Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 29 (1942)
Heft: 2-3

Rubrik: Die Brille

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: 09.12.2025

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

Die Brille

Unterhaltung im Eden Palace

— — Ich hatte mich wieder einmal in Hitze geredet: ich merkte, wie ich grob und immer gröber wurde (trotz des herrlichen fast echtledernen Klubsessels). Und wenn man grob wird, ist man natürlich verloren.

Mein Gegenüber lachte still überlegen und schenkte mir fleissig ein — sein abscheuliches Wisky-and-Soda — was die Sache natürlich nicht besser machte.

Sind Sie fertig? fragte der infame Kerl. (Es war übrigens kein Geringerer als der von Singapore bis Vancouver bekannte und geschätzte Seniorchef des Grand Hotel Eden Palace und Cavadürli.)

Ja, ich war fertig! Ich hatte dem Menschen dreiviertelstundenlang erklärt, dass es eine Affenschande sei, wie er und seinesgleichen unsere herrliche Schweizerlandschaft mit ihren albernen Kitschpalästen versauten, ja versauten. Diese kindischen Kuppeln, diese popligen Portiküsse, diese vermurksten Gartenanlagen mit ihren steinimitierten Zementbalustraden, geraniengeschmückten Kandelabern und blödsinnigen Blautannengruppen; von der verlogenen und verdrehten «Innenarchitektur» nicht zu reden mit ihren handgeschmiedeten Kronleuchtern, ihren schweinfurtergrünen rosenbesäten Teppichen, den läppischen Garderobehaltern und dem ganzen Butzenscheibenplunder. Es sei ein Skandal.

Man müsse sich vor Gott und der Welt schämen, dass man derlei geschmackloses Zeug den Fremden (von den Einheimischen nicht zu reden) anzubieten wage. Nur der ordentlich sanitären Installation sei es zu verdanken, wenn überhaupt noch ein Hund es für anständig halte, am Verzasca-Granitsokel ihrer Hochstaplerbehälter das Bein hochzuheben.

Der Kerl, wenn ich so sagen darf, liess endlich eine kleine schwedische Platte auftragen, offenbar, um damit die glühenden Kohlen zu markieren. Der schwache Bestechungsversuch fand mich indessen auf der Höhe der Situation: ich angelte etwas Lachsschinken und zwei Cornichons und erklärte dem Mann, dass heutzutage eben der Schweizer Hotelier (in Idealkonkurrenz mit dem fast ebenso bedeutenden Bankdirektor) als eine Art Stellvertreter Gottes anzusehen sei: während im Mittelalter die Gotteshäuser in der Architektur die Führung übernommen hätten, wären es heute — um ihrer besonderen Bedeutung willen — die Banken und die Hotels. Und genau wie vordem die Stadtverwaltungen und Domkapitel einander die besten Dombaumeister abspenstig gemacht hätten vermittels sehr ansehnlicher Dotationen (ich flunkerte ein wenig, gestützt auf die dürftigen Kenntnisse meines Partners auf dem Gebiet der Architekturgeschichte), ebensosehr wäre es heute am Platz, wenn — — — der verständige Leser wird die nächsten 30 Druckzeilen leicht zu ergänzen wissen und dadurch der Verlagsfirma das entsprechende Honorar einsparen.

?

Ja, meint der Herr Direktor (er hatte sich inzwischen das halbe kalte Huhn von der Platte gefischt und verspeist — wobei ich die dunkle Ahnung nicht unterdrücken kann, ich würde diesem Vogel in Form eines Passivpostens auf meiner Achttagerechnung wieder begegnen), die Sache läge denn doch ein wenig anders:

Er wüsste sehr wohl, dass heute solch ein «führender Architekt» ihm einen richtiggehenden Kasten hinstellen würde mit allen Schikanen. Aber eben: das Ding würde nicht lange dauern. Die Fensterparaden, Kakteenplantagen und Verandaphantasien können schon übermorgen wieder aus der Mode sein, und was dann? Er blätterte in einem alten Jahrgang einer fleissig gelesenen Zeitschrift und meinte dann ziemlich nachlässig: vor ein paar Jahren hat man mir ihre Modelle von heute als abschreckende Beispiele präsentiert, und was damals guter Ton war auf ihrem Gebiet, das nennen sie heute «verlogenen Zauber». War's nicht so, dass sie in der schönen Vorkriegszeit über die «Hotelkästen» auf dem Rigi ausspuckten und als höchst nachahmenswerte Beispiele uns überlebensgrosse Engadiner Häuser und malerisch drapierte Klosteranlagen samt Kreuzgang einflössen wollten? Und wirklich wusste mir dieser Analphabet nach wenigen Minuten ein Blatt mit einem als Kloster kostümierten Hotel aufzuschlagen in besagter hochansehnlicher Zeitschrift. Ich versuchte mich mit ein paar Flüchen über entgleiste Schulmeister und Juristen und durch die geschickte Wendung von der «Einmischung Unberufener» aus der Situation herauszuschwindeln. Aber mein Partner war viel zu helle.

