Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 9 (1933)
Heft: 52

Artikel: Wunderliche Delikatessen
Autor: Cheslie, George
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-752667

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: 17.07.2025

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

Wunderliche Delikatessen

Von Universitäts-Professor Dr. George Cheslie

Berechtigte Uebertragung von Frank Andrew

Wer hätte nicht zuerst in der Schulzeit mit Staunen von den seltsamen Genüssen gehört, die die Römer vornehmen Geblüts ihren Gästen bei offiziellen Schlemmermahlzeiten aufzutischen gewohnt waren? Ich kann mich noch recht gut daran erinnern, mit welchem Zorn unser Lehrer, ein glühender Natur- und Tierfreund, uns davon erzählte, wie man vor zweitausend Jahren ungezählten Nachtigallen das Leben nahm, um aus ihren winzigen Zungen eine Art Ragout herzustellen. Eine genauere Betrachtung zeigt allerdings, daß auch in heutiger Zeit viele Völker recht wunderliche Gerichte auf den Tisch bringen, nicht nur etwa bei den exotischen Rassen, sondern auch in Europa.

Ein holländisches Nationalgericht ist der Hering, der im Land «Zeebanket», also etwa Seekonfekt oder Meeresleckerbissen genannt wird. Der Fisch wird an allen Straßenecken von fahrenden Händlern verkauft, vor den Augen des Käufers enthäutet und ausgeweidet, und mit einer Zwiebel- oder Gurkenschnitte mundgerecht gemacht. Der Käufer packt dann den rohen Fisch am Schwanzende, wirft den Kopf in den Nacken und läßt sich das glatte Fleisch in einem einzigen Zug durch die Kehle gleiten.

Auch die Lappländer gewinnen augenscheinlich rohen Fischen großen Geschmack ab, nur daß sie die Tiere gar nicht erst ausweiden, sondern sogar den Inhalt des Leibes als Delikatesse dem eigentlichen Körper vorziehen. Diese ihre Vorliebe bezieht sich übrigens nicht nur auf Fische allein, sondern auch bei erlegtem Wild gelten neben Herz, Leber und Nieren die Därme als besonders wohlschmeckend.

Die Japaner, die es verstehen, ihre Mahlzeiten so zierlich und appetitlich zu servieren und einzunehmen, sind übrigens auch Freunde von rohen Fischen und zwar sind es in erster Linie die teuersten und feinsten, die ungekocht genossen werden, besonders der Aal, der als Luxusspeise gilt. Dazu werden als Gemüsespezialitäten Farnkraut, Bambuswurzeln und die jungen Sprossen der Frühlings-Chrysanthemen (Sunggien) gereicht.

Ein Gericht eigner Art wurde mir vor einiger Zeit in Marseille vorgesetzt. In einem einfacheren Gasthaus wurde mir eine «Bouillabaisse» wärmstens empfohlen, die sich beim Auftragen als eine Art roter Suppe erwies. Bei näherer Prüfung stellte sich heraus, daß Fische, halbroh und gänzlich ungeschuppt, rohe Muscheln und Krebse einen Hauptbestandteil dieser merkwürdigen Speise bildeten. Es war ein richtiges Aquarium in der Suppenterrine und schmeckte auch ganz so. Wahrscheinlich fehlte mir aber nur der nötige Lokalpatriotismus zur richtigen Würdigung!

Die Krone in der Fischzubereitung gebührt aber zweifellos den eingeborenen Bewohnern Aegyptens. Nach den jährlichen Ueberschwemmungen des Nils bleiben in Buchten und tieferen Stellen eine große Anzahl von Fischen zurück, die unmöglich alle sogleich in frischem Zustand zur menschlichen Nahrung verwertet werden können. Die Fische werden daher sorgfältigst gesammelt, in mehr oder minder große Erdlöcher gelegt und mit Sand bedeckt. Nach vier bis fünf Monaten, wenn die Tiere vollständig verfault sind, wird die ineinander gegorene Masse wieder ans Tageslicht befördert und dann nicht etwa nur von der ärmeren Bevölkerung verzehrt, sondern in den Straßen der Städte sogar als Delikatesse verkauft. Ab und zu sollen selbst mutige Europäer den Wohlgeschmack dieser Speise einwandfrei festgestellt haben!

