

... und ihr Heim

Gute Laune: fakultativ

Selbstverständlich, heutzutage! Denn wo wären überhaupt die Gründe aufzutreiben, um eine gute Laune als obligatorisches Fach zu rechtfertigen?

Und trotzdem — oder gerade weil man heute links und rechts alles andere als gut gelaunte Menschen trifft, hatte ich beschlossen, mein Ski-Weekend, das mich wieder einmal nach meinem geliebten Davos bringen sollte, unter der Devise «unverwundliche gute Laune» zu starten!

Ich möchte aber jene Frau, oder noch besser jenen Mann sehen, dessen Stimmungsbarometer nicht um einige Grade tiefer sinkt, wenn er am Samstagvormittag (Vormittag ist ein etwas milder Ausdruck, denn morgens um 6 Uhr 46 ist für meine Begriffe noch mitten in der Nacht) jenen berühmten Schnellzug nach Davos besteigen will — wenn er zu diesem Zweck am Vorabend extra ein Taxi auf 6 Uhr 10 vor seine Haustür bestellt hat — wenn besagtes Taxi aber einfach nicht erscheint, und er daher seinen schweren Koffer samt Ski und sich selbst mühsam zur Tramstation schleppt — wenn er dann am Hauptbahnhof in Zürich in die Perronhalle stürzt und dem berühmten Schnellzug grad noch Ade winken darf — jenen Mann möchte ich tatsächlich kennenlernen!

Die SBB jedoch, die vielbesungene und ebenso vielbeschimpfte, war für diesmal weise. Sie lässt nämlich genau 35 Minuten nach dem berühmten, einen weniger berühmten, dafür von allen Nachzügler umso geschätzteren, fahrplanmässigen Eilzug laufen, der uns zwar nicht sehr eilig, dafür umso sicherer ans gewünschte Ziel bringt.

Ich sass also in jenem gemütlichen Zug, ja, ich hatte sogar Anschluss in Landquart, und meine Stimmung stieg mit jedem Meter, der mich dem Zauberberg näherbrachte. Jedesmal, und ich fahre schon manches Jahr nach Davos, wiederholt sich jenes aufregende Kitzeln in meiner Magengegend, wenn der Zug in Landquart losfährt, wenn er höher und höher kriecht, wenn die Luft immer klarer wird, der Schnee immer weisser glitzert, die Sonne aber immer intensiver scheint, so dass es ein wenig schmerzt in unsern, ans fahle Stadtlcht gewöhnte Augen, und wir zur Sonnenbrille greifen. Auch diesmal kitzelte es wieder heftig, denn drei herrliche Tage lagen vor mir, Aussicht auf strahlendes Wetter, reichlichen und guten Schnee, prima Verpflegung — ach! meine gute Laune hatte bereits in Küblis den Punkt erreicht, wo ich das Fenster ungestüm aufreissen musste, um einen langen und tiefen Atemzug von dieser kostbaren kalten Winterluft zu trinken.

Und da stürzten sie sich auch schon herein in unser bis dahin so stilles Abteil, die Parsennhasen, keuchend und schwitzend die einen, strahlend und triumphierend die andern. Noch selten habe ich mich über das Können eines Skifahrers oder einer Skifahrerin getäuscht! Ich seh' es ihnen einfach an, an den blitzenden Augen, die von eleganten Schwüngen mit der nötigen Vorlage, von kühnen Schussfahrten über tolle Steilhänge hinunter erzählen, ich erkenne sie an ihrer siegesbewussten Haltung, an der Art, wie sie die Ski tragen — überhaupt an ihrem ganzen unbekümmerten, selbstverständlichen Dasein! Aber auch von der an-

dern Sorte steigen einige ein. Unter andern ein reizendes, junges Mädchen, über und über mit Schnee bedeckt; an den Kleidern, in den Haaren, an den Augenbrauen und sogar an den Augenwimpern kleben die Beweise ihrer häufigen und intensiven Berührung mit dem begehrten und doch ein wenig gefürchteten kalten Weiss. Der Zug ist überfüllt und aufatmend nimmt das Mädchen seine Bretter in den einen Arm und hält sich zunächst einmal an einer Bank fest. Doch da erhebt sich nebenan ein eifriger Jüngling und höflich meint er: «Sitzed



Sie neme ab, Frölein!» Worauf sie ein wenig erschöpft, aber ehrlich erwidert: «Nei danke, ich steh zur Abwächslig ganz gern emal es 'Wylli!» Schallendes Gelächter und — gute Laune rundherum!

