

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 6 (1930)  
**Heft:** 22

**Artikel:** Ameiseneier und Schlangenameletten  
**Autor:** Janstein, Elisabeth  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-755817>

### **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:** 26.11.2024

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



Der Besitzer des Restaurants sitzt immer selber an der Kasse

# Ameiseneier und Schlangenneletten

Von Elisabeth Janstein

BILDER AUS EINER CHINESISCHEN GASTSTÄTTE IN PARIS, DIE AUCH EINE ATTRAKTION DER «ZIKA» BILDEN WIRD

Sonderaufnahmen für die «Zürcher Illustrierte» von G. Krull

zenderscheinungen, die sich erst verwandelten und exotisch wurden, als es ans Essen ging — die Gabel und Messer verachtend zu den langen, schwarzen Stäbchen griffen,

die Schalen an die Lippen hoben und mit selbstverständlicher Sicherheit den schwierigen Speisentransport begannen.

Auch das Menu war anders, als man gedacht hatte — keine Ameiseneier, nicht einmal Turtle-Soupe, aber eine endlose Reihe von Gerichten, alle mit Nummern versehen, so daß man nicht etwa Fisch mit Reis, gehacktes Huhn oder Gemüse mit Mandeln, sondern Nummer 8, Nummer 3 und Nummer 14 bestellen mußte.

In Paris haben sich etwa zwei Dutzend dieser Restaurants eingemietet, die meisten im Quartier Latin, der Studenten wegen, aber auch in den Vorstädten, in Fabriksnähe wie in Billancourt (denn die chinesische main d'oeuvre ist gesucht) und es spazieren, arbeiten, studieren, existieren etliche tausend Söhne des Göttlichen Reiches unter französischem Himmel.

Natürlich gibt es, nach Quartier und Aufmachung abgestuft, Luxusrestaurants, in denen die chinesische Atmosphäre erstickt wird von roten Samtmöbeln, verscheucht von Spiegelscheiben und Jazzmusik, gibt es korrekte und nüchterne Eträume,



Gegessen wird mit Stäbchen. Links der übliche Reistopf

**A**meiseneier, Schlangenneletten, Schildkrötensuppe, immer und alle Tage, so stellte man sich als Kind etwa die Mahlzeiten der Söhne des Sonnenreiches vor. Die absonderlichsten Menus verbunden mit geheimnisvollen Riten. Schon das Stäbchenmanöver war atemberaubend, und die Art, in der sie aßen, zusammengekauert, die henkellose Schale an den Lippen, die Speisen mit phantastischer Geschicklichkeit von der Schale in den Mund praktizierend.

Ein wenig von diesem Kinderglauben war noch da, als man zum ersten Male in das Restaurant «Zur Stadt Tokio» oder zur «Chinesischen Sonne» eintrat. Aber keine Mandarine kauerten in den Ecken, keine Kinomädchen, keine Kulis. Ein paar Dutzend korrekt und englisch gekleideter Quartier-Latinstudenten, gelbhäutig, schlitzäugig freilich, die über französische und englische Blätter gebeugt saßen, Dut-



Chinesische Studenten beim Tee. Kenner behaupten, die Chinesen bereiten den besten Tee; er hat eine grünliche Farbe

Bild rechts: Eine chinesische Suppe. Sie wird in einer schwarzen Schale serviert und hat das Aussehen klaren Wassers, in dem einige phantastische Gemüse umherschweben.



Zubereiten einer chinesischen Spezialität. Dazu werden kleine Fleischstücke, verschiedene Saucen, Eier, Blumenkohl etc. verwendet. Es steht dem Gast frei, selber zu kochen, andernfalls wird der Spiritusapparat vor ihm aufgestellt und er kann dem Koch bei der Zubereitung der Speisen zusehen.



Bild im Kreis: Chinesischer Koch. Er versteht kein Wort französisch und kann trotzdem mit den Gästen verkehren.



in denen die Studierenden der Sorbonne ihre Mahlzeiten einnehmen, eilig, die Aktentasche unter dem Arm, sich zwischen zwei Gängen immer wieder in die Kolleghefte vertiefend — und gibt es die dunklen, verrauchten Arbeiterstuben der Banlieue, zusammengefügte Bretterbuden, in denen die Atmosphäre des Ostens, dieses Geheimnisvolle, Fremdartige vielleicht am reinsten erhalten ist.

