



1926-07-13

Aus dem Leserkreise

anonymous [Alte Hausfrau]

Description

This work is part of the Sophie Digital Library, an open-access, full-text-searchable source of literature written by German-speaking women from medieval times through the early 20th century. The collection covers a broad spectrum of genres and is designed to showcase literary works that have been neglected for too long. These works are made available both in facsimiles of their original format, wherever possible, as well as in a PDF transcription that promotes ease of reading and is amenable to keyword searching.

Follow this and additional works at: https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay



Part of the [German Literature Commons](#)

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19260713&seite=17&zoom=33>

BYU ScholarsArchive Citation

[Alte Hausfrau], anonymous, "Aus dem Leserkreise" (1926). *Essays*. 52.
https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/52

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact scholarsarchive@byu.edu.

Aus dem Leserkreise.

An Hilda G. Um einen Liter Kaffee-Essenz herzustellen, nehme ich ein Viertelkilogramm Rohzucker und 15 Dekagramm gebrannten Kaffee. Der Rohzucker wird so lange in einer emaillierten Kasserolle gerührt, bis er schokoladebraun ist. Man muß unaufhörlich rühren, nicht auf offener Flamme, denn der Zucker brennt leicht an und hat dann bitteren Geschmack. Nun gießt man 1 ½ Liter kaltes Wasser auf den gebrannten Zucker und läßt dies aufkochen. Mit diesem Wasser gießt man den geriebenen Kaffee auf. Man läßt den Kaffee auskühlen, füllt ihn in eine Flasche und schließt diese sehr gut. Sehr sparsame Frauen gießen den in der Maschine gebliebenen Kaffeessud nochmals mit etwas kochendem Wasser auf, das man noch zu der fertigen Kaffee-Essenz gibt. Dadurch wird die sonst sehr starke Essenz ein wenig schwächer.

Eine Praktische.

(2. Antwort.) Ein Viertelkilogramm Rohzucker wird sehr stark gebräunt und dann mit etwas mehr wie drei Viertelliter Wasser übergossen und verkocht. Mit dieser Flüssigkeit wird sehr langsam ein Achtelkilogramm sehr fein geriebener, guter Mokka-Kaffee aufgegossen. Man bekommt davon beiläufig einen halben Liter Kaffee-Essenz, welche sich etwa einen Monat lang frisch erhält.

An „Eine Sparsame“. In einem Geschäft im vierten Bezirk werden alte elektrische Birnen angekauft. Auf Wunsch können wir Ihnen mit der Adresse dienen.

Auch eine Sparsame.

An R. T. Möchte Ihnen folgende Bücher empfehlen: Galsworthy: Gesellschaft, Forsythe Saga; Lewis: Dr. Martin Arrowsmith; Upton Sinclair: Der Liebe Pilgerfahrt, Hundert Prozent Geschichte eines amerikanischen Patrioten; Rolland: Verzauberte Seelen; Thomas Mann: Der Zauberberg; Schnitzler: Traumnovelle; Frank Leonhard: An der Landstraße. Das dürfte wohl für die Ferien genügen.

Eine eifrige Leserin.

An Junge Hausfrau. Ich habe folgende Art, Paradeis für den Winter aufzubewahren ausprobiert: Die Früchte werden in kleine Stücke geschnitten (mit einem Obstmesser, da Stahl nicht an sie kommen soll), in einen irdenen Weidling getan und mit diesem in ein Wasserbad gegeben. Darin bleiben sie eine Viertelstunde, während welcher sie zerdrückt werden; ich bediene mich dazu immer eines porzellanenen Saucenlöffels. Dann werden sie passiert, ein wenig gesalzen und in kleine Gläser gefüllt. Diese werden gut verkorkt, mit Heu oder Tüchern umgeben, in einen großen Topf gestellt, mit Wasser bedeckt (es soll aber nicht über die Gläser reichen) und eine Stunde lang gekocht. Sie sollen im Wasser erkalten und dann kühl aufbewahrt werden. Auf diese Art konserviert, sind die Paradeis sehr haltbar, nur müssen sie, einmal angebrochen, bald verbraucht werden. Deshalb nehme ich kleine Gläser.

Alte Hausfrau.

