**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte

**Band:** 10 (1934)

**Heft:** 10

Artikel: Was sie essen

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-754540

### 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:** 10.12.2025

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

turchtbaren Folgen für die Menschheit schlummern nicht in der geringschätzigen Unkenntnis östlicher Probleme! Der europäische Imperialismus, der skrupellos sein lächerliches Geschrei über die «gelbe Gefahr» erhebt, vermag nicht zu begreifen, daß Asien eines Tages wach werden und voll Grauen den «weißen Schrecken» empfinden wird. Ihr mögt lachen über uns, weil wir «zu viel Tee» in uns haben, aber müssen wir denn nicht annehmen, daß ihr im Westen «ohne Tee» seid?

Die beiden Köntinente mögen endlich aufhören, ein-ander mit Aphorismen zu bombardieren, und sie werden gegenseitig eine halbe Erde gewonnen haben, so sie an bitteren Erfahrungen reicher, wenn auch nicht klüger ge-worden sind. Wir haben uns nach verschiedenen Seiten hin entwickelt, aber es ist kein Grund einzusehen, warum wir uns nicht gerörzen sellten. Ehr hebet en Meht er wir uns nicht ergänzen sollten. Ihr habt an Macht ge-wonnen auf Kosten eurer Ruhe. Wir haben Harmonie geschaffen, die Angriffen vielleicht zu weich nachgibt. Und doch, glaubt es mir, der Osten ist in manchem besser dran als der Westen.

dran als der Westen.

Seltsam genug — die Menschheit beider hat sich bisher immer nur in dem Tee gefunden, in der einzigen asiatischen Zeremonie, die sich allgemeine Achtung erworben hat. Der Weiße hat unsere Religion und unsere Moral verspottet, aber das braune Getränk ohne Zögern angenommen. Der Nachmittagstee ist heute der europäischen Gesellschaft wichtigste Angelegenheit. In dem zarten Rauschen fraulicher Gastlichkeit, in dem gemeinsamen Credo von Sahne und Zucker erkennen wir, wie fest der Teekult dort wurzelt. Die philosophische Resignation des Gastes, mit der er sich, wartend auf das zweifelhafte Gebräu, seinem Schicksal ergibt, ist Beweis genug, daß in diesem Sonderfall zumindest der Geist des Orients unumstritten herrscht.

# Was sie essen

"Tee europäisches hat keine Riech und keine Schmeck."
Am Tage, nachdem der noch nicht an schweizerische Tafelfreuden gewöhnte japanische Student dies gesagt, kam er auch schon mit einem Päcklein grüner Teeblätter an. Doch, ehrlich gesagt: mehr als einmal tranken wir nicht davon. Denn, was japanischen Zungen mundet, muß noch nicht unserem Geschmacke entsprechen. Daß aber doch Söhne des Landes der aufgehenden Sonne Schweizerin könnt geschweizerin Kompilian und der schweizerin werden schweizerin könnt der schweizerin könnt de doch Sohne des Landes der aufgehenden Sonne Schweizerinsten statzen, erfuhr eine junge Schweizerin. Kaum in Japan angelangt, wurde ihr von einem einheimischen Arzte erzählt, der an der Zürcher Universität studiert und bei seiner Heimischen Frau, Tochter und Bekannten von den vier Herrlichkeiten des Alpenlandes vorgeschwärmt: von Rösti und Spätzli, von Mayonnaise und den Makkarönli. So daß die japanischen Damen keinen höheren Wunsch kannten, als die helvetische Kochkunst zu studieren.

zu studieren.

Bis sie abmachungsgemäß eines Nachmittags bei der Schweizerin in der Küche standen. Verbeugung über Verbeugung — aber Schürzen — nein, das hatten sie nicht bedacht. Der Unterricht ging ziemlich stumm vor sich, da keine der andern Sprachen verstand. Um so fleißiger schrieben sie ins Notizbüchlein, um daheim das Gelernte kochen zu können. Wobei der Arzt eine besondere Vorliebe für Speck und Bohnen an den Tag legte, obwohl ihn das Fleisch an den Seziersaal gemahnte.

