

# Miscellen

Objektyp: **Group**

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

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

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **27.09.2024**

## **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.



## Riesen in Zwerggestalt.

Der Winter ist da, das Weihnachtsfest naht. Schon seit Monden ist die liebe Sonne zurückhaltender geworden und läßt uns ihr wärmendes Licht nur wenige Stunden des Tages leuchten. Gleich ihr verbergen sich unsere herrlich schneeigen 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 Firnenglanz steigen ungeachtet des Nebels und der Winterstürme zu uns ins Thal herab, ja nicht nur das, sie durchwandern die ganze Schweiz, überschreiten ungestraft unsere Grenzen und verbreiten sich im Ausland bis über der Meere Strand, den sie trotz ihres erhabenen Ausblickes nie zu erspähen vermochten.

Auf Bergeshöh' 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

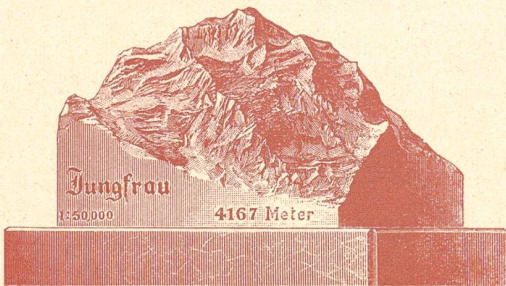
Natur, wahre Pracht- und Schmuckstücke für den Tisch eines jeden Alpinisten und Freundes der Berge. Diese in Form von Briefbeschwerern erstellten kleinen Kunstwerke müssen jeden bergfreundlich gesinnten Schweizer — und das sind wir hoffentlich alle — in Entzücken versetzen, den Schweizern im Auslande 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 Kunsthandlung 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.**

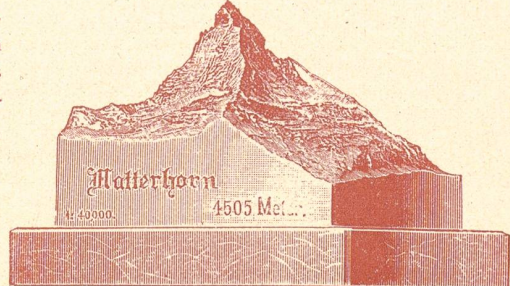
Verlag von

**A. SCHOLL**

Papierhandlung und Künstlermagazin

8 Fraumünsterstrasse 8

**ZÜRICH.**



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

leicht patiniert Kupfer, auf Serpentinsockel, Grösse 10x10 cm.  
**Preis Fr. 20.**

### 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 auszusprechen; wenn sie wegen Betrugs angeklagt sind, können sie nur von einem Standesgenossen gesetzlich verurteilt und nur wegen eines gemeinen Verbrechenes können sie verhaftet werden. Von der Geschwornenpflicht sind sie befreit und im Gerichtssaale dürfen sie mit bedecktem Kopfe sitzen. Und wenn einer zur Todesstrafe verdammt wird, kann er noch darauf bestehen, an einer seidenen Schnur aufgeknüpft 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 anbeute, 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 Bahnstation wurde folgendes Gespräch zwischen zwei Freunden erlauscht:

„Es ist doch sonderbar, daß ich meine Frau nicht dazu bringen kann, meine Kleider auszubessern. Diesen Morgen hat ich sie, an diese Weste einen Knopf anzunähen und sie hat sie nicht angerührt.“

„Du batest sie eben.“

„Ja, was sonst hät' 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 Lumpenforb? Wozu brauchst du den Lumpenforb? ist ihre misstrauische Gegenfrage. Ganz egal, entgegne ich, ich suche den Lumpenforb. Wozu? Ich will dieses Hemd wegwerfen, es ist ganz ausgetragen. Laß sehen, sagt sie. Es hat keinen Zweck, sag ich. Laß es dennoch sehen, 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 kategorisch. Dann folge ich. Aber, Hans! ruft sie mit frauenhaftem 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 kürzlich verstorbenen Tiermalerin, der persischen Archäologin Madame Dieulafoy, Madame Foucault (die sich zwar nur durch einen mächtigen Vollbart auszeichnete) und den zwei Bildhauerinnen Fourreau und La Jeanette. Wie kritisch die Regierung mit dem Verleihen dieser Würde ist, erhellt aus dem Umstande, daß man sie Madame de Valaire trotz ihrer dringenden Petition verweigerte. Die Dame ist bekannt wegen ihres Hanges zur Duellwut und ihre krampfhaften 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.



