

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 29 (1939)  
**Heft:** 51

**Artikel:** Bern in Zahlen  
**Autor:** H.W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-650009>

#### 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:** 23.02.2026

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

## Hans Rölli singt Lieder zur Laute

Mittwoch den 13. Dezember hatten die Freistudenten zu einem Lautenlieder-Abend mit Hans Rölli eingeladen — und zwar in die Kunsthalle. Wem der Gedanke, in der Kunsthalle Musik anzuhören, erst etwas fremd erscheinen möchte, konnte sich an diesem Abend von der vorzüglichen Eignung des Mittelsaales, sowohl akustisch als auch stimmungsmäßig, voll überzeugen. Durch die Bestuhlung wirkte er weniger groß und die Bilder der Weihnachtsausstellung gaben eine angenehm wohnliche Note.

Bor allem das große, als Hintergrund gewählte Stilleben Martin Lauterburgs, aus dessen dunklem, rot-grün aufleuchtenden Grunde das aufgestellte Tischlein mit grüner Decke und Stehlampe förmlich hervorzutragen schien, war wie geschaffen, die Illusion einer intimen Häuslichkeit, in die Hans Röllis Lieder am besten passen, hervorzuzaubern.

Er selbst, in Samtjacke und dunklem Hemd, wußte selbst sich dekorativ ins Bild einzufügen und gab auch gleich der Freude Ausdruck, in einem so schönen Raum singen zu dürfen, — nach den vielen Wirtschaften der letzten Zeit, in denen er den Soldaten gefordert habe. In gehobener Stimmung ging er daran sich des Rahmens gemäß nur von seiner „besten“ Seite zu zeigen und diesmal nur die ernsten und tiefen Lieder zu bringen.

Nach einigen lieben, altbekannten Weisen aus seiner frühesten Zeit folgten tiestraumige Gegenwartslieder: erschütternd wahr die Not des „Arbeitslosen“, erschreckend die Gegenüberstellung des alten und des neuen Wiegenliedes, — dann Soldatenlieder (die er aber den Soldaten nicht singen darf) — „... wer jetzt nicht irr wird, ist nie Mensch gewesen“ und schließlich — trotzdem! „Singe und dreh dich dem Leben entgegen . . .“ Allmählich findet er wieder den einfachen, heiteren Volksliederton in den für ihn so typischen Fahrtenliedern:

„Leis die Erde, leis das Wandern . . .“ und der schöne Kehrreim eines andern „... unsrer Schuhe Lied, die Nachts durch die Dörfer ziehn . . .“

Wer Röllis Eigenart noch nicht kennt, staunt ob des einmalig persönlich Erlebten und doch so allgäufig Menschlichen, das diese Lieder alle, zu denen er sowohl die Worte als auch die Weise und Begleitung selber macht, an sich haben. Die meisten sind als reine Lyrik schon sich selbst genug und bedürfen kaum der Melodie. Hans Rölli spricht sie denn auch im Vollbewußtsein ihres Eigenwertes, bevor er sie singend zur Laute begleitet, nicht wie jemand, der den Text eines Liedes angibt, sondern mit der ganzen Innigkeit des Dichters.

Samtig-dunkel umhüllt uns das „Trunkene Lied“ — erfrischend und hörbar tropfend klingt es im Lied an den Regen. Das Schlaflied für sein zweites Töchterchen erstaunt durch seine Süße und Zartheit und wird unter anderen zur Wiederholung erbeten.

Zum Schluß geht Hans Rölli freigiebig auf die Wünsche der begeisterten Zuhörer ein und fordert sogar zum Mitsingen auf, dem freudig, fast andächtig verhalten Folge geleistet wird.

