

Übersicht über neuzeitliche Kochbücher

Autor(en): **Geiger, Else**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **25 (1954)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.09.2024**

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.

Übersicht über neuzeitliche Kochbücher

Verpflegungsfragen sind wichtig; sie beschäftigen uns oft und viel. Als Leiterinnen der Gemeinschaftsverpflegungen haben wir sicher eine grosse Routine; nun besteht die Gefahr, dass wir stehen bleiben. Eine geübte Köchin liebt es, dass sie die Speisezetteln des Betriebes kennt und so bequemer arbeitet. Es geht jeder Hausfrau nicht viel anders; sie hat auch ihre Gewohnheiten. Sollten wir nicht alle, die mit der Verpflegung zu tun haben, sehr lebendig bleiben? Auch Sie möchten Zeit haben für das Studium anderer neuzeitlicher Speisezetteln. Wahrscheinlich sollte auch die Leiterin immer wieder neue Ratschläge geben. Vielleicht möchte auch die Köchin mit Ueber-raschungen aufwarten.

Darf ich Ihnen die Durchsicht oder besser das Studium folgender Bücher empfehlen:

Kochlehrbuch der Haushaltungsschule Zürich, soeben in der 5. Auflage erschienen. Selbstverlag in der Haushaltungsschule.

Als Lehrbuch wird es von der Leiterin zur Anleitung sehr wertvolle Dienste leisten; eine angehende Köchin wird vom Grundrezept aus sehr leicht erweitern und viel freier werden. Richtlinien zur Speisezettelnzusammenstellung und Beispiele werden von der Notwendigkeit grosser Abwechslung überzeugen.

Kochbuch von Elisabeth Fülcher, im Selbstverlag der Verfasserin.

Dieses Buch ist ebenfalls grundlegendes Lehrmittel ihrer Schule und kennt neben Alltagsgerichten auch eine grosse Zahl feiner, festlicher Speisen. Möchten Sie nicht einmal das Fleisch oder die Kartoffelgerichte abwechslungsreicher gestalten oder die Gäste mit einem neuen Dessert erfreuen? Das Buch gibt Ihnen reiche Anregungen.

Kochbücher von Küchenchefs; vielleicht gelüftet Sie ein solches Buch? Darf ich unter den vielen nennen:

Kochbuch von Willi Brenneisen

Kochbuch von Ernst Pauli

Kochbuch von H. P. Pellapra, Paris, usw.

Kochbuch der Klinik Bircher-Benner, im Verlag Bircher-Benner.

In der allgemeinen Ernährungslehre hat sich gar vieles entwickelt und es wird von grossem Belang sein, dass wir verehrend auch der Richtlinien von Dr. Bircher-Benner gedenken. Es ist uns eine grosse Freude, dass wir das neue Kochbuch haben, das uns richtunggebend sein wird. Beachten wir die vielen Speisezetteln für das ganze Jahr und dann werden wir auch der Verpflegung in unserem Betrieb eine neue, eine gesündere Note aufdrücken.

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, v. Harry Schräml, im Fachbücherverlag der Union Helvetia.

Wer wollte nicht schnelle einige Cocktails oder Frappés servieren?

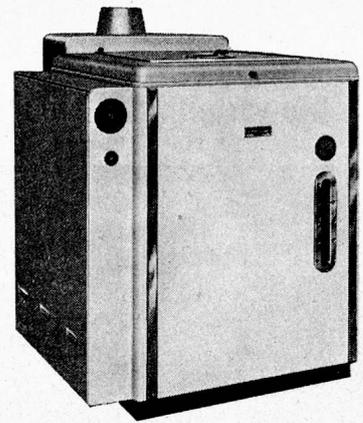
Säfte und Fruchtspeisen, von Hedy Bircher-Rey.

Anstelle der Suppe möchten den Gästen nach Wunsch solche Erfrischungen serviert werden.

Praktische Diätetik, von Schwester Johanna Simmen, St. Gallen, im Selbstverlag Kantonsspital St. Gallen.

