

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: [27]: Beilage

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: 21.02.2026

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

Riesen in Zwerggestalt.

Der Winter ist da, das Weihnachtsfest naht. Schon seit Monaten ist die tiefe Sonne zurückhaltender geworden und läßt uns ihr wärmendes Licht nur wenige Stunden des Tages leuchten. Gleich ihr verbergen sich unsere herrlich schneißen Berge hinter dem Dunst, der aus den Thälern steigt.

"Und kommt die warme Sonne nicht zu mir,
„Ich kann sie nicht mehr suchen auf den Bergen.“

Auch heute noch entzieht sich die Sonne dem Blicke von uns Thalbewohnern oft Wochen lang, die Berge aber in ihrem Firniglanz steigen ungeachtet des Nebels und der Winterstürme zu uns ins Thal herab, ja nicht nur das, sie durchwandern die ganze Schweiz, überschreiten ungefährt unsere Grenzen und verbreiten sich im Ausland bis über der Meere Strand, den sie trotz ihres erhabenen Ausblickes nie zu erpähnen vermohten.

Auf Bergeshö' steh' ich allein im Abendschein —
Aus Thalesgrund steigt still und schwer das Nebelmeer —
Kein Laut ertönt als weit und breit die Einsamkeit.

Vor mir auf meinem Schreibtisch stehen Matterhorn und Jungfrau in geradezu bewunderungswürdiger Nachbildung der

Natur, wahre Bracht- und Schmuckstücke für den Tisch eines jeden Alpinisten und Freundes der Berge. Diese in Form von Briefbeschwerern erstellten kleinen Kunstwerke müssen jeden bergfreundlich gesinnten Schweizer — und das sind wir hoffentlich alle — in Glücklichen versetzen, den Schweizern im Auslande speziell werden diese „klein gewordenen Riesen aus der Heimat“ die überraschendsten und zugleich willkommensten Weihnachtsgeschenke sein.

Das Matterhorn, so klein und in allen seinen Dimensionen mit einem Blick erfassbar, nicht gewohnt betrachtet zu werden, wächst bei wiederholter Betrachtung zusehends, und seine Grate steigen zu immer schwindelnder Höhe empor.

Die Jungfrau trägt ihrem natürlichen schneereinen Charakter entsprechend einen schweren Silbermantel und ruht auf einem prächtigen ihren Reiz noch erhöhenden Marmorsockel.

Die beiden kleinen Kunstwerke wurden von dem bekannten Schweizer Ingenieur-Topographen Xaver Imfeld modelliert und sind zu beziehen durch die Papier- und Kunsthändlung A. Scholl in Zürich.

Jungfrau und Matterhorn

als Briefbeschwerer auf dem Schreibtische. Nach naturgetreuen Modellen des durch seine Hochgebirgs-Reliefs rühmlichst bekannten Schweizer Ingenieur-Topographen

XAVER IMFELD.

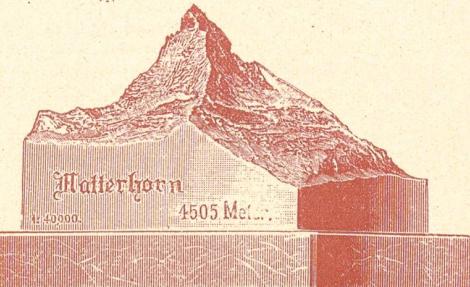
Verlag von

A. SCHOLL

Papierhandlung und Künstlermagazin

8 Fraumünsterstrasse 8

ZÜRICH.



leicht patiniert Kupfer, auf Serpentinssockel, Größe 10x10 cm.

*** MATTERHORN ***

Preis Fr. 20.



versilbert, auf feinpoliertem Marmorsockel, Größe 11x11 cm.
Preis Fr. 25.

Miscellen.

Die Vorrechte eines Pair.

Die Mitglieder des hohen englischen Adels, die „peers of England“, haben ganz besondere Vorrechte: sie können jederzeit die Vergünstigung einer Privat-Audienz beim Souverän verlangen, um ihre Ansichten über öffentliche Angelegenheiten auszutauschen; wenn sie wegen Vertrags angeklagt sind, können sie nur von einem Standesgenossen gesetzlich verurteilt und nur wegen eines gemeinen Verbrechens können sie verhaftet werden. Von der Geschworenenpflicht sind sie befreit und im Gerichtssaale dürfen sie mit bedektem Kopfe sitzen. Und wenn einer zur Todesstrafe verdammt wird, kann er noch darauf bestehen, an einer seidenen Schnur aufgelnüpft zu werden, und nicht an einem ganz gemeinen Strick aus Hanf.

Metaphorisch.