Während die Freistudenten zu einem heiteren zweiten Teil ins Forellenstübl auffordern und Hans Rölli bereitwillig aufliegende Lautenbücher zum Andenken signiert, bleibt noch Zeit zu einem kleinen Rundgang durch die Säle der lohnenden Weihnachtsausstellung. Man konnte mit Freude feststellen, wie viele die Gelegenheit wahrnahmen. In unserer Zeit der Berstsplitterung wirkt es besonders beglückend, verschiedene Künste gleichzeitig zu genießen und man kann den Freistudenten zu dieser wirklich kulturfördernden Art ihrer Veranstaltung gratulieren und sie zu Anlässen in gleicher Aufmachung freudig ermuntern.

T. W.

## Bern in Zahlen

Ich glaube, es ist bei Nietzsche, wo ein Aphorismus über das „Volk“ mit dem drastischen Ausruf schließt: „Im übrigen hole sie der Teufel und die Statistik!“ Dieses Wort ist mir in den Sinn gekommen, als ich neulich das Jahrbuch 1938/39 des Statistischen Amtes („Bevölkerung und Wirtschaft der Stadt Bern“) durchblättert habe. Was den Teufel betrifft, das stelle ich nun allerdings anheim, ob er den einen oder andern von uns holen solle oder nicht. Aber die Statistik, das ist schon so, die holt uns auf alle Fälle, die gibt keinen Pardon, bei der gibt es kein Entrinnen und Entwischen.

Und darum ist die Statistik eine ungeheuer interessante Wissenschaft. Nur weiß das niemand; mit ihrem Begriffe verbindet man ganz allgemein die Vorstellung eines Zahlauswäldes, in dem sich kein Mensch zurecht findet, wenn er nicht zufälligerweise ein Zahlen-Livingstone, d. h. eben ein Statistiker ist.

Und es ist ja schon wahr, daß die meisten Publikationen dieses Gebietes einem solchen Bilde bedenklich nahe kommen. Ellenslange Tabellen, trockene Aufzählungen und was sonst derart — das sind nun einmal für gewöhnliche Sterbliche keine vergnüglichen Angelegenheiten, wenn sich einer ohne Ariadnesfaden durch ein solches Labyrinth schlängeln soll. Gelezt den Fall jedoch, es nimmt uns einer recht väterlich bei der Hand und führt uns durch solch ein Zahlengewimmel, erklärt uns das eine oder andere, öffnet den Zahlen gewissermaßen den Mund, daß sie selber zu sprechen beginnen: nicht wahr, dann bekommt die Sache ein anderes Gesicht. Das

ist wie bei der Verdunkelung, wenn man zunächst über jeden Rinnstein stolpert, und es begegnet uns einer, der hat seine Taschenlampe bei sich: dann ist es sehr romantisch und geradezu ein Vergnügen, die Stadt einmal aus diesem neuen Gesichtswinkel zu betrachten.

Der Fall aber, den wir segten, scheint mir bei dem erwähnten Jahrbuch über die „Bevölkerung und Wirtschaft der Stadt Bern“ gegeben zu sein; jener Lotse aber, der uns heil und in lehrreicher Weise dahindurch steuert, ist kein anderer als Dr. Freudiger, der Chef des städtischen statistischen Amtes. Er versteht die Kunst des Statistikers, die darin besteht, den Zahlen den Mund zu öffnen, und wenn sich sein Jahresrückblick und die Jahresübersichten 1938/39 auch nicht gerade so spannend wie ein englischer Kriminalroman lesen lassen — lesen lassen sie sich jedenfalls. Und das ist alles, was sich in dieser Hinsicht von einem statistischen Werke billigerweise verlangen läßt: mehr wäre weniger.

Ich muß es mir aber versagen, hier Proben aus diesem Werk zu geben, denn die Geschmäcker sind verschieden, und was mich besonders interessiert, das interessiert nicht notwendigerweise auch andere Leute. Was ich mir aber, weil es mein eigentliches Anliegen ist, nicht versagen kann, das ist die Anregung, daß das genannte Jahrbuch jeweils unentgeltlich an alle Haushaltungen abgegeben werde. Wenn schon über die Verwaltungsbehörden gefragt und geschimpft werden soll, so würden die „Miesmacher und Kritikaster“ dadurch wenigstens in den Stand gesetzt, dabei authentische Angaben ins Feld zu führen. Weniger

