

Das Kochbuch

der vorsorglichen Hauswirtschaft:

Die Küche von heute

Von Grete Boruttau

Mit sehr zweckmäßigem eingeschnittenen Register

Kart. RM 2.80, Lwd. RM 3.80

Die Bezugskarten für wichtige Verbrauchsgüter sind verteilt. Jetzt heißt es, die Küche darauf einrichten. Bester Ratgeber und Helfer ist hier das Buch von Frau Boruttau, die seit 2 Jahren im Völkischen Beobachter, München, den Hausfrauen Richtlinien auf der heute notwendigen ernährungswirtschaftlichen Grundlage gibt.

„Das Buch hält, was der Titel verspricht. Eine reichhaltige Rezeptauswahl gibt gute Anregungen, wie man die Ernährung sowohl vom gesundheitlichen wie vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus richtig gestalten kann. Wir verlangen heute von einem Kochbuch, daß die Rezepte nicht mit dem bekannten ‚Man nehme...‘ anfangen und dann eine Menge Dinge folgen lassen, die wir aus dem Auslande beziehen müssen oder die nach den Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft unserer Gesundheit nicht zuträglich sind. Diese Forderung wird in dem Buch erfüllt. Es zeigt, wie wir aus allem, was der Markt gerade bietet, einen abwechslungsreichen Küchenzettel zusammenstellen können. Die Anweisungen zu den einzelnen Rezepten lassen der eigenen Erfindungsgabe der Hausfrau noch genügend Spielraum und zeigen, daß die einzelnen Gerichte je nach dem Geldbeutel verfeinert oder vereinfacht werden können. Ein eingeschnittenes Register ermöglicht die schnelle Auffindung der Rezepte.“

Volkswirtschaftl. Aufklärungs-Dienst



J. F. Lehmanns Verlag / München 15