



*Links:* Ein vielseitiges Automobil, das sich auf der Strasse, im Wasser und auf Schneegelände bewegen kann. Der Wagen ist mit einem Flugzeugmotor ausgerüstet und wird durch Propellerantrieb bewegt. — *Rechts:* Das Ei des Kolumbus — im Tunnelbau. Bisher war das Graben von Tunnels unter Wasser mit Schwierigkeiten verbunden, da das Wasser abgestaut werden musste. — Neulich wird versucht, den «Tunnel» vorerst aus Beton fixfertig herzustellen, und dann im Wasser zu versenken.

**Der Klassiker der chinesischen Kochkunst.** — Die chinesische Küche gilt zwar bei uns als der Inbegriff des Exotischen, und dem Europäer gruselt schon bei dem blossen Namen der seltsamen Leckerbissen, die hier beliebt sind. Aber eine solche Abneigung, die übrigens beim Genuss der Speisen im Lande selbst meistens verschwindet, beruht auf einer sehr einseitigen Auffassung der kulinarischen Künste, und die Chinesen selbst halten mit einem gewissen Recht ihre Kochkunst für eine Blüte ihrer Kultur, die sich in einer langen Zeit der Vervollkommnung entfaltet. Natürlich besitzt das Land der Mitte auch eine ausgebreitete gastronomische Literatur, und als der Klassiker der chinesischen Kochkunst gilt allgemein Yuan Mei, ein Lebenskünstler und Genusmensch, der im 18. Jahrhundert seine Philosophie des Geschmacks darstellte. Wie sein europäischer Kollege Brillat-Savarin war auch Yuan Mei ein Beamter, der sich zugleich als Kochkünstler

und Schriftsteller hervortrat. Schon zu Anfang der vierziger Jahre seines Lebens zog er sich von den Geschäften zurück und führte nun ein glückliches Dasein in seinem schönen Garten zu Nanking, in dem er seinen Schülern Weisheiten über das beste Leben und das beste Essen vortrug. Die chinesische Küche ist bekanntlich sehr reichhaltig, und die Speisekarte eines guten Restaurants führt mehrere hundert Gerichte auf. Yuan Mei vergleicht das Kochen mit der Ehe. Auch in der Küche müssen zwei Dinge, die in denselben Topf getan werden, miteinander harmonieren, um gut und glücklich zu wirken. „Das Klare soll mit dem Klaren verbunden werden“, schreibt er, „das Dicke mit dem Dicken, das Harte mit dem Harten, das Weiche mit dem Weichen. Ich habe Menschen gekannt, die Hummern mit Vogelnestern vermischt und Pfefferminz mit Hühnern. Das kann keine gute Ehe geben! Die Köche von heute denken sich nichts dabei, wenn sie in einer Suppe das

Fleisch von Hühnern, Enten, Schweinen und Gänsen vermischen. Aber diese Hühner, Schweine, Enten und Gänse haben zweifellos Seelen und diese Seelen werden in der andern Welt sicherlich bittere Klage erheben, weil man sie so behandelt hat.“ Als die vier wichtigsten Fleischspender der Tafel führt Yuan Mei das Huhn, das Schwein, die Ente und den Fisch auf. Als ein wahrer Philosoph des Essens hasst er nichts mehr als Unmässigkeit und Unnatur. „Iss nicht mit den Augen“, ist eine seiner Regeln, und er will damit sagen, dass die Tafel nicht mit unnötigen Schüsseln und mit einer zu grossen Speisenfolge überladen sein soll. „Iss nicht mit den Ohren“, lautet eine andere Regel, und sie will besagen, dass man nicht durch merkwürdige und sonderbare Gerichte mit ungewöhnlichem Namen den Beifall der Narren gewinnen soll.



NICO KLOPP

**SOCLAIR**  
SOCIÉTÉ ANONYME  
LUXEMBOURG  
ESCH DIFFERDANGE

BELEUCHTUNGSKÖRPER  
ALLER ART  
STILVOLL-EINFACH-VORNEHM  
GRÖSSTE AUSWAHL

**Maison Gallé**  
Couturier  
pour Dames  
et Messieurs

**LUXEMBOURG-GARE**  
Avenue Adolphe 24