Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 31 (1974)

Heft: 5

Rubrik: Aus dem Leserkreis

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: 03.10.2025

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

Evolutionstheorie verirrt. Zwischen ihr und den Darlegungen der Bibel, auf die er ebenfalls Bezug nimmt, herrscht eine krasse Kluft. Wenn Gott alles nach seiner Art erschaffen hat, kann es sich nicht gleichzeitig mühsam entwickelt haben. Solcherlei Theorien sind eine Wanderung ins trübselige Niemandsland, in dem alle wichtigen Verbindungen und Brücken fehlen. Wir sollten unsere menschliche Unfähigkeit in schöpferischen Fragen nicht auf die Allmacht Gottes übertragen. Wieviel besser stünde es um uns, wenn wir uns von dieser belehren und beraten liessen. Des Menschen Aussichtslosigkeit, das Zerstörte nicht wieder in harmonische Bahnen zurücklenken zu können, wäre Grund genug zu heller Verzweiflung. Da aber nach wie vor im Universum Ordnung herrscht, könnten wir dem Schöpfer und Erhalter aller Dinge volles Vertrauen entgegenbringen, hat doch nicht er das Dilemma, in dem wir stecken, verursacht, sondern wir selbst tragen diese Schuld. Die Weisheit der Weisen landete in einer Sackgasse und in kürzester Zeit verschwendete die Menschheit die Reichtümer der Erde. Dadurch entstand ein neues Problem, denn auf welche Weise sollte man der eingepflanzten Vergeudungssucht nun nachträglich wieder Herr werden? Ist sie nicht gleichgültig und gefühlslos gegenüber der hässlichen Verunzierung unseres Erdenballs? Wohin floh der Sinn für Rücksichtnahme und Verantwortung, ohne die kein friedliches Zusammenleben möglich ist?

Zum schönen, ewigen Wohnplatz sollte unsere Erde für den Menschen dienen, aber schon einmal musste sie ihr rechtmässiger Besitzer von Vermessenheit und Gewalttat reinigen, wovon die weltweite Flut der damaligen Vernichtungskatastrophe geschichtlich erwiesene Tatsache ist. Was jene Zeit herausforderte, ist auch heute wieder fällig, leben wir doch in den Tagen, auf die Daniel, im 2. Kapitel, im Vers 44, seiner inspirierten, prophetischen Abhandlungen hinwies. Der göttliche Entschluss lautete, jene zu verderben, die den Erdkreis verderben, was durch die Erfüllung der erwähnten Worte Daniels eintreten wird, denn den heutigen Herrschern wird der Schöpfer jegliche Macht entziehen, indem er keines ihrer Reiche bevorzugt, sondern sie alle zertrümmert, um seinem Reich der Gerechtigkeit zum Durchbruch und ewigen Bestand zu verhelfen. Jesaja 40 versichert uns, dass der sterbliche Mensch in Gottes Augen nur wie ein Grashüpfer sei, während Nationen einem Tropfen am Eimer oder einem Stäubchen auf der Waagschale gleichen. Keiner von all diesen belehrte ihn bei seinem Schöpfungswerk. Keiner war dabei, was will er also wissen? Kein einziges Samenkorn konnte einer von ihnen schaffen, damit es sich zur arteigenen Pflanze entwickle, keinem Morgen gebieten, dass er die Finsternis in Licht verwandle, und dem Meere keine Schranken setzen, damit es die Erde nicht wahllos überflute. Sollte dieser kleine Mensch überhaupt etwas zerstören, was Gott nicht wieder gutmachen könnte? Seine eingreifenden Naturgewalten werden im Gefüge strenger Gesetzmässigkeit wieder Ordnung schaffen. Auch wird es ihm, dem Schöpfer aller Energie, ein leichtes sein, jenen Sanftmütigen, denen er die Erde für die Zukunft anvertraut, Mittel und Wege zu offenbaren, um aus reinen Energiequellen für alle Zeiten schöpfen zu können, damit der schöne, blaue Planet in Reinheit einer glücklichen Menschheitsfamilie wird dienen können.

Aus dem Leserkreis

Unser Berichterstatter aus der Türkei mit Namen Wolfgang Labatzki, wohnhaft in Istanbul, sandte uns für diese Nummer eine Schilderung dortiger Verhältnisse ein, was für unsere Leser von Interesse sein möchte.

