

Belgiens Magen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **13 (1937)**

Heft 47

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-752046>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

BELGIENS MAGEN

Le ventre belge



In diesem kleinen bewässerten Land unserer Erde (250 Einwohner auf den km²) darf kein Platz ungenutzt bleiben. Die Kähe werden unter Reklametafeln, wovon sich die meisten in Gärten und Mägen der Bauerns rühmen und Kibbeln von allerhand Käse- und Trinken verkünden.

Pois de fèves perdues dans le pays proportionnellement le plus peuplé du globe (environ 210 habitants au km²), les vaches paissent sous des panneaux publicitaires qui contentent pour la plupart la qualité de produits gastronomiques.



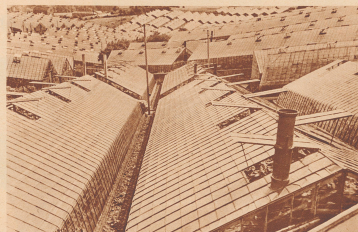
Jedes Ausguckel stellt man in den belgischen Straßen auf den Stand eines Bratkaraffen- oder Meerschnecken-Verkäuferin. Für einen belgischen Franken kann man in Ort und Stelle einen Leckerbissen von sechs gekochten Schnecken in einer Sellerieuppe verschlingen.

A chaque pas le passant rencontre l'échoppe d'un marchand de frites, ou d'escargots de mer. Puis, à franc-Belge, il peut déguster sur place un moutardeux cavi dans un remarquable bouillon de cliers.



In den Jahren 1952 bis 1956 führte Belgien im Jahre durchschnittlich 25 000 Tonnen Käse im Werte von 100 Millionen belgischer Franken ein. Dieser Käse kam nicht nur aus unserem Land, wie sehr man glauben möchte. Alle Milchprodukte-Geschäfte haben den Schweizerkäse angelehnt, dessen sich «Zan gamin Schwaizer» oder «Zan gamin Schwaizer» oder wie auf unserem Bild, «Au Suisse du Centre», nennt die Herkunftsqualität des zu verkaufenden Käses unserreichen werden soll.

Das amens 1945-50, la Belgique importa en moyenne 25 000 tonnes de fromage, représentant un chiffre de 100 millions de francs belges. Ces fromages ne viennent pas tous de notre pays, mais on en voit tout de la Suisse. Tous les magasins de produits laitiers sont dévotés de la croix helvétique et s'appellent «Au Suisse», «Au Bon Suisse», «Au Grand Suisse» et si «Au Suisse du Centre».



Die Eisenbahn von Orignies im Brüssel führt aus durch ganz Südafrika ein Glas hindurch. Letzte wasser Ländereien der Gemeinden Grootval, La Hulpe, Overijpde und Hoelzart hinweg, dehnt sich ein Riesenbau von mehr als 20 000 Gwächskilometern. Das ganze Jahr hindurch nicht aus über 7 Grad. Die Himmels, all diese Treibhaus-Treibhäuser verdrängt jährlich 150 000 Tonnen Kohlen und für die Dampfung der Erde braucht es 90 000 Tonnen Meeres Salz.

D'Orignies aux portes de Bruxelles, le chemin de fer circule entre des cités de verre. Sur les terrains délaissés par l'agriculture, des communes de Grootval, La Hulpe, Overijpde et Hoelzart s'étendent à perte de vue plus de 20 000 acres. En toute saison on y cultive le raisin. L'ensemble des chauffères de ces serres consume 150 000 tonnes de charbon et le fermentation des terres absorbe 90 000 tonnes de fumier par an.



6000 Menschen leben von bräunlichen Weinbau. Dieser Erwerbshilfe, der 1865 begründet wurde, brachte 1929 für 30 Millionen Franken Früchte auf dem Markt. Zuerst war man lediglich «Fränkentränke». Dann verbot man es mit anderen Qualitäts, wie mit «Chassais de Fossambroux», «Cros Colmar», «Beyls» und sogar mit «Muskatfrucht». Trotz der Kontrollen gingen nach dem Ende des Krieges die belgischen Weinbauern ihre Traktion nach England und Amerika aus, wo die Chassais die Traktion auf 1 jeder Fünftel mehr-Milliarde lockten.

6000 personnes vivent de la viticulture brabançonne. Cette industrie, qui remonte à 1865, représentait en 1929 une production de 90 millions de francs. Au début, on cultivait le raisin «fränkisch», puis on eut le «Chassais de Fossambroux», le «Cros Colmar», le «Beyls», et même le «Muscat». Malgré les contrôlements et les tarifs douaniers élevés, les producteurs belges exportent en Angleterre et en Amérique ces gros raisins, dont le succès doit paraître à tous les yeux.



Die Wemolle sind in Belgien erbobt worden. Ganz ungewöhnlich es es in einer Werkstatt irgendeiner Schöpfen auf die Zunge zu kriegen. Wer etwas Derartiges zu großen Wünschen, muß einen Privatreisner anschauen oder sein Fräulein gleich zwei Liter süßes Mal kochen. Belgien ist das Land der Bier. Es gibt hier nicht weniger als 112 Brauereien. Die gesamte Jahresproduktion Quantum vollständig im Lande selbst getrunken wird.

Les droits de douane sur les vins sont élevés. Obtenir des alcools dans les restaurants est impossible. On veut boire une fine doit faire partie d'un cercle privé ou en acheter deux litres chez le marchand. Terre de la bière, la Belgique compte 112 brasseries. Le total de la production annuelle s'élève à près de 15 millions d'hectolitres, production entièrement consommée dans le pays même.

Er macht Reklame in den Straßen von Brüssel, angeht die traditionelle Firma, hat aber nicht er, wie ein Stückchen belgischen Zins und Trinken, wie es sich in den Niederlanden aus so oft und so köstlich geschmeckt werden ist.

La sapote tropée de cet homme-ambassadeur n'est-elle pas la meilleure preuve que se perdent en Belgique les grandes traditions de brasseries et de mangeries des anciens âges?