Er meinte ganz trocken: Sehen Sie, ich halte mich an meinte patente K. K. Hotel-Architektur. Da greift man nie daneben. Tüchtig Marmor, gewickelte Säulen und Schnitzwerk, Arventäfer und eine ordentliche Musterkarte von Sesseln, 'n paar alte Bilder (brauchen nicht mal alt zu sein), Stallaternen, Hellebarden, vielleicht ein lebensgrosser geschnitzter Bär als Schirmständer — warum nicht? Kitsch muss sein. *Kitsch hat Ewigkeitswert!*

Wenn's vierzehn Tage lang regnet, so sollen meine Gäste nicht weglaufen. Sie sollen sich bei mir wie zu Hause fühlen. Sie sollen ihren Biertisch bei mir finden und ihre Weinkneipe, ihre aufgedonnerte «Hall» und ihre Jassecke. Dreck! meinetwegen. Aber die Leute wollen es ja gar nicht anders!

Damit stand mein Partner plötzlich auf und eilte unter Bücklingen der Drehtüre entgegen, die irgendeinen Balkanfürsten in die Halle spie.

Ich streckte meine steifgewordenen Beine von mir und

starrte an die Decke. Da bemerkte ich zum erstenmal, dass ja da oben das bekannte Ulmer Leuchter-Weibchen, auf elektrisch montiert, zu mir heruntergrinste, und dass da in reicher Fülle das ganze Blendwerk einer falschen Heraldik über die reichprofilierten Kassetten ausgegossen war; die Bilder ringsum entpuppten sich sämtlich als nichtswürdige Imitationen ehedem berühmt gewesener Veduten; die Säulen, die da wie faule Mägde herumstanden, enthüllten ihre unsagbaren Proportionen. Und die Farben! Der Karminteppich, der seladongrüne Marmorsockel, die violetten Portieren, der schäbige Messingglanz des Treppengeländers, das süsse Rosa des ungeheuren Kaminschosses — Herrgott! Habe ich das denn noch nie gesehen? Habe ich tatsächlich vierzehn Tage lang in einer mit solchen Scheusslichkeiten siebzehnter Güte verbrämten Höhle existieren können? Um des fliessenden Wassers willen? Um der dicken Teppiche willen? Um des geräuschlosen Lifts willen?

Ich schluckte, stand auf und verlangte meine Rechnung.

(Im Halbdämmer der aufkeimenden Erkenntnis, dass sich das Angebot nach der Nachfrage orientiert.)

Josuah

Das Brot Zur Ausstellung im Basler Gewerbemuseum

Die Geschichte des Brotes ist fast so alt wie die Geschichte der Kultur überhaupt, denn deren eigentlicher Beginn liegt in dem Augenblick, da der Mensch wild wachsende Gräser «kultivierte», sie aussäte zu Feldern, da er anfing, Agrikultur zu treiben und damit sesshaft zu werden. So ist der Getreidesame, das Kornfeld zu einer Grundlage des Lebens geworden, das tägliche Brot zugleich zum lebenspendenden Sinnbild, dessen tiefster Ausdruck die Hostie ist. Doch geht die Symbolisierung des Brotes auf vorchristliche Zeiten zurück, in zahlreichen Volksbräuchen bis heute erhalten. Wie kaum auf einem anderen Gebiet, ist in der Geschichte des Brotes Altes neben Neuem lebendig geblieben, verknüpfen sich die Zeiten und wird das Gemeinsame erkennbar. Aus diesem weitgespannten Gebiet will die Ausstellung einen Ausschnitt zeigen in Bild, Wort und Objekt: die Gewinnung, Bereitung und Verwendung des Brotes in historischer Kontinuität, und innerhalb dieses Rahmens in einigen Streiflichtern die Entwicklung des Bäckereigewerbes.

Schon der steinzeitliche Sammler kannte verschiedene Getreidearten, deren Körner er geröstet ass. Den Anbau begann die jüngere Steinzeit mit Grabstock und Hacke und vervollständigte die bronzezeitliche Pflugkultur. Die meisten Getreidearten stammen aus Vorderasien, von denen sich in Europa auf die Dauer Weizen, Gerste, Roggen und Hafer, je nach der Gegend, durchsetzten. Das «Korn» der Schweiz war lange Zeit der Dinkel. In Südeuropa fand der Mais, aus Mexiko stammend, ursprünglich das einzige Brotgetreide Amerikas, Aufnahme.

