Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 150 (1871)

Artikel: Klassischer Styl

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-373479

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

Rett fommen die Blumenhandler. Gegen 5 Uhr beginnt der Berkauf der Gemufe, die Pavillons werden geöffnet. Es fommen 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 Dufte 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.

^{*} Die Zuckerwerksabrik Guillant in Paris verbraucht allein jährlich 7-8 Mill. Gier.