

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

Rubrik: Neuerungen und Erfindungen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

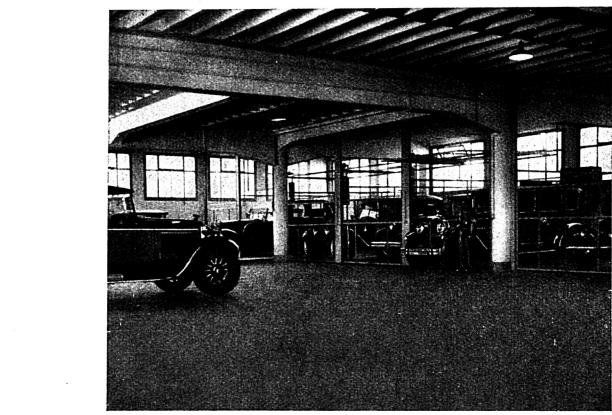
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.02.2026

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

Ziele führen. Da erfahrungsgemäß nach altem Herkommen die Hotels fast sämtlich in der Nähe des Bahnhofs liegen, so wird dadurch die Ortsfrage einer gemeinsamen Hotelgarage wesentlich erleichtert.

Wenn in der Frühzeit des Automobilismus es allgemein üblich war, für die Unterstellung des Autos keine Gebühr zu zahlen, so hat sich dies heute wesentlich geändert. Man kann in den letzten Jahren da und dort die Tendenz steigenden Garagengeldes beobachten. Das ist angesichts der für eine Hotelgarage aufgewendeten Baukosten sowie der ständigen Unterhaltskosten durchaus gerechtfertigt, wenn auch andererseits eine Überspannung des Garagengeldes vermieden werden sollte. Es ist eben zu berücksichtigen, dass nicht jeder Autositzer das Format des „reichen Mannes“ verkörpert, und dass heute das Auto im grossen Umfang Verkehrsmittel und nicht nur Luxusinstrument ist. Die Zukunft wird sogar den Charakter des Autos als Verkehrsmittel immer stärker hervortreten lassen, sodass die Fälle des Luxus weit in der Minderheit bleiben werden. Dem muss die künftige Entwicklung des Standgeldes der Garagen ebenfalls Rechnung tragen.



Garage des Hotel Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne

Technische Ausrüstung einer Hotelgarage.

Überaus wichtig ist nun die Organisation und Einrichtung einer Hotelgarage. Die Entwicklung steckt, von wenigen Ausnahmen abgesehen, noch in den Anfängen. Man beginnt sich noch vielfach mit einem schlichten, kahlen Unterstellraum und erachtet damit die Mission der Hotelgarage als erfüllt, was natürlich nicht der Fall ist. So wird man von einer hochwertigen Hotelgarage speziell hinsichtlich des Fahrers erwarten dürfen, dass eine gute Waschgelegenheit in Verbindung mit einer Büstenapparatur für die oberflächliche Kleiderreinigung vorhanden sei. Erfahrungsgemäß pflegt jeder Fahrer nach stundenlanger Fahrt auf der Landstrasse in einen gewissen Zustand der Verschmutzung und Verstauung zu geraten, sodass ein Betreten des Hotels in diesem Zustand für den Herrenfahrer selbst wie auch für die Hotelgäste keine erfreuliche Angelegenheit ist.

Abgesehen von der Reinigungsfrage gehen die Wünsche der Automobilisten stark nach einer möglichst umfassenden technischen Ausrüstung der Hotelgaragen. Da das Auto auf der Reise meist starker Beanspruchung ausgesetzt ist, so stellen sich beim Wagen manche technische Bedürfnisse ein, die in der Heimat bei einfacher Beanspruchung wenig oder gar nicht auftreten. Wenn es auch das Ideale wäre, die Hotelgarage gleichsam als Reparatur-Werkstatt auszubilden, so wird sich dieses Ziel jedoch nur selten erreichen lassen.

