

MARKT AM RIALTO

EIN BLICK IN VENEDIGS «SPEISEKAMMER» / Von Ursula Voss

Frühmorgens muss man auf die Brücke des Rialto gehen. Zu einer Zeit, in der in den Mercerie noch die Eisenverkäufe vor den Schaufenstern herabgelassen sind und nur vereinzelt Frühaufsteher sich in den Bars bei einem Cappuccino erwärmen, herrscht rund um den Rialto lebhaftes Leben.

Der Canal Grande ist mit grossen und kleinen Barken bedeckt, die von den umliegenden Inseln und von Festland Obst und Gemüse zum Markt bringen. Tomaten leuchten zwischen Bergen von dunkel-rundlichen Kürbissen und grünen Salatpflanzen. Goldene Zwiebeln liegen neben satten glänzenden Paprikas und violetten Melanzanen. Andere Barken sind hochbeladen mit Äpfeln und hellen und dunklen Trauben.

Während ein Teil der Schiffe am Ufer der Erberia, dem Gemüsemarkt, angelegt hat und die Männer mit dem Ausladen der Kisten und Körbe beschäftigt sind, warten die anderen in einiger Entfernung auf dem Canal, ständig in leiser schaukelnder Bewegung, und das Spiegelbild der bunten Früchte mischt sich mit den weissen, zitternden Konturen der Rialto-Brücke. Ab und zu dringen Rufe herauf. Es scheint, dass das Ausladen nach einer bestimmten Reihenfolge vorgenommen wird, denn jedes Mal löst sich eine Gondel aus der Menge der wartenden, um sich dem Landeplatz vor der Erberia zu nähern.

Die Schiffer sind warm angezogen mit dicken wollenen Sweatern und hohen Stiefeln. Wer weiss, wie viele Stunden vor Morgen grauen sie ihren Weg über den Canal zur Stadt angetrieben haben?

Auch auf dem Markt selbst herrscht schon geschäftiges Treiben. Mit lauten Getöse werden die Rollwagen in den Verkaufsständen links unter den Laubengängen hochgeschoben, und während die einen noch mit dem Aufbauen der Tische beschäftigt sind, nehmen andere die erste Ware in Empfang.

Um 8.30 Uhr haben sich mehrere Geflügelstände aufgemacht, einer so dicht neben dem anderen, dass von der Küche nur gerade der kleine überdachte Seiteneingang frei bleibt. Gerupfte Hühner hängen an langen Hälften neben mageren Kaninchen. Dahinter sitzt die Marktfrau und studiert bis zum Erscheinen der ersten Kunden die Lebensmittelpreise des «Gazzettino».

Je weiter man vordringt, desto dichter ist das Gedränge. Karren,



Hunderterte Körbe voller Tomaten, Äpfel, Melanzanen, Zwiebeln und Kürbisse, angefüllt vom grünen Blattwerk der verschiedenen Salate, leuchtend in der herbstlichen Pracht süsser Weintrauben, werden allmorgendlich von kleinen, flinken Gondeln zum Rialto gebracht.

hochbeladen mit Kartoffeln, Mohrrüben und Sellerie bahnen sich vom Quai einen Weg zu den einzelnen Ständen. Dazwischen sucht sich ein Mann, einen Korb voller Tomaten auf dem Kopf balancierend, Platz. Unter dem Laubengang, der zum Landeplatz führt, steht ein Polizeibeamter und wacht darüber, dass kein Unbefugter vor der offiziellen Eröffnung des Marktes Zutritt zu der Erberia sucht. Alles ist bis ins kleinste geregelt. Im Augenblick sind es nur die Grossisten Venedigs, die zum Einkauf zugelassen sind. Ein Lautsprecher ruft sie einzeln auf und verkündigt anschliessend die heutigen Marktpreise und die jedem Käufer für den Tag zustehenden Rationen an Gemüse und Obst, die dann wieder auf Barken geladen und den verschiedenen Geschäften oder Trattorien in der Stadt zugeleitet werden.

Ab 8 Uhr sind die Hausfrauen an der Reihe. Zwischen den klei-

nen ladeförmig hergerichteten Verkaufsständen, die mit lebhaften Gesten die heutigen Marktpreise diskutiert. Hinter ihnen tut sich eine dunkelfarbene Masse auf, in die nie ein Sonnenstrahl Eingang findet, und in die noch am hellen Tag der matte Lichtschein des Lampenlichtes auf die schmale Gasse hinaus fällt, während wenige Schritte weiter der Platz in helles Herbstsonnenlicht getaucht ist.