**Erklärlich.**

Herrin: Warum kommen Sie so unjauber 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 Passagieres, ob der Haiisch 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 gewiegten Lebern, Herzen und Magen nebst einigen Eiern, Salz, gewiegter Petersilie, feinem Pfeffer und dem nötigen Reibbrot. Man füllt die Tauben damit, salzt sie, näht 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 Liebig's Fleisch-Extrakt und wenig Wasser vollendet.

**Rindfleischsalat.**

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Ueberreste von zartem, gebünstem Rindfleisch werden möglichst feinblättrig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, gibt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Gistig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel

gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiß über den Salat.

**Späzensuppe.**

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 Seiber in gesalzenes, siedendes Wasser treibt und minutenlang kochen läßt. In eigroß Butter brät man eine große feingeschnittene Zwiebel goldgelb, schmäلت damit die Suppe und gibt sie, mit „Maggi“ gewürzt und mit frischem Schnittlauch bestreut, zu Tische.

**Spargel mit deutscher Sauce.**

Nachdem der Spargel zugepuzt und in gleichmäßige Bündchen gebunden ist, wird er in gesalzenem Wasser weich gekocht; das Gefäß darf nicht zugebedt werden. Zur Sauce rührt man 75 gr. zerlassene Süßbutter mit 2 Kochlöffelchen Mehl und einem Schöpflöffel Spargelwasser glatt, läßt sie unter beständigem Rühren gut auskochen, seigt sie durch ein Siebchen, legt sie mit einem, mit süßem Rahm verquirten Eigelb und verfeinert sie mit etwas „Maggi“.

# WOLFF & ASCHBACHER

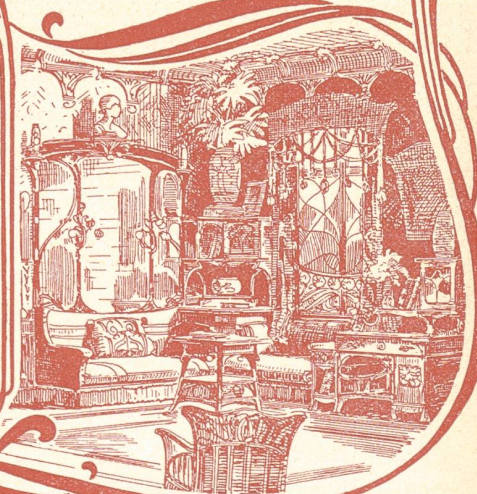
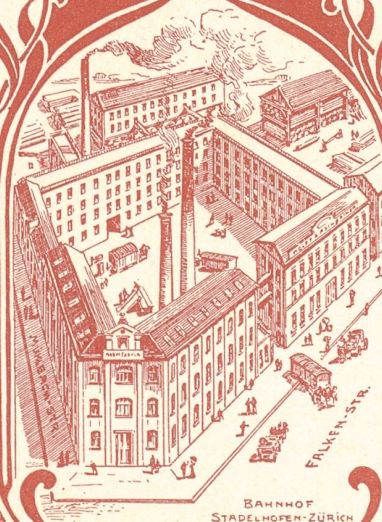
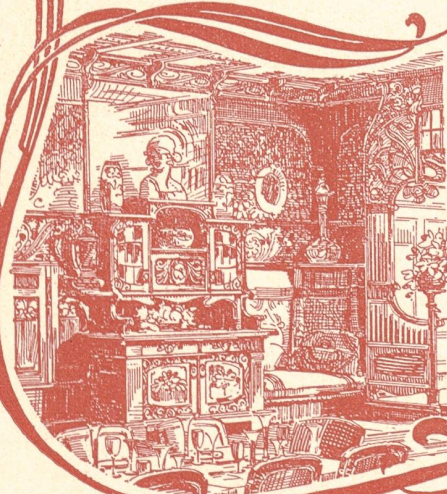
60  
**MUSTERZIMMER**

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

MÖBEL-FABRIK  
**ZÜRICH**

18  
**EHREN-DIPLOME, GOLD-MEDAILLEN**

Größtes Kunstgewerbl. Etablissement.  
Spezielle Ateliers für Tapezierarbeiten, Decorationen.  
Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.



BAHNHOF  
STADELHOFEN-ZÜRICH