Trotz allem wird man von der Hotelgarage fordern müssen, dass sie gewisse unerlässliche technische Bedürfnisse befriedigt. So sollte jede Hotelgarage die heute üblichen Vorrichtungen zum Reinigen und Abschmieren des Wagens besitzen. Auch die üblichen Brennstoffe und Autoöle müssen zur Verfügung sein; die Hotelgarage soll also gleichzeitig den Charakter einer Tankstelle tragen. Dem Hotelbesitzer bietet sich hier eine beachtenswerte Einnahmequelle. Ist ihm der Eigenbetrieb zu lästig, kann bei einer vertraglichen Festlegung des Standpreises auch eine Verpachtung der Hotelgarage erfolgen, wobei allerdings für einen sachkundigen und zuverlässigen Pächter gesorgt werden muss. Bei der Bereithaltung der Kraftstoffe empfiehlt es sich, sowohl Benzol wie

Benzin zur Verfügung zu halten. Man wird von einer sich ihrer wahren Aufgabe wirklich bewussten Hotelgarage auch verlangen müssen, dass eine kleine Werkstatteinrichtung für unaufschlüssige technische Notbehelfe vorhanden ist. Es handelt sich hier hauptsächlich um Arbeiten, die beispielsweise eine Verschmutzung des Motors oder Vergasers betreffen. Zum Auseinandernehmen gewisser Motorteile oder des Vergasers muss die Hotelgarage die erforderlichen Werkzeuge bereithalten. Auch einige der wichtigsten Ersatzteile, wie Zündkerzen, Birnen für die Schlusslampe usw. soll man in einer erstklassig geführten Hotelgarage zu erwerben Gelegenheit haben. Bei spätabendlicher Ankunft und früher Abfahrt fehlt oft die Zeit, um in einem Auto-Fahrgeschäft die Ersatzteile einzukaufen. Weiter soll die Hotelgarage über eine elektrische Ladeeinrichtung verfügen, damit die Möglichkeit gegeben ist, über Nacht die Starterbatterie aufzuladen.

Zukunftsauflagen der Hotel-Garagen.

Dass die Hotelgarage den Charakter einer Wintergarage besitzen muss, ist sozusagen unerlässlich. Die Hotelgarage muss

lich ein Bedarf vorliegen dürfen. Ein Hotel, das mit seiner Garage seinen Hotelgästen derartige Bequemlichkeiten bietet, wird sicher sehr schnell die Automobilisten an sich ziehen, die als zahlungsfähig sicher mit zu der besten Kundschaft zählen.

Eine gewisse Schwierigkeit bietet für die Hotels die Chauffeur-Unterbringung, besonders für solche Hotels, die sich einen grossen Zuspruch erfreuen und daher dauernd besetzt sind. Naturgemäß ist dem Wagenbesitzer an einer möglichst preiswerten, aber dennoch guten Unterkunft und entsprechendem Verpflegung seines Chauffeurs viel gelegen. In grösseren Städten könnte hier durch Zusammenschluss aller

Hotels durch den Bau einer gemeinsamen Auto-Zentralgarage mit Unterkunftsräumen für Chauffeure zweifellos ein guter Ausweg geschaffen werden. Den Herrenfahrern kann in diesem Fall Hinfahrt und Anfahrt zum Hotel durch einen Hotelchauffeur auf Wunsch abgenommen werden, sodass auch der Herrenfahrer bei einer Zentral-Hotelgarage jede Bequemlichkeit geniesst. Unzweifelhaft wird die Hotelgarage mit dem schnell fortschreitenden Autoreiseverkehr immer dringender, doch bietet das Problem bei aller Ungunst der Verhältnisse keine unüberwindlichen Hindernisse, wenn auch eine brauchbare Lösung oft einen erheblichen Finanzaufwand erfordern dürfte.

Neuerungen und Erfindungen

Tennisspiel bei Nacht!

Die künstliche Beleuchtung von Sportplätzen erhält in der letzten Zeit eine wachsende Bedeutung. Bereits hat man auch mit der künstlichen Beleuchtung von Tennisplätzen begonnen. Das Ziel einer solchen Einrichtung ist weniger, durch die Beleuchtungsanlage grössere abendliche Veranstaltungen, Turnierplätze oder Schaukämpfe zu ermöglichen, als Gelegenheit zu schaffen, den Spielern, die durch ihre Berufssarbeit während den Tagesstunden festgehalten sind, abends nach Geschäftsschluss die Ausübung des Tennisports zu ermöglichen.

