

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 9

Buchbesprechung: Fachliteratur

Autor: Pfister-Storck, C.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Holzbearbeitungsmaschinen für kleinere Schreinereien, die sich vorzüglich auch für unsere Hotel-Werkstätten eignen. In einer kombinierten Klein-Maschine sind alle notwendigen Arbeitsmaschinen vereinigt, wie Hobelmaschine zum Abrichten, Fügen und Dickenhobeln, Kreissäge, Bohrmaschine, Kehlmaschine usw. Diese Maschinen sind sehr praktisch im Gebrauch und leistungsfähig, brauchen wenig Platz und Kraft. Sie können direkt vor einem Motor aus angetrieben werden und werden auch mit der Maschine angebautem Motor geliefert. Es sei auf das Inserat der Firma Rud. Brenner & Cie. in Basel, Spezialfirma für Holzbearbeitungsmaschinen, in heutiger Nummer verwiesen. Die Interessenten erhalten gerne und unverbindlich jede weitere Auskunft über diese Maschinen, ebenso Prospekte und Angebot. Beste Referenzen von Hotelbetrieben stehen zur Verfügung.

Der Lichtverlust bei innenmattierten Glühlampen

In Nr. 12 der Hotel-Technik 1929 werden die Vorteile der innenmattierten Glühlampe gegenüber der Klarglaslampe beschrieben, wobei angeführt ist, dass die Absorption des Lichtes durch die Mattierung nur ca. 2% betrage.

Durch fortwährende Verbesserung im Mattierungsverfahren gelingt es heute, eine derart feine Mattierung des Kolbens zu erzielen, dass der Lichtverlust nachweislich nicht einmal 1% beträgt. Die Glühlampenfabriken haben sich daher entschlossen, die innenmattierten Glühlampen denselben Abnahmebedingungen der Materialprüfanstalt in Schweiz. Elektrotechnischer Vereins zu unterwerfen, die sonst nur für Klarglaslampen gelten.

Vermischtes

Restaurant-Bestellung.

Man sagt dem Hotelier und Restaurateur nichts Neues mit der Feststellung, dass die An-

sprüche der Gäste fortgesetzt steigen. Das trifft nicht nur auf das Resort Verplogel, also Küche und Keller zu, sondern bezieht sich vor allem auch auf die Ausstattung der gastgewerblichen Betriebe, insbesondere der öffentlichen Räume, für deren harmonische Gestaltung der heutige Gast einen ausserordentlich scharfen Blick besitzt.

Dieser Einstellung und diesen Ansprüchen des Gästepublikums muss selbstverständlich bei der Möblierung der Gesellschaftsräume mehr wie früher Rechnung getragen werden, wenn man die Konkurrenz Schritt halten will. Es betrifft dies speziell auch die Sitzgelegenheiten, d. h. die Bestuhlung der Restaurants, in welcher Beziehung die Ansprüche der Gäste punkto Bequemlichkeit und Gefälligkeit besonders hoch entwickelt sind. Wer daher neue Bestuhlungen und andere Ausstattungsgegenstände seiner Speiseräume in Auftrag zu geben hat, wird mehr denn je darauf Gewicht legen, von einem Fachspezialisten beraten zu werden und nur bewährte Firmen zur Lieferung heranziehen.

Camembert als Grund der Begründung.

Vor nicht langer Zeit wurde im Orte Camembert in der Normandie der im Jahre 1741 dort geborenen Bäuerin Marie Harel, geb. Fontaine, vom dankbaren Vaterlande ein Denkmal gesetzt; denn Madame Harel war die Erfinderin des köstlichen Käses, der unter dem Namen „Camembert“ bekannt ist. Als im Jahre 1793 in Paris die Männer der Guillotine herrschten und alles dem Fallbeil auslieferten, was sich gegen die Revolution stellte, kam Madame Harel infolge einer königstreuen Äusserung von das ausserordentliche Revolutionstribunal in Rouen. Der Gerichtshof verlangte ihre Hinrichtung. Doch der Staatsanwalt, der zufällig ein grosser Käseliebhaber war und seine Ware aus Camembert bezog, erwirkte die Begnadigung der Frau mit den Worten: „Lasst sie leben! Die bösen Weiber machen bekanntlich den besten Käse.“

Küche u. Service - Cuisine et Service

Cookery & Food Exhibition im Januar 1930 in London

Über diese Ausstellung, an welcher leider keine kontinentale Schweizer Köcheparte teilnehmen konnte, berichtet der Führer der Deutschen Köchemannschaft, Herr Charles Fuchs, Küchenmeister vom Hotel Stefanie in Baden-Baden (den Schweizer Besuchern der Frankfurter Kochkunstausstellung 1929 bekannt als Leiter der Küchen des Lukullus- und „Ika“-Restaurants letzterer Ausstellung) in der „Küche“ u. a. folgendes: Zur Teilnahme waren folgende Organisationen angemeldet:

1. Magyar Szakcsok Kore, Sitz London;
2. Société Culinaire Suisse, Sitz London;
3. Société Culinaire Française, Sitz London;
4. Internationaler Verband der Köche, Sitz Frankfurt a. M.

