

Bücher und Schriften

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **48 (1975)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

NB In der Soldatenküche müssen für dieses herrliche Gericht für 100 Mann 10 kg (!) Zwiebeln geschnitten werden! Ob es da wohl auch zu Tränen kommt?

Noch besser als das beste Wochenendessen aber ist in der RS der Sonntagsurlaub — und den wünschen wir Ihren jungen Soldaten von Herzen!

Anmerkung der Redaktion

Dieser Aufsatz wurde uns freundlicherweise von Herrn G. Albonico, Kulinarische Werbung, Erlenbach ZH, zur Verfügung gestellt. Er erscheint gleichzeitig in einer Wochenendausgabe der Zeitschrift «En Guete».

Bücher und Schriften

Italienisch kochen, G. Marcolungo

Rezepte mit 300 farbigen Bildern. — Aus dem Italienischen übersetzt von Hedy Püschel. — 192 Seiten. — 1973, Albert Müller Verlag, AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen, in Schuber Fr. 39.80.

Ein Bild — ein Rezept: unter der verlockend leuchtenden Farbaufnahme des servierbereiten Gerichtes findet sich jeweils die genaue Kochanleitung. Rezepte aus allen Regionen Italiens, gesammelt von einem vielseitigen Team südlicher Küchenkünstler, können anregende Abwechslung in unsere Mahlzeiten bringen, denn alle nötigen Zutaten sind auch hier erhältlich. Die Beschreibungen sind klar und ausführlich: auch die weniger geübte Köchin wird sie als Kochvorschrift nutzen können. Für Hobbyköche ist das Werk eine Fundgrube; sie finden neue Kombinationsideen, raffinierte Spezialtricks und Würzanleitungen, die aus dem einfachsten Gericht etwas Besonderes werden lassen.

Die bunte Palette der Gaumenfreuden reicht von pikanten Vorspeisen über abwechslungsreiche Teigwaren- und Reisgerichte, aromatische Suppen, würzige Fleischzubereitungen, verlockende Platten mit Meeresfrüchten aller Art, phantasievoll verwendete Eier, meisterhafte Saucen- und Gemüsegerichte bis zu den mit Recht so berühmten italienischen Dolci — gebackenen, gerührten, gekochten, gefrorenen süßen Herrlichkeiten, die das Mahl abrunden. Es ist ein verführerisches Buch — man möchte unverzüglich mit ihm in die Küche eilen und beflügelt köstlich zu kochen beginnen.

Ein tolles Buch, schade ist nur, dass ein alphabetisches Sach- und Rezeptverzeichnis fehlt. Bei einer Neuauflage sollte diesem Umstand Beachtung geschenkt werden.

Orientalisch kochen, Tomi Egami

Tafelfreuden von Iran bis Japan. — Aus dem Englischen übersetzt von Ingrid Ahrens. — 146 Seiten mit 20 teils doppelseitigen Farbphotos. — 1973, Albert Müller Verlag, AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen Fr. 34.80.

In der Flut der Kochliteratur gibt es immer wieder Bücher, die durch ihre Originalität herausstechen. So hat Tomi Egami, Inhaberin einer berühmten Kochschule in Tokio, hier Rezepte aus den Küchen des Orients und des Fernen Ostens zusammengetragen und die Originalrezepte sorgfältig so gestaltet, dass sie in jeder westlichen Küche und von jeder Gastgeberin, die ihren Gästen mit Überraschungen aufwarten will, gekocht werden können.

Obschon die Küchen der verschiedenen orientalischen Länder vieles gemeinsam haben, sind es doch Details in der Zubereitung, die regionale Unterschiede deutlich machen. Wer von Indien spricht, denkt an Curry! — aber gerade *das* Currygericht gibt es nicht. Je nach Gegend und Tradition werden Fleisch, Fisch, Krabben oder Pilze in scharfer Currysauce angerichtet. — Die zahlreichen Vorschläge für Barbecue erinnern daran, dass im Fernen Osten viel im Freien oder auch am Tisch auf dem Holzkohlegrill gekocht wird. Üppig, aber durch die Art der Zubereitung bekömmlich, sind die Speisen, welche die Chinesen, Koreaner und Japaner auf ihren Tisch bringen. Alle drei sind Meister, wenn es darum geht, Gemüse zu servieren.