Einen besonderen Platz unter den Freunden wunderlicher Leckerbissen nehmen die Eskimos ein. Der amerikanische Kapitän Charles Brower, der seit über vierzig Jahren als Regierungskommissar in Nordalaska amtiert, berichtete kürzlich der Akademie der Wissenschaften in Chikago über seine Erfahrungen in dieser Hinsicht. Interessant ist, daß die Eskimos alle ihre Speisen gänzlich ungesalzen zu sich nehmen, trotzdem sie sich fast ausschließlich von Fleisch — Renntieren, Bären, Seehunden usw. — nähren. Das ölige Fett der Seehunde wird dabei gesondert gesammelt und ohne irgend welchen weiteren Zusatz als eine Art «Pudding» verzehrt. Wenn ein Renntier oder ein anderer Pflanzenfresser erlegt worden ist, wird der aus halbverdauten Kräutern bestehende Mageninhalt als besondere Luxusspeise serviert, ja, in reichlichen Zeiten sogar als eine Konserve aufbewahrt. Wird den Eskimos im Austausch gegen Felle Tabak verabreicht, so pflegt der Herr des Hauses das ihm meistens zu schwach erscheinende natürliche Aroma des Krauts durch Beimischung von Renntierhaaren geschmackvoller (!) zu gestalten. Kaugummi erfreut sich bei diesen Nordländern erheblicher Beliebtheit und wird, wenn restlos ausgekaut, durch Einschmieren mit allerlei mehr oder weniger appetitlichen Fetten wieder genußfähig gemacht.

Die Bewohner Afrikas haben ihre eignen Ansichten über Wohlgeschmack. Fast alle lieben sie ihre Speisen außerordentlich scharf gewürzt. Professor Graham, der bekannte Forschungsreisende, berichtet über seine Teilnahme an einer tunesischen Hochzeit und der sich anschließenden Festtafel, daß es ihm unmöglich gewesen sei, auch nur einen Bissen hinabzuwürgen. «Keftes» — Kotelettes aus gehacktem Fleisch — enthielten 20 bis 30 Pfefferkörner in einer kleinen Portion, und das «Kus-Kus», ein Nationalgericht aus Hammelfleisch mit weißen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten usw., enthielt solche Mengen von Paprika, Nelkenpfeffer, weißem, rotem und schwarzem Pfeffer, daß dem Europäer Hals, Zunge und Gaumen förmlich verbrennen müßten. Allerdings dürften diese scharfen Gewürze mitunter auch ihren Vorteil haben, weil der Uneingeweihte nicht mehr so genau feststellen kann, was ihm eigentlich aufgetischt wird. So erzählt Professor Graham, daß er bei einer anderen Gelegenheit aus Hunger schließlich doch verleitet wurde, eine Kleinigkeit zu essen, und zwar eine Art von Ragout. Nach dem Essen, als seine Gastgeber beim unvermeidlichen Kaffee saßen, bei dem sie übrigens den Kaf-

(Fortsetzung Seite 1695)

Schmerzloses Rasieren!

Ein guter Ratschlag

Vor dem Rasieren dünn mit

NIVEA CREME oder ÖL

einreiben, dann einseifen und rasieren.

Sie werden angenehm überrascht sein, wie leicht und schmerzlos das Rasieren nunmehr vor sich geht. Überdies wird Ihre Haut glatt und geschmeidig, so daß Sie selbst bei empfindlicher Gesichtshaut nicht an aufgesprungenen Stellen zu leiden haben werden. Versuchen Sie es gleich morgen früh.

Nivea-Creme: Dosen Fr. o.50, 1.20 u. 2.40
Tuben Fr. 1.– und Fr. 1.50
Nivea-Öl: Flaschen Fr. 1.75 und Fr. 2.75

Schweizer Fabrikat:
Hergestellt durch Pilot A.-G., Basel

feesud mit besonderem Behagen verzehrten, stellte es sich heraus, daß das Ragout aus — Heuschrecken bereitet gewesen war. Die Eingeborenen von Belgisch-Kongo bevorzugen demgegenüber ein Gericht aus den großen, weißen Ameisen! De gustibus non est disputandum.