Wie daraus zu ersehen ist, waren die Deutschen die einzigen, welche aus dem Ausland kamen und somit erst der Konkurrenz einen internationalen Anstrich verliehen. Erst die Meldung der Deutschen zu diesem Meeting hatte die Franzosen, vertreten durch die Société Culinaire Française, veranlasst, nach sechsjähriger Nichtbeteiligung an dieser jährlich stattfindenden Ausstellung, sich zu der Konkurrenz zu stellen.

Die Aufgabe war: ein kaltes Büfett, bestehend aus wenigstens acht höchstens zehn Platten. Schon die Beschränkung der Plattenzahl, in welcher auch die Zuckerkörbe einbegriffen waren, erschwerte die Anfertigung eines nach allen Regeln der Kunst zusammengestellten kalten Büffets wesentlich. Aber die Franzosen achteten streng darauf, dass auch nicht eine Platte mehr als zehn auf dem Tische standen. Deshalb mussten sowohl wir als auch die Schweizer (Société Culinaire Suisse) beim Durchgang der Preisrichter einige Platten von unserem Tisch entfernen. Die Franzosen hatten die dadurch hervorgerufene Leere des Tisches durch Kolossal-Riesenaufsätze ausgeglichen. — Die Besichtigung der Tische der vier Konkurrenten geschah nur dummermassen, dass sowohl Ungarn wie die Schweizer und auch die Franzosen aus den ungezählten Londoner Hotels aus jedem Haus eine Platte schickten und dann in der Ausstellung zu ihrem ungarischen, schweizerischen und französischen Tisch zusammenstellten, während die vier deutschen Kollegen das ganze Büfett allein in beschränkten Räumen und unter diesen Umständen immer erschwerten Arbeitsmöglichkeiten herstellen mussten. — Die Gerechtigkeit gebietet aber zu sagen, dass der Küchenchef des Hotel ... in welchem der deutschen Mannschaft ein Teil des Gardemangers zum Arbeiten angewiesen war, in allem sehr behilflich und entgegenkommend war. — Er war es auch, der äusserte, dass nach seinem Urteil man den Deutschen hätte den ersten Preis zuerkennen oder wenigstens die Konkurrenz als totes Rennen erklären müssen.

Über die Ausstellung der Schweizer äussert sich Herr Fuchs: Auf dem Schweizer Tisch standen folgende Platten:

- Barquettes Danoise
- Consommé des Gourmets
- Ondines de Torrent à la Nage
- Filets de Sole Reine des Mers
- Déclics de Volaille Mi-Carême
- Langue Ecarlate Cordonnaire
- Faisan de Bohème Grande Chasse
- Selle de Veau Bergerette
- Paté de Lièvre Diamant Noirs
- Jambon d'York Bonivar
- Salade „Exotique“
- Salade „Fribourgeoise“
- Pêches Trianon
- Charlotte Opéra
- Gâteau Délicé
- Gâteau Léman
- Gâteau Turban
- Mignardises.

Erwähnenswert sind die „Filets de Sole Reine des Mers“ und zwar die Form des Anrichtens. Zusammengelegte Filets de Sole, weiss chaudiert, mit einem schönen Dekor versehen und

steil auf einer aufrechtstehenden Langusten-Barkasse angerichtet. Dann die bekannte Osenzunge als Schuh dressiert. Ein „Pâté de Lièvre“ nach unserer Begriffsweise zu massig. Hervorragend die Zuckerkörbe und Fattisierarbeiten. Im grossen und ganzen eine saubere Arbeit, wie wir sie ja auch schon von den Schweizern in Frankfurt gewohnt waren, nur war der Tisch m. E. zu sehr mit lebenden Blumen übersät, so dass man mehr den Eindruck einer Blumenausstellung denn eines kalten Büffets bekam.

