

Unbequeme Vorräte

und wundern sich dann, wenn es sich jemand, der fast ebenso einsam ist als Sie vorgeben, Zeit und Geld kosten läßt, herauszubekommen, wo DF3BX funkt — dieser Sender, der scheinbar keinen Empfänger hat ...

"Ach so," sagte Mark und sah nicht gerade geistreich aus. Marks Freund aber, der die junge fremde Dame wie eine Erscheinung aus anderer Welt angestarrt hatte, fragte mit merkwürdig tiefem Ernst: "Darf ich in Eurem Namen die Dame bitten, in unserer Mitte Platz zu nehmen?"

"Aber natürlich!" rief Eve, begeistert von diesem Einfall, aus. "Kommen Sie, teure Evelyn ..."

Die Fremde aber schien garnichts davon wissen zu wollen. Ebenso höflich wie freundlich lehnte sie ab. Und schon war sie zur Tür hinaus. "Entschuldigt mich, ich habe auch noch etwas vor," bat Marks Freund. Eve spürte sofort, was er vor hatte und war natürlich gar nicht böse.

Als sie allein war mit ihrem geliebten, verlorenen und wiedergefundenen Mark, blieb sie tiefsinnig vor ihm sitzen.

"Es geht doch mit dem Teufel dabei zu," murmelte sie und deutete auf den Radioapparat.

"Soll ich ihn vernichten, Liebste?" fragte Mark, der doch ein ziemlich schlechtes Gewissen hatte.

"Nein, mein Süßer," meinte sie schalkhaft, "Du mußt mir's morgen ganz genau erklären, damit ich auch weiß, wie man's macht ..."

Lou Flaherty.

Ein Sprichwort sagt: "Eine Suppe, die man sich eingebrockt hat, muß man auch auslöfeln." Aehnlich könnte man heute sagen: "Da die Teigwaren einmal da sind, müssen sie auch gegessen werden."

In den Vorratskammern allzu vorsorglicher Hausmütter wird nämlich die letzte, internationale Krise wohl noch lange nachwirken, und in zahlreichen Familien dürfte, in den kommenden Wochen, die Speisekarte in Form von Teigwaren den Stempel der kürzlichen Ereignisse tragen. Gewiß handelt es sich dabei um Lebensmittel ersten Ranges, die köstliche Gerichte herzustellen erlauben, aber ... wenn immer Nudeln und Makkaroni auf den Tisch kommen, werden bald Proteste laut werden, und so wird die kluge Hausfrau sich bestreben, ihre Zubereitungsart möglichst abwechslungsreich zu gestalten.

Hier deshalb einige Rezepte, die ihr dabei wirksam helfen werden.

Makkaroni-Muscheln: Man lasse kleingemachten Makkaroni während 20 bis 25 Minuten kochen. Gieße ab. Verdünne einen Löffel Solo und Mehl mit Milch, um eine ziemlich dicke Sauce herzustellen; füge sofort den Makkaroni, eine Handvoll geriebenen Schweizerkäse, eine Handvoll gehackten Schinken, sowie etwas Pfeffer hinzu, und mische das Ganze gut. Man füge dann noch einen guten Löffel Solo hinzu. Man bestreiche mit Solo feuerfeste Muschelschalen oder auch ein entsprechendes Geschirr. Den Makkaroni

verteile man in Lagen, und tue zwischen jede Lage etwas Käse. Für ½ Pfund Makkaroni nehme man ¼ Pfund möglichst frischen Schweizerkäse; eventuell auch mit etwas Parmesankäse gemischt. Auf die oberste Lage Käse, tue man etwas Paniermehl und einige Nüßchen Solo.

Makkaroni oder Spaghetti mit Nieren: Man begieße den Makkaroni mit kochendem Wasser; man füge Salz hinzu und lasse ungefähr 20 Minuten langsam kochen. Dann schütte man ab, tue den Makkaroni auf eine warme Schüssel und mische ein großes Stück Solo hinein. Unterdessen schneide man eine Kalbsniere in Scheiben. Man brate dieselben in gebräuntem Solo schnell an und salze leicht. Dann reihe man die Nierenscheiben rund um den Makkaroni. Auf denselben schütte man die Sauce der Nieren.

Nudel-Timbale: Man nehme 100 Gr. Nudeln, 50 Gr. Schweizerkäse, 100 Gr. Schinken, Tomatensauce und Solo. Man brühe die Nudeln in kochendem Salzwasser ab, man hacke den Schinken. Dann bestreiche man das Innere einer Form oder eines Geschirrs mit geriebenem Solo; tue je eine Lage Nudeln mit Schinken, Solo und Tomatensauce hinein, und wiederhole dies, bis die Form gefüllt ist. Man setze dann die Form 20 bis 25 Minuten in den Backofen und trage warm auf.



Es ist unmöglich, die Radio-Apparate der Saison 1939 zu beurteilen, ohne einen



gehört zu haben!

Die neuen Geräte sind da! Man muss sie hören!
Ein jedes ein Meisterwerk!

Verlangen Sie Prospekte oder Vorführung durch Ihren Händler!

GENERALVERTRETER FÜR LUXEMBURG

CENTRAL

Emile Kunsch **RADIO**

22, avenue Monterey, LUXEMBOURG