**Zeitschrift:** Appenzeller Kalender

**Band:** 150 (1871)

**Artikel:** Die Ernährung von Paris

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-373478

### 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: 23.10.2025** 

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

Die Amerikaner haben ihren Dampfschiffen auf den großen Strömen und Seen schon seit langer Zeit den Charafter wandernder Gasthöse gegeben. Jett hat die lange Fahrt zwischen der Rüste des atlantischen Ozeans und derzenigen des stillen Weltmeeres — von welcher der letzt jährige Kalender eine Schilderung gegeben — zu einer großartigen Neuerung geführt.

Obgleich man jett auf diefer Gifenbahn die Fahrt von Neuhork bis Sanfranzisko in Ralifornien — quer burch bas Festland von ganz Amerika — in 7 Tagen zurücklegt, wozu man vorher 180 Tage gebraucht, so ift gleichwohl die Reise noch langweilig und ermudend genug, benn ununterbrochen, Tag und Nacht fort, braust ber Zug bahin, wenn er einmal die Stadt Omaha hinter fich hat. Gine folche Fahrt mußte alfo fast unerträglich sein, wenn nicht die Bahnzüge selbst mit Schlaf- und Speisezimmern versehen waren. Gin unternehmender Gifenbahn= wogenbauer, Namens Bullmann, hat nun Wagen mit aller erdentlichen Bracht und Bequemlichteit gebaut, welche elegante Speifefale enthalten, die für die Nacht in Schlafzimmer umgewandelt werden können. Die Sitpolfter find fo konftruirt, daß fie bequem zu einem Bette gufam= mengefügt werden fonnen, auf welches elaftische Matrazien gelegt werden. Die ftarten Federn der Sitpolfter, sowie die Matraggen brechen die rüttelnde Erschütterung des Wagens fo gut, daß der Paffagier gang ruhig schläft, wenn er anders ruhig schlafen tann. Jedes Bett ift durch Bar= dinen für sich abgeschlossen. In den Speise= fälen erhält man alles, wonach Gaumen und Magen gelüsten, wenn man nämlich genug Geld Bu jeder Tageszeit fann man fpeifen. Man betrachte nur die Abbildung von dem Innern eines folden Speifefalons, worin ein Reger als Rellner fervirt, und man fann fich vorftel= len, daß da bei vollem Beutel und gutem Appetit die ode Gegend, welche zu den hohen Spiegel= fenftern hereingähnt, ihre Schrecken verliert. Einige Wagen enthalten auch Gefellichaftszim= mer mit Rlavieren. Die neuesten Wagen find obenauf mit Sigen verfehen, damit die Reifenben von dort aus die Begend bequem betrachten fönnen. Sr. Pullmann baut nun noch "Braut= wagen" für reiche Neuvermählte, die eine fleine Hochzeitsreise von 1000 Stunden machen wollen.

## Die Ernährung von Paris.

Für die Ernährung von Paris bestehen 8 Hallen für den Verkauf im Großen, 57 Märkte für den Detailverkauf, ein Zentralmarkt für das Vieh und 4 Schlachthäuser. An Personal beschäftigen diese Stablissements nicht weniger als 30,000 Personen, welche alle unter dem Polizeisamt stehen. Die Steuer für die hier verkauften Lebensmittel beträgt zirka 10 Mill. Fr. jährlich.

Im Jahr 1867 sind in Paris eingegangen 187,966 3tr. Getreide und 4,430,171 3tr. Mehl. Die Bäcker haben das Brot zu einer bestimmten Taxe zu verkaufen. Außerdem verkauft das Poslizeiamt für arme Leute schwarzes Brot zu einem geringern Preis. Paris zählt heute über 1200 Bäckereien, während es 1680 bloß 650 hatte.

Täglich kommen auf den Zentralmarkt ganze Herden Schlachtvieh. Jährlich werden 300—400,000 Ochsen, über 200,000 Kälber und eben so viel Schweine und gegen 200,000 Schafe verzehrt. Hierzu tragen fast alle Länder bei. Deutschland sandte 1867 1651 Ochsen und 101,837 Schafe, Italien 1361 Ochsen, Spanien 191 Ochsen und 214 Schafe, Ungarn 4696 Hämmel, Rußland 2511 Hämmel, die Schweiz 1275 Kälber. In den Schlachthäusern wird Tag und Nacht gearbeitet, um Paris satt zu machen. Das Schlachten beginnt um Mitternacht und dauert oft bis 5 Uhr abends. Dabei geht alles in größter Ruhe und Ordnung zu. Paris hat zirka 1800 Metzger. Außerdem existiren 22 Pferdeschlächtereien. Die Zahl der hier geschlachteten Thiere betrug 1869 3728 Pferde und 109 Esel.

Wo man aber alles erhalten kann, was zur Leibesnahrung gehört, das sind die Zentralhallen. Es ist ein mächtiges Gebäude mit 12 Pavillons, welches 60 Mill. Fr. gekostet hat. Hasen und Gestügel sind lebendig in Käsigen und die Fische schwimmen in kleinen Weihern. Wenn die Theater aussind, wenn die Kassechäuser geschlossen werden, wenn Paris endlich in tiesen Schlaf gesunken ist, dann beginnen die Hallen zu erwachen. Die ersten Ankommenden sind die Gemüschändler. Bald beginnt eine große Regsamskeit im Pavillon Nr. 3, wo große Stücke Fleisch herangetragen werden. Die Nacht rückt weiter, eben schlägt es von der nahen Kirche 3 Uhr.