Der Tisch der Société Culinaire Française enthielt folgende Platten:

- Poularde Gastronomique
- Faisans en Volière Sylvia
- Galantine de truite Valvomay
- Oeufs mollets Troubadour
- Selle d'Agneau Lutécienne
- Corbeille de Foie gras Lagupière
- Cygne Royal Windsor
- Jambon d'York Montagné
- Corbeille Gastera.

Den ganzen Tisch als Pîce de résistance beherrschte der „Cygne Royal Windsor“. Ein auf vier marmorierten Säulen ruhender zentnerschwerer, aus Reis hergestellter Sockel barg in seiner Mitte einen wunderbaren Teich aus Gelatine, welcher ausser einigen Celluloid-Goldfischen und anderen künstlichen Wassertieren mit einem riesengrossen, ausgestopften Schwan belebt war (sic, die Red.). Auf dem Rücken dieses Schwanes waren zwischen dem etwas erhabenen Flügeln die weiss chaudiertierten und mit einem Dekor versehenen Medaillons von Schwan (ob es Schwan war?) untergebracht. — Vor dieser Zierde eines jeden Carême'schen Büffets standen als zweites Mittelstück die „Faisans en Volière Sylvia“. Diese im Stile Dubois und Bernard angerichtete Platte zeigte zwei gegeneinander auf Reissockeln angerichtete, mit Gänseleim hoch aufgetriebene Faisanen, sauber chaudiertiert. Der „Jambon d'York“ mit einem schönen Dekor versehenen Suprêmes fächerförmig dazwischen angerichtet. Um dem Charakter „en Volière“ zu entsprechen, war die Platte mit den farbenprächtigen Köpfen zweier Königsfasanen gekrönt, während die Schwänze die Platten links und rechts bedeutend verlängerten. Weiter sahen wir, die den Besuchern der Frankfurter Ausstellung so wohlbekannten und mit derselben Meisterschaft aus Kerbel und Pime dekorierten „Oeufs mollets Troubadour“, auch von demselben nach Frankfurt entsandten zur Londoner Team gehörigen Commis Gardemanger aus dem Carlton-Hotel verfertigt. — Sauber hergerichtet und in bekannter Aufmachung war die „Poularde Gastronomique“. — Sehr gefallen hat uns die „Galantine de Truite Valvomay“. — Die in Form von Eiern hergestellten, chaudiertierten „Mousselines de foie gras Lagupière“ waren sehr nett gewesen, wenn sie regelmässiger Form gezeigt hätten. — Der „Jambon d'York Montagné“, welcher in einem aus einem Spielwarenladen bezogenen Schubkarren lag und mit weisser Chaudifroid überzogen war, ist bloss deshalb erwähnenswert, weil der auf ihm angebrachte Dekor, das Titelbild der „Revue Culinaire“ aus Purées von Spinat, Karotten, Trüffeln und anderen Gemüsen, pastellartig aufgetragen war. Der Verfertiger hatte zur Erklärung eine Palette, enthaltend die einzeln verwandten Gemüsepurées daneben gestellt. Die aufgestellten Zuckerbatterien waren in der Formgebung zu steif und liessen das Naturgetreue der Chrysanthemden des Schweizer Pâtissiers vermischen.

Es wäre nun falsch, zu glauben, dass man in Londoner ersten Hotels noch diese Art von kalten Büffets findet. Im Gegenteil, alle ersten Häuser Londons wetteifern in der natürlichen Aufmachung genau so ohne Dekor und ohne unnötigen Zierrat wie in den ersten Häusern Deutschlands. — Deshalb kann ich nicht verstehen, warum sie noch solche Sachen auf Ausstellungen bringen. Der in London verwandten Küchenmeister sagte mir, er freue sich, dass die Deutschen nach London gekommen wären und die Legende zerstört hätten, als könnten die Deutschen nur „kolossal“ kochen. Und dieses scheint der Grund zu sein, dass sie noch „kolos-

saler“ ausstellen wollten, um nicht ins Hintertreffen zu kommen.

Nachdem Herr Fuchs sich noch über die Ausstellung der deutschen Gruppe äussert, fährt er weiter in seiner interessanten Kritik fort: Als Preiser waren ausgesetzt ein erster, zweiter und dritter Preis. Das Dilemma, in welchem die Preisrichter waren, zeigt deutlich die Verteilung der Preise. Da sie uns den dritten Preis nicht zuerkennen wagten, den ersten Preis aus psychologischen Gründen uns nicht geben konnten, die Franzosen aber auch nicht an dritter Stelle setzen konnten, wurde der Preis über die Schweizer und Franzosen geteilt und wir erhielten den zweiten in Form einer goldenen Medaille und fünf Pfund. — Ehrenpreise in dem Masse, wie wir es in Frankfurt gewohnt sind, gab es dort überhaupt nicht.

