Haus und Heim

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 31

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Jahrmarkt

Von Paul Schenk

Ueber dem Durcheinander redender Menschen und dem Lärm der alten Musikmaschinen und schlechten Lautsprecher schwebt eine müde, heisere Stimme. Es ist die des Ausrufers der Schaubude „Das achte Weltwunder". Grell scheinen einige Lampen auf die Estrade vor dem Eingang. Die Künstler stehen Parade und der Ausrufer gibt sich alle Mühe, die gaffende Menge möglichst nahe ans Theater ranzubekommen. Er steht da, der Mann mit der heisern Stimme, groß, wohlgebaut und kräftig. Sein Gesicht ist grau und sieht etwas mitgenommen aus. Er redet, lacht und macht Späße, gibt alles her, um fröhlich und heiter zu scheinen, obschon er in Wirklichkeit ein stiller, ernster Mann ist.

. . . „50 Rappen bezahlen Sie, um diese 10 Attraktionen zu sehen, 50 Rappen. Denken Sie, meine Herrschaften, das macht pro Nummer 5 Rappen, einen Sou. — Ich frage Sie, würden Sie um fünf Rappen arbeiten? — Sie lachen. — Aber wir tun es, weil wir müssen. Es ist unser Los, unser Leben — Artistenlos." —

Dann wird seine Stimme ernst. Bittend und voll Leid fährt er weiter: „. . . Meine Herrschaften, kommen Sie zur Kasse, ich bitte Sie im Namen dieser Künstler, die essen und trinken müssen wie Sie allesamt. — Ich bitte Sie — kommen Sie — wir zeigen Ihnen Kunst, etwas Rechtes um ihr Geld" . . .

Der Ausrufer freut sich selbst über seine warmen Worte. Jetzt werden die Menschen kommen; denn jetzt hat er ganz ehrlich gebeten und ihnen zu Herzen geredet, das muß ja wirken. — Die Menge bleibt unbeweglich. — Jetzt geht der Mann hinunter und redet Einzelne an und bittet. — Vielleicht fruchtet das. Im Halbdunkel steht die Menge und grinst. So kann nur die Masse grinsen. Es ist Hohn, Spott und Verachtung, dieses Lächeln der Menge. Ja, es ist köstlich, mitanzusehen, wie einer sich umsonst abmüht. Und diese Menge ist immer da. Es sind andere Einzelne darunter. Aber einer Menge steht der Mann stets gegenüber. Immer ist sie da, voller Vorurteile und Widersprüche. Und gegen diese Menge muß der Mann mit der heisern Stimme Sturm laufen.

Du guter Mann, glaubst du, das interessiert heute einen, was die Tänzerin Lola zeigt, der Fakir Sidi Hassan Bei, der Athlet Simson? Kunst ist heute nichts. Stelle dich um und zeige etwas stumpfsinniges, etwas, das die Nerven kitzelt und Hühnerhaut macht, das man sehen kann ohne zu denken. Und dann geht es dir vielleicht gut. —

Neben der Bude steht Werner Hermann, ein junger, frischer Mann, der seit Monaten nichts zu tun hat. Voll Verständnis nickt er ab und zu, wenn der Mann etwas sagt, mit dem er selbst auch einverstanden ist. Werner hat die Hände in den Hosentaschen vergraben. In der einen sind zwei Geldstücke. Ein Zehner und ein Zwanziger. Das macht zusammen dreißig Rappen. Zu gerne möchte Werner sich die 10 Attraktionen ansehen gehen.

Aber er hat zu wenig Geld. Es geht nicht. Warum kann gerade er nicht gehen, er, der für die andern so viel Verständnis hat und Mitgefühl? Ja, er könnte trotzdem gehen, da die Brettertreppe hinauf und sagen, er sei arbeitslos, und man würde ihn auch verstehen, und ihn für seine dreißig Rappen eintreten lassen. — Er überlegt. — Arbeitslos, das kann er nicht sagen. Dieses Wort schnürt ihm die Kehle zu. — Er rechnet. — Dreißig Rappen, nein das geht nicht, denkt er; denn so würde er den Preis drücken, und eine Attraktion käme ihn auf drei Rappen.