Eine Tennisbeleuchtungsanlage besteht meistens aus neun Tiefstrahlern, deren Reflektoren das Licht vorwiegend nach unten werfen, während sie gegen die Blickrichtung des Spielers abgeschirmt sind. Die Anordnung der Strahler erfolgt so, dass drei über dem Netz, je zwei über der Grundlinie und je einer am Auslauf in acht Meter Höhe über dem Boden aufgehängt werden. Die in der Nähe der Grundlinie befindlichen Armaturen sind nicht genau senkrecht über der Grundlinie, sondern einen Meter dahinter angebracht, um zu verhindern, dass der Spieler in die Lampen hineinsieht, wenn er beim Aufschlag nach oben blickt. Hierdurch, sowie durch die schon erwähnte Verwendung abschirmender Reflektoren ist die Blendung für den Spieler praktisch vermieden. Der Gesamtstromverbrauch einer solchen Anlage beträgt pro Stunde Spielzeit ca. 8 Kilowatt. Eine solche Beleuchtungsanlage ist also mit verhältnismässig geringen Betriebskosten verbunden. Auch die Errichtungskosten der Anlage bewegen sich in durchaus erträglichen Grenzen; man rechnet pro Platz mit zirka Fr. 2500.—.

Elko.

Moderne Bodenputzmaschinen

Solange das Gastgewerbe besteht, war die Reinigung der grossen öffentlichen Räume (Restaurants und Säle) das Schmerzenskind der Besitzer, erforderte sie doch vielerorts mehrere und emsig tätige Arbeitskräfte, dazu oft in einer Zeit, wo diese andernorts hätten verwendet werden sollen. Gewöhnlich aber erst, wenn die Gäste sich entfernen, müssen die dienstbaren Geister die Reinigung der Böden vornehmen; denn der kommende neue Tag muss wieder alle Lokale in feinem Wuchs ergrün lassen. Die grossen Ansprüche der neuen Zeit, die dem Gast allen modernen Komfort bieten muss, verlangt auch diesbezügliche rationellere Reinigungs-

methoden. Schon unzählige Erfinder und Konstrukteure bemühen sich, etwas Zweckmässiges zu schaffen, leider aber meistens mit negativem Erfolg.

Schreiber dies erinnert sich eines Mannes aus Zürich, der vor ca. 22 Jahren eine praktische Bodenputzmaschine erfand, die dann auch in vielen Ländern patentiert wurde. Leider scheiterte damals die Verwertung an der Interesslosigkeit des Käuferpublikums. Der Erfinder war um 20.000 Franken ärmer und um eine Enttäuschung reicher geworden.

Die rasche Entwicklung des Gastwirte- und Hotelgewerbes im letzten Jahrzehnt brachte nun auch auf diesem Gebiete eine Wendung. Viele Arten von Bodenputzern tauchten auf, vielfach Apparate recht zweifelhafter Güte, darunter auch solche, die mehr den Charakter eines Spielzeuges trugen als den einer rationalen Arbeitsmaschine. Als ich letzthin ein bekanntes Hotel besuchte, war ich daher überrascht, eine neuartige, überaus leistungsfähige Bodenputzmaschine im Betriebe zu sehen, deren Arbeitsweise und Leistungen allen Anforderungen entsprach.

