Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 33 (1929-1930)
Heft: 20

Artikel: Besuch bei einem japanischen Bauern
Autor: Hunziker, Jakob
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-671372

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.07.2025

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

hereinkam. Wie das erstemal zog er einen Becher aus der Tasche. „Was sagst du dazu?" fragte er.

Sie erwiderte erst nichts und blieb lange unbeweglich. Ihre Augen ruhten auf ihrem Sohne, der demütig und doch gerade vor ihr stand. Der Ausdruck ihres Gesichtes wurde allmählich milder, und endlich erhob sie sich, ergriff mit der einen Hand den Becher und mit der andern die Rechte des Sohnes und sagte mit bewegter Stimme: „Er gefällt mir gut, dein Becher, wir wollen ihn verschwellen."

Sie langte den Kellerschlüssel vom Nagel und ging hinaus. Bald kehrte sie zurück, den Pokal bis zum Rande mit dem besten Himmeliwein gefüllt, den sie im Keller hatte, stellte sich vor Fritz hin und sagte: „Wohl bekomm's!"

„Tu du den ersten Schluck, Mutter, es hat noch keiner daraus getrunken. Wohl bekomm's dir!"

Sie tat einen kräftigen Zug und er darauf einen zweiten, und dabei sahen ihre Augen einander gut und hell an wie einst.

Seither hat Fritz noch mehr als einen Becher herausgeschossen, er hat sie alle im Himmeli mit seiner Mutter verschwellt. Necken ihn seine Freunde, wenn er so frühzeitig aus ihrem Kreise scheidet, pflegt er mit lachenden Augen zu sagen: „Den ersten Schluck aus meinem Becher tut ihr nicht und ich nicht. Lebt wohl!" Die andern aber stecken, wenn er gegangen ist, die Köpfe zusammen und fragen sich: „Er muß eine heimliche Liebe haben, wo mag sie sein?"

Landstimmung.

Meine Welt ist ein lachender Sommertag,
Wenn die Sonne ihr Gold in die Felder trägt,
Wenn der Schnitter die Sense an Sense schlägt,
Und wenn im glitzernden Waldeshag
Ein Schmetterling leise die Flügel regt.

Da möchte ich gern ein Schnitter sein,
Nach der Arbeit ins Dorf zu den Tänzen gehn,
Mit Bauernmädchen im Reigen mich drehn,
Bis im sternglühenden Mitternachtsschein
Die Bäume in riesigen Schatten stehn.

Wenn aber die Felder so herbstgelb und leer,
Daß der Holzknecht fröstelnd zur Schenke flieht
Und der Werkelmann mürrisch den Karren zieht,
Pfeift mir, weiß Gott warum und woher,
Ein Sperling sein elendes Hungerlied.

Adolph Donath.

Besuch bei einem japanischen Bauern.

Von Jakob Hunziker.

Bevor ich auf den Besuch eintrete, möchte ich die freundlichen Leser etwas mit dem Orte und der Umgebung vertraut machen, in der unser Bauer ein arbeitsames Dasein fristete.

Fujimi, (j ist ähnlich zu sprechen wie das j in jardin)wie der Ort, wo ich mit meiner Familie die Sommermonate 1917 verbrachte, genannt wird, liegt auf einer Hochebene, die sich um den schon längst erloschenen Vulkan Yatsugatake hinzieht. Das Dorf besitzt die höchste Station Japans und liegt etwa 1000 Meter über Meer. Nach Osten fällt das Gelände sehr stark ab, einige hundert Meter bis zur alten und berühmten Stadt Kofu, in deren Umgebung sehr viel Wein gepflanzt wird. Ein Teil der Stadtbevölkerung verarbeitet die verschiedenfarbigen Bergkristalle zu kleinen Kunstwerken; diese sind in ganz Japan berühmt. Gegen Westen führt uns die Bahn nach Suwa, das die Ufer des gleichnamigen Sees umrahmt. Die Stadt ist bekannt durch die vielen heißen Quellen; brodelnd brechen sie aus der Tiefe hervor.

Wir befinden uns aber hier auch im Zentrum der japanischen Seidenindustrie. Die Shinschuseide, in der ganzen Welt bekannt, stammt aus dieser Gegend. Weiter nach Westen erstrahlen an hellen Tagen die Gipfel der japanischen Alpen, die eine Höhe bis zu 3200 Meter erreichen. Fujimi (Fujiblick) hat seinen Namen erhalten von dem selten schönen Blick auf den größten Berg Japans, den Fujiyama oder Fujisan (san und Yama-Berg). Er liegt südöstlich unseres Dorfes und ragt an klaren Tagen in seiner majestätischen Größe (3750 Meter) und wunderbaren Form aus der Tiefe bis zu den Wolken empor. Der Anblick dieses ein-

samen Riesen ist so eindrucksvoll durch den Zauber der sanften Ruhe, der sich über den Berg ausbreitet. Der Japaner bringt ihm göttliche Verehrung dar. Begreiflich, denn die Natur ist für ihn nicht entgottet.