Und sie hält weiter an, die gute Laune, auch bei mir. Denn ich bin glücklich, ja ich bin richtig selig, in Davos-Platz aussteigen und durch die für ihre Hässlichkeit verschriene Hotelstadt wandern zu dürfen. Mögen andere behaupten, sie sei hässlich oder kalt oder meinetwegen zu städtisch — ich jedenfalls liebe die breite, sonnige Promenade, durch die die Menschen in Pelze vergraben, oder in buntes, oft sogar schreiendes, farbiges Wollzeug verpackt, gemütlich von Schaufenster zu Schaufenster pilgern, beim Eisplatz des Belvédère stehen bleiben, überlegen lächelnd oder auch interessiert dem Eiscurling zuzuschauen, sich irgendwo

mal auf eine einladende Bank setzen und an den Häusern vorbei hinauf zu den nahen, leuchtenden und vertrauenerweckenden Bergen blicken, um zuversichtlich zu konstatieren, das Wetter sei unbeschreiblich schön und werde sicher noch einige Zeit so strahlend bleiben.

Meine gute Laune also bewegte sich weiter auf schwindelnden Höhen, und als ich mit dem schönen roten Parsenn-Bähnli immer höher und höher in die weisse Bergwelt stieg, war es schon fast nicht mehr auszuhalten. Ich glaube, es muss einer schon sehr blasiert sein, bis er fähig ist, aus besagtem Bähnli auszusteigen, auf die Terrasse des Weissfluhjochs zu treten, seine Ski anzuschlappen und ohne einen Blick auf das unbeschreibliche Panorama zu werfen, sofort in die Tiefe zu saugen. Mir jedenfalls gibt es jedesmal einen Schock, wenn ich zum erstenmal im Winter wieder von jener Höhe hinaus in die unendliche Weite, in die Gipfel- und Zackenwelt schauen kann, und auch diesmal hätte ich am liebsten laut geschrien oder jemanden so recht «zünftig» in den Arm gekniffen vor lauter Freude darüber, wieder hier an meinem liebsten Ort unbeschwert die ganze Schönheit geniessen zu dürfen.

Aber es ist immer dafür gesorgt, dass die Bäume nicht in den Himmel wachsen! Und so sollte auch meine unwahrscheinlich gute Laune einen unsanften Stoss bekommen. Unsant im wahrsten Sinne des Wortes! Uebermütig und siegessicher schwang ich mich in mehr oder weniger eleganten Schwüngen von der Bretterwand über all' die breiten, herrlichen Hänge zum Kreuzweg hinunter. Bis dahin ging alles wunderbar! Aber dann kam der Stein des Anstosses, der mich zu Fall brachte. Leider blieb es nicht bei diesem einen Fall, der meine Laune zwar ein wenig zum Sinken gebracht hätte, aber immerhin — der beste Skifahrer kann auch einmal einen Sturz tun... Nun, die Abfahrt nach Klosters bewies mir, dass ich noch lange nicht zu diesen besten Skifahrern gehöre. Die «Punkte» mehrten sich in beängstigender, ermüdender und vor allem zeitraubender Weise und unterhalb der Klosterser-Schwendi musste ich mir ernsthaft zureden, dass es doch keinen Sinn habe, wegen ein paar lächerlicher Stürze die ganze gute Laune zu opfern. Noch dazu, wo der Schnee so schön, die Tannen so dunkel und geheimnisvoll und das Licht auf den gegenüberliegenden Berghängen vom sanftesten Rosa ins tiefste, leuchtendste Rot-Violett überging.

