

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 27 (1923-1924)
Heft: 12

Artikel: An unsere Abonnenten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-668762>

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: 05.01.2026

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

Film die Geisterphotographien bewundern, die der englische Geisterseher in der Gegend des Grabes des unbekannten Soldaten in London aufgenommen haben will, und die in jedem Fall durch ihre sorgsame Ausführung überraschen. Man sieht da vor einer knienden Menge ein paar schemenhafte Figuren, die nach der Erklärung Doyles die Geister der gefallenen Soldaten darstellen. Inzwischen ist Conan Doyle aber in der Person des Paters Maria de Heredia, eines Jesuiten und Professors der spanischen Sprache am Holy Cross College zu Worcester in Massachusetts, ein gefährlicher Gegner erstanden, der seinem Propagandawerk argen Abbruch tut. Pater Maria hat sich seit langen Jahren besonders mit den Tricks der Spiritisten beschäftigt und in mehr als zweihundert Vorträgen die Ergebnisse dieser Entlarvungsstudien mitgeteilt. Jetzt tritt er gegen Conan Doyle in die Schranken, und er darf sich rühmen, durch seine Enthüllungen über die Materialisation von Geistern dem gesunden Menschenverstand einen vortrefflichen Dienst geleistet zu haben. Der Pater erbietet sich, ohne Hilfe und Mitwirkung von Geistern dieselben schönen Photographien im Film zu zeigen, die den Hauptreiz der Vorlesungen des englischen Geistersehers bilden. Es ist ihm nicht nur gelungen, die verschiedensten Gestalten erscheinen zu lassen, er hat es auch fertiggebracht, sich selbst in das Schemen eines Soldaten, der das Gewehr präsentiert, umzuwandeln.

*

Aus der Geschichte der Kochkunst. Die erste Speisewirtschaft unter der Bezeichnung „Restaurant“ gründete im Jahre 1765 Boulanger in

Paris. Vorher gab es nur Garfischen und Kaffeehäuser.

Das Wort Restaurant war ursprünglich die Bezeichnung für eine Kraftbrühe, die für Entkräftete und Genesende gekocht wurde.

Die erste Schokolade gelangte um das Jahr 1520 nach Europa. Und zwar waren Spanier die Einführer. Anna von Österreich, Tochter Philipps II. und Gemahlin Ludwigs XIII., machte das nahrhafte braune Getränk in Frankreich und alsbald im übrigen Europa volkstümlich.

Unsere Tafelleisorten sind italienischen Ursprungs. Katharina von Medici, eine hervorragende Feinschmeckerin, brachte die Kunst der Eisbereitung nach Frankreich.

Den ersten Kochtopf mit verschließbarem Deckel soll der Domherr Chevrier erfunden und in Anwendung gebracht haben.

Die aus Frankreich nach Deutschland gelangten Emigranten zogen aus ihren kulinaren Kenntnissen große Vorteile. Noch heute sind einige ihrer Nachkommen Inhaber bekannter Gaststätten oder Feinkostfabriken.

Die ersten Bisköre wurden während der Regierungszeit Ludwigs XIV. hergestellt.

Bitterer Mandeln bedienten sich die Alten als Vorbeugungsmittel gegen die Trunkenheit.

Um die Mitte des 18. Jahrhunderts hatte ein besseres Diner folgende Speisenfolge:

1. Gang: Suppenfleisch, Vorspeise aus geschmortem Kalbfleisch, Hors d'œuvre (Beigetrichte).

2. Gang: Truthahn, Gemüseschüsseln, Salate, Cremegericht (wurde seltener gereicht).

Dessert: Käse, Obst, Eingemachtes.

Sinnsprüche.

Wer einmal lügt, dem glaubt man nicht, und wenn er auch die Wahrheit spricht — merkwürdigerweise glaubt die Welt am liebsten den Menschen, die immer lügen.

Senf' es tief in deine Brust:
Eines nur ist Glück hienieden,
Eins: Des Innern stiller Frieden
Und die schuldbefreite Brust!

Grillparzer.

An unsere Abonnenten.

Der nächste Jahrgang beginnt mit einem von Eger“, in welchem Goethe geschichtlich interessanten Roman: „Der Scharfrichter als Befreier auftritt.

Redaktion: Dr. A. Böttlin, Zürich, Muhlstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!) Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Expedition von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Insertionspreise für Schweiz. Anzeigen: 1/4 Seite Fr. 160.—, 1/2 Seite Fr. 80.—, 1/4 Seite Fr. 40.—, 1/8 Seite Fr. 20.—, 1/16 Seite Fr. 10.—, für ausländ. Ursprungs: 1/4 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seite Fr. 12.50.

Alleinige Anzeigenannahme: Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Chur, Glarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen.