Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

Band: - (1960)

Heft: 39

Artikel: Essen und Trinken in Italien

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651006

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: 28.11.2025

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

Die schwersten Erdbeben der Geschichte

am Tage vor der Seeschlacht.

63 n. Chr.: Pompeji durch Erdbeben zerstört (vor seiner Ver-schüttung im Jahre 79 durch den Ausbruch des Vesuvs)

363: Erdbeben in Griechenland vom Parnaß bis Theben; der Apollo-Tempel brach zusammen.

1033, 6. März: Beben im Süden Palästinas; Vernichtung der Stadt Akka; 7000 Tote.

1293, 27. Mai, Schwere Beben in Japan, in Kamakura und den Kanto-Provinzen; 22 000 Tote.

1631: Erdbeben in Neapel mit 3000 Toten.

1662: Furchtbare Beben in China zwischen den Provinzen Schensi und Kansu mit mehreren hunderttausend

1663, 23. Februar» Erdbeben in Kleinasien; 3000 Menschen kamen

1693: Schweres sizilianisches Beben vernichtete 54 Städte, 300 Dör-

480 v. Chr.: Erdbeben in Salamis fer; mehr als 60 000 Menschen kamen um.

1703: Beben unter der Stadt Yeddo, der damaligen Hauptstadt Japans, und in der Provinz Sagami; 137 000 Tote.

1755. 1. November: Das große Erdbeben von Lissabon; über 60 000 Opfer.

1797, 28. Oktober: Das schwerste Erdbeben von Peru.

1811, 16. Dezember: Schweres Beben in New Madrid. Schwerstes Beben der USA; eine Erdfläche von 78 000 Quadratkilometern sinkt.

1855, 10. November: Schweres Erdbeben in Japan; Tokio völlig verwüstet; 100 000 Tote.

1906, 18. April: Das kalifornische Erdbeben oder das Beben von San Franzisko; nicht ganz 1000 Tote; Sachschaden 350 Millionen Dollar.

1908, 28. Dezember: Das große Beben von Messina und Kalabrien. Ueber 100 000 Tote.

1923, 1. September: Das «Große Japanische Beben». Tokio und Yoko-hama zerstört. 247 000 Tote.

1950, 15. August: Eines schwersten Erdbeben der Welt, das zwanzig Tage dauerte: im südlichen Tibet und im nordindischen Assam. Der Mount Everest hob sich um 70 Meter. Eine Million Menschen ver-mißt; fünf Millionen Obdachlose.

1953, 22. Februar: Einsturzbeben im deutschen Werra-Gebiet.

1955/1956, November bis Februar: 20 schwere Fernbeben als miteinander verknüpfte Kettenbeben unter der gesamten Umrandung des Stillen Ozeans.

1956, ab Februar: Beginn einer großen Erdbebenperiode im Mittel-meerraum. Schwere Schadenbeben in der Türkei und im Libanon.

Essen und Trinken in Italien

Dr. Trotz der schlechten Löhne ist auch in Italien die allgemeine euroauch in Italien die allgemeine euro-päische Nachkriegsprosperität einge-zogen; man sieht viel elegant geklei-dete Männer und Frauen. Diese Ent-wicklung wurde ermöglicht durch die eiserne Sparsamkeit des einfachen Italieners und seine spartanische Einstellung in bezug auf Wohnung, Fraue und Tripken.

Essen und Trinken.
Sein Frühstück ist, wie in allen romanischen Ländern, kaum erwähnenswert: Milchkaffee, mehr Milch als Kaffee, dieser mit undefinierba-rem zichorienhaftem Geschmack, dazu nichts oder wenige Scheiblein

Brot. Butter und Konfitüre am frü-Brot. Butter und Konfiture am fru-hen Morgen gibt es nur in den Ho-tels für die verwöhnten Fremden. Bis mittags ißt der Italiener nichts; verdient er besser, so leistet er sich dazwischen einen winzigen Espresso für 30 Lire oder ein Gläschen vino

rosso.