Trotz dummen Stürzen und andächtigem Bestaunen der geliebten Landschaft bin ich noch rechtzeitig zum Zug gekommen. Den normalen Weg durch die Unterführung zu nehmen — dazu reichte es nicht mehr — aber schliesslich sind Holzbarrikaden und Scheiterhaufen dazu da, dass man mutig darüber hinwegklettert, sich selbst, samt Ski und Stöcken in die Bahn hineinwirft, auf dass sie abfahre: Richtung Davos! Bei diesem Worte aber hüpfte mein Stimmungsbarometer entschieden nach oben, und auf jener Höhe blieb es während den zwei folgenden herrlichen Tagen unbeschwertem Feriengenusses stehen. Elisabeth.

DIE KÜCHE

Sparen ist die Devise!

Nicht allein mit den Lebensmitteln, sondern auch mit dem Gas und sonstigem Heizmaterial heisst's heute haushalten. Wir bringen dieses kleine Opfer gerne, zumal uns noch die Möglichkeit gegeben ist, bei kürzester Kochzeit, nahrhafte, schmackhafte und preiswerte Gerichte auf den Tisch zu bringen.

Nachfolgende Rezepte bringen den Beweis:

Grilliertes Fleisch

Beefsteaks, Kalbs-, Schweine-, Hammel-Koteletten, Schweins-Kalbsplätzli, Leber, Nieren, eignen sich vorzüglich zum Grillieren. Etwa 10 Minuten vor der Verwendung pinselt man die Fleischstücke (etwa 100 g je) mit wenig Öl dünn ein. Erhitzt vorher die Grillpfanne (man kann auch eine schwarze Eisenpfanne verwenden) und pinselt sie auch mit etwas Öl ein. Grilliert die Fleischstücke etwa 2-3 Minuten auf jeder Seite. Dann erst würzt man das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Leber und Nieren schneidet man in Scheiben und grilliert sie 2 Minuten auf jeder Seite. Würzt sie dann mit wenig Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Fleisch (Roastbeef oder Filet) in einem Stück, 15 Minuten Grillzeit. Wünscht man das Fleisch etwas durchgebraten, so deckt man die Pfanne noch einige Minuten. Würzt auch erst nach dem Grillieren.

Verschiedene Saucen zum grillierten Fleisch

Pikante Sauce

Man bereitet eine Bechamelsauce, unter die man den Fond aus der Pfanne, sowie 1 Teelöffel Sardellenpaste (aus der Tube) und 1 Esslöffel feingehackte Kapern mischt. Tüchtig durchschlagen.

Spanische Sauce

Man lässt in 1 Esslöffel Fett 1-2 Esslöffel Mehl goldbraun rösten, füllt unter Rühren so viel Würzbrühe auf wie man Sauce wünscht, rührt 1-2 Esslöffel Tomatenpüree durch und gibt einige blättrig-

geschnittene Pilze bei. Lässt die Sauce einige Minuten durchkochen, unter Beigabe des Fonds aus der Pfanne.

Tomaten-Schaumsauce

Man mischt 4 Esslöffel Tomatenpüree mit einem gut verschlagenen Ei, 1 Esslöffel mit wenig Öl glatt gerührtem Trockenkei, dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Glas Most. Schlägt die Masse einige Minuten bevor man sie im Wasserbad zu einer schaumigen Sauce schlägt. Würzt mit etwas Salz und Pfeffer.

Fische und Fischresten lassen sich auf gleiche Weise, wie beim Fleisch angegeben ist, grillieren.

