

Kochrezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **3 (1899)**

Heft 25

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Kaufen Sie Seide

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 Anerkennungs-schreiben. 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 verschoben, bei uns in Europa gehört dergleichen schon zur Unmöglichkeit, aber im fernen Orient ereignet sich wohl Ähnliches noch hier und da:

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

Da hat Li-Tsun's 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 beehrte Einlaß im Hause eines großen Generals, Ti-Du, eines Vetter's 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 Herzens- und Geistes-eigenschaften 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 aufstiege. 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 erkenntlich 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 „Tsi-Tsi“ 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 verflossenen Jahre genug mit ihr beschäftigt. Eine ihrer bedeutendsten Thaten war die Levée, auf der sie die Damen der europäischen Gesandtschaften bei Hofe offiziell empfing. So geringfügig diese Thatfache auch an und für sich ist, so bedeutungsvoll wird sie durch den Umstand, daß sie eine Bresche in die tausendjährigen 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 Postbureaus 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 laß nur einen Tropfen fallen,

Ob sie auch dann zur — Kirche wollen?

✧ Kochrezepte. ✧

Senfbutter zu kaltem Fleisch.

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

Kartoffelsalat.

Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.

Die Kartoffeln dürfen nicht mehrlreich sein. Man kocht 2 1/2 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 Obertasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt und deckt sie damit 10 Minuten zu. Durch dies Verfahren wird der Kartoffelsalat ganz besonders wohlschmeckend und glänzend. — Nach der angegebenen Zeit vermischt man die Kartoffeln mit 4 Eßlöffeln Del, einer geriebenen Zwiebel, 3 Eßlöffeln Essig, nach Belieben auch noch mit einer Prise Zucker und 2 Eßlöffeln gewiegter feiner Kräuter, schwenkt ihn behutsam, richtet ihn an und umgibt ihn mit beliebigem grünen Salat. — In einfachen Verhältnissen kann man statt des Dels 4 Eßlöffel klares Gänsefett oder 75 Gramm ausgebratenen Speck nehmen.

Lenzburger Confitüren