Unser Dorf als politische Gemeinde zerfällt in eine Anzahl Dörfer, die zusammen etwa 5000 Einwohner zählen mögen. Den Haupterwerb gewinnen die Bauern aus der Seidenzucht, und die meisten Felder sind mit Maulbeersträuchern bepflanzt. Diese genießen mindestens dieselbe sorgfältige Pflege wie bei uns die Weinrebe, die übrigens in diesen Gegenden bis auf 1500 Meter hinauf wildwachsend anzutreffen ist. Kultiviert wird sie hingegen nicht. Die Seidenraupe genießt hier hohes Ansehen, man gibt ihr den Titel „Okaikosama". O und sama sind Höflichkeitserweisungen, die Tieren gegenüber sonst nicht verwendet werden. Aber die Seidenraupe bringt ja Geld ins Haus und erhält das Volk; man behandelt sie deshalb mit allem Anstand, damit sie gute Arbeit leiste.

Auf dieser Höhe sind die Häuser mit Birkenrinde eingedeckt und mit schweren Steinen belastet, damit sie von den gewaltigen Stürmen, die über das Land hinwegrasen, nicht abgedeckt werden. Die Dörfer selbst sind sauber und nett, und man steht unter dem Eindruck, daß die Seidenraupenzucht ihren Mann zu ernähren vermag. Häuser mit einer Riegelwand sind hier nichts Seltenes; man wird bei ihrem Anblick nicht wenig an die Heimat erinnert.

Bei unserer Ankunft in Fujimi wurden wir von einigen Dorfgrößen empfangen und begrüßt. Es war für die Gemeinde ein Ereignis, Europäer in ihren Gemarken als Gäste für einen längern Zeitraum zu beherbergen. Die Hoffnung war damit verbunden, daß dem ersten Besuche in den kommenden Jahren weitere folgen und Fujimi nach und nach ein besuchter Sommerkurort werde.

Unter den Japanern fiel uns der Postmeister auf, der durch seine lebhafte und frische Art unter den andern hervorstach. Er besuchte uns bald wieder mit seinem Bruder, der am Fuße unseres Hügels, auf dem unser prächtiges, von einem koreanischen Baron erbautes Sommerhaus lag, einen Karpfenteich besaß. Auf unsere Offerte, ihm Fische abkaufen zu wollen, versprach er, uns solche zu schenken. Er versorgte uns wirklich bereits am kommenden Tage damit und verpflichtete uns so zu einem entsprechenden Gegengeschenk.

Nun der Besuch. Unser Postmeister entpuppte sich als ein sehr gebildeter Bauer; er hatte in der Stadt Hiroschima und in Tokio landwirtschaftliche Schulen besucht. Er lud uns ein, ihn zu besuchen. Sein Bauernhof lag etwa eine halbe Stunde von der Post entfernt, und uns schien es, als ob der Titel Postmeister mehr ein Ehrentitel sei, denn der Mann hielt sich nur selten auf der Post auf.

Inmitten einer lebenden hohen Hecke lag sein Wohnhaus, das von zwei feuersichern Speichern flankiert war. Außerhalb der Hecke lag der Schweinestall, in dem er Yorkshireschweine züchtete, und daneben ein Gebäude für die Seidenraupenzucht. Es war neu, denn das alte war im vorangehenden Jahre in Brand geraten, als man den Seidenraupen in einer kalten Nacht etwas einheizen wollte. Sein Pferd stand darin in einer Grube, angepflöckt an ein Stück Holz, und fraß ein hartes Gras, mit dem sich unsere Pferde nicht zufrieden geben würden. Hafer bekommt ein japanisches Pferd nicht zu sehen, und das Futter, das man ihm gibt, ist nach unsern Begriffen äußerst dürftig. Dennoch ist das kleine japanische Pferd sehr leistungsfähig und zäh. Seine Kühe hatte unser Bauer für die Sommermonate einem Pächter gegeben, der uns die Milch lieferte und für einen Liter etwa 80 Rp. forderte. Auf unsere Reklamation hin ging er aber gleich auf 60 Rp. herunter.

Als wir in den Hof eintraten, wurden wir von dem Bauern und seiner sehr klug aussehenden Frau in ihren Arbeitskleidern begrüßt und in ihren „Salon" geführt. Ein ganz einfaches großes Zimmer, in dem außer dem Hängebild (Kakemono) kein Wandschmuck zu sehen war. Das Bild aber war gut und entsprach der Jahreszeit. Darunter stand ein schönes Bronzegefäß. Wir wurden sofort mit Tee und Kuchen bewirtet. Die Frau hatte inzwischen ihre Arbeitshosen, die in Japan bei landwirtschaftlichen und andern Schwerarbeiten getragen werden, umgetauscht und trug einen hübschen seidenen Kimono.

Es interessierte uns nun sehr, was die beiden Speicher in sich bargen, und mit Vergnügen war der Bauer bereit, uns in seine Schatzkammer einzuführen.