Saucen zu grilliertem Fisch

Senfsauce

Man dämpft 2 Esslöffel Mehl in etwas Fett, ohne dass es Farbe annehmen soll. Dann giesst man unter Rühren heisses Wasser hinzu, sowie den Fond aus der Grillpfanne. In einem Schälchen mischt man 1 Esslöffel Trockenkei, das man mit wenig Öl glatt rührt, mit 1-2 Esslöffel Senf, 1 Teelöffel kaltes Wasser, 1 Güsschen Essig, wenig Salz und Pfeffer, 1 Prise Zucker. Wenn alles gut vermischt ist, giesst man unter Rühren die kochende Sauce dazu, die dann in die Kasserolle zurückgegossen wird und unter Rühren nur bis zum Kochen gebracht wird.

Meerrettigsauce

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Büchse ungesüßte Kondensmilch möglichst steif, würzt sie mit etwas Salz und Paprika und mischt $\frac{1}{2}$ Stange feingeriebenen Meerrettig darunter.

Nachdem wir gesehen haben, in welcher kurzer Kochzeit Fleisch, Fisch und gute Saucen herzustellen sind, bringen wir noch Rezepte für Suppen, Gemüse etc., die auch nicht länger als 30 Minuten Heizmaterial benötigen.

Schnell zu bereitende Fleischsuppe

150 g gehacktes Rindfleisch wird mit 4 feingehackten Rübl, 1 Stückchen feingehacktem Sellerie in $\frac{1}{2}$ l leicht kochendem Salzwasser 20 Minuten gekocht. Etwas Salz und Pfeffer. In den letzten 10 Minuten des Kochens lässt man einige Esslöffel feine Fadennudeln mitkochen. Gibt zuletzt 1-2 Esslöffel gehackte Peterli dazu.

Schnell zu bereitende pommes frites mit wenig Fett

Man schneidet geschälte Kartoffeln in kleine Stengel. Legt sie in ein Sieb und hängt dieses in kochendes Salzwasser. Lässt sie 10 Minuten kochen. Nimmt sie heraus und schüttet sie auf ein Tuch. Trocknet sie gut ab. In einer flachen Pfanne erhitzt man etwas Öl, gibt eine Lage Kartoffeln hinein und brät sie auf starkem Feuer rundherum goldbraun. Bestreut sie mit wenig feinem Salz.

Sellerie mit Käse

2 Knollen Sellerie schält man und schneidet sie in feine Streifen. Kocht sie 10 Minuten in leichtem Salzwasser. Gibt sie zum Abtropfen auf das Sieb. In einer Pfanne erhitzt man etwas Fett, gibt den gut abgetropften Sellerie hinein und brät ihn unter häufigem Wenden 8 Minuten. Fügt jetzt 50-80 g geräfelten Käse bei, ferner $\frac{1}{2}$ Glas Most, ganz wenig Salz, etwas Paprika und lässt das Ganze zugedeckt, bei häufigem Wenden noch 10 Minuten dämpfen.

Schnell zu bereitetes Sauerkraut mit Erbspüree

In 2-3 Esslöffel heissem Öl (durch das Öl wird das Kraut schneller weich) lässt man 1 feingehackte Zwiebel glasig werden, gibt 3-4 Esslöffel Tomatenpüree bei, rührt gut durch und füllt 750 g gut gelockertes Sauerkraut dazu. Lässt das Kraut festverschlossen 10 Minuten dämpfen. Dann füllt man 1 Glas Most und 1 geräfelten Apfel bei. Rührt gut durch, schliesst die Kasserolle und lässt das Ganze noch weitere 20 Minuten ständig kochen. Zuletzt schmeckt man mit wenig Salz und Pfeffer ab. Aus Erbspüree bereitet man in 20 Minuten einen Erbsbrot, unter den man 2-4 gehackte Cervelat mischt. Richtet das Kraut in der Mitte der Schüssel bergartig an und garniert das Erbspüree im Kranz darum.