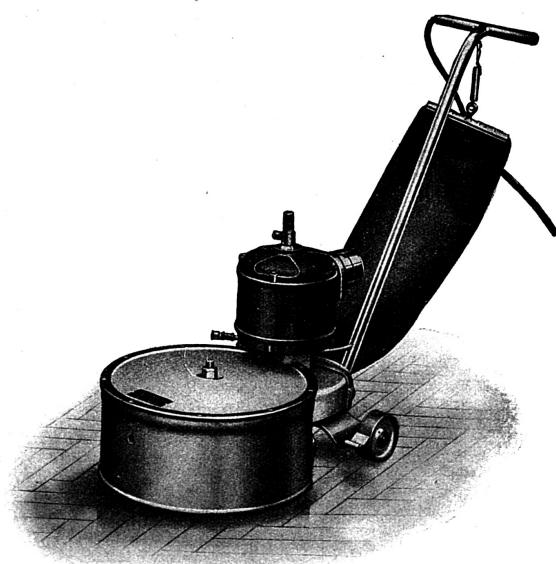
Es handelt sich um die Bodenreinigungsmaschine „Universal“, ein Schweizerfabrikat der Firma Suter-Strickler Söhne in Horgen. Die Maschine ist überaus einfach konstruiert; durch rasches Auswechseln von Spänescheiben, Blochbürsten und Blochscheiben lässt sich abwechselnd jede Arbeit ausführen. Die sinngreiche Anordnung aller dieser Arbeitsgeräte gewährleistet höchste Schönung der Böden bei gleichzeitiger absoluter Reinigung, verbunden mit grösser Sparsamkeit an Stahlspänen. Ein intensiv saugender Ventilator bringt den Staub in einen Staubsauger, der nach Bedarf entleert werden kann. Die Maschine ist fahrbare und kann von jeder Lichtleitung aus in Betrieb genommen werden. Grosses Leistungsfähigkeit, grosse Zeitsparnis, rationell in allen Teilen sind ihre Merkmale.

H. Sp.

Hotel-Schreinereimaschinen

(Einges.) Grössere und kleinere Hotels gelangen immer mehr dazu, eigene Reparaturwerkstätten zu führen, ganz besonders zur Ausführung der mannißglichen und ausgedehnten Holzarbeiten. Es sei nur die immer wiederkehrenden Gebäudereparaturen, Instandstellung und Ersatz an Mobiliar und Einrichtungen für Küche und Keller usw. erwähnt. Viel Geld verschlingt jährlich diese Arbeiten. Eine eigene Arbeitskraft, ein Bau- und Möbelschreiner kann in grösseren Hotels gut mit solchen Aufgaben beschäftigt werden und besorgt die Aufgaben nicht nur viel billiger, sondern auch für den Hotelbetrieb angenehmer, ohne Störungen derselben. In anderen Fällen kann ja der Mann während der Saison für den Fremdenverkehr oder für andere Verrichtungen in Haus, Keller und Garten herangezogen werden.

Es muss aber diesem Mann nicht nur ein geeigneter Raum als Werkstatt und das notwendigste Handwerkzeug, sondern heute auch eine kleinere Maschineneinrichtung zur Verfügung stehen, damit er wirklich auch rationell, d. h. schnell, billig und gut seine Arbeiten ausführen kann. Es gibt heute kleine Universal-



Boden-Putzmaschine

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 Abziehen, Fügen und Dickenhobeln, Kreissäge, Bohrmaschine, Kehlmaschine usw. Diese Maschinen sind sehr praktisch im Gebrauch und leistungsfähig, brauchen wenig Platz und Kraft. Sie können direkt von einem Motor angetrieben werden und werden auch mit an 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% beträgt.

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 Abnahmeverträgen der Materialprüfanstalt des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins zu unterwerfen, die sonst nur für Klarglaslampen gelten.

Vermischtes

Restaurant-Bestuhlung.

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 Ressort Verpflegung, 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 Gästekollegs muss selbstverständlich bei der Möblierung der Gesellschaftsräume mehr wie früher Rechnung getragen werden, wenn man mit der 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 gegeben hat, wird mehr denn je darauf Gewicht legen, von einem Fachspezialisten beraten zu werden und nur bewährte Firmen zur Lieferung heranziehen. G. M.

Camembert als Grund der Begnadigung.

