dann habe man

alles gewonnen. Während des Krieges beschäftigten sich selbst die vornehmsten Damen mit der Küche, und das Essen spielte auch bei ihnen in dieser Zeit der Rationierungen eine grosse Rolle. Heute ist das ganz anders geworden. Die schlanke Linie hat sich zu einer ungeheuren Schädigung der Kochkunst entwickelt. Einer der führenden englischen Küchenchefs klagt darüber in beweglichen Tönen. „Es ist erstaunlich“, schreibt er, „wie viele unserer besten Gäste, die meiner Kunst das grösste Verständnis (Forts. Seite 7.)

Die Verschönerung in Bad-Mondorf.



Eine angenehme Ueberraschung bietet den diesjährigen Kurgästen und Touristen der prächtige Neubau des bestbekannten Café de Paris (Inhaber Dennemeyer-Nachbaur) wo zur Apéritif-Zeit grosser Betrieb ist und wo ganz besonders zum 4 Uhr Café die elegante Welt sich einfindet, um sich an der vorzüglichen Patisserie des Hauses zu laben.

Das Café de Paris bietet über die salons de consommation unserer hauptstädtischen Conditorien den namhaften Vorteil seiner grossen, luftigen Terrassen und Dancing, die genau gegenüber dem Eingang der Parkanlagen sich befinden.

Herrn Architekt Jos. Jentgen ist der Wurf zu diesem neuartigen Bau ganz vorzüglich gelungen und seinen bereits unzähligen Erfolgen ist ein weiterer hinzuzufügen, und dies besonders, da die Lageverhältnisse ausserordentlich gut ausgenützt wurden.

Herr Bauunternehmer Jean Decker aus Luxemburg hat hier in kurzer Zeit Hervorragendes geleistet, was um so mehr anzuerkennen ist, da die Terrainverhältnisse grosse Schwierigkeiten boten.

Augenblicklich ist Herr Decker damit beschäftigt, das Schloss Buschland (bei Remich) als Hotel weiter auszubauen, worauf eventl. noch zurückzukommen ist.