Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 25

Artikel: Aus alten Kochbüchern

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-641180

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: 06.01.2026

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

sich am Arme der Pflegerin in den Kinderschlafsaal, um ihr eigenes Kind zu suchen. Einmal glaubte sie es gefunden, dann wandte sie sich wieder enttäuscht ab, es war nicht ihr Sohn.

Als sie dann mit dem Kinde und einer Amme wieder in ihr totenstilles Haus zog, ging sie in dumpfer Verzweiflung umher und betrauerte nicht nur den Mann, sondern auch das Kind.

Um den Knaben, den man Wolf getauft hatte, kümmerte sie sich nicht, er blieb der Amme überlassen, die freundlich und rundlich umher ging und ihm tausend schmatzende Kosenamen gab. Frau Ollwig verbrachte die meiste Zeit im Obergeschoß des Hauses, wo das Musikzimmer lag, das die Welt ihres Mannes gewesen war. Hier waren seine wunderbaren Kompositionen entstanden, hier hatte er stundenlang am Klavier gesessen, leicht vornübergebeugt, nach innen lauschend. Frau Ollwig lebte nur noch der Erinnerung, den festlichen Jahren junger Ehe, dem Wonnegefühl, des berühmten Komponisten glückliche Frau zu sein. Sie schloß sich vom Leben ab und wurde vorzeitig alt.

Die Amme blieb im Hause, bei ihr suchte der Knabe, was sonst die Mutter gibt. Frau Ollwig war nicht eifersüchtig. Sie beobachtete schmerzlich, wie das Kind keinen Familienzug hatte, nicht den kühnen Gesichtsschnitt ihres Mannes, noch einen einzigen Zug ihres eigenen Antlitzes. Und wenn ihr in der Art seines Blickes, seiner Kopfhaltung zuweilen eine leise Aehnlichkeit mit ihrem Manne auffallen wollte, wandte sie sich ärgerlich ab und nannte sich eine Närrin, die eine Lüge zur Wahrheit machen wolle. Tagelang ging sie trauernd und ruhelos umher und dachte daran, wo ihr eigenes Kind jetzt sei, bei welcher Art von Leuten, wie man es behandle, ob rauhe Menschen ihn für kleine Bubenstreiche nicht etwa mit Schlägen straften. — Wolf hörte nur, daß er einen Vater gehabt habe, der nun tot sei. Daß die Mutter diesen unendlich geliebt haben mußte, begriff der aufgeweckte Knabe bald. Um so tiefer schmerzte es ihn, daß sie ihm nie vom Vater sprach, daß sie das Musikzimmer abgeschlossen hielt und allein darin viele Stunden verbrachte. Dann konnte Wolf vor der Türe stehen und sie drinnen weinen hören und mit liebkosenden Händen über die Klaviertasten streichen, daß eine klagende Tonreihe aufschluchzte. — Wolf wurde in die Schule geschickt, da er gut lernte, gab es zu Hause keinen Tadel, aber auch kein Lob, nur kühle Freundlichkeit. Er durfte der Mutter die Hand küssen, und sie blickte ihn dabei kaum an, zumeist über ihn hinweg, als lächle dort ein geliebteres Antlitz.

Sie lebten einsam in dem großen Hause, das in einem tiefen Garten stand, außerhalb der Stadt. Die Amme wurde alt und verwöhnte den Jungen immer mehr, als könne sie mit der Sorgfalt, die sie seinem Körper widmete, alles gutmachen, was Mutterliebe unterließ. Wolf wurde scheu, ernst und verschlossen. Die Jahre gingen hin, tagelang bekam er die Mutter nicht zu Gesicht.

Vom achten Lebensjahre an erhielt er Klavierunterricht, aber auf einem neugekauften Flügel, den man ins Erdgeschoß gestellt hatte. Frau Ollwig wollte den fremden Knaben nicht auf ihres Mannes Klavier lernen lassen.

Manchmal kam es ihr in den Sinn, daß ihr eigenes Kind auch bei einer Frau leben mußte, die ihm nicht Mutter war; dann konnte sie weich werden und liebkosend über Wolfs blondes Haar fahren, das in ihrer Familie völlig fremd war. Er wich ihr scheu aus. — Eintönig gingen die Jahre hin. Wolf wurde ein Jüngling.

