

# Klassischer Styl

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **150 (1871)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-373479>

## **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.

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. verspeist. Allmählig wird der Tumult und das Schreien immer stärker. Immer mehr Käufer strömen herbei. Im Pavillon Nr. 10 verkauft 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 Beamte 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 Dünste verbreiten.

Ueber 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 hungri-ge 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 Steuertabellen weisen Millionen Pfund Weintrauben, Trüffel, Geflügel, Seefische, Austern, Käse, Wein, Bier u. s. w. nach, welche auf direktem und privatem Wege bezogen werden. Und dabei klagen Tausende, daß die Preise der Lebensmittel in

\* Die Zuckerwerkfabrik Guillant in Paris verbraucht allein jährlich 7—8 Mill. Eier.

keinem Verhältnisse zu ihrem geringen Verdienste stehen und sie oft vergeblich bitten: „Unser tägliches Brot gib 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 Speisereften wieder zu einer neuen, appetitlichen Speise herzurichten und zu Nutzen zu ziehen. Von vielen Beispielen führen wir nur an, auf welcher verschiedene Art die Brotüberreste verwerthet werden. Der Franzose ist bekanntlich ein starker Broteßer; besonders aber wird der lieben Jugend in den Erziehungsanstalten sehr viel Brot verabreicht. Ein großer Theil dieser Gottesgabe wird nun vergeudet und verschleudert und findet sich überall herumgestreut. Diese Brotreste und Brotkrumen, auch die zertretenen und schmutzigen, werden von den Dienstleuten fleißig gesammelt und an Bäcker verkauft, welche sich eigens damit abgeben, diese Brotstückchen und Brotkrumen 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 gepuzt, die Erbsenbreisuppen. 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 Gestalt mehr zur Nahrung dienen können, werden verkohlt, 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 Mißgeschicke klagend und jammern-der Versammlung vortrugen, um dadurch eher diese Stelle zu bekommen. Das Glück war einem Herrn Mock günstig.“