Chicorée mit Schinken (in der Pfanne)

Aus 12 Stangen Chicorée entfernt man aus der unteren Stelle des Strunkes die bittere Stelle. Kocht sie in leichtem Salzwasser in 10 Minuten ab. Schüttet sie auf ein Sieb und drückt die Flüssigkeit gut aus. 6 Scheiben gekochten Schinken halbiert man und wickelt um jede Stange Chicorée $\frac{1}{2}$ Schinkenscheibe. Befestigt sie mit dem Zahnstocher. In einer flachen Pfanne erhitzt man etwas Fett und brät die umwickelten Chicorée rundherum leicht an. Fügt einige Esslöffel ungesüßte Kondensmilch bei, die man mit etwas Paprika würzt. Deckt die Pfanne und dämpft das Ganze noch 10 Minuten. R.P.

MODEHAUS PARADEPLATZ ZÜRICH

Inh.

Anny Rapp

Günstige Angebote

Wollkleider Seidenkleider

von Gassmann
gut
gekleidet

Otto Jacques Gassmann, Poststr. 7, b. Paradeplatz
Damen-, Mädchen- und Knabenbekleidung, Wäsche
Zürich Tel. 5 17 78

Tobler SCHOKOLADE

heute
genau so gut
wie vor dem
Kriege!

Chocolat
Tobler

Die Wetterfahne zeigt nach Westen
Perosa-Strümpfe sind die besten

Perosa
der gute Strumpf

Menschen und PARAGRAPHEN

Der Richter als Angeklagter

Immer, wenn sich Angeklagte selbst durch dumme Sprüche noch erst recht hineinreiten, ist der Zuhörer versucht, sich zu fragen: Und was hätte wohl ein Richter sagen können, wenn er statt des Angeklagten hier gestanden hätte?

Mässige Gedankenspieler! Vielleicht doch nicht ganz, denn es hängt so oft so viel von einer richtigen Antwort ab, und vor allem stand nun dieser Tage wirklich auch einmal ein Richter vor den Schranken, und zwar als Angeklagter. Freilich war es nur ein Richter, der bereits seit Jahr und Tag aus dem Staatsdienst ausgeschieden war, aber Richter war er doch gewesen, und zwar keineswegs ein unfähiger Jurist, sondern ein hochbegabter Mann, der als Untersuchungsrichter seinerzeit einen der ersten Zürcher Bankkrachs der Krise mit grossem Geschick zur Anklage gebracht hatte. Ja, selbst die Verbrechen, derentwegen er nun für fortgesetzten und wiederholten Betrug im Betrags von über dreizehntausend Franken angeklagt war, wären ohne seine richterliche Vergangenheit undenkbar gewesen, hatte er sie doch nur dank seiner beachtlichen Rechtskenntnisse begangen und jahrelang durchführen können.

Nun, vielleicht würde dieser Bericht sensationeller ausfallen, wenn das Thema «Der Richter als Verbrecher» hiesse. Denn wenn der Staatsanwalt meinte, dieser Angeklagte habe die ehrlose Gesinnung eines Schwerverbrechers erwiesen und er sei durch diese einzige Tat schon gerichtet, war das sicher richtig. Ursprünglich ein hoffnungsvoller junger Mann, der kurz nach dem ersten Weltkrieg Untersuchungsrichter geworden war, bis er wegen der Zusammenlegung zweier Ämter als überzählig entlassen wurde, war er zweifellos sehr tief gesunken. Wie so mancher ehemalige Beamte, der auf seine Fähigkeiten allein angewiesen im freien Beruf mit Entsetzen sieht, wie hart und gefährlich der Existenzkampf ist, wo die blossen Pflichterfüllung noch gar nichts bedeutet, wo es weder Sicherheit noch Ansprüche gibt, wo nur Tüchtigkeit und Glück entscheiden, hatte er zunächst nicht aus noch ein gewusst. Schliesslich glückte es ihm doch auf Grund des besonderen Geschicks, mit dem er jedermann begreiflich machte, dass er als ehemaliger Richter besonders vertrauenswürdig sei, Rechtsberatungen zu übernehmen und Geldgeber für seine eigenen Geschäfte zu finden, ja, er verdiente sogar bis kurz vor dem Kriege ungewöhnlich viel Geld mit dem Import pharmazeutischer Artikel aus dem Ausland, um im ersten Augenblick, als es einmal schlechter ging, tatsächlich zum Schwerverbrecher zu werden.