Eines Nachmittags, als sie aus der Stadt heimkehrte, kam der alte Klavierlehrer Bottmann ihr im Garten entgegen. Er hielt eine Rolle in der Hand und lächelte in sich hinein. „Des Vaters Talent!" rief er, als er sie erblickte, und hielt die Rolle hoch. Frau Ollwig sah ihn groß an. Er breitete das Notenblatt vor ihr aus. „Eigentlich sollte ich es nicht verraten; aber ich weiß, daß Sie sich freuen werden! Also das hat Ihr Junge komponiert! Und hat schon seit Jahren in Heimlichkeit kleine Sachen geschrieben! Heute habe ich das Heftchen unter den Sonaten gefunden und ihn ernsthaft gefragt. Erst wollte er nicht mit der Sprache heraus, aber dann gestand er es. Wenn Sie nachmittags ausgehen, schleicht er ins Obergeschoß, steigt vom Fenster des blauen Salons auf den Balkon, der vor dem Musikzimmer liegt, dringt dort ein und dient derselben Muse, der Ihr Gatte diente. Und die Amme, die gute Seele, hält im Treppenhause Wache, eine Kunst beschützend, die sie nicht versteht, die ihr aber gut erscheint, weil sie ihren Liebling beglückt. Ein seltsam verschlossener Junge, Ihr Wolf!" — Frau Ollwig ließ den verdutzten alten Mann stehen und lief ins Haus. Atemlos kam sie oben vor der Tür des Musikzimmers an. Da stand die Amme, wischte sich dicke Tränen von den runden Wangen und hatte vor lauter Rührung über ihres Lieblings Spiel auf die Pflicht des Wachtpostens vergessen. Als sie die Herrin erblickte, schrie sie auf; aber Frau Ollwig legte ihr die zitternde Hand auf die Schulter. „Geh nur ruhig hinunter, ich tue ihm nichts!" Dann stand die Mutter allein vor der Tür und lauschte. Drinnen tönte und klang das Klavier unter guter Hand, es sang und schluchzte in bitterster Schwermut, an deren trauriger, unjugendlicher Tiefe Frau Ollwig sich in jähem Schmerze schuldig fühlte. Sie nahm den Schlüssel, der stets an ihrem Halse hing, und schloß die Türe auf. Wolf hörte es nicht. Leise ging sie auf ihn zu. Wie er dort saß, erkannte sie mit einemal ihres Mannes Kopfform in dem noch schmalen Jünglingskopfe des Sohnes. Das war ihres Mannes Art, am Klavier zu sitzen, leicht vornübergebeugt, lauschend, fern von der Welt.

„Wolf!" weinte sie und legte die Arme fest um ihn. Seine Hände glitten von den Tasten ab. Zwischen Lachen und Weinen erzählte ihm Frau Ollwig alles, beichtete in offenen Worten und hüllte ihn jubelnd in die zurückgedrängte und jetzt jäh hervorbrechende Zärtlichkeit ihrer Mutterliebe. „Du mein armes, liebes Kind! Verzeihst du mir?" — In Wolfs ernstem Gesicht erwachte ein Lächeln. „Soll ich dir böse sein, Mutter? Deine Liebe hat ja doch immer deinem Kinde gehört, nur daß du es fern glaubtest bei einer fremden Mutter. Und jetzt hast du es endlich gefunden, nicht wahr, Mutter?"

Aus alten Kochbüchern.

