

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: 28.12.2025

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

Jetzt kommen die Blumenhändler. Gegen 5 Uhr beginnt der Verkauf der Gemüse, die Pavillons werden geöffnet. Es kommen schon Käufer und holen ihren Bedarf. Zwischen 6 und 7 Uhr morgens ist der Fischverkauf am stärksten. An Fischen werden jährlich gegen 300,000 Ztr. ver- speist. Allmälig wird der Tumult und das Schreien immer stärker. Immer mehr Käufer strömen herbei. Im Pavillon Nr. 10 ver- kauft man Butter, Käse und Eier, worin der Handel enorm ist. 1869 wurden in den Hallen 229,228 Ztr. Butter umgesetzt, welche 30,109,935 Fr. einbrachten. Aus der Schweiz gehen jährlich einige hundert Zentner Käse und Butter nach Paris. Eier kamen 244,141,155 Stück an, * welche 17,128,993 Fr. ergaben. Besondere Be- amte sind dazu da, um die Eier zu prüfen. Im Pavillon Nr. 4, wo das Geflügel verkauft wird, herrscht der größte Lärm, denn in das Schreien der Käufer und Verkäufer mischt sich dasjenige der Hühner, Enten und Tauben, deren jährlich 14 — 15 Mill. Stück abgesetzt werden. Der schönste Theil der Hallen ist der Blumen- und Früchtemarkt. Hier findet man ganze Alleen von Rosen, Narzissen, Lilien u. s. w., welche balsamische Düfte verbreiten.

Über 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 Katzenfleisch betrieben werden!

Die Zentralhallen versorgen sämtliche übrige Märkte von Paris mit den nöthigen Lebensmitteln und so beträchtlich auch die Quantitäten sind, die in den verschiedenen Pavillons aus- und eingehen, so genügen sie doch noch lange nicht zur Ernährung von Paris. Die Steuer- tabellen weisen Millionen Pfund Weintrauben, Trüffeln, Geflügel, Seefische, Austern, Käse, Wein, Bier u. s. w. nach, welche auf direktem und pri- vatem Wege bezogen werden. Und dabei klagen Tausende, daß die Preise der Lebensmittel in

* Die Zuckerwerksfabrik Guissart in Paris verbraucht allein jährlich 7—8 Mill. Eier.

keinem Verhältnisse zu ihrem geringen Verdienste stehen und sie oft vergeblich bitten: „Unser täg- liches Brot gieb uns heute!“ — trotzdem, daß Tausende einen Erwerb sich daraus machen, aus den Abfällen von der Reichen Tische neue und wohlfeile Nahrung zu schaffen.

Es ist merkwürdig, wie weit es die Pariser gebracht haben, alle Speisestücke wieder zu einer neuen, appetitlichen Speise herzurichten und zu Nutzen zu ziehen. Von vielen Beispielen führen wir nur an, auf welch verschiedene Art die Brotüberreste verwertet werden. Der Franzose ist bekanntlich ein starker Brotesse; besonders aber wird der lieben Jugend in den Erziehungsanstalten sehr viel Brot verabreicht. Ein großer Theil dieser Gottesgabe wird nun vergeudet und verschwendet und findet sich überall herumgestreut. Diese Brotreste und Brotkrummen, auch die zertretenen und schmutzigen, werden von den Dienstleuten fleißig gesammelt und an Bäcker verkauft, welche sich eigens damit abgeben, diese Brotstückchen und Brotkrummen zu sortiren und auf manigfaltige Weise wieder zu verwenden. Die größern Stücke werden in den Ofen geschoben und schmücken dann, durch das Reibeisen sehr sauber geputzt, die Erbsenbreissuppen. Was zu schlecht für diese Verwendung ist, dient als Weckenmehl zur Bestreuung der Cotelettes und der gekochten Schinken; die allerkleinsten und unscheinbarsten Reste aber, die unter keiner Ge- stalt mehr zur Nahrung dienen können, werden verlohlt, zerrieben und das gewonnene schwarze Pulver, mit Honig und irgend einer wohlriechenden Substanz vermischt, prangt dann unter mehr oder minder stolzen Namen in den Läden der Parfümeurs als probates Mittel zur Erhaltung der Zähne.

Klassischer Styl.

„Ein junger Mann, der sich des Reisens nicht gewohnt ist, 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 Misgeschicke klagend und jammern d der Versammlung vortrugen, um dadurch eher diese Stelle zu bekommen. Das Glück war einem Herrn Mock günstig.“