Bitte sehr, mir anzugeben, wie ich die Kinder (sechsjährigen Knaben, zweijähriges Mädel) für eine vierwöchige Kur in Grado ausstatten soll. Für Ratschläge in bezug auf Kleidung und Wäsche, auch Spielzeug, äußerst dankbar.

Hertha K.

Wie putze ich am besten eine Kristalluster? Wie schütze ich das Klavier von Motten?

Aranka in Mauer.

Aus dem Leserkreise.

An Hilda G. Um einen Liter Kaffee-Essenz herzustellen, nehme ich ein Viertelhilogramm Rohzucker und 15 Dekagramm gebrannten Kaffee. Der Rohzucker wird so lange in einer emaillierten Kasserolle gerührt, bis er schokoladebraun ist. Man muß unaufhörlich rühren, nicht auf offener Flamme, denn der Zucker brennt leicht an und hat dann bitteren Geschmack. Nun gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser auf den gebrannten Zucker und läßt dies aufkochen. Mit diesem Wasser gießt man den

PERSTA

Wäscht selbsttätig!

geriebenen Kaffee auf. Man läßt den Kaffee auskühlen, füllt ihn in eine Flasche und schließt diese sehr gut. Sehr sparsame Frauen gießen den in der Maschine gebliebenen Kaffeesud nochmals mit etwas kochendem Wasser auf, das man noch zu der fertigen Kaffee-Essenz gibt. Dadurch wird die sonst sehr starke Essenz ein wenig schwächer. Eine Praktische.

(2. Antwort.) Ein Viertelhilogramm Rohzucker wird sehr stark gebräunt und dann mit etwas mehr wie drei Viertel-Liter Wasser übergossen und verkocht. Mit dieser Flüssigkeit wird sehr langsam ein Achtelhilogramm sehr fein geriebener, guter Mokkakaffee ausgegossen. Man bekommt davon beiläufig einen halben Liter Kaffee-Essenz, welche sich etwa einen Monat lang frisch erhält.

An „Eine Sparsame“. In einem Geschäft im vierten Bezirk werden alte elektrische Birnen angekauft. Auf Wunsch können wir Ihnen mit der Adresse dienen.

Auch eine Sparsame.

An R. T. Möchte Ihnen folgende Bücher empfehlen: Galsworthy: Gesellschaft, Forsythe Saga; Lewis: Dr. Martin Arrowsmith; Upton Sinclair: Der Liebe Pilgerfahrt, Hundert Prozent Geschichte eines amerikanischen Patrioten; Kolland: Verzauberte Seelen; Thomas Mann: Der Zauberberg; Schnitzler: Traumnovelle; Frank Leonhard: An der Landstraße. Das dürfte wohl für die Ferien genügen. Eine eifrige Leserin.

An Junge Hausfrau. Ich habe folgende Art, Paradies für den Winter aufzubewahren, ausprobiert: Die Früchte werden in kleine Stücke geschnitten (mit einem Obstmesser, da Stahl nicht an sie kommen soll), in einen irdenen Weidling getan und mit diesem in ein Wasserbad gegeben. Darin bleiben sie eine Viertelstunde, während welcher sie zerdrückt werden; ich bediene mich dazu immer eines porzellanenen Saucenlöffels. Dann werden sie passiert, ein wenig gesalzen und in kleine Gläser gefüllt. Diese werden gut verkorrt, mit Heu oder Tüchern umgeben, in einen großen Topf gestellt, mit Wasser bedeckt (es soll aber nicht über die Gläser reichen) und eine Stunde lang gekocht. Sie sollen im Wasser erhalten und dann kühl aufbewahrt werden. Auf diese Art konserviert, sind die Paradies sehr haltbar, nur müssen sie, einmal angebrochen, bald verbraucht werden. Deshalb nehme ich kleine Gläser.

Alte Hausfrau.

Bitte sehr, mir anzugeben, wie ich die Kinder (sechsjährigen Knaben, zweijähriges Mädel) für eine vierwöchige Kur in Grado ausstatten soll. Für Ratschläge in bezug auf Kleidung und Wäsche, auch Spielzeug, äußerst dankbar.

Gertha R.

Wie putze ich am besten einen Kristallkuster? Wie schütze ich das Klavier vor Motten?

Franka in Mauer.