Wie das? Eines Tages konnte er nicht mehr importieren, es war aus, vorbei, Reserven hatte er nicht, von seinem Lebensstandard wollte er auch nicht hinunter — also! Und hier glückte es ihm, einem entfernten Verwandten, der ihm eben als Richter schrankenlos vertraute, vorzuliegen, er könnte schon wieder flott werden, wenn er nur das nötige Geld aufzutreiben könne, das er für einen Prozess gegen einen Geldgeber brauche, der ihn, respektive wieder seinen Mittelsmann, sitzen gelassen habe. Tatsächlich war die ganze Geschichte eine pure Erfindung, es gab keinen Menschen, der ihm oder seinem Mittelsmann von Rechts wegen Hunderttausende zu geben hatte, aber er «führte» nun diesen erfundenen Prozess samt sämtlichen Nebenprozessen, Klagen, Forderungen, Arresten usw. jahrelang mit einem so phantastischen Geschick durch, dass der vertrauensselige Verwandte ihm Hunderte und Tausende zahlte, zahlte, zahlte... Der Richter als Verbrecher! Ja, es war schon aufregend, zu erfahren, mit welchem Genie der Angeklagte diese Fiktion aufrecht erhalten hatte, wie er seinen erfundenen Prozess von Instanz zu Instanz durchphantasierte, bis er vor Bundesgericht kam und noch einmal angefangen werden musste. Nein! Der Geprellte merkte nichts, sondern erst als andere Geschäftsbekanntete sich betrogen glaubten — groteskweise zu Unrecht! — und die Polizei eine Haussuchung machte, stiess man auf die Spuren dieses genialen Schwindels und ging von Amts wegen gegen den Ex-Richter vor, bis er, rasch genug, gestand.

Und nun der Richter als Angeklagter! Da stand ein grosser, breiter, etwas plumper Mensch mit kleinen, gutmütigen, schlauen Augen in sympathisch strammer Haltung vor den Schranken und antwortete willig auf jede Frage — jeder Zoll ein Biedermann, Jago in persona. Nichts wurde hier mehr bestritten, keine Schwierigkeiten gemacht. Ja, selbst ein Versuch, den Herrn Vetter nur ganz zart, mit sämtlichen Vorbehalten, etwas anzuschwärzen, wurde sehr geschickt zurückgezogen. «Ja, er hatte mir freilich früher selbst einmal zu hohe Spesen bei anderen Geschäften aufgeschrieben, ja, das erbitterte mich, nun wurde ich selber skrupellos, aber nein, nein, gewiss nicht, berechtigt zu meinem Vorgehen fühlte ich mich nicht. Die ganze Geschichte ist tatsächlich widerlich, das weiss ich...» Es klang wundervoll. Und dann ging es um das Problem, ob das Gericht nach dem alten Recht eine Strafe von zweieinhalb Jahren Arbeitshaus aussprechen sollte, oder ob nicht eine Verurteilung zu nur anderthalb Jahren Zuchthaus nach dem neuen Recht die mildere Strafe sei. Selbstverständlich wusste nun der Angeklagte ebenso wie seine Richter, dass der Unterschied im Strafvollzug praktisch überhaupt nicht spürbar ist. Es wurde genügend lange darüber geredet. Als man ihn aber selbst fragte, was er als die mildere Strafe empfinde, zögerte er keinen Augenblick, sondern sagte: «Nein, kein Zuchthaus! Arbeitshaus ist weniger entehrend, und so anständig bin ich immer noch, dass ich lieber zweieinhalb Jahre ins Arbeitshaus will, als anderthalb Jahre ins Zuchthaus!»

