

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 7

Rubrik: Haus und Heim

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Haus und Heim

Japanische Küche

Von Peter Omm

Die schier unausrottbare Vorstellung, der Japaner lebe außer von Reis von getrockneten Würmern, faulen Eiern und Fischeingeweiden weiß jeder Japanreisende zu widerlegen. Es gibt kaum eine Küche, in der so sauber und gewissenhaft gearbeitet wird wie in der japanischen. Die Bewohner der großen Insel des Ostens sind sprichwörtlich genügsam, aber anspruchsvoll, was die Zubereitung anbelangt, sie verzichten auf jede äußerliche Aufmachung, kennen bei Lische weder Silber noch kostbare Tischtücher, aber die Eßstäbchen sind aus edlen Hölzern, das Porzellan, meist unbemalt, gehört zu den Erbstücken der Familie, es ist oft recht alt und wertvoll. Man bevorzugt rechteckige Näpfe und Teller und Tablett. Das oberste Gesetz heißt: Einfachheit. Der Japaner ißt keine großen Mengen, er ißt bescheiden, dafür sind selbst einfache Dinge, wie Reis und Tee, mit staunenswerter Sorgfalt und Mühe zubereitet.

Eine japanische Köchin kauft auf dem Markte die Lebensmittel ein, als handle es sich um Antiquitäten; sie ist wählerisch, prüft jede Frucht, jeden Fisch, jedes Fleischstück und kann eine Stunde beim Gemüsehändler zubringen, um ein paar Rettiche, Gurken oder Bohnen zu kaufen. Ihr Speisezetteln richtet sich streng nach der Jahreszeit, sie verlangt nicht im März Erdbeeren und im Mai Tomaten, sie nimmt die Gemüse dann, wann sie normalerweise reif sind und ihren höchsten Nähr- und Geschmackswert haben.

Sie braucht in ihrer Küche vielerlei Geschirr zum Kochen und Anrichten, denn jede Speise wird in einer besonderen winzigen Schüssel gereicht und selbst ein kleines Alltagsessen bedarf zum Anrichten eines runden Duzends von Näpfen und Tellern. Die Suppenschüsseln sind lackierte Dosen mit Deckel, auch die hantellosen Teetassen haben einen Deckel. In der Küche findet man mehrere Feuerstellen, besonders das Holzkohlenfeuer. Im Eßzimmer gibt es meist noch eine versenkte Feuerung für den Teekessel. Ruhe und Stille liegt über dem Speiseraum, der beinahe kahl wirkt, von einer etwas strengen Feierlichkeit ist und als Schmuck nur ein altes Bild in der Nische und seltener wundervoll angeordnete Blumen aufweist.

Die Japaner sind begabte Kochkünstler, sie haben aus der Kenntnis der Lebensmittel eine Wissenschaft und aus der Zubereitung eine Kunst gemacht. Das Vielerlei der Gerichte erscheint uns übertrieben, man könnte an Schwelgereien und langausgedehnte Gelage glauben. Es gibt jedoch von allen Speisen nur sehr wenig, ungefähr einen gehäuften Eßlöffel voll. Die Sushis, die kalten, mit Essig gesäuerten Reismwürfel mit darüber gelegten Fischfilets, sind geradezu winzige Dinge. Und von jenen Speisen, die bei uns den Hauptbestandteil der Mahlzeit ausmachen, Reis oder Nudeln, gibt es ebenfalls keine großen Portionen, von den Udon, Weizenmehlnudeln, und den Soba, Buchweizenmehlnudeln, gerade so viel, daß man eine kleine Beigabe zum Fisch vom Grill oder der gebackenen Ochsenwange hat.

Eingeführt wird jedes Essen mit dem ungezuckerten grünen Willkommteetee. Und vor dem Gast werden eine Reihe kleiner Näpfe aufgestellt, die kleine Leckereien und Appetitangereger enthalten: Würfel aus Sojabohnen, kleine Scheiben von Rettich und Ingwerwurzeln und Melonen in Salz, süßsauer eingemachte Wurzeln, junge grüne Zwiebeln oder die herrlichen Dsinsayi, dunkelgrüne Süßwasseralfalga.

Die Suppen sind hervorragend, der Japaner kennt die klare Suppe so gut wie die Muschelsuppe, eine süße Bohnensuppe liebt er genau wie eine der vielen Gemüsesuppen. Er ißt zwischendurch mancherlei Näscherien, zum Tee die Higashi-Bonbons, oder die Gemüse-Mixed-Pickles (Ko-mo-mono), in denen Wasserrosenwurzeln und Eierpflanzen besondere Gaumenfreuden bilden. Eine der wundervollsten Erfrischungsspeisen heißt Koriakty: das sind kleine braune Bohnen, mit Zucker eingekocht, die mit Eis überdeckt im Glase dargereicht werden. Kuchen, darunter die gerösteten Reismehlkuchen, Keks und Fischbrot fehlen zum Saft, dem berühmten Reisbranntwein, niemals.