Diese engen Winkel bilden den charakteristischen alten Teil des Rialto. Sie haben sich durch die Jahrhunderte hindurch erhalten, im Gegensatz zu den Markthalen, die ursprünglich aus Holz gebaut, mehrmals das Opfer grosser Brände wurden, bis sie als dauerhafte Steinbauten ihre heutige Form erhielten.

Am anderen Ende der schmalen Ruga degli Speciali, die von der Rialto-Brücke zum Markt führt, liegt Venedigs weltberühmter Fischmarkt, die Pescheria. Unter einer weissen Loggia am Ufer des Canal Grande sind reihenweise mit weissen Marmorplatten bedeckte Tische aufgestellt, auf denen die Fische zum Verkauf hergerichtet und nach ihrer Art geordnet in flachen Kisten aufgeschichtet werden. Kleine silberne Fischereifische, deren küchenmäßige Verwendung nicht ganz einleuchtend ist, liegen neben dunklen Aalen und schlangenförmigen Cefali. Auf einem anderen Tisch wimmelt es in einem Drahtkorb von Tassenkreben. Nicht weit davon entfernt steht jemand in seltsam rauhen Lauten schwarzen Mänteln und Krabben an. Und immer noch werden neue Kisten vom Ufer herbeigeschleppt. Am letzten Marktag wurden allein über 80 Doppelzentner dieser Meeresfrüchte an die Bevölkerung verkauft.

Etwas abseits, ausserhalb der Halle, doch auch an einem marmorplattenbedeckten Tisch, steht ein Mann mit einem Messer. Sein

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

Die Insel des Rialto, in früheren Zeiten die Pulsader des mit seinem Handel der Welt umspannenden venezianischen Reiches, war einst, als die Quelle des Reichtums, aus dem heraus die Machtfundamente des Staates erwuchsen. Heute findet an ihren Ufern zwar kein Warenaustausch zwischen Topf und Speisereisen aus dem Orient und venezianischen Spiegeln und Spitzen statt, aber ihr lebhaft-buntes und lärmendes Aussehen hat diese Insel bis auf den heutigen Tag bewahrt. Kann der Markusplatz als der Königsaal Venedigs, der Molo als die Hofloge auf die Lagoon hinaus bezeichnet werden und der Canal Grande als die Gemälde- und Spiegelgalerie, so ist der Rialto die sich täglich von neuem füllende Speisekammer der Stadt. Doch mit venezianischer Grazie verbindet sich auch hier das Schöne mit dem Nützlichen.

Die herrliche Farbenfülle, die fast orientalische anmutende Lebhaftigkeit der Händler und Käufer, das Menschengewimmel und Stimmengewirr, schaffen jene charakteristische Rialto-Atmosphäre, die die prosaische Zweckhaftigkeit des Marktgeschäftes in merkwürdiger Weise verwandelt und den Zauber des Einmaligen trägt.

Am ist es, gefühlvollen Hausfrauen das Töten der Fische auszusuchen. Und er hat es auf diesem Gebiet zu wahrer Meisterschaft gebracht. Nicht nur, dass

er mit einem schnellen Schnitt hinter die Kiemen des Fisches dessen Leben ein schmerzloses Ende bereitet, in dem Bruchteil einer Minute ist auch der Fisch zerlegt, ausgenommen und für den Kochtopf zurechtgemacht. Die ständige Hausfrauenschlange vor seinem Tisch beweist, dass er zu einer unentbehrlichen Gestalt der Pescheria geworden ist.

TRIESTE

Strassenbahnfahrt ab Sonntag 1 Lire

Die ACEGAT gibt eine Reihe von Preiserhöhungen bekannt, die zum Teil bereits mit dem 1. November 1944 in Kraft getreten sind. Danach wurde der Tarif für elektrische Strom für den Hausgebrauch um 50 Prozent, für die Strassenbahn um 100 Prozent erhöht. Auch der Wasserpriest wuchs um 100 Prozent. Der Fahrpreis für die Strassenbahn in der Zeit von Beginn des Dienstes bis um 8.30 Uhr beträgt ab 5. November an Werk- und Sonntagen Lire 0,50, nach 8.30 bis 22 Uhr 1 Lire. Auch der Preis für die Mitnahme von Handgepäck wurde auf Lire 0,50 erhöht. Die Abonnements werden ebenfalls um rund 80 Prozent teurer. Die noch laufenden Abonnements verlieren am 6. Dezember ihre Gültigkeit und müssen bei der Kasse der ACEGAT erneuert bzw. verlängert werden. Blocks für 10 und 50 Fahrten werden zum Preis von Lire 8 bzw. Lire 40 ausgeben. Sie gelten nicht mehr nach 22 Uhr.