Ein Streifzug durch die türkische Küche

Die «hohe Kunst des Kochens» entwickelte sich am Ottomanischen Hof, und es ist bezeichnend, dass im Topkapi-Palast ein Grossteil der Räume Küchenräume waren. Die türkische Küche ist nämlich sehr reich-

haltig. Die kleinen Töpfe, in denen das Essen für die Sultane zubereitet wurde, hiessen «Kushane», was Vogelhäuser bedeutet. Es handelt sich dabei um eine Speiseart, die bis heute als Delikatesse gilt. Die goldenen Teller des Palastes waren zu Recht berühmt. Gleichwohl aber waren auch die gehämmerten Kupfertöpfe und Pfannen des Landvolkes nicht weniger reizvoll. Gemäss Berichten waren im 16. Jahrhundert 60 Köche und 200 Gehilfen im Palast beschäftigt. Zusätzlich arbeitete im 17. Jahrhundert noch eine grosse Anzahl von verschiedenen Kochspezialisten. Darunter befanden sich Zubereiter von «helva»-Süssigkeiten, von Joghurt und von «simit»-Gebäck, ferner Puddingköche und Zubereiter von Eis für kalte Getränke. Auch Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüseköche gehörten dazu. Man verstand demnach schon früher auch im Orient gut zu essen.

Verschiedene Einzelheiten

Der Türke isst als Hauptspeise Gemüse, das mit Fleisch oder Margarine und Zwiebeln gekocht ist. Kraut, Lauch, Bohnen, Zucchinis, Auberginen, aber auch Trokkengemüse, weisse Bohnen, Linsen und Erbsen werden auf diese Weise zubereitet. Konserven gibt es sehr wenige und wenn, dann sind sie sehr teuer. Man fragt ihnen nicht nach, da es doch das ganze Jahr hindurch frisches Gemüse und Obst gibt.

Ein Hauptbestandteil der türkischen Küche ist «Dolma». Dies bedeutet «gefüllt». Man versteht darunter Gemüse, das mit Fleisch und Reis gefüllt wird, so Kraut, Weinblätter, Auberginen, Peperoni und anderes mehr. Diese Speisen sind niemals in Oel gekocht. Man geniesst sie warm. Sehr schmackhaft sind warme Gemüsespezialitäten. Kocht man diese jedoch in zuviel Oel, dann wirkt sich das auf die Verdauung ungünstig aus, was besonders für jenen, der sich in der türkischen Küche noch nicht auskennt, gefährlich werden kann. Gewöhnlich werden diese Speisen abends serviert, und man kann sich anderntags auf eine vermehrte Tätigkeit der Verdauungsorgane gefasst machen. Vielfach erhält man auch kaltes Gemüse, das zuvor in Oel gekocht worden ist.

Auch grosse Auswahl in Salaten gibt es. Da sind jene, die wir bei uns auch kennen, und ausser diesen bereitet man hier noch Auberginensalat, Weissbohnensalat und andere zu. Die Salatsauce besteht aus Oel, Essig und Zitrone. Zu fast allen Mahlzeiten serviert man noch einen weissen Schafkäse, der dem französischen Ziegenkäse ähnlich ist. Da man ihn im Salzwasser aufbewahrt, schmeckt er salzig. Ausserdem gibt es zu jeder Mahlzeit Weissbrot. Man beginnt hier ein richtiges Mahl mit Raki oder Wodka. Der Raki wird mit Wasser zusammen serviert. Dieses alkoholische Getränk besteht aus Trauben, die man brennt und mit Anis würzt. Es ist dies gewissermassen ein Aperitif, denn erst, wenn man damit fertig ist, setzt die eigentliche Mahlzeit ein, zu der man dann Weisswein, Rotwein oder Bier trinkt, das im Geschmack verhältnismässig gut ist. Zum Abschluss wird in kleinen Tassen noch ein türkischer Kaffee getrunken.

Auch die verschiedenen Fleischarten sind in der Türkei gut vertreten, so Hammel-, Rind- und Kalbfleisch. Als Moslems sprechen die Türken dem Schweinefleisch nicht zu. Es ist auch nur in Grossstädten, und zwar sehr teuer, erhältlich. Grillspezialitäten am Spiess sind beliebt, ebenso Fische, gekocht, gegrillt und gebacken. Früher gehörte der Fisch zu den billigsten Nahrungsmitteln. Seit drei bis vier Jahren ist er unwahrscheinlich teuer geworden.

In den Gaststätten begrüsst man den Fremden mit echt türkischer Gastfreundlichkeit, indem man ihm mit den Worten «Hos Geldiniz» ein freundliches Willkomm zuruft. – Die Bezeichnungen im Speisezettel sprechen von Humor und Romantik. So heisst eine gefüllte Pastetenart «Türkische Wonne» und ein Auberginepüree «Deiner Majestät hat es geschmeckt». Noch weitere Bezeichnungen dieser Art setzen den Gast in Erstaunen. So wird es sich bei einem Besuch in der Türkei lohnen, all dies kennenzulernen.

Wegen Renovation der Räume hat der Biochemische Verein im Mai keine Versammlung.