Selbstverständlich tragen die ganzseitigen Farbbilder dazu bei, dass man sich als Koch, als Köchin angesprochen fühlt, und nicht zuletzt zeigen sie auch, in welcher Form die orientalischen und asiatischen Speisen serviert werden sollten, damit ihre exotische Herkunft stilgerecht zur Geltung kommt.

Im Kochtopf quer durchs Mittelmeer, Hanns U. Christen

Südliche Ferienküche. — 156 Seiten und 4 Farbphotos auf Kunstdrucktafeln. — 1974, Albert Müller Verlag, AG, Rüschlikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen Fr. 22.80.

Von Spanien über die Provence, Italien und Dalmatien führt uns Hanns U. Christen auf seiner kulinarischen Mittelmeer-Ferienreise, an der man mit grösstem Vergnügen teilnimmt. Sehen wir uns ein wenig an, wie dieses Vergnügen zustande kommt.

Da sind für den, der zunächst noch gar nicht ans Kochen denkt, die köstlichen kulinarischen Porträts — zuerst des Mittelmeeres mit seinem speziellen Duft aus Olivenöl, Knoblauch und Würzkräutern, den Christen liebevoll als «süss» bezeichnet. Spanien eröffnet den Reigen einzelner Landstriche — spätestens hier muss der Leser laut lachen bei der bissig-humorvollen Schilderung, die der Feinschmecker Christen von der sogenannten Paella gibt, zu der nichtsahnende Bekannte ihn eingeladen haben — sie habe, schreibt er, ihn auf Jahre hinaus zur irrigen Meinung verleitet, die spanische Küche sei schlechthin abscheulich . . . Im übrigen vertritt Christen unter Beizug historischer Fakten die Ansicht, dass Spanien sogar die Wiege der guten französischen Küche sei. Dass im Rezeptteil, der zu jedem besuchten Land gehört, die Zubereitung einer echten Paella in allen Einzelheiten gelehrt wird, versteht sich.

Es würde zu weit führen, wollten wir hier zuviele Einzelheiten vorwegnehmen. Nur dies sei noch gesagt: Die Rezepte zeichnen sich durch Kochbarkeit aus. Das heisst: sie lassen sich alle in unseren Gegenden mit Zutaten nachkochen, die bei uns in befriedigender Qualität erhältlich sind. Das heisst ferner: sie sind, nach Christen, auch darin «echt Mittelmeer», dass die einzelnen Gerichte aus wenigen Bestandteilen und mit verhältnismässig geringem Arbeitsaufwand zuzubereiten sind. So macht das Kochen Spass! Auch die Hausfrau oder der Hobbykoch — wer immer in der Küche tätig war — setzt sich vergnügt zu Tisch und geniesst die südliche Ferienstimmung, die aus diesem reizenden Kochbuch zu gewinnen ist.

Fünf vor zwölf (Rasch gut kochen), Friedel Strauss

164 Seiten, illustriert von Jürg Spahr. — 1973, Albert Müller Verlag, AG, Rüschlikon-Zürich. — Glasierter Pappband Fr. 16.80.

Einem neuen Kochbuch von Friedel Strauss, der so erfahrenen Diätetikerin, ist der Erfolg im voraus sicher.

Einem Kochbuch für die moderne Schnellküche ist ein Platz in der Bibliothek jeder heutigen Haushaltung reserviert. Denn in jeder Küche kommt immer wieder einmal der Moment, da es «Fünf vor zwölf» heisst.

Das reizend aufgemachte Kochbuch enthält eine Fülle von zeitsparenden Kochanregungen, Menus, Rezepten, Tips. Es ist eine Schnellküche mit Pfiff und wohlschmeckendem Ergebnis. Das Ganze dabei charmant feuilletonistisch aufgelockert.

Aus dem Riesenangebot der Nahrungsmittelindustrie die richtigen Zeitsparer auszuwählen, beim Planen und Vorsorgen originelle Spezialitäten einzubeziehen, beim Zubereiten alle Abkürzungswege auszunutzen — hier kann man es lernen.

Friedel Strauss ist eine Vorkämpferin für gesunde, wohlschmeckende Ernährung, sie beweist in diesem Buche, dass es möglich ist, auch modern und zuträglich in kurzer Zeit zu kochen.

Aus dem Inhaltsverzeichnis: Hauptsache: planen! / Salate als Hauptmahlzeit / Gesund und schnell / Zwei Tage für die Linie / Wenn die Kinder kochen . . . / In fünf Minuten ins Schlaraffenland.