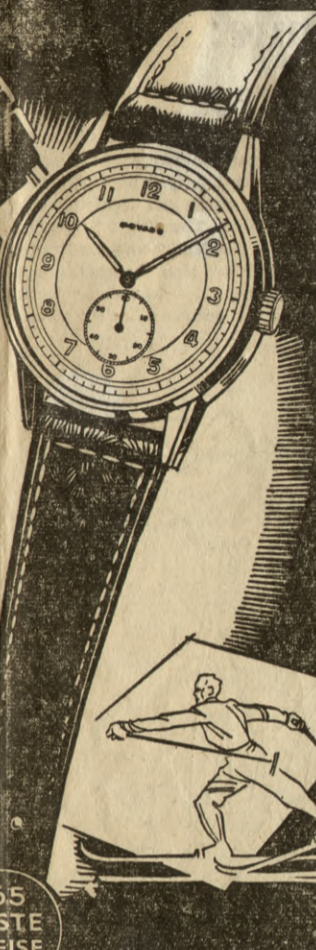
Ja — es war eine ausgezeichnete Antwort, eine wundervolle Antwort, die Antwort des idealen Angeklagten aus einem — Traktätchen. Ehrgefühl eines ehemaligen Richters. Reutiger Sünder nimmt ehrenhalber lieber härtere Strafe im Kauf. Nun, er hatte sich trotzdem verhalten, und es konnte ihm sogar nicht schaden, denn natürlich blieb es bei anderthalb Jahren Zuchthaus. Aber trotzdem war der Eindruck schauerlich gewesen, die zu gute Antwort des Richters als Angeklagter, und die Richter sahen sich nur stumm an und fragten nichts mehr... Justin.

Solidograf

Die antimagnetische Präzisionsuhr, Staub- und Schlagfest mit Leuchtblatt und unzerbrechlichem Glas



Fr. 85



Fr. 75

165 ERSTE PREISE

MOVADO

SEIT 1885 IMMER VORAN

Achtet auf die ARMBRUST!



SPEZIALIST FÜR TROCKEN-RASIRAPPARATE

KILIAN

FRAUMÜNSTERSTR. 29 - ZÜRICH - TEL. 528 41

Kauf

Das gute Herrenhemd

Verlangen Sie „Kauf“. Hemden im Chemiserie-Geschäft!

Fabrikanten: OTTO KAUF
Herrenwäschefabrik EBNAT-KAPPEL

ybra ybra

Impotenz, vorzeitige Reaktionen

Ybra ist das zuverlässig und spezifisch wirkende Sexualnervenpräparat nach Dr. Engler bei vorzeitigen Reaktionen der Ejakulations-Nervenzentren, Impotenz und vorzeitigem Altern. Ybra enthält keine Narcotica. — Ybra-Packg. à 50 Pillen Fr. 5.—, à 100 Pillen Fr. 9.—, à 300 Pillen Fr. 25.—. Erhältlich in allen Apotheken. Für Fr. 1.20 (in Marken) erhalten Sie diskret eine 36seitige Aufklärungsbroschüre über die modernsten Methoden des Sexualschutzes und aktuelle intime Fragen von Dr. H. R. Engler durch Pharm. Labor. EROS AG., Küssnacht 13-Zh.

Hilf Dir selbst

Geistige und körperliche Frische, Nervenkraft, Arbeitsfreude, Lebenslust vermitteln Dr. Richards Regenerationspillen. Nachhaltige Belegung. Schachtel à 120 Pillen Fr. 5.—, Kurpackung Fr. 13.50. Verlangen Sie Prospekte. Prompter Versand.

Paradiesvogel-Apotheke, Zürich
Dr. O. Brunners Erben, Limmatquai 110, Tel. 2 34 02.

Dieser portugiesische

Grande ist Schutzmarke der hervorragenden und weltbekannten Portweine

SANDEMAN

Sie sind gut beraten, wenn Sie dieser Marke den Vorzug geben.

Überall und führend!