Sie: Wie können Sie es wagen, mich zu küssen?
Er: Weil ich Sie anbete, glühend, weil Sie mir lieber sind, als alles auf der weiten Welt.
Sie: Seit wann?
Er: Seit Monaten.
Sie: Oh, George, wie viel Zeit haben wir verloren!

Ein Kenner.

Im Wartesaal einer Londoner Bahnhofstation wurde folgendes Gespräch zwischen zwei Freunden erlauscht:
„Es ist doch sonderbar, daß ich meine Frau nicht dazu bringen kann, meine Kleider auszubessern. Diesen Morgen bat ich sie, an diese Weste einen Knopf anzunähen und sie hat sie nicht angerührt.“

„Du bates sie eben.“
„Ja, was sonst hält' ich thun sollen?“
„Du bist noch nicht lange verheiratet, drum nimm von mir einen Rat an. Niemals bitte ein Weib, irgend etwas zu flicken; das ist falsch!“
„Ja, was zum Kuckuck meinst du damit?“

„Handle wie ich. Wenn ich zum Beispiel an einem Hemd eine aufgegangene Naht finde, dann frage ich meine Frau ganz energisch: „Wo ist der Lumpenkorb?“ Wozu braucht du den Lumpenkorb?“ ist ihre misstrauische Gegenfrage. „Ganz egal“, entgegne ich, „ich suche den Lumpenkorb“. „Wo?“ Ich will dieses Hemd wegwerfen, es ist ganz ausgetragen.“ „Läß es dennoch sehn“, sagt sie. „Es hat keinen Zweck“, sag ich. „Läß es dennoch sehn“, verlangt sie noch einmal. „Aber ich halte das Hemd hinter meinem Rücken und entgegne: „Es hat gar keinen Zweck, es zu flicken, es ist ganz ausgetragen, sag ich dir“. „Hans, gib mir das Hemd!“ verlangt sie fächerisch. Dann folge ich. „Aber, Hans!“ ruft sie mit frauhaftem Triumph, „das ist ja noch so gut wie neu. Alles, was es da braucht, ist“ — — — Und dann näht sie's. Verstanden?“

Frauen in Männerkleidung.

Die französische Regierung gestattet Frauen, gegen Zahlung einer jährlichen Taxe von fünfzig bis sechzig Franken, öffentlich in Herrenkleidung zu erscheinen. Damit ist jedoch nicht gesagt, daß wer die Steuer zahlen will, auch dieses Recht erhält. Es wird nur für außergewöhnliche Leistungen gewährt und wird als eine besondere Auszeichnung angesehen, wie etwa das Band der Ehrenlegion. Es wurde bis heute nur folgenden Damen gewährt: Georges Sand, Rosa Bonheur, der fürzlich verstorbenen Tiermalerin, der persischen Archäologin Madame Dieulafoy, Madame Foucault (die sich zwar nur durch einen mächtigen Vollbart auszeichnete) und den zwei Bildhauerinnen Tourreau und La Jeanette. Wie kritisch die Regierung mit dem Verleihen dieser Würde ist, erhellt aus dem Umstande, daß man sie Madame de Valsaire trotz ihrer dringenden Petition verweigerte. Die Dame ist bekannt wegen ihres Hanges zur Duellwut und ihre kampfhaften Anstrengungen, in die Nationalversammlung gewählt zu werden. Sie ist sogar hübsch und hat reiches blondes Haar und dennoch darf sie keine (Sie verzeihen, schöne Leserin) Hosen tragen.

Erlärtlich.

Herrin: Warum kommen Sie so unsauber daher? Nehmen Sie sich doch ein Beispiel an Lise, die wäscht sich dreimal täglich.

Magd: Kein Wunder, wenn ihr Schatz ein Schornsteinfeger ist.

Schwer bestraft!

Hauptmann: Feldwebel! Gefreiter Müller hat drei Tage Arrest bei Brot und Wasser wegen nachlässigen Erscheinens bei der Parade.

Feldwebel: Zu Befehl, Herr Hauptmann, aber das wird keine Strafe für ihn sein; er ist Vegetarier.

Hauptmann: Dann geben Sie ihm Suppe und Braten.

Auch eine Entschuldigung.

Herr Weiß: Fräulein Meyer, gestatten Sie mir, Ihnen meinen Freund, Herrn Roth, vorzustellen.

Fräulein M.: Aber, Herr Weiß, das ist ja Herr Grün.

Herr W.: Pardon, Fräulein, meine abscheuliche Farbenblindheit bringt mich regelmäßig in Kalamitäten.

Ein nützlicher Ratschlag.