Der heisere Mann schlägt den dumpfen Gong. Einige Entschlossene steigen die Treppe hoch — und gleich beginnt die Vorstellung. —

Die Menge verzieht sich nach dem Lichte und dem Betrieb hin. Lange noch steht der junge Mann vor der Bude. Dann geht er langsam. Er beißt seine Zähne aufeinander. (Ich sehe es ganz gut, wie die Wangenmuskeln spielen.) — Es nützt nichts, seine Augen schimmern im Lichte und gehen über. Er selbst geht in der andern Richtung, dort wo die Straße dunkel ist, und der Jahrmarkt aufhört und verschwindet in der Finsternis, seine Augen abwischend.

Warum habe ich Werner nicht eingeladen? Ich hätte es gekonnt, ich meine, ich hätte es mir leisten können. Ich tat es nicht, weil ich mich schämte zu haben und in den Augen jenes jungen Mannes als Wohltäter oder weiß ich was angesehen zu werden . . .

Und ich frage mich weiter, ob es auf dem Jahrmarkt des Lebens anders ist?

Haus und Heim

Allerlei Gutes aus selbstgesammelten Wildfrüchten.

In den Ferientagen, wenn wir Wald und Feld durchstreifen, lacht unser Hausfrauenherz, wenn uns Mutter Natur aus ihrer überreichen Fülle unentgeltlich Schätze in den Schoß wirft. Und es lohnt sich wirklich, denn aus allen Waldfrüchten kann man herrliche Gerichte bereiten.

Walderdbeeren einzumachen, lohnt sich nicht, denn sie verlieren, wie fast alle Erdbeeren, ihr schönes Aroma beim Konservieren. Köstlich schmecken aber die frisch gesuchten Erdbeeren, wenn man sie sogleich verzehrt. Die, die es aber abwarten können, verspeisen die Erdbeeren nur mit Zucker bestreut, eventuell mit einem Teller Milch oder Nidle. Freudig werden die Augen der Familienglieder leuchten, wenn Mutter die gesammelten Erd- oder Himbeeren einmal im neuen Gewand präsentiert. Wie wäre es, wenn sie einmal Walderdberschnee reichen würde? Zu dieser köstlichen Speise kann man sowohl Himbeeren wie Erdbeeren benutzen. Die Beeren werden weich geschmort und durch ein Tuch gegeben. Man gibt dann auf jeden halben Liter Saft 5 Eigelb, fügt Zucker hinzu und schlägt die Mischung mit dem Schneebesen bis kurz vor dem Kochen und dann so lange, bis sie abgekühlt ist; dann den Eierschnee unterziehen.

Heidelbeeren soll es ja in diesem Jahr besonders reichlich geben, und sie sind auch nicht so mühsam zu sammeln wie Walderdbeeren. Für Kinder schmecken Heidelbeeren roh mit Milch besonders gut, sie löschen in heißen Tagen auch den Durst. Eine warme Heidelbeerspeise, die besonders von Herren gern gegessen wird, ist der Heidelbeerauflauf: Man schneidet aus altbackenem Weißbrot Scheiben, röstet sie in Butter und legt den Boden einer Auflaufform, die gut gefettet ist, damit aus. Zwei Pfund schöne Heidelbeeren vermischt man mit einem Pfund Zucker und füllt sie in die Form. 6 Eigelb werden mit 125 Gramm Zucker zu Schaum gerührt; man fügt den Saft einer halben Zitrone hinzu, mischt 25 Gramm Mondamin und den steifen Schnee darunter und gibt diese Mischung über die Heidelbeeren. Der Auflauf muß eine halbe Stunde backen.

Brombeeren, die etwas später kommen als die anderen Früchte, sind eine ganz köstliche Delikatesse, aber viele Hausfrauen wissen nicht recht, wie sie die schönen braunschwarzen Früchte verwenden sollen. Ein wunderschöner Brombeerpudding ist folgender: Man stellt 2 Pfund Brombeeren solange ins Wasserbad, bis die Beeren schönen Saft gezogen haben. Dann preßt man sie durch ein Haarsieb, fügt ¼ Liter Rotwein hinzu, 200 g Zucker, eine Prise Salz und das Abgeriebene einer Zitronenschale. Man bringt die Mischung zum Kochen und gibt dann 100 Gramm in Rotwein verrührtes Mondamin hinzu, läßt aufkochen und nimmt vom Feuer. Dann mischt man 150 Gramm rohe gezuckerte Brombeeren darunter, füllt die Masse in eine kalt ausgespülte Puddingform und stürzt nach Erstarren. Dazu gibt es eine dicke Vanillesauce. NR.