kritischen Bürgern aber würden sich dadurch Einblicke in den Verwaltungsbetrieb eröffnen, wie er sie auf andere Weise nur selten so umfassend gewinnen könnte. Sollten aber die Kosten einer solchen Gratisabgabe zu hoch sein, um durch Vorteile der erwähnten Art aufgewogen und gerechtfertigt zu werden, so bliebe doch zu erwägen, ob nicht vielleicht das Jahrbuch jeweils am 1. August den jungen Staatsbürgern überreicht werden könnte. Traditionsgemäß beginnt in der Schweiz eine politische Laufbahn in der Gemeinde, und kann auch dort nicht jeder gewählt werden — wählen und stimmen kann jeder. Dass es aber ein jeder tue, dazu gehört, dass sich einer für die öffentlichen Angelegenheiten interessiere und jene Einblicke in den Verwaltungsbetrieb getan habe, die ihm, wir sagten es schon, gerade ein Werk wie dieses Jahrbuch erschließen könnte. H. W.

\* \* \*

## Haus und Heim

### Was kocht man Gutes in unserm Tessin?

Dies leckere Thema stand über einem Vorführungsabend in der freundlich-neuzeitlichen Küche des Elektrizitätswerks Bern, der kürzlich von Fr. Rina Scheurmann, Lehrerin am Haushaltungsseminar Fischerweg, im Rahmen des bernischen Hausangestelltenvereins gegeben wurde.

Die Referentin führte erst einmal mit lebendigen und gedanklich klaren Worten ins Grundsätzliche und Eigenümliche der Tessiner Küche ein: sie ist verschieden von der deutschschweizerischen, so wie Gebräuche und Sitten, wie Lebensweise und Charakter — so wie die Lieder unserer Landsleute jenseits der Alpen sich von den unsrern unterscheiden. Dieses Gegensätzliche liegt weniger im andersgearteten Speisezettel (so im Vorherrschen von Teigwaren, Mais, Reis) als im kulinarischen Drum und Dran. Die Tessiner Küche ist pikanter, mannigfaltiger, einfallreicher. Denn der Tessiner legt großen Wert auf die Mahlzeit — und wenn gespart werden muss, dann sicherlich zuletzt in der Küche. Man will sich nicht nur ernähren, man will essen, interessant essen. So erscheint hier wie überall als Voraussetzung des Guteessen-Könnens das Guteessen-Wollen...

In der Tessiner Küche nehmen Gewürze, namentlich Gewürzkräuter (Rosmarin, Basilikum, Thymian usw.), die ja mehr und mehr auch in der deutschschweizerischen Kochkunst auferstehen, einen Ehrenplatz ein. Aber „weise mit Gewürzen umgehen“, rät ein von jeder Tessinerin beherzigerter Grundsatz. So schreibt ein altüberliefelter Spruch (wörtlich ins Deutsche übersetzt) vor: „Man nehme bloß den Schatten einer Idee von Knoblauch“ — Welch nüancierte Kunst, die des tessinerischen Kochens! Im übrigen gilt dies ja auch für unsere Küche: ein Gewürz darf den spezifischen Geschmack einer Speise nur betonen, nie aber übertönen.

Ein Typisches in der Tessiner Küche ist die Fleisch Zubereitung. Die bei uns so hoch im Kurs stehende Fleischsauce führt im sonnigen Ticino ein richtiges Schattendasein. Der Tessiner zieht Schmorbraten, im Dunst garmachtes Fleisch vor; dabei tritt nur wenig Saft, echter „Sugo“ aus — der Bissen wird aber selbstverständlich entsprechend saftiger (wovon man sich im Verlauf des Abends anhand einer Kostprobe gerne überzeugen ließ!). Als Bratenfett dient ausschließlich Del, das bekanntlich leichter verdaulich ist als irgendein tierisches Fett.