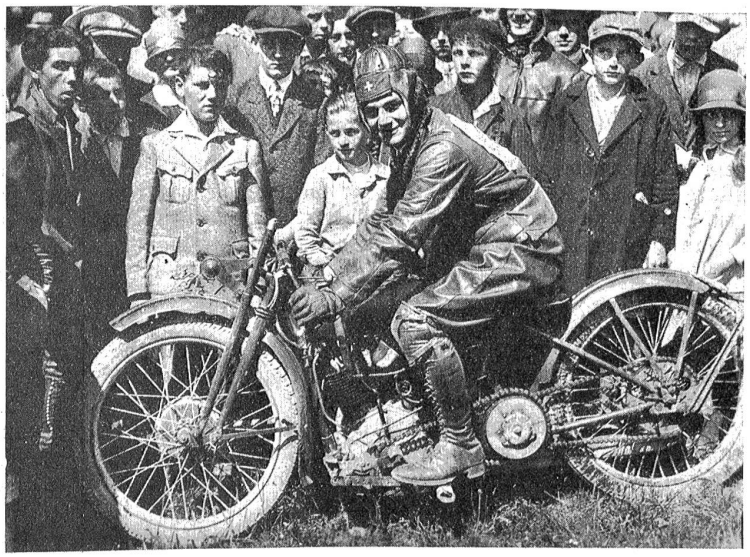
Die Stadtbibliothek Bern besitzt ein Kochbuch aus dem Jahre 1692, das einen wertvollen Einblick in die Lebenshaltung der damaligen Zeit gewährt. Seine Verfasserin ist die Landvögtin Apollonia Archerin geb. von Thormännin. Aber nicht nur vom Kochen ist die Rede, sondern von allen möglichen Dingen, die den Haushalt betreffen. Interessant ist, daß das Buch auch ein Rezept über das Färben von Strümpfen in Sonnenbrandfarbe bringt. Dieses Kochbuch, sowie solche späterer Zeiten, zeigen, welche Wandlung das Essen mit der Zeit nahm. Herr Dr. Zesiger hielt s. Z. hierüber im Cercle des Chefs de cuisine in Bern einen hochinteressanten Vortrag. Das Kochbuch der Frau Archerin bewegt sich noch ganz in den Bahnen der deutschen Küche, die zum Teil noch heute gehandhabt wird. So werden noch heute in Norddeutschland gewisse Saucen mit Hollundersaft, Erdbeersaft usw. gefärbt, wie dies auch die Frau Landvögtin empfahl. Interessant ist, daß von den 334 Rezepten dieses Kochbuches nicht weniger als ein Sechstel auf Eingemachtes entfällt. Auch eine Menge Pasteten, ein typisch deutsches Gericht, sind angeführt. Sehr viel wird mit Mandelmilch hantiert; die unmöglichsten Dinge wie Kutteln usw. werden mit einer solchen Sauce begossen und getränkt. Interessant ist, daß das Kochbuch auch Rezepte für Kartoffelgerichte bringt, was beweist, daß die Kartoffeln vor 1692 bereits in Bern gepflanzt wurden. Der Vortragende widerlegte die in den Schulen gelehrte Weisheit, daß Franz Drake als Erster die Kartoffeln nach Europa brachte.

Kolonisten waren es, die den Versuch machten, die süßen Kartoffeln aus Südamerika nach Europa zu bringen. Nachgewiesenermaßen wurden erstmals in den Sümpfen der Lombardischen Ebene, noch bevor Reis kultiviert wurde, gepflanzt. Nach der Schweiz kamen sie über den Tessin.

Die Bibliotheken besitzen Kochbücher aus späteren Zeiten, die deutlich zeigen, wie nach und nach die deutsche Küche verlassen und die französische Küche in Aufnahme kam. Dies beweist ein Kochbuch aus dem Jahre 1749, dessen Verfasserin ebenfalls eine Frau war. Noch deutlicher zeigt sich die Aufnahme französischer Speisen im Kochbuch der Witwe Ufelmann, Wirtin zum „Falken" in Bern, aus dem Jahre 1760. Heute wandelt man in der Schweiz fast ausschließlich in den Stapfen der französischen Küche, doch sind Ansätze zu einer Bewegung im Gange, sich etwas andern Küchen zuzuneigen.

Wie sah wohl ein Essen in früheren Zeiten aus? Wir können uns ein Festessen oder auch eine gewöhnliche bürgerliche Mahlzeit vorstellen, wenn wir Kaffee, Tee, Chocolat usw. wegdenken. Auf jeden Fall spielte früher die Quantität eine größere Rolle als die Qualität. Die Revolution, die sich in der Landwirtschaft durch den Fruchtwechsel vollzog, macht sich auch in der Küche bemerkbar. Von Einfluß war auch der Anbau des Getreides, der ebenfalls einen Wandel durchmachte. Zur Zeit der Landvögtin Archerin wurde Spelz noch verwendet: heute ist diese Getreidesorte so gut wie ausgestorben. Interessant ist die Tatsache, daß die Benediktiner, die sich um die Landwirtschaft der Schweiz große Verdienste erwarben, als erste gehabenes Brot backten. In den Speisezettel der alten Römer, die in Bern hausten, gibt ein Fund Einblick, der in der Enge bei Bern gemacht wurde. In dem Grabe einer jungen Frau wurden als Beigaben in sieben Töpfen verwahrt gefunden: Brot, eine gebackene Forelle, Fleisch, Gemüse — und Geld, letzteres wahrscheinlich zur Ueberfahrt in die andere Welt. Unsere Museen geben Aufschluß über die Gerätschaften, die zum Essen gebraucht wurden. Als große Seltenheit bewahrt das Historische Museum in Bern einen Löffel aus dem Bielersee, der wohl 10,000 Jahre alt sein dürfte. Das Historische Museum Basel wiederum besitzt Löffel, die die Damen des Mittelalters neben den Schüsseln am Gürtel zu tragen pflegten.

