

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 29 (1939)

Heft: 31

Rubrik: Haus und Heim

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: 09.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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, obwohl 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 alleamt. — 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 hinauf und redet Einzelne an und bittet. — Vielleicht fruchtet das. Im Halbdunkel steht die Menge und grinst. So kann nur die Masse grinzen. Es ist Hohn, Spott und Verachtung, dieses Lächeln der Menge. Ja, es ist lästlich, 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 stumpfes, etwas, das die Nerven lähmt 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 nicht 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 geben.

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 verzichtet 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 schäme 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.

W a l d e r d b e e r e n 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 Rüde. 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 W a l d e r d b e e r e n reichen würde? Zu dieser köstlichen Speise kann man sowohl Himbeeren wie Erdbeeren benutzen. Die Beeren werden weich geschmorte 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.

H e i d e l b e e r e n 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 H e i d e l b e e r a u f l a u f : Man schneidet aus althackenem Weißbrot Scheiben, röstet sie in Butter und legt den Boden einer Auflaufform, die gut gefettet ist, damit aus. Zwei Pfund schöne Heidelbeeren vermischen 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.

B r o m b e e r e n, 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 B r o m b e e r e p u d d i n g 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 $\frac{1}{4}$ 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 ausgeglühte Buddingform und stürzt nach Erstarren. Dazu gibt es eine dicke Vanillesauce. MR.