In der ersten befanden sich im Erdgeschoß eine größere Anzahl Hängebilder, wohl alles gute Werke zum Teil aus vergangenen Jahrhunderten stammend, die im Laufe einiger

Jahre je nach Jahreszeit und Festtag an die Reihe zum Aufhängen in einen der Räume des Hauses kamen. Daneben lagen in Kästchen eingepackt Nigyoy's (künstlerische Nachbildungen männlicher und weiblicher Heldengestalten oder Gottheiten aus der japanischen Sagen- und Götterwelt, die bei den Geburtstagsfesten der Kinder Verwendung finden) und andere Schätze, wie sie zu einem guten japanischen Haushalte gehören. Im ersten Stock waren die Kleider und das Winterbettzeug untergebracht. Die andere Kura (Speicher) enthielt die Nahrungsvorräte. Verschiedene Getreidearten und Bohnen und in Kübeln eingemacht die Zuspeisen zum Reis, die bei keinem japanischen Mahle fehlen dürfen. Sie haben alle einen Gährungsprozeß durchgemacht, sind sehr scharf und erinnern am ehesten an unser Sauerkraut. Eine ganze Reihe von Kübeln enthielt eine teigartige braune Masse, die aus Erbsen gemacht wird und zur Bereitung der japanischen Suppe, unter dem Namen Miso bekannt, dient. Der Bauer erklärte uns die Zubereitung dieser Masse. Die großen gelben Erbsen werden gekocht und dann in einem Kübel mit den Füßen, an die Sandalen gebunden sind, zerstampft. Als faustgroße Ballen kommt der Brei in Papier verpackt in die Küche, wo er für drei Monate an Stangen aufgehängt wird. Hart und ganz verschimmelt geworden, werden die Ballen aus dem Papier gelöst, in Kübel geworfen, hier zu Mehl zerschlagen und mit Salz und Wasser durchknetet. Dies wird im Laufe einiger Monate verschiedene Male wiederholt, bis die Masse endlich „suppenreif" geworden ist.

Unterdessen war es Mittag geworden und wir wurden zu einem einfachen Mahl eingeladen, bei dem wir die Spezialitäten des Hauses von der Hausfrau serviert bekamen. Begleitet von dem Hausherrn kehrten wir unter anregendem Gespräche nach Hause zurück und beschlossen den interessanten Tag bei einem europäischen Tee.

Altjapanische Heilkunde.

Von Jakob Hunziker.

Japan ist das Land im fernen Osten, das sich in weitgehendem Maße der Zivilisation der weißen Rasse erschlossen hat. Damit soll nun aber nicht gesagt werden, daß das Neue mit dem Alten aufgeräumt habe. Vielleicht mag dem oberflächlichen Beobachter das Land der aufgehenden Sonne als „zivilisiert" in unserm Sinne erscheinen; aber jeder, der lang im Lande weilt und sich die Mühe nimmt, dem Volke etwas näher zu treten, wird bald merken, daß eine alte Kultur noch nicht verschwunden ist, sondern daß Japan sich sogar Mühe gibt, seine Seele (Yamatodamaschi) durch all das Neue hindurchzuretten. Das Bedürfnis, sich zu erhalten, bezieht sich nicht allein auf die Kunst in ihren verschiedenartigen Äußerungen, sondern auf die Lebenshaltung überhaupt.

Ich hatte einen japanischen Freund, der 14 Jahre in Europa lebte, einen Teil dieser Jahre an deutschen Hochschulen verbrachte und sich aus musikalischen Interessen mit dem Schwiegersohn Wagners, von Bülow, befreundete. Nach seiner Rückkehr in seine Heimat gab er nach kurzer Zeit seine europäische Lebensweise völlig auf und lebte mit seiner Familie wieder japanisch. Aber nicht nur das. Er kehrte sich auch ab von der europäischen Kultur und gründete eine Gesellschaft mit dem Ziele, japanische Musik, Tanz und Theater zu pflegen. Was die weiße Rasse auf diesem Gebiete zu geben hatte, sagte ihm nichts mehr. Er war ein bedeutender Ingenieur und nahm eine hohe Stelle im Eisenbahnwesen ein. Tagsüber lebte er in der europäischen Technik. Der Abend aber verwandelte ihn wieder in einen reinen Japaner, der sich nur noch in der geistigen Struktur Altjapans bewegte. Es war seine gründliche Auseinandersetzung mit dem Westen, die ihn zur Schätzung des Kulturgutes seiner Heimat gebracht hat. Ihm zur Seite steht eine beachtenswerte Reihe geistig hochstehender Japaner, die nach ihrem Eindringen in die westliche Kultur wieder in ihre Kulturwelt zurückgekehrt sind und nun ihrem Volke die Werte derselben wieder nahezubringen suchen.

Auch auf andern Gebieten hat sich Japan unbekümmert um das eindringende Neue erhalten. So finden wir z. B. neben der Heilkunde, die durch die Mediziner, die aus europäisch eingerichteten medizinischen Kliniken hervorgegangen sind, die andere, die vor mehr als tausend Jahren von China nach Japan gekommen ist. Ein bezügliches Erlebnis soll den freundlichen Leser etwas damit bekannt machen. Möge er nicht nur den Kopf schütteln oder Grauen empfinden, sondern vor allem bedenken, daß