Anweisungen für eine präzise Diätform sollten auch wir zur Hand haben. Ich kann Ihnen diesen Leitfaden nur aufs Beste empfehlen.

Wasch-Vollautomaten um Jahre voraus



SCHULTHESS UNIVERSAL

16 kg

Vollautomat wäscht, kocht zentrifugiert und trocknet

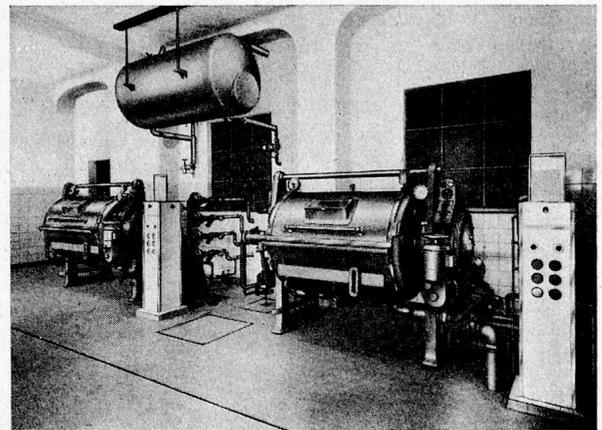


SCHULTHESS FRONTAL

4 Modelle in Grössen

6 kg 10 kg 25 kg 35 kg

Vollautomaten mit eingebauten Boilern



SCHULTHESS ANLAGEN

20—
150 kg

Vollautomaten mit Kommandogerät «AUTOMATIC-WASHER»

Durch Lochkarten gesteuert kann jeder Waschmaschine der gewünschte Waschprozess diktiert werden.

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG., ZÜRICH

Büro und Service Zürich, Stockerstr. 57, Tel. (051) 27 52 12
Büro und Service Lausanne, 16, Av. du Simplon,

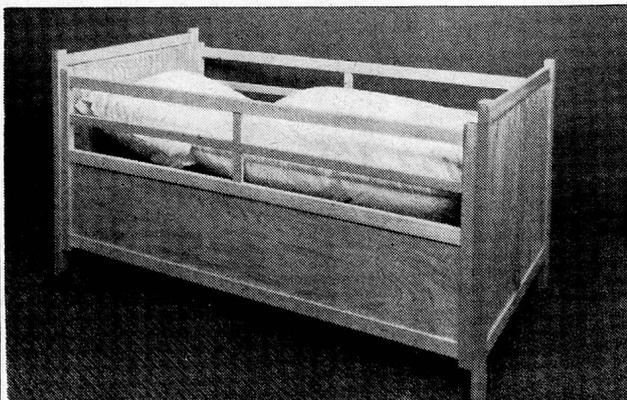
Tel. (021) 26 56 85

Büro und Service Bern, Wabersackerstrasse 117,

Tel. (031) 7 56 36

SCHULTHESS

Die vorteilhafte Bezugsquelle . . .



Qualitäts-Kinderbetten für Kinderheime, Waisenhäuser und Anstalten liefern wir in verschiedenen Ausführungen mit Bettinhalten aus eigener Fabrikation zu vorteilhaften Preisen.

Unsere weiteren Spezialitäten sind: Grosse Betten aller Art, Couchbetten, Obermatratzen mit und ohne Federkern-Einlagen, Patentmatratzen, Schoner u. Federzeuge.

Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog mit Mustern, wir beraten Sie gerne und kostenlos.

Fr. Sennrich, Bettwarenfabrikation

Uerkheim AG — Telephon (064) 5 13 07

Krankenernährung und Krankenküche, von Friedel Strauss, Verlag Ott und Walter AG, Olten.

Auch dieses Buch wird uns modernere Wege zeigen. Es lassen sich immer Rosinen herauspicken.

Monatszeitschriften aller Art

dürfen wir nicht vergessen. Anregungen werden immer übermittelt. Was uns in die Hände kommt, würdigen wir mit kurzem, fachkennerischem Blick und zeigen uns auch kleine Backbüchlein verschiedenster Firmen etwas Glüschtiges. Probieren wir es und vielleicht findet das Gutgelungene Anklang und freudige Anerkennung.