Auf die Frage eines Passagiers, ob der Haifisch wirklich so gefährlich sei, antwortete ein Matrose: "Gar keine Spur! So lange Sie schwimmen, thut er Ihnen nichts. Wenn Sie also länger strampeln können, als der Hai warten, dann sind Sie ganz sicher vor ihm."

Kochrezepte.**Gebratene Tauben.**

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Zu 6 jungen Tauben bereitet man eine Farce aus ihren gewiegteten Lebern, Herzen und Magen nebst einigen Eiern, Salz, gewiegter Petersilie, seinem Pfeffer und dem nötigen Reibbrot. Man füllt die Tauben damit, salzt sie, nährt sie zu, bebindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter gar. — Der entfettete Bratenfatz wird mit Kartoffelmehl und etwas Sahne bündig gemacht und zuletzt mit 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt und wenig Wasser vollendet.

Rindfleischsalat.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Überreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblätterig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischte sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, gibt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, daß man eine dicke Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischte. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel

gewiegt Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Giweiß über den Salat.

Spargensuppe.

½ Pfund Mehl wird mit kalter Milch oder Wasser und 2 Eiern zu einem dicken Teig gerührt, den man salzt und gut abschlägt, dann durch einen Seihen in gesalzenes, siedendes Wasser treibt und minutenlang kochen läßt. In eisgröß Butter brät man eine große feingeschnittene Zwiebel goldgelb, schmälzt damit die Suppe und gibt sie, mit "Maggi" gewürzt und mit frischem Schnittlauch bestreut, zu Tische.

Spargel mit deutscher Sauce.

Nachdem der Spargel zugeputzt und in gleichmäßige Bündchen gebunden ist, wird er in gesalzenem Wasser weich gekocht; das Gefäß darf nicht zugedeckt werden. Zur Sauce röhrt man 75 gr. zerlassene Süßbutter mit 2 Kochlöffelchen Mehl und einem Schöpfkännchen Spargelwasser glatt, läßt sie unter beständigem Rühren gut ausköcheln, seicht sie durch ein Siebchen, legiert sie mit einem, mit süßem Rahm verquirlten Eigelb und verfeinert sie mit etwas "Maggi".

WOLFF & ASCHBACHER

~60~
MUSTERZIMMER

Übernahme innerer Ausbauten
für ganze Villen, Plafonds, Täfelungen,
Wohnungs- & Hotel-Einrichtungen.

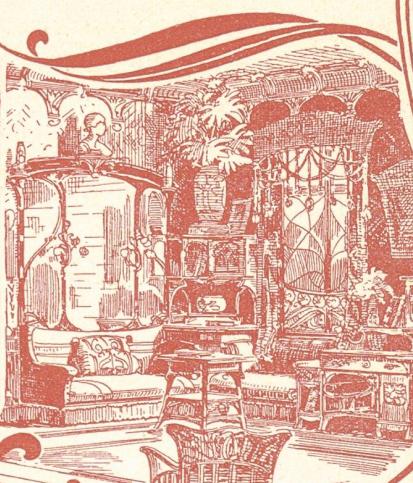
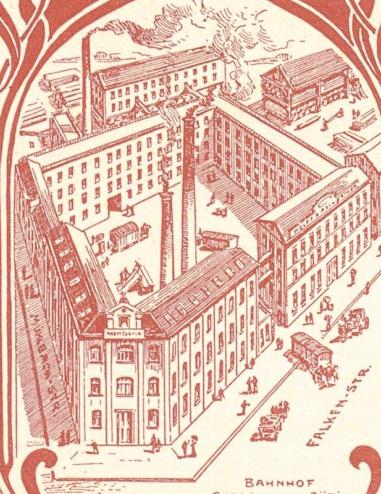
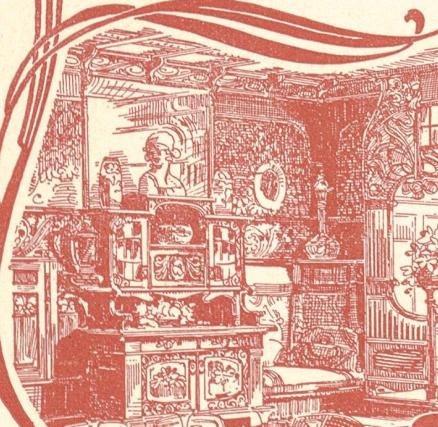
MÖBEL-FABRIK
ZÜRICH

~18~
EHREN-DIPLOME GOLD. MEDAILLEN

Größtes Kunstgewerb. Etablissement.

Spezielle Ateliers für Tapizeriarbeiten, Decorationen.

Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.



BAHNHOF
STADELHOFEN-ZÜRICH