Den englischen Kolonialtruppen ist es bekannt, daß die Inder gewisser Gegenden mit Vorliebe Schlangen verzehren, die ohne irgend welche Zubereitung einfach über dem Feuer geröstet werden. Allerdings hat man ein ähnliches Gericht auch schon in Europa aufgetischt. Bei einem Festbankett der «Société nationale d'acclimatation» in Paris erschien auf dem Menu auch ein «Maletot de Pythons roses de l'Inde», also eine Speise aus indischen Pythonschlangen. Uebrigens zeigte auch die weitere Speisenfolge bei dieser Gelegenheit recht seltsame Delikatessen, so eine Omelette aus Straußeneiern und eine «Terrine de Corbeaux», eine Art Frikassee aus Rabenfleisch.

Verschiedene Völker laben sich an Materialien, die an sich als ungenießbar gelten. Schon Alexander von Humboldt beschrieb die Merkwürdigkeit der Ottomaten in der Mission Uruana am Orinoko. Diese Rothäute verzehren vornehmlich während der Regenzeit beträchtliche Mengen eines fetten, gelbgrünen, mit Infusorienerde durchsetzten Lehms und zwar teils roh im Naturzustand, teils in leicht überbackenem Zustand. In ähnlicher Weise fügen die Bewohner Südpersiens ihrem Weizenbrot eine Art von roher kohlensaurer Magnesia bei, wahrscheinlich ein Ueberbleibsel aus Zeiten besonderer Not. Die Ureinwohner Nordamerikas vermischen ihren Brotteig dagegen wiederum mit dem Holzmehl einer gewissen Pappelart. Schließlich gibt es einige Völkerschaften der Südsee, welche getrocknetem Seetang als Gemüse den besten Wohlgeschmack abzugewinnen vermögen.

In Ostasien, dem klassischen Land des Tees, wurde dieser in früherer Zeit nicht etwa zur Herstellung eines Getränkes verbraucht, sondern gegessen. Die Blätter wurden in Mörser zerstoßen, gedämpft und zu einem Kuchen geformt, der mit Reis, Ingwer, Salz, Orangenschalen und Milch gekocht wurde. Dieser Brauch hat sich bei den Tibetanern noch bis auf die heutige Zeit erhalten und es heißt, daß die Speise einem besonders würzigen Spinat ähnelt.

Natürlich weiß ich nicht, ob irgendwelche Hausfrauen die in dieser Beschreibung dargestellten Genüsse zur Bereicherung ihrer eignen Tafel heranziehen werden. Sicher ist aber, daß auch wir selbst Gerichte haben, die andererseits dem Gaumen mancher Völker nicht entsprechen. «Was ist denn euer Käse anders, als ein Produkt verdorbener Milch?» fragte man mich einmal nicht ganz unberechtigterweise. Es läßt sich eben wirklich nicht über den Geschmack streiten.

Die Botschaft der Biene

Dem Volksmunde nacherzählt

VON MAX MELL

Als Gott die Welt erschaffen hatte, sandte er die Biene an den Teufel ab, damit sie diesen um Rat frage, ob er den Menschen erschaffen solle oder nicht.

Die Biene flog zum Teufel und trug ihm die Frage des Herrn vor. Der Teufel fühlte sich hochgeehrt und wollte eine Antwort geben, die den Herrn zufriedenstellen sollte; aber er wollte seinen Gewinn dabei haben, und so dachte er angestrengt nach, wie er das wohl anstellte, und wurde immer nachdenklicher und versonnener. Die Biene aber hatte sich inzwischen auf seinen Kopf gesetzt, weil sie seine Gedanken belauschen wollte. Ja, was haben die Bienen nicht für feine Sinne! Du weißt es, hast dich doch oft genug gewundert, wie sie beim Einsammeln des Honigs weit und breit jede Blüte erspähen und dabei weiß Gott wie weit kommen und doch immer nach dem Stock zurückfinden, in dem sie zu Hause sind.

