

Essen und Trinken in Italien

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1960)**

Heft 39

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651006>

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.

Die schwersten Erdbeben der Geschichte

480 v. Chr.: Erdbeben in Salamis am Tage vor der Seeschlacht.

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

363: Erdbeben in Griechenland vom Parnaß bis Theben; der Apollon-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 Toten.

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

1693: Schweres sizilianisches Beben vernichtete 54 Städte, 300 000 Tote.

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.

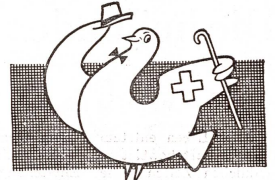
1923, 1. September: Das «Große Japanische Beben». Tokio und Yokohama zerstört. 247 000 Tote.

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.

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 Mittelmeerraum. Schwere Schadenbeben 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 Italiener 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

Brot. Butter und Konfitüre am frühen Morgen gibt es nur in den Hotels 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.

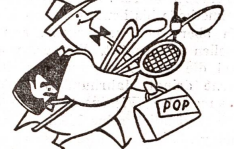
Das Mittagessen, schnell zubereitet, ist ewig gleich: Polenta, Spaghetti mit Tomatensauce mit ganz wenigen Varianten, zum Beispiel gesotene Teigkügelchen statt Spaghetti, als Vorspeise manchmal Bouillon, als Nachspeise etwas Obst. Orangen, Pfirsiche und Trauben sind aber fast so teuer wie im mittleren 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, lebendigen Randbemerkungen durch die 116 Seiten des soeben erschienenen Popularis-Programms. Pop kennt alle Reise- und Ferienzeile, 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.—



Ritour-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.—
Zeltlager am Meer, ideale Familienferien, 15 Tage ab Fr. 208.—
Hotels am Meer, von der einfachen Pension bis zum Luxushotel. Eine riesige Auswahl.
Mit Reismarken noch vorteilhafter
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 Salamischeiben 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 traditionelle Italiener trinkt zum Essen 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 darin, nachmittags irgendwo einen süßen Saft aus Strohhalm 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 einfachen Vorspeise, auf die Fleisch — Fisch oder Hühnchen — Gemüse, Salat und kalte Kartoffelscheiben folgen. Kuchen, Obst und Espresso als Nachspeise. Alles schmeckt vorzüglich: Im Ofen 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.



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 schonet. Keinen Auslauger! 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, wäscht nur mit neuem Persil!»

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

Neues Persil — höchstes Lob für Sie!