In dieser Art von Konkurrenz liegt eine grosse Gefahr für die zukünftige Zusammenarbeit der internationalen Kochverbände. Wer wagt es, festzustellen, welches Büffet das beste war? So viele Menschen es gibt, so viele Ansichten und Geschmacksrichtungen gibt es in der Bewertung der alten Sprüchwort: „Über die den Geschmack lässt sich nicht streiten“ hat immer noch Berechtigung: Bei einem Pferderennen kann man ganz genau sagen, dass derjenige, der mit einer Nasenlänge voraus ist, der Erste ist; dasselbe beim Boxen: wer Knock-out am Boden liegt, ist besiegt. Bei Kochkunstwettbewerben liegt der Fall schwerer; hier müssen andere Formen der Wertung und der Konkurrenz selbst gefunden werden. Die deutschen Köche haben in London gezeigt, dass sie den Londoner Kollegen in den Leistungen zumindest ebenbürtig sind und haben bewiesen, dass sie befähigt sind, dieselben Stellen wieder einzunehmen, die sie bei Ausbruch des Krieges verlassen mussten.

Soweit die Ausführungen eines der eminentesten deutschen Küchenfachmänner. — Was uns Schweizer ganz besonders an dieser Kritik interessiert, ist einmal, dass, wie nicht anders zu erwarten war, die deutschen Fachleute in London eine hervorragende Probe ihres Könnens abgelegt haben; dass sie, wie aus den Abbildungen und der Küche ersichtlich ist, den Weg beschritten haben, den die Schweizermannschaften zweimal in Frankfurt gewiesen haben: Einfach, Vornehm, Zarte Dekors, Kristallklare Aspiks, keine Überladung der Platten, Alles muss essbar sein, Alles muss in der Küche hergestellt werden können. — Die anerkennenden Worte des scharfen Kritikers für die Leistungen der Londoner-Schweizer Köche haben für unsere Landsleute besonderen Wert. — Die Ausführungen über die französische Gruppe decken sich mit unseren eigenen Beobachtungen in Frankfurt, dass die Franzosen entschieden die Leistungsfähigkeit der Köche anderer Nationen unterschätzen und dass sie selbst nicht die Lehren ihres Altmeisters Escoffier befolgen, wie die Deutschen und Schweizer. Sie scheinen sich heute noch nicht von den Monumentalbauten der Carême'schen und Dubois-Bernhard-Schule lösen zu können, was die Bilder alter Kochkunstausstellungen in London und in der U. S. A. unzweifelhaft bestätigen.

Bedeutend für unsere demnächstige Kochkunstausstellung in Zürich erscheinen mir die Ausführungen von Herrn Fuchs über Arbeitsmöglichkeiten und Erleichterungen der ausländischen und auswärtigen Köchemannschaften. Es erscheint hier wieder die gleiche Klage, welche wir von unseren Mannschaften an den Frankfurter Ausstellungen zu hören bekamen. Es sind organisatorische Fehler, die in Zürich vermieden oder aus dem möglichsten Masse reduziert werden sollten. Wichtig sind ferner die Auslassungen über Beurteilung durch die Preisrichter, Beeinflussung durch politische Momente, Preise usw. Man wird in Zürich auch hieraus die Konsequenzen ziehen.

Es wird uns freuen, auf neutralem Schweizerboden die bedeutendsten Vertreter der Kochkunst aus vielen Ländern an der Arbeit begrüssen zu können und sie zu friedlichem Wettkampf antreten zu sehen.

C. Pfister-Storck, Bern.

Rezepte indischer Spezialitäten

1. Ceylon Curry mit Reis

(für 5 Personen)

400 gr. engl. Roastbeef (rot, gebraten) in kleine Würfel geschnitten, 70 gr. Butter, 1 gehäufte Kaffeeleffel Currypulver (Crosse & Blackwell ist ziemlich gut), 1 ditto Mehl oder Reismehl, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 5–6 gehackte Champignons, 1 Joh. Kartoffel, 1 grosser saurer Apfel (beides in kleine Würfelchen geschnitten), 30 gr. geriebene Cocosnuss, 40 gr. Corinthen, der Saft einer Zitrone, ½ Liter starke Bouillon, Salz. —