Zu den Vorgerichten gehören Heringe, geröstete Sardinen, Tintenfisch, Kürbis mit süßem Senf, Garnelenschwänze, gekochte Bambusspitzen und gebratene, gefottene oder gefäuerte Pilze. Zu den Hauptgerichten — deren Bestandteile (Hühner, Enten, Fleisch von allen Haustieren, fast allen Fischen des Süßwassers und des Meeres) sich von den unfrigen in nichts unterscheiden — gibt es mancherlei Saucen, scharfe Tunken mit Curry, Ingwer, englischem Senf und Soja.

„Eltern mit Kindern“, heißt ein festliches Essen: ein Reisberg mit Hühnerfleisch, oben auf Sekeier. Der auf dem Kost gebratene Bohnentase ist mindestens ebenso schmackhaft. Und die zahlreichen Ragouts von Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse übertreffen europäische Mischgerichte in vielerlei Beziehung.

Ein Japaner vermag wochenlang mit Reis und Tee auszukommen, er wird dabei nicht das Gefühl haben, zu darben. Er ißt nicht europäisch — das heißt: schnell und reichlich — wenn er heute auch mehr Weißbrot verbraucht als Reis. Er liebt es, ruhig und gelassen seine Mahlzeiten zu sich zu nehmen, er schlingt nicht in sich hinein, man hat eher das Gefühl, er nippt und kostet.

Gekocht wird mit viel Liebe und Bedacht. So gibt es z. B. in Tokio einige Restaurants, die täglich nur 4, 10 oder 12 Gäste bewirten, um sie ganz persönlich und mit höchster Sorgfalt bedienen zu können. Feinschmeckerei gilt nicht als Vorrecht reicher Leute, es ist eine Tugend, ein Zeichen von Kultur. Uralte und gute Rezepte werden in den Familien vererbt und gepflegt und es wäre unehrenhaft, sie einfach nachzuahmen, denn auch das Kochen gehört zu den ehrwürdigen Traditionen, die geachtet werden, und der rechte Japaner weiß den Gast wortlos zu ehren, indem er ihm Gerichte vorsetzt, die außer ihm keiner zubereiten versteht.

J. HIRTER & CO.

TELEPHON 2 01 23

Kohlen — Koks — Holz — Heizöl

SCHWEIZERISCHE VOLKSBANK

BANQUE POPULAIRE SUISSE — BANCA POPOLARE SVIZZERA

OBLIGATIONEN

gegen bar und in Konversion zu

3 3/4 %

mit 3- und 5-jähriger Laufzeit

Bernina
Zickzack

Heute kommt doch nur
diese

**Schweizer-
Nähmaschine**

in Frage

König & Bielser

Hirschengraben 2
Beundenfeldstrasse 21

Bern



Tuchfabrik Schild AG. Bern

Wasserwerkstrasse 17 (Matte)

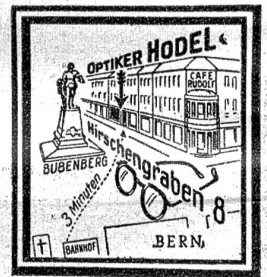
Telephon 2 26 12

Herren-Anzüge von Fr. 50.— bis 130.—

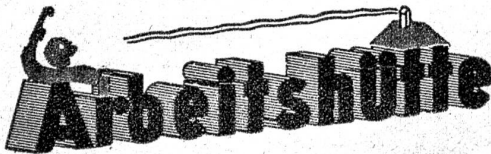
Herren-Mäntel von Fr. 55.— bis 130.—

Sport-Anzüge von Fr. 50.— bis 100.—

Schweizerarbeit von der Rohwolle bis zum fertigen Kleid in
moderner Ausführung



Holz
Kohlen
Briketts



Sulgenrain 26 Telephon 2 17 65

Achten Sie genau auf die Inserate der Berner Woche.

Haushaltungsschule

der Sektion Bern des Schweiz.
gemeinnützigen Frauenvereins

Fischerweg 3, Bern — Telephon Nr. 2 24 40

Am 1. Mai beginnt der sechsmonatige Sommerkurs.
Zweck desselben ist die Ausbildung junger Mäd-
chen zu tüchtigen, wirtschaftlich gebildeten Haus-
frauen und Müttern.

Praktische Fächer: Kochen, Servieren, Haus- und
Zimmerdienst, Waschen, Bügeln, Handarbeiten,
Gartenbau. **Theoretische Fächer:** Nahrungsmittel-
und Gesundheitslehre, Haushaltungskunde und
Buchhaltung.