Der erste faux-pas: die Lehrerin wollte mit recht viel Milch, Rahm, Eiern, Vanille usw. einen «Königinnenreis» machen, ohne zu ahnen, daß jegliche Zutat zur Nationalspeise (Reis) als Profanierung empfunden wird. Denn nicht einmal Salz darf zu der schier in jeder Familie zweimal täglich genossenen, fast heiligen Nahrung ge

nommen werden. Handwerker, Arbeiter, Händler, kurz nommen werden. Handwerker, Arbeiter, Handler, Rurz jeder, der nicht ganz bettelarin, nimmt Reis zum Frühstück, in einem zweiten Schälchen eine sehr scharfe, für Europäer ungenießbare Suppe und eventuell unreife Essigpflaumen. Reis steht wiederum auf dem Mittagstisch, und Daikon, d. h. eingemachter Rettich, sowie bei den nicht völlig Unbemittelten einer der spottbilligen, mit scharfer Soyasoße begossenen Fische. Das Getränk: beißer Wasser

Die gleichen Gerichte stehen abends auf dem Tische. Die gleichen Gerichte stehen abends auf dem Issche. Dazu aber Gemüse: neben den unserigen oft zarte, gesottene Bambuswurzeln und -sprößlinge, eine der gegen zwei Dutzend, mit Essig oder Zucker angemachten Seealgen und Chrysantemensalat oder — eine Delikatesse: Lotoswurzeln. Doch niemals findet sich auf der Tafel des strenggläubigen Japaners Fleisch. Wohl ißt davon, wer es mit den buddhistischen Glauben seiner Väter nicht allzu gener nehmt. Gelegentlich greift er auch zu einem mehr mit dem buddhistischen Glauben seiner Väter nicht allzu ernst nimmt. Gelegentlich greift er auch zu einem mehr oder weniger frommen Betrug und genehmigt sich im Restaurant eine Portion «Bergwaldfisch»; denn Fisch ist erlaubt, und auf Bergeshöhe kauft man gelegentlich Wildret so ein. Doch als unappetitlich wird er das Innere von Tieren beiseitelassen: Kutteln, Leber, Niere und Zunge. Als die Schweizerin einst beim Metzger eine Zunge bestellte, brachte man sie ihr erst nach ungezählten Reklamationen nach Monatsfrist. Doch Magd und Ausläufer warfen sich in ihrem Entsetzen über solchen Frevel und Entartung konsternierte Blicke zu. Entartung konsternierte Blicke zu.

Doch Schlemmer sündigen gelegentlich. Essen in Zukkersirup getunkte Wespenlarven als Beigabe zu Tee oder
Osuski: Seetang, gefüllt mit Reis und in Kohlblätter gewickelte Krebse. Doch Milch (der Liter kostet etwa
L50 Schweizerfranken) wird nur als Arznei getrunken.
Wiesen und Kühe sind selten — kein Wunder, daß ein
Kilo Butter auf 6½ Franken zu stehen kommt. Käse gilt
als unappetitlich, dafür weiß man gesottene Tintenfische



In majestätischer Lage am Thunersee mit unvergleich-licher Aussicht auf See und Alpen bietet das komfortable Schloß Chartreuse

Thun - Hilterfingen

mitten seines ausgedehnten Parkes einer kleinen Anzahl indiger Pensionäre eine ideale Wohnstätte. Die Pension der hauswirtschaftlichen Schule angeschlossen. Gepflegte che, auf Wunsch veget. und Diät, Vornehme Gesellschafts-ume. Telephore.



## Das neue Italien erwartet Sie

OSPEDALETTI MIRAMARE PALACE. Das bevorzugte Haus an der Riviera allerersten Ranges. Tropisch. Park. Tennis mit Trainer. Orchester. Bestgepflegte Küche jeder Diät. Volle Pension ab 40 L. Bedienung, Kurtaxe inbegriffen. Gleiche Leitung RIMINI Hotel Vittoria. Eigener Strand, direkt am Meer. Erstklassig. Mäßige Preise

Gönnen Sie sich zur Beruhigung Ihrer Nerven und zur Auffrischung Ihrer Kräfte einen Aufenthalt in

Santa Margherita Ligure, Riviera Ligure (bei Genua)

Weltbekannter Kurort und behaglicher Erdenwinkel mit seinen unvergleichlichen Naturschönheiten und ewige. Sonne auf glänzendem Meer. Hofels und Pensionen mit allem modernen Komfort und convenablen Preisen erwarten Sie. Prospekte durch die Azienda Turism (Kurkommission) oder durch die einzelnen Hofels



Das Kompliment