

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. 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: 17.03.2025

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

furchtbaren 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 Kontinente mögen endlich aufhören, einander mit Aphorismen zu bombardieren, und sie werden gegenseitig eine halbe Erde gewonnen haben, so sie an bitteren Erfahrungen reicher, wenn auch nicht klüger geworden sind. Wir haben uns nach verschiedenen Seiten hin entwickelt, aber es ist kein Grund einzusehen, warum wir uns nicht ergänzen sollten. Ihr habt an Macht gewonnen 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.

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 leichten Geklapper von Geschirr und Tablett, 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 Geschmack entsprechen. Daß aber doch Söhne des Landes der aufgehenden Sonne Schweizerkost schätzen, erfuhr eine junge Schweizerin. Kaum in Japan angelangt, wurde ihr von einem einheimischen Arzte erzählt, der an der Zürcher Universität studiert und bei seiner Heimkehr Frau, Tochter und Bekannten von den vier Herrlichkeiten des Alpenlandes vorgeschwärmt: von Rösti und Spätzli, von Mayonnaise und den Makkaröni. So daß die japanischen Damen keinen höheren Wunsch kannten, als die helvetische Kochkunst zu studieren.

Bis sie abmudungsgemäß 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 schrieb 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 Seziarsal 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 jeder, der nicht ganz bettelarm, 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 Sojasaße begossenen Fische. Das Getränk: heißes Wasser.

Die gleichen Gerichte stehen abends auf dem Tische. Dazu aber Gemüse: neben den unserigen oft zarte, gesottene Bambuswurzeln und -sprößlinge, eine der gegen zwei Dutzend, mit Essig oder Zucker angemachten Seealgen und Chrysantemumsalat oder — eine Delikatesse: Lotuswurzeln. Doch niemals findet sich auf der Tafel des strenggläubigen Japaners Fleisch. Wohl ißt davon, wer es 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 Wildbret 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 Frevler und Entartung konsternierte Blicke zu.

Doch Schlemmer sündigen gelegentlich, Essen in Zuckerkirsrup getunkte Wespenlarven als Beigabe zu Tee oder Osuki: Seetang, gefüllt mit Reis und in Kohlblätter gewickelte Krebse. Doch Milch (der Liter kostet etwa 1.50 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 zu schätzen.

F. H.



Wieviel Komplimente über Ihr fabelhaftes Aussehen werden Sie erhalten, wenn Sie ein wenig mit KHASANA SUPERB nachhelfen! KHASANA SUPERB Wangenrot und -Lippenstift geben dem Gesicht Schönheit und Jugendfrische, ohne daß jemand die Anwendung auch nur ahnen kann. Sie sind keine Schminke, sondern sie entwickeln erst durch die Berührung mit der Haut den zu ihr passenden natürlichen Farbton. Wetter-, wasser- und kußfest! Lippenstift Fr. 1.75, 3.75, 4.50. Wangenrot Fr. 2.25. Kleinpäckchen Lippenstift Fr. .85, Wangenrot Fr. 1.-

KHASANA SUPERB

Vertrieb: Frédéric Meyrin, Zürich, Dianastr. 10

In majestätischer Lage am Thunersee mit unvergleichlicher Aussicht auf See und Alpen bietet das komfortable

Schloß Chartreuse Thun - Hilterfingen

inmitten seines ausgedehnten Parkes einer kleinen Anzahl ständiger Pensionäre eine ideale Wohnstätte. Die Pension ist der hauswirtschaftlichen Schule angeschlossen. Gepflegte Küche, auf Wunsch veget. und Diät. Vornehme Gesellschaftsräume. Telefon.



7 verschiedenartige Verfärbungen verunreinigen Ihre Zähne.

COLGATE entfernt alle 7!

Verfärbungen entstehen oft auf Ihren Zähnen. Sie entstehen durch Essen und Trinken, sowie durch Rauchen. Es gibt 7 verschiedene Arten.

Eine gewöhnliche Zahnpasta kann nicht alle diese Verfärbungen beseitigen, da sie nur eine reinigende Wirkung hat. Colgate beseitigt sie alle, denn sie besitzt eine doppelte Wirkung: lösend und polierend.

Die lösende Wirkung von Colgate's Schaum entfernt bereits einige Verfärbungen, während die polierende Wirkung den Rest beseitigt.

Warum benutzen Sie eine Zahnpasta, die nur halbe Arbeit leistet? Versuchen Sie Colgate, die Zahnpasta mit doppelter Wirkung. Ihre Zähne werden in kurzer Zeit blendend weiss sein.

COLGATE A.G. Talstrasse 15 Zürich

IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT



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 ewiger Sonne auf glänzendem Meer. Hotels und Pensionen mit allem modernen Komfort und convenablen Preisen erwarten Sie. Prospekte durch die Azienda Turismo (Kurkommission) oder durch die einzelnen Hotels.



Das Kompliment

Kein Kompliment könnte eine Frau mehr befriedigen, als die Worte: «Sie sind aber schlank geworden, Madame!» — Wollen Sie dieses Kompliment hören? Es ist leicht, wieder schlank zu werden. Eine Kur mit **LEOBALTEE** genügt und alles Fett ist verschwunden, der Körper wie neugeboren. Vielen Tausenden hat dieser unschädliche Schlankheitssteer schon geholfen und darum ist er auch der Tee der Hollywooder Filmstars. Kurpackungen zu Fr. 8.— und Fr. 4.25. Wochenprobe Fr. 1.50 in allen Apotheken. Gratismuster durch: Lowen-Apothek, Basel

'Leobal'

das 1. / der Schlanken

Wegen Imitation ausdrücklich Dr. J. Weinreich's **LEOBAL** verlangen!