Die alten Kochbücher, die wir erwähnten, enthalten allerhand Rezepte und Bezeichnungen, die teilweise in unsere Küche hinüberleiten. Der Gumpischt, der sich großer Beliebtheit erfreute, ist nichts anderes als das Compott unserer Tage. Die Dattern sind die heutigen Torten. Sie wurden allerdings etwas anders zubereitet, nämlich aus Teig, dem etwas Schmalz eingeknetet wurde. Eier- und Käsgerichte spielten in alten Kochbüchern eine große Rolle. Interessant aber ist die Tatsache, daß die Bernerplatte, die heute Weltberühmtheit erlangt hat, zu Gotthelfs Zeiten noch unbekannt war. Sie dürfte in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts aufgetaucht sein und aus dem Emmental im Zusammenhang mit den Freßbädli zu uns gekommen sein.



Fabelhafte Leistung. Der Held des Tages: Cérésole, Kiesen. 1000 cm³ Harleymaschine in einem ganz unerhörten Tempo von 5 Min. 23 1/5 Sek. die 7 Kilometerstunde. Mittl. Geschwindigkeit 77,7 km. Steigung hohe Qualität. Durchschnittssteigung 9 % maximal 16 %.

Aus der politischen Woche.

Russisch-polnische Spannung.

Kaum eine Woche vergeht, ohne daß irgendwo am politischen Horizonte ein drohendes Gewitter aufstiege; bald im Süden, bald im Norden, bald im Westen, bald im Osten. Zur Stunde wetterleuchtet es bedenklich im Osten. Moskau und Warschau wechseln Noten, die verzweifelte Aehnlichkeit haben mit den offiziellen Schriftstücken, die im verhängnisvollen Juli 1914 zwischen Wien und Belgrad kursierten. Die Sowietregierung verlangt wiederholt, daß die polnische Regierung die Mitwirkung von Sowietvertretern bei der Untersuchung der Mordaffäre gestatte. Die ganz gleiche unmögliche Forderung stellte Oesterreich seinerzeit nach der Ermordung des Thronfolgers an Serbien. Der Unterschied liegt einzig darin, daß die Moskauer kein Ultimatum stellen, also nicht mit Sanktionen drohen im Falle der Ablehnung ihrer Forderung durch Polen. Das ist allerdings ein entscheidender Unterschied. Die Sowiets drängen nicht auf Krieg wie seinerzeit die Donaumonarchie; so ahnungslos in Kriegssachen wie seinerzeit die alten Herren am Wiener Ring sind die heutigen im Kreml allerdings nicht. Sie wissen, daß in einem Krieg mit Polen heute noch keine Lorbeeren zu holen sind; gerade heute weniger denn je, da England ja hinter jedem Gegner Sowietrußlands mit seiner ganzen Macht stehen wird. Es ist den Moskauern mit ihren Drohnoten vielleicht auch nur darum zu tun, historische Analogien heraufzubeschwören, um dann mit großmütiger Geste sagen zu können: Der Fall liegt gleich, aber wir machen es anders, wir Wilden....

Der Fall liegt gleich, insofern die geistigen Hintergründe der Morde von Serajewo und von Warschau die gleichen sind: politische Gegensätze von Land zu Land, in gewissen Emigrantenkreisen ins Fanatische gesteigert durch eine hetzerische Presse; wieder ist es ein 19jähriger verführter Junge, der die verhängnisvollen Schüsse abgefeuert hat. Aber er liegt doch wieder anders. Der russische Monarchist Boris Kowerda hat einen persönlichen Racheakt ausführen wollen, als er während drei Tagen dem Sowietgesandten Wojkow auflauerte und ihn im Momente niederschoß, da er den von London hergereisten Kollegen Rosengoltz auf dem Warschauer Bahnhofe begrüßte. Noch unabgeklärt ist die Frage, wie der Mörder Kenntnis bekam von der Ausfahrt des Gesandten, da doch niemand als der Gesandte selbst vom Inhalt der chiffrierten Depesche, die Rosengoltz' Ankunft meldete, Kenntnis hatte. Dieser Umstand scheint eine genaue Untersuchung des Mordfalles zu rechtfertigen, der alle Verbindungen Kowerdas aufklären muß, damit die Atmosphäre des Mißtrauens zwischen den beiden Ländern beseitigt werden kann.

Die polnische Regierung hat Haussuchungen bei russischen Emigranten und Verhaftungen vornehmen lassen. Der Mörder wird vor ein Sondergericht gestellt und wahrscheinlich hingerichtet werden. Es trifft sich fatal, daß gleichzeitig