Das Mittagessen, schnell zubereitet, ist ewig gleich: Polenta, Spaghetti mit Tomatensauce mit ganz wenig Varianten, zum Beispiel gesottene Teigkügelchen statt Spaghetti, als Vorspeise manchmal Bouillon, als Nachspeise etwas Obst. Orangen, Pfirsiche und Trauben sind aber fast so teuer wie im mittleren Europa; der Italiener aus dem Volke ersetzt sie lieber durch die billigen Melonen,

die man sparsam in viele Scheiben teilen kann.

Am Abend nach der Arbeit essen die Italiener gerne etwas reichlicher: Suppe, Pasta chuta, vielleicht noch



«Ich bin Pop...

... der gute Geist der Popularis.» Pop begleitet Sie mit frischen, leben-digen Randbemerkungen durch die 116 Seiten des soeben erschienenen Popularis-Programms. Pop kennt alle Reise- und Ferienziele, und schlägt Ihnen nachstehend vor:

Osterreisen in den Süden und Norden 4 % Tage ab Fr. 102.— Oasen der Ruhe für viele eine Notwendigkeit. Mittelmeerkreuzfahrt nach Nordafrika schon ab Fr. 385.—



Airtour-Flugreisen 15 Tage Palma ab Fr. 406.— Popularis-Südexpress, die komfor-table und schnelle Badeverbindung. table und schnelle Badeverbindung. Riviera-Ferlenwohnungen, eine-Popularis-Initiative mit grösstem Erfolg. 1 Woche ab Fr. 90.—
Zeltlager am Meer, ideale Familienferien, 15 Tage ab Fr. 208.—
Hotels am Meer, von der einfachen Pension bis zum Luxushotel. Eine riesige Auswahl.
Mit Reisemarken noch vorteilnafter Verlangen Sie unverbindl, Prospekt

in Bern, Waisenhausplatz 10, in Basel, Centralbahnstraße 9. in Zürich, LVZ St. Annahof (geöffnet) von 13.00 bis 18.30) bei



etwas Salat. Nur an Sonn- und Feiertagen leistet sich die Familie ein Hühnchen, abends ißt sie dann Sala-mischeiben auf Melonenteilen und verzehrt dazu unendliche Mengen von Weißbrot; in Küstengegenden gibt es vielleicht etwas Fisch. Die Art des Essens wird von der

neuen Zeit kaum beeinflußt, wohl aber die des Trinkens. Der traditio-nelle Italiener trinkt zum Essen am nehe tallieher trinkt zum Lesen am liebsten immer noch klares Wasser, vermischt mit ganz wenig Wein, aber Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonade und selbst Coca Cola verdrängen den alten, lieben vino rosso immer mehr. Vor allem die Jugend gefällt sich desig weahntsten inzenden. sich darin, nachmittags irgendwo einen süßen Saft aus Strohhalmen zu saugen – wie überall in Europa. Gehen erwachsene Italiener, die

sich etwas mehr leisten können, einmal auswärts essen, dann vergessen sie ihre häusliche Sparsamkeit. Damastdecken, feines Besteck und eine ganze Anzahl von Gängen sind dann selbstverständlich. Die tägliche Mahlzeit der Pasta chuta wird zur einfa-chen Vorspeise, auf die Fleisch – Fisch oder Hühnchen – Gemüse, Salat und kalte Kartoffelscheiben folgen lat und kalte Kartoffelscheiben folgen Kuchen, Obst und Espresso als Nach-speise. Alles schmeckt vorzüglich: Im Oel gebacken und gebraten zer-fließen die Speisen auf der Zunge vor lauter Wohlbehagen, und der Vor latter wonbelagen, mid der Chianti macht lebhaft und feurig. Zwischen den einzelnen Gängen nimmt man sich Zeit zur Unterhaltung – das Essen ist zur Zeremonie, zum Fest geworden, die man durch Worte, Gesten und gepflegtes Aussehen zu nterschreichen weiß-

worte, Gesten und gepflegtes Aussehen zu unterstreichen weiß.

Doch diese Abende bleiben eine Ausnahme. Der Fremde erlebt dieses Italien als normal und, täglich im Hotel, das Volk aber bleibt bescheiden bei Spaghetti und Tomatensauce und nimmt selten an den Festen guten Essens voll Fröhlichkeit und Dankharkeit zu. barkeit teil.