In einer Casserole wird die Butter heiss gemacht, Zwiebel und Fleisch beigegeben und gut anziehen lassen. Hernach Currypulver hineinrühren und später das Mehl. Wenn alles gut gebunden, folgen die Äpfel, Champignons, die gut ausgewaschenen Corinthen und der Zitronensaft; mit Bouillon vorsichtig löschen bis die Masse sämig ist, das nötige Salz hinzufügen. Die Casserole wird nun neben dem Feuer oder gut zudeckelt in den Ofen gestellt, Kochdauer ca. 20 Minuten. Nach dieser Zeit werden die Cocosnuss-Späne und die Kartoffeln zugefügt und weitere 15 Minuten zum Kochen gestellt. Das Ganze muss breiartig sein. Es ist von grosser Wichtigkeit, dass Fleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel in sehr feine, kleine Würfelchen geschnitten sind (nicht gehackt oder durch die Maschine getrieben). Bis der dazu gehörende Reiz gekocht ist, soll die Curry nicht vollständig zudeckelt und so, dass sie nicht mehr kocht, stehen bleiben.

400 gr. Patna-Reis, nachdem tüchtig gewaschen, wird neben dem Feuer und gesalzen Wasser gekocht. Es empfiehlt sich, nach 10–12 Minuten den Reis öfters zu prüfen. Zeigt sich in der Mitte des Kornes noch ein ganz kleines weisses Pünktchen, so ist nach Verlauf einer weiteren ½ Minute der Moment da, denselben in ein Sieb abzuschütten, sofort mit etwas kaltem Wasser abzuschrecken und hierauf mit kochendem Wasser nachzuspülen, bis der Reis wieder richtig heiss ist. In einem feinen Sieb lässt man abtropfen lassen und wenn schön trocken auf heisser Platte zu ovalen Kranz geformt, mit der Curry in der Mitte, und mit durch ein Sieb gestrichenem harten Eigelb und Chutney garniert, möglichst schnell serviert.

2. Madras Curry (Poulet)

(für 5 Personen)

80 gr. Butter, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 1 gehäufte Kaffeeleffel Curry-Pulver, 1 ditto Kaffeeleffel Reismehl, 2 frische Tomaten oder 1 Esslöffel Tomatenpüree, 1 saurer Apfel, fein gehackt, 20 gr. Cocosnuss, gerieben, die feingehackte Rinde von ¼ Zitrone und der Saft der ganzen, 1 nicht ganz gar gekochtes Suppenhuhn oder 1 frisches Poulet.

Die Butter wird in einer Casserole erhitzt und die Zwiebel darin gelb geröstet, Curry und Reismehl dazu gerührt und mit guter Bouillon abgelöscht bis sie sämig erscheint, dann etwas Salz beigegeben. Das Hühnerfleisch wird in ca. 3–4 cm. grosse eckige Stücke geschnitten und der Curry beigegeben, hierauf die Tomaten, Äpfel, Cocosnuss, Zitronenrinde und Saft dareingemengt und das Ganze unter öfterem Rühren ca. 40 Minuten langsam gekocht. Diese Curry wird, wie vorhergehende, auch mit Reis serviert.

3. Indian Curryee

(für 5 Personen)

400 gr. Patna-Reis, 1 gehäufte Kaffeeleffel Curry-Pulver, Salz, 70 gr. Butter, 300–400 gr. (Resten) gekochter, vor Gräten und Haut befreiter Meerfisch (Turbot, Halibut etc.) in Haselnuss grosse Stücke geschnitten, 2 Eier.

In genügend und gesalzenem Wasser, dem Curry-Pulver beigegeben wird, wird der Reis wie für Curry gekocht. Wenn bereit, Butter in der Casserole erwärmen, Reis und Fisch vermengen und über dem Feuer mit der Butter verrühren bis heiss genug. Mit etwas Cayenne-Pfeffer und Salz würzen, und das Ganze mit der verklopften Eiern nochmals gut verrühren. Falls sehr trocken, mit guter Bouillon oder Bratensauce etwas auffeuchten. — Auf heisser Platte angehäuft, oft auch mit kleinen Krebsen oder Crevetten (Garnelen) garniert, servieren.