IM BLICKFELD DER ADRIA

Bis zum 4. November verlängert

Auf Grund des grossen Andrangs ist der Termin für die Ausstellung von Arbeitspflichtausweisen bis zum 4. November verlängert worden. Das Arbeitsamt ist in dieser Zeit täglich von 8 bis 12.30 Uhr und von 14.30 bis 18.30 Uhr geöffnet.

Zur Eintragung melden

Alle landwirtschaftlichen Techniker, die als Professoren oder landwirtschaftliche Berater tätig sind, ganz gleich, ob bei einer Privatfirma oder einer Behörde, haben sich unverzüglich zur Eintragung ihrer Berufsliste zu melden. Zuwiderhandlungen werden gerichtlich bestraft. Auskünfte erteilt das Syndikat der landwirtschaftlichen Techniker, Via Imbriani 5.

FRAULE

Fahrberechtigungen kontrollieren lassen

Die Fahrberechtigungen sämtlicher Kraftfahrzeuge müssen bis zum 8. November dem Deutschen Berater, Via Cripoli 10, vorgelegt werden. Alle Fahrzeuge, deren

Papiere nach dem 8. November ohne den Kontrollstempel des Deutschen Beraters befunden werden, werden beschlagnahmt.

Tot aufgefunden

Der Aufseher der Textilfabrik von Stracels fand am Freitag die Leiche eines Mannes im Alter von etwa 25 Jahren. Der Tote wies eine Wunde am Unterleib auf, die auf eine Verletzung durch einen Gegenstand hindeutet. Die Täter werden gesucht.

Zwei Tabakläden geplündert

Diebstahl von zwei Tabakläden der grösseren Mengen an Waren. Im ersten Fall fielen 6.300 kg Tabak und Zigarren. Werte von über 3000 Lire. Im zweiten Fall betrug die Beute 4.000 kg Tabak. Die Täter werden gesucht.

Berichtigung. In unserer

kurze Zeit der 1. November «Globe» Alarmzeichen für Freitag als richtig heissen: Bei Alarm tönt die Sirene viermal. Dauer von je fünfzehn Sekunden mit 15 Sekunden Intervallen. Entwarnung besteht aus Dauerton von 30 Sekunden.

«Militärbad» und Volksbad

Das Militärbad gehörte vor etwa 40 Jahren neben dem Bad «Fontana» zu den besten Bädern Triestes, obwohl man nur ganz...

Das Militärbad gehörte vor etwa 40 Jahren neben dem Bad «Fontana» zu den besten Bädern Triestes, obwohl man nur ganz... (Text continues with details about the bath's history and location).

In dem vor der Piazza Unità (der

maligen Piazza Grande) verankerten Bad «Buccheri», zu dem man mit dem Ruderboot fahren musste (hin, und zurück 10 Heller) lernten die meisten...

sieht und in der 1914/15

kurze Zeit der 1. November «Globe» Alarmzeichen für Freitag als richtig heissen: Bei Alarm tönt die Sirene viermal. Dauer von je fünfzehn Sekunden mit 15 Sekunden Intervallen. Entwarnung besteht aus Dauerton von 30 Sekunden.

Aus vergilbten

Offiziers-Schicksale vor dem Grossen Krieg

Von RUDOLF v. REICHTHAL

Blättern

Ball bei Lascy Ulanen

(6. Fortsetzung)

Anfangs fragte wohl noch eine oder die andere Dame ihren Kavaliere, worum man denn heute eigentlich die Komödie mit dem «Unteroffiziersball» inszeniert hatte, wo es doch jetzt so nett war wie immer. Aber lachend redeten sich die Gefragten auf die «Kapuziner» der Obersten aus und gingen auf andere Themen über.

Schliesslich vergass man die eigentlichen Veranstalter gänzlich. Kein Mensch kümmerte sich mehr um die Leute draussen im Vorsaal.

Nur dem Obersten gab die Sache keine Ruhe. Mit steigendem Unmut beobachtete er den Verlauf der Veranstaltung.

Endlich riss ihm die Geduld. Wie ein Stössvogel schoss er plötzlich auf den Adjutanten zu und schauzte ihn an: «Salzmann! Sofort hinaus zu den Unteroffizieren! Ich befähle: Rechts! Um! Marsch! Hierin mit ihnen!»

Salzmann eilte. «Diese Ochsen!» murmelte er unterwegs. «Zu keiner Ruhe kommt man wegen diesen Horviechern!»

Draussen angelangt, kommandierte er einfach: «Unteroffiziere, habacht! Rechts! Schritt marsch!»

Dieser Befehl duldet keinen Widerspruch. Dröhnend machten die zweiundneunzig schweren Absätze die Wendung.