Rett fommen die Blumenhandler. Gegen 5 Uhr beginnt der Berkauf der Gemufe, die Pavillons werden geöffnet. Es tommen schon Räufer und holen ihren Bedarf. Zwischen 6 und 7 Uhr morgens ist der Fischverkauf am stärksten. An Fischen werden jährlich gegen 300,000 3tr. ver= speist. Allmälig wird der Tumult und das Schreien immer stärker. Immer mehr Räufer strömen herbei. Im Pavillon Nr. 10 verstauft man Butter, Rase und Gier, worin der Handel enorm ist. 1869 wurden in den Hallen 229,228 3tr. Butter umgefett, welche 30,109,935 Tr. einbrachten. Aus der Schweiz gehen jahrlich einige hundert Zentner Rafe und Butter nach Baris. Gier famen 244,141,155 Stud an,\* welche 17,128,993 Fr. ergaben. Befondere Beamte find dazu da, um die Gier zu prüfen. Im Pavillon Nr. 4, wo das Geflügel verkauft wird, herricht der größte lärm, denn in bas Schreien der Räufer und Berkäufer mischt fich dasjenige der Sühner, Enten und Tauben, deren jährlich 14 - 15 Mill. Stud abgesett werden. Der schönste Theil der Hallen ift der Blumen= und Früchtemarkt. Sier findet man ganze Alleen von Rosen, Marzissen, Lilien u. s. m., welche balfamische Düfte verbreiten.

Ueber die Speisewirthschaften von Paris, deren Zahl 20,000 weit übersteigt, ließe sich vieles sagen; wie die Lokale, so sind auch die Preise sehr verschieden. Man kann zu jedem Preise speisen, für wenige Rappen bis zu 25 Fr. pr. Kopf. Aber wer wird jemals ergründen, was alles der hungrige Pariser Magen verschlingt? Soll doch selbst im geheimen ein ziemlicher Handel mit Katensteisch

betrieben werden!

Die Zentralhallen versorgen sämmtliche übrige Märkte von Paris mit den nöthigen Lebensmitteln und so beträchtlich auch die Quantitäten sind, die in den verschiedenen Pavillons ausund eingehen, so genügen sie doch noch lange nicht zur Ernährung von Paris. Die Steuerstabellen weisen Millionen Pfund Weintrauben, Trüffeln, Geflügel, Scefische, Austern, Räse, Wein, Bier u. s. w. nach, welche auf direktem und privatem Wege bezogen werden. Und dabei klagen Tausende, daß die Preise der Lebensmittel in

Es ist merkwürdig, wie weit es die Pariser gebracht haben, alle Speiseresten wieder zu einer neuen, appetitlichen Speise herzurichten und zu Ruten zu ziehen. Bon vielen Beifpielen führen wir nur an, auf welch verschiedene Art die Brotüberreste verwerthet werden. Der Franzose ist bekanntlich ein starker Brotesser; besonders aber wird der lieben Jugend in den Erziehungs= anstalten fehr viel Brot verabreicht. Gin großer Theil dieser Gottesgabe wird nun vergeudet und verschleudert und findet sich überall herumge= streut. Diese Brotrefte und Brotfrummen, auch die gertretenen und schmutigen, werden von den Dienstleuten fleißig gesammelt und an Backer verfauft, welche fich eigens damit abgeben, diefe Brotftudden und Brotfrummen zu fortiren und auf manigfaltige Weise wieder zu verwenden. Die größern Stücke werden in den Dfen geschoben und schmücken dann, durch das Reibeisen fehr fauber geputt, die Erbsenbreisuppen. Was zu schlecht für diese Verwendung ist, dient als Weckenmehl zur Bestreuung der Cotelettes und der gefochten Schinfen; die allerkleinsten und unscheinbarften Refte aber, die unter feiner Bestalt mehr zur Nahrung dienen können, werden verkohlt, zerrieben und das gewonnene schwarze Bulver, mit Honig und irgend einer wohlriechen= den Substang vermischt, prangt dann unter mehr ober minder ftolgen Ramen in den Läden der Parfumeurs als probates Mittel zur Erhaltung der Zähne.

# Klaffischer Styl.

"Ein junger Mann, der sich des Reisens nicht gewohnt ift, sucht einen Platz als Säger in der Umgegend von St. Gallen."

"Für die neu zu besetzende Landweibelstelle in Innerrhoden waren (1870) nicht weniger als 8 Bewerber, die ihre Trübsale und Mißgeschicke klagend und jammernd der Versammlung vortrugen, um dadurch eher diese Stelle zu bestommen. Das Glück war einem Herrn Mock günstig."

feinem Verhältnisse zu ihrem geringen Verdienste stehen und sie oft vergeblich bitten: "Unser tägliches Brot gieb uns heute!" — trotzem, daß Tausende einen Erwerb sich daraus machen, aus den Abfällen von der Reichen Tische neue und wohlseile Nahrung zu schaffen.

<sup>\*</sup> Die Zuckerwerksabrik Guillant in Paris verbraucht allein jährlich 7-8 Mill. Gier.