Indische Chutney (Imitation)

Für dieses indische Präparat, das hauptsächlich als Beigabe zu verschiedenen Curryplatten dient und welches bei uns in Ermahnung der frischen indischen Früchte nicht richtig hergestellt werden kann, empfehle ich folgendes erprobtes Rezept als ein gutes Ersatzmittel:

In einem Mörser werden gut zusammen-gestampft: 60 gr. Salz, 120 gr. ausgekernte, getrocknete Weinbeeren, 90 gr. Zwiebeln, 60 gr. Knoblauch, 60 gr. Senfkörner, 60 gr. Ingwer, 15 gr. Cayenne-Pfeffer. Hierauf kochte man 450 gr. saure Äpfel (geviertelt und gewogen, nachdem geschält und das Kerngehäuse entfernt) in ½ l gutem Weissig mit 200 gr. braunem Zucker, etwas kühlen lassen und dann mische man alles zusammen. Die Äpfel müssen nicht ganz verkocht sein. — In Gläser abgefüllt und gut verkorkt, gewinnt diese Chutney mit der Zeit an Geschmack und hält sich lange.

Indian Burdwan.

Für diese Platte, welche, wie alle indischen, sehr pikant und sehr reichhaltig ist, wird gewöhnlich halb gar gekochtes Geflügel, jedoch auch Lamm oder Kaninchen verwendet. — 1 Zwiebel und 4 fein gehackte Schalotten werden in einer Casserole mit 40 gr. in Mehl gerollter Butter, 2 dl Espagnole-Sauce und 1 Esslöffel Anchovy-Essenz über dem Feuer zu guter Sauce verrührt und langsam gekocht bis die Zwiebeln weich sind. Hierauf wird beigefügt: 1 Kaffeeleffel nicht zu fein gehackter indischer Pickles oder auch Mixad-Pickles, 1 Esslöffel Chilly-Essenz und das in gefällige Stücke geschnittene Fleisch resp. Geflügel. Bis dieses und die Pickles weich sind, kochen lassen und vor dem Anrichten mit Zugabe von 1 Glas Madeira durchsetzen. — Wird mit trocken gekochtem Reis (wie schon beschrieben) und dem mit der Sauce begossenen Fleisch serviert.

Indian Pilau.

1 kg Schaffleisch (Hals oder Nierstück) wird zu Coteletten geschnitten. In 80 gr Butter werden zwei grosse fein gehackte Zwiebeln gelb geröstet, hernach wird dazu gegeben: 1 Esslöffel Currypulver, ½ Esslöffel Reismehl, 1 Esslöffel Reismehl, 140 gr. gehackte, gereinigte Weinbeeren und 1 Zehe feingehackter Knoblauch. Rühren bis alles gut angezogen, dann das Fleisch beifügen und erst, wenn dasselbe von der Sauce nach einigen Minuten gut durchdrungen, mit guter Bouillon löschen, salzen und langsam, ca. ¾ Stunden kochen lassen. — Der trockene gekochte (400 gr) Patna-Reis wird in 100 gr Butter über schmelzen. Fein zerhackt geröstet, bis es eine leicht gelbe Farbe zeigt. Auf heisser Platte anrichten, die Coteletten in der Mitte, mit der passierten Sauce darüber.

R. Erzinger, Chef de cuisine, Amden.

Fachliteratur

Die diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit, von Dr. med. Hans Ryser, Verlag Benno Schwabe & Cie, Basel, Preis Fr. 3.—.

Gerade zur rechten Zeit auf die ZIKA, Internationale Kochkunstausstellung in Zürich 1930, an welcher der Diätküche ein breiter Raum reserviert ist, erscheint ein kleines Spezialwerk auf diesem Gebiete: „Die diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit“ von Dr. med. Hans Ryser, Dozent für innere Medizin an der Universität Bern, interner Chefarzt am Bezirksspital Biel. Das 110 Seiten starke Büchlein enthält für den Arzt, die Diätisten und diejenigen, welchen deren Verpflegung obliegt, wertvolle Winke über die Diätformen für Diabetiker. Wir finden ausführlichen Aufschluss über diejenigen Speisen, welche dem Kranken erlaubt und verboten sind, in mehreren Abschnitten und in einem Anhang mit Kochrezepten. Besonders dieser Teil des Buches dürfte unsere Fachleute am meisten interessieren. Er zeigt uns, dass im Rahmen dieser Diätformen der Abwechslung im Menu ein sehr weiter Spielraum gelassen ist, viel weiter als man im allgemeinen anzunehmen geneigt ist. Literatur dieser Art, die auch dem Nichtmediziner verständlich ist, gehört in die Fachbibliothek jedes Hoteliers und Küchenfachmannes.

C. Pfister-Storck, Bern.