Hefte von Eleonore Hüni, Basel

Wer kennt nicht unsere Radiotante z. Beispiel: 888 Menus.

Es liegt mir nicht daran Ihnen grosse Werke zu nennen, die wir nur mit grosser Kennermiene durchschauen. Wo wäre die Zeit dazu aufzubringen?

Else Geiger, Haushaltungslehrerin, Zürich.

Heilpädagogisches Seminar Zürich

Das Heilpädagogische Seminar Zürich veranstaltet für das Studienjahr 1954/55 wieder einen *Ausbildungskurs* für Lehrer und Erzieher entwicklungsgehemmter Kinder (Schwererziehbare, Mindersinnige, Geisteschwache, Sprachgebrechliche).

Kursbeginn: Mitte April 1954.

Anmeldungen sind bis zum 20. März zu richten an die Leitung des Heilpädagogischen Seminars Zürich, Kantonsschulstrasse 1. Auskunft erteilt das Sekretariat je vormittags von 8 bis 12 Uhr (Tel. 32 24 70).

Bundessubvention 1954 für die Gebrechlichenfürsorge

Gesuche sind spätestens bis 10. März 1954 dem Zentralsekretariat Pro Infirmis, Hohenbühlstrasse 15, Zürich 32, einzureichen. Die Gesichtspunkte für die Gesuchstellung sind in der Januarnummer angegeben. (Im Interesse aller Beteiligten liegt es, wenn die Gesuche möglichst frühzeitig eingereicht werden. Red.)

Ausbildung von Sprachheilpädagogen

Das Heilpädagogische Institut der *Universität Fribourg* veranstaltet ab nächstem Sommer-Semester 1954 (Beginn 26. April 1954) wiederum einen besondern Ausbildungskurs zur Erwerbung des staatlichen Sprachheillehrer-Diploms. Der Kurs dauert 2 Semester und umfasst eine volle theoretische und praktische Ausbildung. Die obligatorischen Praktika werden teilweise in den akademischen Ferien, teilweise nach dem Schlussexamen absolviert. Interessenten melden sich möglichst frühzeitig beim Sekretariat des Heilpädagogischen Instituts der Universität 8, rue St-Michel, Fribourg, Tel. (037) 2 27 08. Anfragen an die gleiche Adresse.

Leichtmetall in der Wäscherei

Für den Transport der trockenen und nassen Wäsche in der Wäscherei werden Wagen und Körbe benutzt, die in den verschiedensten Ausführungen gebaut werden. Sie alle erfüllen ihren Zweck, allerdings ohne restlos zu befriedigen. Neuerdings erscheinen nun Leichtmetallbehälter (Zainen, Wagen etc.) auf dem Markt, die für den Wäschereibetrieb ideale Hilfsmittel sind. Diese korrosionsbeständigen und kupferfreien Behälter bestechen durch handliche Form, Stabilität, leichtes Gewicht und Sauberkeit. Angenehm empfunden wird auch, dass in diesen Lager- und Transportmitteln nasse Wäsche gestapelt werden kann, ohne abzufärben oder durch Stockflecken beschädigt zu werden.

Wie unsere Leser aus dem Inseratenteil ersehen, werden diese Behälter hergestellt durch die Firma Bürgin & Zarges AG, Schaffhausen, und den Generalvertrieb hat die Firma Diethelm & Co. AG, in Zürich, inne.

Für den Anstaltsgärtner

In der «Schweizerischen Gärtnerzeitung» lesen wir folgende Beurteilung des neuen Hauptkataloges von Vatter-Samen, Bern: Der neue zweisprachige Engros-Katalog enthält auf 160 Seiten alle gärtnerischen Sämereien und Bedarfsartikel. Die ersten Seiten enthalten wiederum eine ganze Anzahl von Neuheiten und Spezialitäten, so u. a. verschiedene neue kompakte Ver-