Der Teufel aber dachte das folgende: Es ist gut, wenn der Mensch ist. Denn des Menschen Herz ist schwach, und ich kann darin mein Reich aufschlagen, und es wird unendlich groß darin sein. Es ist gut, wenn der Mensch ist.

Der Teufel dachte aber auch das folgende: Jedoch das Herz des Menschen ist ein offenes Ding. Und es wird ein Glanz von der Glorie des Allmächtigen darin einziehen und dort eine reine Stätte haben, daß es wird wie ein Spiegelbild des Himmelreiches. Es ist gut, wenn der Mensch nicht ist.

Darnach dachte der Teufel wieder: Er wird aber davon abfallen und seine Taten werden wie Finsternis sein, und er wird dessen inne werden und sich gegen sich selbst wenden in Grauen und in Verzweiflung. Er wird verdammt sein und unsäglich mir gehören. Es ist gut, wenn der Mensch ist.

Danach dachte der Teufel wieder: Nein! Der Herr wird sich des Elends der Menschheit erbarmen und wird sie erlösen. Und da wird im Menschen das gewaltige Geschehen der Gnade vor sich gehen und ein Erzittern seiner Seele sein wie niemals der Erdboden erzittert, und ein Umkehren und ein Hingeworfensein: und dies zu erschauen, wie die Seele in einem Strahl erglüht und schmilzt, das wird es sein, was die himmlischen Heerscharen zum Jubeln bringen wird.

Und es überwältigte den Teufel der Neid und seine Verworfenheit und er sagte laut als seinen Ausspruch: «Sage dem Herrn meinen Rat — wo bist du, kleiner Bote? —: der Mensch soll nicht sein.»

Die Biene, die seine Gedanken belauscht hatte, flog auf von seinem Kopf; und da er an ihrem Summen gewahrte, wo sie gesessen hatte, und begriff, warum sie das gemacht hatte, ergrimmte er und schlug mit seiner Peitsche nach ihr. Und er erreichte sie und hätte ihr mit dem Hieb beinahe den Leib durchgetrennt. Und seit damals ist sie in der Mitte so tief eingeschnitten.

Sie überbrachte dem Herrn den Rat des Teufels und berichtete ihm die Gedanken, die sie in seinem Kopfe wahrgenommen hatte. Und da erschuf Gott den Menschen.

Der Mensch hat die Biene gern. Das kommt daher, weil er ihr, auch ohne recht davon zu wissen, dankbar ist, daß sie die Botschaft überbrachte, durch die er am Ende richtig erschaffen wurde. Du meinst, du hättest die Biene einzig wegen des Honigs gemocht? Aber mein Lieber, der Honig ist ja ein Sinnbild für den treuen, klugen Botendienst, den sie vollbracht hat; so mußt du schon ein Mehreres von ihr wissen und es recht bedenken: Alle Tiere haben irgendeine Botschaft dem Herrn zu überbringen und haben ihre Gestalt davon.

Warum der Griselbär keinen Schwanz hat

(Nach Ueberlieferung der Ntlakyapamuk-Indianer)

Erzählt von Hans Rudolf Rieder

Der Griselbär kam einmal an einen Fluß und wollte hinüber. Er sah am Strande einen Mann mit einem Kanu. «Mein Freund, du hast ein Kanu, fahre mich über den Fluß.» «Das Kanu hat ein Loch, ich müßte es erst flicken.» «Ich kann mich ja auf das Loch setzen, damit kein Wasser hereinfließt.»

Sie fuhren auf dem Flusse, und der Griselbär hielt mit seinem Hinterteil das Loch zu. Die Fische schwammen heran, sie begannen an dem Schwanze des Griselbären zu knabbern. Der Bär wollte wegrücken, aber da drang Wasser herein. Er mußte fest sitzen bleiben, sonst wären sie beide ertrunken. Unterdessen knabberten die Fische immer weiter. Als sie an das Ufer kamen, hatte der Griselbär keinen Schwanz mehr.