Ausführliche Prospekte erhältlich durch die

Direktion.

Ein Zimmer ohne Bücher
ist wie ein Körper ohne Seele.

Cicero

Für Ihren Bücherbedarf empfiehlt sich Ihnen

BUCHHANDLUNG PAUL HAUPT

Bern, Falkenplatz 14



Soldaten-Lismer

Oberweite 95-105 cm. Material: 7 Strängen Schaffhauserwolle Monica, 1 Paar Nadeln Nr. 3 $\frac{1}{2}$, 3 Knöpfe. Strickart: 1 recht, 1 link. Arbeitsfolge: Man beginnt den Rücken mit 120 M. Nach 7 cm und noch 7 mal nach je 2 $\frac{1}{2}$ cm nimmt man beidseitig je 1 M. auf. Bei 30 cm (136 M.) beginnt das Armloch: 6 M. abketten, 5 mal 2 M. auf jeder 2. Nadel und 4 mal 2 M. auf jeder 4. Nadel zusammenstricken. Armlochhöhe 20 cm. Die Achsel wird abgeschrägt mit 7, 7, 7, 7 M., die 36 Rückenmaschen kettet man ebenfalls ab. Vorderteil: Anschlag und seitliches Aufnehmen wie am Rücken. Bei 27 cm beginnt der Halschlitz: (linke obere Hälfte) man strickt bis in die Mitte und 5 M. darüber. Die andern M lässt man vorläufig auf einer Hilfsnadel. Die 10 äussersten M. (Uebertritt) werden stets recht gestrickt, sodass sich Rippen bilden. Nach der 7. und noch 2 mal nach je 11 Rippen wird ein Knopfloch gebildet, indem man die

4., 5., 6., 7. und 8. äusserste M. abkettet und auf der nächsten Nadel wieder anschlägt. Bei 17 cm Schlitzlänge beginnt die Halsrundung, siehe weiter unten. Vorher aber das Armloch nicht vergessen bei 30 cm ganzer Länge: 5 M. abketten, 5 mal 2 M. auf jeder Nadel und 5 mal 2 M. auf jeder 4. Nadel zusammenstricken. Die Achsel wird abgeschrägt mit 7, 7, 7, 7 M. Halsrundung: 10, 3, 2, 2, 2, 2, 1, 1 M. abketten. Den Ärmel beginnt man oben mit 20 M. Dann schlägt man beidseitig dazu an wie folgt: 3 mal 3 M., 6 mal 2 M., 17 mal 1 M. Nach 17 cm hat man 96 M. und strickt beidseitig 17 mal auf jeder 10. Nadel je 2 M. zusammen. Nach 59 cm ganzer Länge folgen 8 cm gerade, dann kettet man die 62 M. ab. Ausarbeitung: Die einzelnen Teile werden auf der Rückseite unter leicht feuchtem Tuch sorgfältig gebügelt (nicht verzogen!) und auf der Innenseite mit Hinterstichen zusammengenäht. Um den Hals fasst man 90 M. auf, wobei man die beidseitig 5 äussersten M. frei lässt, und strickt 23 Na-

deln 1 recht, 1 link. Der Kragen wird nach innen umgelegt und die abgekettete Kante innen festgenäht.

Brustwärmer

aus zwei gleichen Stücken, mit grossem Halsausschnitt, bequem zum Einschlüpfen. Material: 2 Strängen Schaffhauserwolle Décatie, 8 fach, 1 Paar Nadeln Nr. 3. Arbeitsfolge: Man strickt immer hin und her rechts, also Rippen. Anschlag 64 M. Am Anfang der 16 folgenden Nadeln wird je 1 M. aufgenommen (pro Seite 8 M.). Diese 80 M. strickt man 22 cm hoch. Halsausschnitt: Die mittelsten 26 M. werden abgekettet und nun jede Achsel für sich weitergestrickt. Zur Rundung des Ausschnittes werden am Ende jeder 2. Nadel 2 M. zusammengestrickt, bis noch 20 M. bleiben. Dieselben strickt man 14 Nadeln hoch und kettet ab. Die beiden genau gleichen Teile näht man auf den Achseln zusammen.

M. Ryf, Leichenbitterin

Gerechtigkeitsgasse 58 - Telephon 32.110

besorgt alles bei Todesfall - Leichentransporte mit Spezialauto

Pieri-Möbel
seit 1912 gediegen, preiswert
Fabrik in RUBIGEN $\frac{1}{2}$ Bern - Tel. 7.15.83

LEDERWAREN



Reisekoffer

Suitcases
Necessaires
Schreibmaschinen
Manicures und Nähutis

enorme Auswahl, mässige Preise
in dem bekannten Spezialhaus

K. v. Hoven
Kramgasse 45, BERN

5% Rabattmarken