Für das Saucengemüse, das auf dem deutschschweizerischen Etikett wahre Orgien feiert, bringt man im Tessin keinen Geschmack auf — wie übrigens auch im Land der verfeinerten

Cultur, Frankreich, und in seiner lateinischen Schwesternation Italien nicht. Tatsächlich nimmt die Mehlsauce einem Gemüse das typische Aroma, das ihm erhalten bleibt, wenn es nach dem Ritual der romanischen Küche nur mit Grünem in Butter gedämpft wird. Oft hört man für die Sauce plädieren, sie sei wirtschaftlicher, weil sie ein Gemüse „strecke“; dem muss entgegengehalten werden, dass sie ihrerseits das Gemüse verteuert... Für oder wider Saucengemüse ist wohl nicht zuletzt Geschmacksache — immerhin kann und soll der Mensch zum geschmackvollen Essen erzogen werden. —

Nach der theoretischen Einführung leitete ein beschwingtes Tessiner Lied, von den frischen, jungen Stimmen der Haushaltungsseminaristinnen gesungen, melodisch zum praktischen Teil des Abends über, zum

### Schaukochen.

Assistiert von 6 ihrer Schülerinnen, zauberte Fr. Scheurmann eine würzig duftende Herrlichkeit von typischen Tessiner Plättchen, so „klassischen“ Teigwaren- und Fleischgerichten, hervor. Auch das zeitgemäße billige Eintopfgericht — wie die Tessiner Fastenspeise (Käsesuppe) und die Bussecca — kam zu seinem Recht. Man lernte, dass zum guten Gelingen des Risottos vorab die richtige Reisart beiträgt (Naturreis; jedenfalls nie glasierten Reis verwenden), und dass er nicht die bei uns ortsbüchlichen 20 Minuten, sondern bloß 12 Minuten gekocht sein will. Die Polenta ihrerseits verlangt grobkörniges Mais und mehr Kochzeit als man ihr hierzugegend gönnt, nämlich eine gute Stunde; sie soll trocken sein und etwas brenzlig — nicht verbrannt! — schmecken (also auch hier wieder Nuancen!).

Nach einigem tessinerisch-eigenständigen „Dolce“ stellten sich als alte Bekannte aus dem letzten Weltkrieg zwei zeitgemäße Kuchen vor, die äußerst schmackhaft, nahrhaft und billig sind und fast kein Mehl brauchen: der goldgelbe Maiskuchen und der Kartoffelkuchen; dazu kam ein lustig-duftiges Hirsebiskuit: ein gewöhnliches Gleich schwer, bei dem lediglich an Stelle von Mehl die Hirselflocken treten, und das herzustellen sich heute sehr empfiehlt, da unser Land einen reichen Vorrat an Hirse angelegt hat.

So ist einem in zwei ausgefüllten Stunden ein Stück kulinatisch Andersartiges, gutes Andersartiges, nahegebracht worden, das uns Deutschschweizern geschmacklich durchaus entspricht und das unsrern zuweilen etwas phantasielos gehabhabten Speisezettel wertvoll zu erweitern, launiger zu gestalten vermag. G. M.

Anschließend einige von Fr. Rina Scheurmann bearbeitete Rezepte:

#### Tessiner Fastenspeise (Käsesuppe):

- 4 handvoll Brotstücke
- 50 g Käse, in Scheiben
- 1 Zwiebel, in Streifen
- 1½ l Bouillon.

Die Dünktli werden lagenweise mit dem Käse in jedem Suppenteller angerichtet, die goldig gebräunte Zwiebel über die Dünktli gegeben und das Ganze mit kochender Bouillon übergossen.

#### Zuppa-Casalinga:

- 2 Löffel Del
- ¼ Zwiebel
- 3 Löffel Mehl
- 2 l Wasser
- 2 Löffel Salz
- 3 handvoll Reis
- 1 Stück Hartkäse
- 30 g Käse, gerieben.

Das Del warm werden lassen, Mehl leicht bräunen, die Hälfte der fein gehackten Zwiebel beifügen und goldig anziehen lassen, mit der Flüssigkeit ablöschen, salzen und 10 Minuten kochen.