

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: 25

Rubrik: Kochrezepte

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: 21.02.2026

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



Kaufen Sie Seide

nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros - Preisen, meter- und robeweise, 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. ¶

Vom Bettelkind zur Kaiserin.

Die Zeiten des Märchens, da arme Mägdelein von stolzen Prinzen heimgeführt werden, sind noch nicht vorbei. Zwar hat sich die Szene ein wenig verändert, bei uns in Europa gehört dergleichen schon zur Unmöglichkeit, aber im fernen Orient ereignet sich wohl Ähnliches noch hier und da:

Bor einem halben Jahrhundert etwa war Kanton der Schauplatz blutiger Kämpfe. Während des sogenannten Taiping-Aufstandes durchzogen gesetzlose Banden jenen Teil Chinas, niemand war des Lebens sicher. Im Großen und Ganzen herrschte dort die entsetzlichste Armut, und einer der Armutsten der Armen war Li-Tsun, der selten selbst hinreichend Reis hatte, um seinen und seiner zahlreichen Familien Hungern zu stillen. Und als auch die Reichen infolge der zügellosen Zeit alles verloren, wurde es noch schlimmer.

Da bat Li-Tuns Töchterchen, die bildschöne vierzehnjährige Yin-Ling ihren Vater, sie als Sklavin zu verkaufen, damit er von dem Erlöse sich und ihre Geschwister ernähren könne.

Nach hartem Kampfe 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 Bettlers des Kaisers, der das Mädchen kaufte. So begann Yin-Ling ihr Leben als Sklavin.

Ein Jahr ging vorüber, während welcher Zeit das Mädchen sich zu seltener Schönheit entwickelte und hervorragende Herzenseigenschaften 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 aufzog. Sie war nach kurzem die begehrteste junge Dame in Kanton.

Ti-Du, dem der Kaiser wohl wollte, fühlte das Bedürfnis, sich seinem kaiserlichen Gönner und Vetter erkennlich zu zeigen und entschloß sich, schweren Herzens zwar, sein Liebstes zu opfern. Er schenkte ihm, nach chinesischer Sitte, Yin-Ling. Sie wurde unter Tausenden eine Sklavin am kaiserlichen Hofe. Aber ihre Eigenschaften machten sich bald geltend, ihre Schön-

heit berückte den Kaiser, er machte sie zu seiner Frau, nur um einen Rang geringer, als Ti-An, die gekrönte Kaiserin, die kinderlos blieb.

Als aber Yin-Ling einem Prinzen das Leben schenkte, erhielt sie den Titel „Ti-Thai“ 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 fortschrittlichen reformatorischen Bestrebungen zeigen, die ihre Regierung kennzeichnen.

Die Blätter haben sich im vergangenen Jahre genug mit ihr beschäftigt. Eine ihrer bedeutendsten Thaten war die Revue, auf der sie die Damen der europäischen Gesandtschaften bei Hofe offiziell empfing. So geringfügig diese Thatsache auch an und für sich ist, so bedeutungsvoll wird sie durch den Umstand, daß sie eine Breche in die tausendjährige versteinerten Traditionen des chinesischen Reiches schlug, es ist das Dämmern der abendländischen Kultur in China, die wohl nun rascher weitergreifen wird, als es bisher der Fall war.

Logisch.

Tourist (am Schalter des Postbüros im Dorfe): Warum können Sie mir denn meinen Brief nicht ausfolgen?

Beamter: Haben Sie einen Identitätsnachweis?

Tourist: Nein.

Beamter: Kennen Sie jemand im Dorfe?

Tourist: Nein.

Beamter: Haben Sie wenigstens Ihre Photographie bei sich?

Tourist: Ja, hier ist sie.

Beamter (nach Vergleich): Ja, stimmt, hier ist der Brief.

An Jeden, den es angeht!

Kein Wolkenbruch ist ihnen zu viel,

Sobald das Theater ist ihr Ziel.

Doch lasst nur einen Tropfen fallen,

Ob sie auch dann zur Kirche wallen?

• Kochrezepte. •

Senfbutter zu kaltem Fleisch.

125 Gramm frische Butter vermischte man glatt mit 2 hartgekochten, zerriebenen Eierdottern, 3 Löffeln französischen Senfs, etwas Pfeffer, Salz, feingeschnittenem Schnittlauch und einigen Tropfen „Maggi“. Man formt hieron ein rundes oder längliches Laibchen und läßt's an kaltem Orte anziehen.

Kartoffelsalat.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Die Kartoffeln dürfen nicht mehlreich sein. Man kocht 2½ Liter davon mit der Schale, zieht sie sofort ab, schneidet sie in

feine Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und übergießt sie sofort mit einer halben Oberfläche kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Ergrafft und deckt sie damit 10 Minuten zu. Durch dies Verfahren wird der Kartoffelsalat ganz besonders wohlgeschmeckend und glänzend. — Nach der angegebenen Zeit vermischte man die Kartoffeln mit 4 Löffeln Öl, einer geriebenen Zwiebel, 3 Löffeln Essig, nach Belieben auch noch mit einer Prise Zucker und 2 Löffeln gewiegender feiner Kräuter, schwenkt ihn behutsam, richtet ihn an und umgibt ihn mit beliebigem grünen Salat. — In einfachen Verhältnissen kann man statt des Ols 4 Löffel klares Gänsefett oder 75 Gramm ausgebratenen Speck nehmen.

Lenzburger Confitüren