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 vor 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 Käfegruppe 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 Kitchens des Lukullus- und „Ika“-Restaurants letzterer Ausstellung) in der „Küche“ u. a. folgendes: Zur Teilnahme waren folgende Organisationen angemeldet:

1. Magyar Szakacsok 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 Buffet, bestehend aus wenigstens acht und höchstens zehn Platten. Schon die Beschränkung der Plattenzahl, in welcher auch die Zuckerkörbe einbezogen waren, erschwerte die Anfertigung eines nach allen Regeln der Kunst zusammengestellten kalten Buffets 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 hervorgerufenen Leere des Tisches durch Kolossal-Riesenaufläufe ausgeglichen. — Die Beschränkung der Tische der vier Konkurrenten geschah nun dermassen, 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 Buffet 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
- Consmomé des Gourmets
- Ondines de Torrent à la Nage
- Filets de Sole Reine des Mers
- Délices de Volaille Mi-Carême
- Langue Ecarlate Cordonnière
- Faisan de Bohème Grande Chasse
- Selle de Veau Bergerette
- Pâté de Lièvre Diamant Noirs
- Jambon d'York Bonivar
- Salade „Exotique“
- Salade „Fribourgeoise“
- Pêches Trianon
- Charlotte Opéra
- Gâteau Délice
- Gâteau Léman
- Gâteau Turban
- Mignardises.

Erwähnwert sind die „Filets de Sole Reine des Mers“ und zwar die Form des Anrichtens. Zusammengelegte Filets de Sole, weiß chaudfroidiert, mit einem schönen Dekor versehen und

saler“ ausstellen wollten, um nicht ins Hinter trennen zu kommen.

Nachdem Herr Fuchs sich noch über die Ausstellung der deutschen Gruppe äussert, fährt er weiter in seiner interessanten Kritik fort: Als Preise 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 zu erkennen wagten, den ersten Preis aus psychologischen Gründen uns nicht geben konnten, die Franzosen aber auch nicht an dritter Stelle setzen konnten, wurde der erste Preis unter die Schweizer und Franzosen geteilt und wir erhielten den zweiten in Form einer goldenen Medaille und fünf Pfund. — Ehrenpreis in dem Masse, wie wir es in Frankfurt gewohnt sind, gab es dort überhaupt nicht.

In dieser Art von Konkurrenzen liegt eine grosse Gefahr für die zukünftige Zusammenarbeit der internationalen Kochverbände. Wer wagt es, festzustellen, welches Buffet das beste war? So viele Menschen es gibt, so viele Ansichten und Geschmacksrichtungen gibt es in der Bewertung des Essens. Das alte Sprichwort „Über 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 im Boxen: wer Knock-out am Boden liegt, ist besiegt. Bei Kochkunstwettbewerben liegt der Fall schwerer: hier müssen andere Formen der Wertung und der Konkurrenten 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, diesen 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 in der „Küche“ ersichtlich ist, den Weg beschritten haben, den die Schweizermannschaften zweimal in Frankfurt gewiesen haben: Einfach, Vornehm, Zarte Dekore, 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 uns Landesleute 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 Altmasters 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 uns die Bilder aller Kochkunstausstellungen in London und in den 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 bekommen. Es sind organisatorische Fehler, die in Zürich vermieden oder auf ein erträgliches Mass reduziert werden sollen. — 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 beobachten zu können und sie zu fachlichem 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 gehäuft Käffelöffel Currypulver (Crosse & Blackwell ist ziemlich gut), 1 dito Mehl oder Reismehl, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 5—6 gehackte Champignons, 2 rohe Kartoffeln, 1 grosser saurer Apfel (beides in kleine Würfchen geschnitten), 30 gr. geriebene Cocosnuss, 40 gr. Corinthen, der Saft einer Zitrone, 1/2 Liter Butter.

In einer Casserole wird die Butter heiss gemacht, Zwiebel und Fleisch beigegeben und gut anziehen lassen. Hennach Currypulver hinzunehmen und später das Mehl. Wenn alles gut gebunden, folgen die Äpfel, Champignons, die gut ausgewaschenen Corinthen und der Zitronensaft; mit Bouillon vorsichtig löschens bis die Masse sämig ist, das nötige Salz hinzufügen. Die Casserole wird neben das Feuer oder gut zugedeckt 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 Apfel in sehr feine, kleine Würfchen geschnitten sind (nicht gehackt oder durch die Maschine getrieben). Bis der dazu gehörende Reis gekocht ist, soll die Curry nicht vollständig zugegedeckt und so, dass sie nicht mehr Kochen, stehen bleiben.

