

# Belgiens Magen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **13 (1937)**

Heft 47

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-752046>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# BELGIENS MAGEN

Le ventre belge



In diesem kleinen bewohnten Land unserer Erde (250 Einwohner auf den km<sup>2</sup>) darf kein Platz ungenutzt bleiben. Die Käse werden unter Reklamemarken, wovon sich die meisten in Gärten und Mägen der Bauern rühmen und Kabinettchen von allerhand Käse- und Trinken verkünden.

Pays de place perdue dans le pays proportionnellement le plus peuplé du globe (environ 250 habitants au km<sup>2</sup>), les vaches paissent sous des panneaux publicitaires qui contentent pour la plupart la qualité de produits gastronomiques.



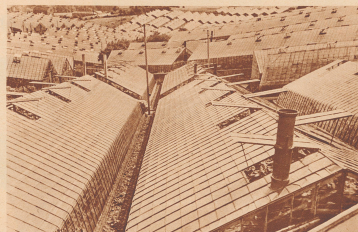
Jedes Ausgeblick stellt man in dem belgischen Straßen auf den Stand eines Bratkaraffen- oder Meerschnecken-Verkäuferin. Für einen belgischen Franken kann man in Ort und Stelle einen Leckerbissen von sechs gekochten Schnecken in einer Sellerieuppe verschlingen.

A chaque pas le passant rencontre l'échoppe d'un marchand de frites, ou d'un étalage de mer. Pour 1 franc belge, il peut déguster sur place six mollusques cuits dans une remarquable bouillon de céleri.



In dem Jahre 1952 bis 1956 führte Belgien im Jahre durchschnittlich 25 000 Tonnen Käse im Werte von 100 Millionen belgischer Franken ein. Dieser Käse kam nicht nur aus unserem Land, wie sehr man glauben möchte. Alle Milchprodukte-Geschäfte haben den Schweizerkäse angelehnt, dessen sich «Zan gamin Schwaizer» oder «Zan gamin Schwaizer» oder wie auf unserem Bild, «Au Suisse du Centre», wenn die Herkunftskennzeichen des zu verkaufenden Käses unersetzlich werden soll.

Das waren 1950-56. La Belgique importa en moyenne 25 000 tonnes de fromage représentant un chiffre de 100 milliards de francs belges. Ces fromages ne viennent pas tous de notre pays, mais on croit tout de suite de la Suisse. Tous les magasins de produits laitiers sont dévotés de la croix helvétique et c'est ainsi: «Au Suisse», «Au Bon Suisse», «Au Grand Suisse» et ici «Au Suisse du Centre».



Die Eisenbahn von Orignies im Brüssel führt aus durch ganz Südr an Ort hindurch. Jeder wasserläufigen der Gemeinden Guesval, La Halle, Overyghe und Hoyleart hinweg, dehnt sich ein Riesenbau von mehr als 20 000 Quadratmetern. Das ganze Jahr hindurch nicht aus über 7 Tausend. Die Herstellung aller diese Trambahn-Triebwagen verfährt jährlich 150 000 Tonnen Kohlen und für die Dampfung der Eisenbahn in 90 000 Tonnen Mehl ein Jahr.

D'Orignies aux portes de Bruxelles, le chemin de fer circule entre des cités de verre. Sur les terrains délimités par l'appareillage, des communes de Guesval, La Halle, Overyghe et Hoyleart s'étendent à perte de vue plus de 20 000 mètres. En toute saison on y cultive le raisin. L'ensemble des chauffères de ces trains consume 150 000 tonnes de charbon et la fermentation des terres absorbe 90 000 tonnes de farine par an.



6000 Menschen leben von brauindustriellen Weinbau. Dieser Erwerbshilfe, der 1865 begründet wurde, brachte 1929 für 30 Millionen Franken Frachten auf dem Markt. Zuerst war man lediglich «Frachtmitteltransport». Dann verbot man es mit anderen Qualitäts, wie mit «Chassais de Fossambert», «Cros Colmar», «Beyre» und sogar mit «Muskatfrucht». Trotz der Kontrollengrenzen sind diese handelsorientierten belgischen Weinbauern die belgischen Weinbauern ihre Traktion nach England und Amerika aus, wo die Erntezeit durch Traktion auf 1 jeder Fünftel mehr-Millionen locken.

6000 personnes vivent de la viticulture brabançonne. Cette industrie, qui remonte à 1865, représentait en 1929 une production de 90 millions de francs. Au début, on cultivait le raisin «frachtmarché», puis on exporta des «Chassais de Fossambert», des «Cros Colmar», des «Beyre», et même des «Muskat». Malgré les contingents et les tarifs douaniers élevés, les vignerons belges exportent en Angleterre et en Amérique ces gros raisins, dont le succès doit paraître à tous les yeux.



Die Weinölle sind in Belgien erbobt worden. Ganz ungewöhnlich es es in einer Wirtschaft erprobten Schöpfungen auf die Zunge zu kriegen. Wer etwas Derartiges in großen Weinbau, muß einen Preislerken ausgeben oder sein Fährde gleich zwei Liter saftig Mal kunden. Belgien in das Land des Biers. In ganz hier nicht weniger als 112 Brauereien. Die gesamte Jahresproduktion Quantum vollständig im Lande selbst getrunken wird.

Les droits de douane sur les vins sont élevés. Obtenir des alcools dans les restaurants est impossible. Ces vins boires que l'on doit faire partie d'un cercle privé ou en acheter deux litres chez le marchand. Terre de la bière, la Belgique compte 112 brasseries. Le total de la production annuelle s'élève à près de 15 millions d'hectolitres, production entièrement consommée dans le pays même.

Er macht Reklame in den Straßen von Brüssel, angeht die traditionelle Bierbrauerei, hat aber nicht er, wie ein Stück belgischen Zorns sind Trinken, wie es schilleren werden in.

La sapote tropée de cet homme-ambassadeur n'est-elle pas la meilleure preuve que se perdent en Belgique les grandes traditions de brasseries et de mangeries des anciens âges?

Maria Knaul