

Bern in Zahlen

Autor(en): **H.W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 51

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-650009>

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.

Hans Röllli singt Lieder zur Laute

Mittwoch den 13. Dezember hatten die Freistudenten zu einem Lautenlieder-Abend mit Hans Röllli eingeladen — und zwar in die Kunsthalle. Wem der Gedanke, in der Kunsthalle Musik anzuhören, erst etwas fremd erscheinen mochte, 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.

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

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

Nach einigen lieben, altbekannten Weisen aus seiner frühesten Zeit folgten tieftraurige 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 Reim eines andern „... unsrer Schube Lied, die Nachts durch die Dörfer ziehn...“

Wer Rölllis Eigenart noch nicht kennt, staunt ob des einmalig persönlich Erlebten und doch so allgütig 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 Röllli 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 Röllli freigiebig auf die Wünsche der begeistertsten 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 Forellensüßli auffordern und Hans Röllli 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 Zersplitterung 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 sollte oder nicht. Aber die Statistik, das ist schon so, die holt uns auf alle Fälle, die gibt keinen Bardon, bei der gibt es kein Entrinnen und Entweichen.

Und darum ist die Statistik eine ungeheuer interessante Wissenschaft. Nur weiß das niemand; mit ihrem Begriffe verbindet man ganz allgemein die Vorstellung eines Zahlenurwaldes, 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. Ellenlange Tabellen, trockene Aufzählungen und was sonst derart — das sind nun einmal für gewöhnliche Sterbliche keine vernünftigen Angelegenheiten, wenn sich einer ohne Ariadnefaden durch ein solches Labyrinth schlängeln soll. Geseht 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 Kinnstein 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 setzten, 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 Kostproben aus diesem Werke 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 geklagt und geschimpft werden soll, so würden die „Miesmacher und Kritiker“ 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. S. W.

* * *

Haus und Heim

Was kocht man Gutes in unserm Tessin?

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

Die Referentin führte erst einmal mit lebendigen und gedanklich klaren Worten ins Grundfällige und Eigentümliche 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 unsern unterscheiden. Dieses Gegenfällige liegt weniger im andersgearteten Speisezettel (so im Vorherrschen von Teigwaren, Mais, Reis) als im kulinarischen Drum und Dran. Die Tessiner Küche ist pikanter, mannigfaltiger, einfacher. Denn der Tessiner legt großen Wert auf die Mahlzeit — und wenn gepart 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 Gutflohen-Könnens das Guteffen-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 beherzigter Grundsatz. So schreibt ein altüberlieferter 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 Fleischzubereitung. Die bei uns so hoch im Kurs stehende Fleischsauce führt im sonnigen Ticino ein richtiges Schattendasein. Der Tessiner zieht Schmorbraten, im Dunst gargemachtes 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 Eßstisch wahre Orgien feiert, bringt man im Tessin keinen Geschmack auf — wie übrigens auch im Land der verfeinerten

Eßkultur, 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 Aktuel der romanischen Küche nur mit Grünem in Butter gedämpft wird. Oft hört man für die Sauce plädieren, sie sei wirtschaftlicher, weil sie ein Gemüse „streckt“; 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 Haushaltungsfeminaristinnen gesungen, melodios zum praktischen Teil des Abends über, zum

Schaukochen.

Affiziert von 6 ihrer Schülerinnen, zauberte Frä. 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 Busacca — 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 ortsüblichen 20 Minuten, sondern bloß 12 Minuten gekocht sein will. Die Polenta ihrerseits verlangt grobkörniges Mais und mehr Kochzeit als man ihr hierzugehend gönnt, nämlich eine gute Stunde; sie soll trocken sein und etwas brenzlich — nicht verbrannt! — schmecken (also auch hier wieder Nüancen!).

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 luftig-duftiges Hirsebiskuit: ein gewöhnliches Gleichschwer, bei dem lediglich an Stelle von Mehl die Hirseflocken 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 kulinarisch Andersartiges, gutes Andersartiges, nahegebracht worden, das uns Deutschschweizern geschmacklich durchaus entspricht und das unsern zuweisen etwas phantasielos gehandhabten Speisezettel wertvoll zu erweitern, launiger zu gestalten mag. G. M.

Anschließend einige von Frä. Rina Scheurmann bearbeitete Rezepte:

Tessiner Fastenspeise (Käsesuppe):

4 handvoll Brotdünkli
50 g Käse, in Scheibchen
1 Zwiebel, in Streifen
1½ l Bouillon.

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

Suppa = 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.