400 gr. Patna-Reis, nachdem tüchtig gewaschen, werden in genügend und gesalzenem 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 1/2 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 und jedes Körnchen separiert ist. 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 gehäuft Käffelöffel Curry-Pulver, 1 dito Käffelöffel Reismehl, 2 frische Tomaten oder 1 Esslöffel Tomatenpüree, 1 saurer Apfel, fein gehackt, 20 gr. Cocosnuss, gerieben, die feingehackte Rinde von 1/4 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 beigegessen. Das Hühnerfleisch wird in ca. 3—4 cm grosse eckige Stücke geschnitten und der Curry beigegeben, hierauf die Tomaten, Apfel, Cocosnuss, Zitronenrinde und Saft dazugemengt und das Ganze unter öftem Rühren ca. 40 Minuten langsam gekocht. Diese Curry wird, wie vorhergehende, auch mit Reis serviert.

3. Indian Kedgeree

(für 5 Personen).

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

In genügend und gesalzenem Wasser, dem Curry-Pulver beigemengt wird, wird der Reis 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 den verklöpft Eiern nochmals gut verrühren. Falls sehr trocken, mit guter Bouillon oder Bratsausce etwas anfeuchten. — Auf heisse Platte abgehäuft, 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 Ermangelung der frischen indischen Früchte nicht richtig hergestellt werden kann, empfiehlt ich folgendes erprobtes Rezept als ein gutes Ersatzmittel:

In einem Mörser werden gut zusammengebastelt: 60 gr. Salz, 120 gr. ausgekneteter, getrockneter Weinbeeren, 90 gr. Zwiebeln, 60 gr. Knoblauch, 60 gr. Senfkörner, 60 gr. Ingwer, 15 gr. Cayenne-Pfeffer. Hierauf koche man 450 gr. saure Äpfel (geviertelt und gewogen, nachdem geschält und das Kerngähne entfernt) in 1/2 l gutem Weinessig mit 20 gr. braunem Zucker, etwas kühnen 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 schmackhaft 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 gerührter Butter, 2 dl Espagnole-Sauce und 1 Esslöffel Anchovy-Essenz über dem Feuer zu einer Sauce verrührt und langsam gekocht. Bis die Zwiebeln weich sind. Hierauf wird beigelegt: 1 Kaffeebeute voll nicht zu fein gehackter indischer Pickles oder auch Mixed-Pickles, 1 Esslöffel Chilly-Essig und das in gefüllte Stücke geschnitten Fleisch resp. Geflügel. Bis dieses und die Pickles weich sind, kochen lassen und vor dem Anrichten mit Zugeabe 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 Schafffleisch (Hals oder Nierstück) wird zu Cotelettes geschnitten. In 80 gr. Butter werden zwei grosse fein gehackte Zwiebeln gelb gedünstet, hennach wird dazu gegeben: 1 Esslöffel Currypulver, 2 Esslöffel Maizena oder Reismehl, 2 gehäuft Käffelöffel Currypulver (Crosse & Blackwell ist ziemlich gut), 1 dito Mehl oder Reismehl, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 5—6 gehackte Champignons, 2 rohe Kartoffeln, 1 grosser saurer Apfel (beides in kleine Würfchen geschnitten), 30 gr. geriebene Cocosnuss, 40 gr. Corinthen, der Saft einer Zitrone, 1/2 Liter Butter.

In einer Casserole wird die Butter heiss gemacht, Zwiebel und Fleisch beigegeben und gut anziehen lassen. Hennach Currypulver hinzunehmen und später das Mehl. Wenn alles gut gebunden, folgen die Äpfel, Champignons, die gut ausgewaschenen Corinthen und der Zitronensaft; mit Bouillon vorsichtig löschens und erst, wenn dasselbe von der Sauce nach einigen Minuten gut durchdrungen, mit guter Bouillon löschens, salzen und langsam, ca. 1/2 Stunde kochen lassen. — Der trocken gekochte (400 gr.) Patna-Reis wird in 100 gr. Butter über schnell Feuer sorgfältig gerührt, bis er eine leicht gelbe Farbe zeigt. Auf heißer Platte anrichten, die Cotelettes 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 Bezirkspital Biel. Das 110 Seiten starke Büchlein enthält für den Arzt, die Patienten 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 Abwechselung im Menü 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.