

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: 06.02.2026

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

Die schwersten Erdbeben der Geschichte

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

63 n. Chr.: Pompeji durch Erdbeben zerstört (vor seiner Verstüttung im Jahre 79 durch den Ausbruch des Vesuv).

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 Kantō-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 Toten.

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

1698: Schweres sizilianisches Beben vernichtete 54 Städte, 300 Dörfer.

1703: Beben unter der Stadt Eddo, 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. Schwertes 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 Beben oder das Beben von San Francisco; 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 Yokohama zerstört. 247 000 Tote.

1950, 15. August: Eines der 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 vermisst; fünf Millionen Obdachlose.

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 Mittelmeerraum. Schwere Schadensbeben in der Türkei und im Libanon.

Essen und Trinken in Italien

Dr. Trotz der schlechten Löhne ist auch in Italien die allgemeine europäische Nachkriegsprosperität eingezogen; man sieht viel elegant gekleidete Männer und Frauen. Diese Entwicklung wurde ermöglicht durch die eiserne Sparsamkeit des einfachen Italienern und seine spartanische Einstellung in bezug auf Wohnung, Essen und Trinken.

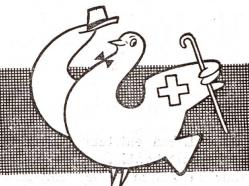
Sein Frühstück ist, wie in allen romanischen Ländern, kaum erwähnenswert: Milchkaffee, mehr Milch als Kaffee, dieser mit undefinierbarem zichorienhaftem Geschmack, dazu nichts oder wenige Scheiblein Essens und Trinken.

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

Brot. Butter und Konfitüre am frühen Morgen gibt es nur in den Hotels für die verwöhnten Fremden. Bis mittags ist der Italiener nichts; verdient er besser, so leistet er sich dazwischen einen winzigen Espresso für 20 Lire oder ein Gläschen vino rosso.

Das Mittagessen, schnell zubereitet, ist ewig gleich: Polenta, Spaghetti mit Tomatensauce mit ganz wenigen Varianten, zum Beispiel gesottene Teigkügelchen statt Spaghetti, oder 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, lebendigen 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 1/2 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 komfortable und schnelle Badeverbindung.
Riviera-Ferienwohnungen, eine Popularis-Initiative mit größtem Erfolg. 1 Woche ab Fr. 90.—
Zeitlager 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 vorreiterhafter Verlangen Sie unverbindl. Prospekt

in Bern, Waisenhausplatz 10,
in Basel, Centralbahnhofstrasse 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 Hähnchen, abends ist sie dann Salatmischereien auf Melonenleinen 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 traditionelle Italiener trinkt zum Essen am liebsten immer noch klares Wasser, vermischte 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 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 selbstverständlich. Die tägliche Mahlzeit der Pasta chuta wird zur einfachen Vorspeise, auf die Fleisch – Fisch oder Hähnchen – Gemüse, Salat und kalte Kartoffelscheiben folgen. Kuchen, Obst und Espresso als Nachspeise. Alles schmeckt vorzüglich: Im Öl gebacken und gebraten zerfließen die Speisen auf der Zunge vor lauter Wohlbehagen, und 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 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 Dankbarkeit teil.

neu Persil
wächs alles - lave tout
lava tutto
Henkel
neue Qualität
nouvelle qualité - nuova qualità

Weiss und
wolkenweich ist
dieser Schaum – und

Ihre Wäsche lebt und strahlt!



«Ich will ein Waschmittel mit hohem Seifengehalt, eines, das auch die feinsten Textilfasern wirklich schont. Keinen Auslaugner! Darum nur neues Persil!»

«Ist Ihre Frau auch so tüchtig? Meine Hemden: eine weiße Pracht! Frisch und weich wie noch nie. Ja meine Frau, die ist modern, wascht nur mit neuem Persil!»

«Der Spezialist für die Waschmaschine, das ist für mich das neue Persil! Der schneeweisse Schaum löst jeden Schmutz ganz sanft. Da rum heisst weiss: persil gepflegt!»

Henkels A.G., Pratteln/BLE

Neues Persil – höchstes Lob für Sie!