Wer Portwein sagt, meint

SANDEMAN

PORT

Das KALEIDOSKOP

Die Befestigungsanlagen des Vatikan

Einer der kleinsten Staaten der Welt, der Vatikanstaat, der nur 0,44 km² misst, besteht im wesentlichen aus dem riesenhaften Palast der Päpste, dem grössten Palast der Welt. Dieser bedeckt eine Fläche von 55 000 m², umschliesst 20 Innenhöfe und zählt 11 000 Räume, von denen ein Teil vom Papst und seinem Hof bewohnt wird, während die anderen die grösste Kunstsammlung der Welt und die berühmte Vatikanische Bibliothek bergen.

In den elf Jahrhunderten seines Bestehens hatte der Vatikan manche feindliche Angriffe abzuwehren und wurde mit Befestigungsanlagen versehen. Zum Schutz gegen die Sarazenen erbaute Leo IV. (847—855)



Der leoninische Turm, von Leo IV. zum Schutz gegen die Sarazenen erbaut

(Aus dem Werk «Roma Aeterna» von Dr. E. Teucher)

einen mächtigen runden Turm, der noch heute in den Vatikanischen Gärten zu sehen ist. Doch die Hauptverteidigungsanlage der Päpste bildete stets die Engelsburg, das ehemalige Grabmal des Kaisers Hadrian, das mit seinen 50 m Höhe, seinen wuchtigen Mauern, seinen unterirdischen Gängen und Verliesen eine der erstaunlichsten Steinhäufungen der Welt ist.

Mit dem Vatikan ist die Engelsburg durch einen langen, gedeckten Gang verbunden, der sich über dem Häusergewirr des Borgo-Viertels hinzieht. In der Burg erlebte Papst Clemens VII. im Jahre 1572 die denkwürdige Belagerung Roms durch die kaiserlichen Truppen und den «Sacco di Roma»; die Plünderung Roms, die die blühende Stadt in Schutt und Asche legte, die Bevölkerung dezimierte und unersetzliche Kunstschätze zerstörte.



Reizt rot den Stier!

Die lange Tradition der spanischen Stierkämpfe scheint diese Frage restlos bejaht zu haben. Dennoch geben sich die modernen Gelehrten mit Tradi-



Stierkampf

tionen nicht zufrieden. Einige von ihnen haben Versuche angestellt, um zu erfahren, auf welche Farben der Stier am lebhaftesten reagiert. Das Resultat ist verblüffend: der Stier reagiert überhaupt auf keine Farbe, auch nicht auf rot, denn er ist — farbenblind! Dabei kam es an den Tag, dass der Stier sich auf jedes Tuch, gleich welcher Farbe, stürzt, sobald es heftig hin und her bewegt wird. Die Bewegung allein, nicht die Farbe, reizt den Stier.



Eine alte Kriegsregel wird aufgehoben

Dass die Kugel, die man pfeifen hört, niemals trifft, weil sie längst vorbeigeflogen ist, ist eine alte Soldatenerfahrung. Auf Fliegerbomben bezieht sie sich jedoch nicht.

Das Infanteriegeschoss fliegt mit einer Geschwindigkeit, die grösser ist, als die Schallgeschwindigkeit. Gewissermassen schleppen sie ihren Pfeifton hinter sich her: zuerst kommt der Aufschlag, dann folgt das Heulen und schliesslich der Abschussknall des Geschosses.

Umgekehrt bei Fliegerbomben. Zuerst fällt sie langsamer als der Schall: für die ersten 500 m braucht sie 10 Sekunden (der Schall 334 m/sec). Erst dann vergrössert sich ihre Geschwindigkeit und nach einem Fall von etwa 6000 m erreicht sie Schallgeschwindigkeit. Der Pfeifton läuft also der Bombe voraus. Bei einer Fallhöhe von 3000 m hört man die herannahende Bombe schon 4 Sekunden vor dem Einschlag.

Rappaz

Lausanne-Ouchy

Les menus - Sa carte
Le spécialiste du poisson
Sa cave réputée

TEL. 5 20 41