Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 3 (1899)

Heft: 25

Rubrik: Miscellen

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

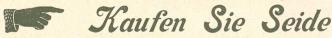
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 09.12.2025

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



nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros-Preisen, meter- und robenweise, für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten. Modernste Neuheiten in unerreichter Auswahl in weiss. schwarz und farbig jeder Art. Tausende von Anerkennungsschreiben. Muster und Ware franko. Seidenstoff - Fabrik - Union

Adolf Grieder & Cie., Zürich.

→ Miscellen. 长

Dom Bettelfind jur Kaiferin.

Die Zeiten des Märchens, da arme Mägdlein von ftolzen

Die Zeiten des Märchens, da arme Mägdlein von stolzen Prinzen heimgesührt werden, sind noch nicht vorbei. Zwar hat sich die Szene ein wenig verschoben, dei uns in Guropa gehört dergleichen sichon zur Unmöglichkeit, aber im fernen Orient ereignet sich wohl Aehnliches noch die und da: Bor einem halben Jahrhundert etwa war Kanton der Schauplat blutiger Kämpse. Während des sogenannten Taeping-Aufstandes durchzogen gesetzlose Banden jenen Teil Chinas, niemand war des Lebens sicher. Im Großen und Ganzen herrsichte dort die entsetzlichste Arnut, und einer der Aermsten der Armen war Li-Tjun, der selten selbst hinreichend Keis batte, um seinen und seiner zahlreichen Familie Hunger zu hatte, um feinen und feiner zahlreichen Familie Gunger zu ftillen. Und als auch die Reichen infolge der zügellofen Zeit

alles verloren, wurde es noch schlimmer.
Da bat Li-Tiuns Töchterchen, die bildschöne vierzehnsährige Vin-Ling ihren Bater, sie als Stlavin zu verkaufen, damit er von dem Erlöse sich und ihre Geschwister ernähren könne.
Nach hartem Kampse und vielen Thränen that er so. Er zog mit ihr in die Stadt Kanton und begehrte Einlaß im Hause eines großen Generals, Ti-Du, eines Betters des Kaisers, dar des Wödens koufte. So hagenn Nin-Ling ihr Leben als der das Mädchen kaufte. So begann Din-Ling ihr Leben als Sklavin.

cin Jahr ging vorüber, während welcher Zeit das Mädschen sich zu seltener Schönheit entwickelte und hervorragende Herzens- und Geisteseigenschaften zeigte. Ihre Eigentümer gewannen sie so lieb, daß sie sie an Kindesstatt annahmen, ihr Lehrer hielten, und es zeigte sich bald, daß sie ungemein rasch aufsaße. Sie war nach kurzem die begehrteste junge Dame in Kanton.

Ti=Du, bem der Raifer wohl wollte, fühlte das Bedürfnis, fich seinem kaiserlichen Gönner und Better erkenntlich zu zeigen und entschloß fich, schweren Herzens zwar, sein Liebstes zu opfern. Er schenkte ihm, nach chinesticher Sitte, Din-Ling. Sie wurde unter Tausenden eine Stavin am faiserlichen Sofe. Aber ihre Eigenschaften machten fich bald geltend, ihre Schön= heit berückte den Kaiser, er machte sie zu seiner Frau, nur um einen Rang geringer, als Tsi-An, die gekrönte Kaiserin, die finderlos blieb.

finderlos blieb. Als aber Pin-Ling einem Prinzen das Leben schenkte, ershielt sie den Titel "Tsi-Thi" und sie wurde die eigentliche Kaiserin. Ihre ganze Energie und Kraft zeigte sie nach des Kaisers Tode. Sie stürzte die Regierung und nahm die Zügel in ihre Hand. Sie muß jedenfalls eine merkwürdige Frau sein, was schon die fortschriftlichen reformatorischen Bestreb-

ungen zeigen, die ihre Regierung kennzeichnen. Die Blätter haben sich im verslossenen Jahre genug mit ihr beschäftigt. Gine ihrer bedeutendsten Thaten war die Levée, auf der sie die Damen der europäischen Gesandtschaften bei Hofe offiziell empfing. So geringfügig diese Thatsache auch an und für sich ift, so bedeutungsvoll wird sie durch den Umstand, daß sie eine Bresche in die tausendsährigen versteinerten Traditionen des chinesischen Neiches schlug, es ist das Dämmern der abendländischen Kultur in China, die wohl nun rascher weitergreifen wird, als es bisher der Fall war.

Logisch.

Tourift (am Schalter bes Boftbureaus im Dorfe): Warum fonnen Sie mir benn meinen Brief nicht ausfolgen? Beamter: Haben Sie einen Identitätsnachweis?

Tourift: Rein.

Beamter: Kennen Sie jemand im Dorfe?

Tourist: Nein. Beamter: Haben Sie wenigstens Ihre Photographie bei fich?

Tourist: Ja, hier ift sie. Beamter (nach Vergleich): Ja, stimmt, hier ift der Brief.

21m Jeden, den es angeht!

Kein Wolkenbruch ift ihnen zu viel, Sobald das Theater ist ihr Ziel. Doch laß nur einen Tropfen fallen, Ob sie auch dann zur — Kirche wallen?

* Kochrezepte. *

Senfbutter gu faltem Fleifch.

125 Gramm frische Butter vermischt man glatt mit 2 hartgekochten, zerriebenen Sierdottern, 3 Eglöffeln französischen Senfs, etwas Pfesser, Salz, seingeschnittenem Schnittlauch und einigen Tropsen "Maggi". Man formt hiervon ein rundes oder längliches Laidchen und läßt's an kaltem Orte anziehen.

Rartoffelfalat.

Beit ber Bereitung 11/2 Stunden.

Die Kartoffeln dürfen nicht mehlreich sein. Man kocht 21/2 Liter davon mit der Schale, zieht fie sofort ab, schneidet fie in feine Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und übergießt sie sofort mit einer halben Obertasse kräftiger Bouillon aus Liebigs Fleisch-Errakt und beckt sie damit 10 Minuten zu. Durch dies Versahren wird der Kartossessalt ganz besonders wohlschmeckend und glänzend. — Nach der angegebenen Zeit vermischt man die Kartosseln mit 4 Löffeln Oel, einer geriebenen Zwiebel, 3 Löffeln Esig, nach Belieben auch noch mit einer Pries Zucker und 2 Löffeln gewiegter seiner Kräuter, schwenkt ihn nehutsam richtet ihn an und zwaibt ihn mit beliebigen ihn behutsam, richtet ihn an und umgibt ihn mit beliebigem grünen Salat. — In einfachen Berhältnissen kann man statt des Oels 4 Lössel klares Gänsesett oder 75 Gramm ausgebratenen Speck nehmen.

