

Königliche Gerichte : 400 auserwählte Rezepte des Küchenmeisters König Gustavs V. von Schweden [Paul Arbin]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **58 (1954-1955)**

Heft 24

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

keine fromme Sage. Auf Mitte Mai fällt tatsächlich ein letzter grösserer Südtransport von polarer Luft. Er kommt nicht immer, aber meistens.

«Was der Juli nicht kocht, kann der September nicht braten», heisst es sehr realistisch im Volksmund. Sehr richtig — denn wenn der Monat mit den durchschnittlich höchsten Jahrestemperaturen als Wärmespender versagt, dann kann der weniger hitzige September das Versäumte nicht mehr nachholen, auch wenn er es noch so gut meint. Das gleiche drückt der Spruch aus: «Julisonne scheint für zwei».

«Sitzt im Oktober das Laub noch fest auf dem Baum, so fehlt ein strenger Winter kaum.» Zu solcher Erkenntnis kann nur ein wirklicher Pflanzenbeobachter, also ein Bauer oder Forstmann gekommen sein, vielleicht aus der Erfahrung heraus, dass nach einem gleichmässig ruhigen Herbstmonat das Wetter leicht und für längere Dauer in sein Gegenteil umkippt, während sich unbeständige Wetterlagen oft über ein ganzes Jahr fortsetzen.

«Wann es ums Christfest ist feucht und nass, so gibt es leere Speicher und Fass.» Diese Bauernregel, die wir zum Abschluss hersetzen, weist darauf hin, wenn der Winter nicht zur gehörigen Zeit komme, dann bleibe die Wetterfolge auf lange Zeit hinaus gestört und die Vegetation, auf ein gewisses Durchschnittsklima und ordentlichen Ablauf der Jahreszeiten eingestellt, komme nicht dazu, sich im darauffolgenden Jahr richtig zu entfalten und die gebräuchlichen Termine von Blüte und Frucht einzuhalten.

Wir haben aus einer Ueberfülle vorhandener Bauernregeln eine kleine Auswahl herausgegriffen, um den Nachweis zu leisten, es handle sich um mehr als nur schöne Sprüche. Vielleicht wird der eine odere andere, der bisher diese bäuerliche Spruchweisheit überlegen belächelt hat, etwas nachdenklicher gestimmt und geneigt, vor der zum anschaulichen Wetterspruch konzentrierten Erfahrung und Kenntnis zahlreicher Geschlechter den Hut abzunehmen.

Jakob Hess

Buchbesprechungen

Königliche Gerichte. 400 auserwählte Rezepte des Küchenmeisters König Gustavs V. von Schweden Paul Arbin.

Arbin, aus Frankreich stammend, dem klassischen Lande raffinierter Kochkunst, ist als Küchenchef von Stufe zu Stufe aufgestiegen, bis er 1926 an den Hof Schwedens engagiert wurde, das gleichfalls den Ruf der Feinschmecker geniesst. So legte auch König Gustav V. grossen Wert auf eine sehr gepflegte Tafel, die aufs kultivierteste zu bestellen Arbins Ehrgeiz war. Nach dem Tode seines Herrn hatte er keinen Grund mehr, die von ihm erfundenen Rezepte geheimzuhalten und auch anzugeben, wie appetiterweckend er die Speisen servieren liess. Vierhundert von ihnen hat er für das Buch «Königliche Gerichte» ausgewählt, von der Suppe bis zum Dessert reichend. Den Abschluss bildet eine Speisekarte aus dem Stock-

holmer Schloss in einer Novemberwoche des Jahres 1947. Sie kann sich sehen lassen. Ernst Reinhardt Verlag AG., Basel.

Ein Zürichsee-Heimatbuch

Wie wir vernehmen, ist in der Reihe der bekannten «Schweizer Heimatbücher» als erweiterte Sonderausgabe ein Heimatbuch über den Zürichsee in Vorbereitung, das im Laufe Oktober erscheinen soll. Der Band, der Zürichsee und Zürichsee-Landschaft, ihre Natur, Geschichte und Kultur von allen Seiten zeigt, wird 64 Tiefdruck-Bildtafeln, 1 Farbtafel und 15 instruktive Textabbildungen und Kartenskizzen enthalten. Diese erste umfassende Darstellung des Zürichsees ist die Frucht jahrelanger Arbeit eines jungen Zürcher Mitarbeiters der Schweizer Heimatbücher, Max Pfister. Sie erscheint im «Schweizer Heimatbücher»-Verlag Paul Haupt. ap.