Je tiefer man in den Ansprüchen auf Eleganz der Einrichtung und des Quartiers steigt, desto geringer sind die Konzessionen, die an den europäischen Geschmack gemacht werden. Die Spiegelglas- und die Sambankrestaurants verfügen noch über normale Gedecke, und Messer und Gabel liegen ebenso bereit, wie die schwarzen Stäbchen. Auf der Speise-

karte ist Ost und Westen vermischt und Krabbensuppe findet Platz neben der Cote de Mouton.

In den Studentenrestaurants muß man, beschämter Eindringling, Gabel und Messer erst verlangen. Wein oder Mineralwasser werden bereitwillig, aber mit leisem Erstaunen serviert, aber Reis à la discretion, eine riesige, dampfende Suppenschüssel voll, aus der sich jeder herauslöffelt, was ihm beliebt. Ebenso wie der Reis steht ungezuckerter, grüner, köstlicher Tee für alle bereit, die ihn trinken wollen. Die Speisen, ob es Fisch, Schalentiere, Huhn oder Fleisch ist, sehen einander alle ähnlich, zerkleinert, zusammengemischt, gewürzt, aber mit was für einer Vielfalt des Geschmackes sie zubereitet sind!

Höflich, still, schweigsam sitzen die Söhne des Himmels zwischen den Fremden, die Stäbchenbalancier zwischen jenen, die mit Gabel und Messer hantieren, lassen sich, immer die lächelnde, undurchdringliche Miene behaltend, anstarren, bewundern, zeichnen. Sie sind zu Gast, wie die andern, wie die Weißhäutigen, Blondhaarigen, die sie als Kuriosum bestaunen kommen.

Nur gibt es in den meisten dieser Lokale gewöhnlich noch ein Hinterzimmer, das nur den Einheimischen zugänglich ist. Von dort ertönen, wenn die Türe aufgeht, lachende Stimmen, das rasche, lebhaft Kauderwelsch einer fremden Sprache und manchmal, in den Abendstunden, gedämpft die Klänge einer exotischen Musik.



Feuerstelle in einer alten Walliserküche. Phot. O. S.

# Baselstädtischer Kunstturnertag

PHOT. H. LEEMANN



F. C. SERVETTE, GENÈVE  
der durch seine drei aufeinanderfolgenden Siege in  
der Endspielrunde Schweizer Fußballmeister wurde  
Phot. Steinemann



Hochstand in den Ringen, ausgeführt von  
KERN EMIL, Bern-Bürger,  
dem überlegenen Sieger des Kunstturnertages



TRIEBOLD OSKAR, Grenchen: Fleurier



HÖSLI ROBERT, Balschal  
springt in sauberem Stil über das 1,80 m  
hohe Pferd-lang



WEILENMANN WERNER, Zurzach



DREYER FRANZ, Biel-Stadt



Bild rechts:  
Der zu lebensläng-  
lichem Zuchthaus  
verurteilte Mörder  
Nikolaus Kauf-  
mann



Die beiden Opfer:  
Oben:  
Frau Marie Buhol-  
zer-Reinhard,  
rechts: Walterli  
Kaufmann



Bild rechts:  
Die  
Mordinstrumente  
Kaufmanns,  
im Gerichtssaal  
aufgenommen

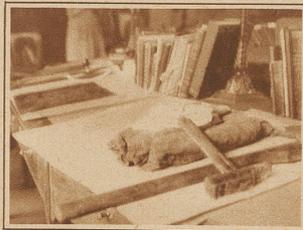


Bild links:  
Eine große Menge  
Neugieriger wartet  
vor den Türen des  
Gerichtgebäudes  
auf die Verkündung  
des Urteils

## DER PROZESS GEGEN DEN MÖRDER KAUFMANN

Am 19. Juli letzten Jahres ermordete der 25jährige Metzgerbursche Nikolaus Kaufmann von Horw die 51jährige Frau Marie Buholzer in Kastanienbaum bei Luzern, sowie deren 4jähriges Enkelkind Walterli Kaufmann. In bestialischer Weise zertrümmerte Kaufmann seinen Opfern mit Beilhieben und Hammerschlägen die Köpfe und raubte nachher aus verschlossenem Sekretär eine Summe von

rund 1200 Franken. — Das luzernische Kriminalgericht verurteilte letzten Freitag den Mörder zu lebenslänglichem Zuchthaus. Das Urteil wurde erst nach mehrstündigen Beratungen gefällt, was darauf schließen läßt, daß hinter geschlossenen Türen offenbar ein harter Kampf um die Todesstrafe geführt wurde.