Die Vorstufe der Brotbereitung war die Breinahrung, die zum gebackenen flachen Fladen führte, wofür sich alle Getreidearten eignen; Weizen und Roggen jedoch ermöglichten das Laibbrot mit aufgehendem Teig, da sie einen dafür notwendigen Eiweißstoff, den Kleber, enthalten. Die anderen wurden Futtergetreide oder dienten nunmehr der ergänzenden Breinahrung, wie auch die Hirse bis weit ins Mittelalter, die zur Zeit der Pfahlbauten noch zum Brot verwendet wurde. Manche Kulturkreise sind indessen bis heute bei der Breinahrung an Stelle des Brotes verblieben, so Ost- und Südasien mit ihrem Reis.

Auch in der Feldbestellung und Ernte ist eine Gleichzeitigkeit verschiedener technischer Stufen ablesbar, besonders auch in der geographisch vielgestaltigen Schweiz. Trotz motorisiertem Pflug, trotz Sä-, Mäh- und Garbenbinde- sowie Dreschmaschine wird in abgelegenen Regionen der Boden noch mit der Hacke oder dem primitiven hölzernen Pflug bearbeitet, wird noch mit der Hand gesät, wird das Korn mit Sichel oder Sense geschnitten, geschieht das Dreschen durch Ausklopfen der Ähren an einem Stein oder mit dem Flegel, so dass spätantike, mittelalterliche und barocke Illustrationen oft wie Darstellungen aus der Gegenwart anmuten: das mühevolle Jahr des Bauers, von den Jahreszeiten bedingt und dennoch von zeitloser Gültigkeit heute wie einst.

Eine wichtige Station auf dem Wege zum Brot ist das Kornlagern und der Kornhandel, mit den sorgsam erstellten bäuerlichen Getreidespeichern und den städtischen Kornhäusern, die in den Turmbauten der Silos ihre moderne Fortsetzung finden. Schöne alte Kornmasse und mit sinnreichen Modeln bedruckte Säcke lassen den Wert und die Bedeutung erkennen, die diesem kostbaren Gut seit jeher zukam. Eine Frühform des Mahlens trifft man in dem jetzt noch im primitiven Gebrauch üblichen, fürs alte Ägypten bezeugten Zerreiben der Körner mit einem Stein; eine nächste Stufe bedeutet das Zerstossen im Mörser, wie es die Griechen taten. Das Prinzip der Handmühle schliesslich, eine Erfindung der Römer, mit Läufer und Bodenstein, fand seine technische Vervollkommnung in der wasser- und windgetriebenen Mühle. Heute, bei Dampf und Elektrizität als Antrieb, werden die Körner zwischen Walzen zerquetscht und Plansichter besorgen an Stelle des Beutelns das Feinsieben des Mehls.

Das Mehl der primitiven Mühlen ergab ein ähnliches Brot wie das neuerdings aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten erstrebte Vollkornbrot, das fast alle Bestandteile des Korns enthält. Im allgemeinen jedoch herrschte die Tendenz nach einer möglichst reinen Trennung des Mehlkörpers von seiner Umhüllung vor. Die entscheidende Wendung in der Brotbereitung bedeutete die Entdeckung der Gärfähigkeit des Teiges. Bereits im alten Babylon und Ägypten kannte man die Wirkung des Sauerteigs.

Das Backen, das zentrale Moment im Werdegang des Brotes, ist älter als der Backofen selbst, und noch heute trifft man die vorerhitzte steinerne Platte, auf die der Teigfladen oder -laib gelegt wird. Einen wesentlichen Schritt zum Backofen bedeutete die tönerne oder steinerne Backglocke, die, über den Teig gestülpt, gelegentlich noch in Südeuropa in Gebrauch ist. An ihre Form erinnert noch das Lehm- oder Steingewölbe des primitiven Ofens. Die jetzt nur noch selten übliche direkte Feuerung (in den erhitzten, ausgekehrten Ofen wird das zu backende Brot gefüllt) wurde von den Römern schon überholt durch die Schaffung eines separaten, unter den Backraum verlegten Heizraumes. Im 19. Jahrhundert ging die Entwicklung weiter durch die Kohlenfeuerung zum Dampfbackofen, den jetzt der elektrische Backofen ablöst. Bäckereibilder von der Antike über das Mittelalter bis zur Gegenwart zeigen Bleibendes und Sichwandelndes in Betrieb, vom Mischen, Kneten und Formen des Teiges bis zum Backen und dem fertigen Brot, von der Handarbeit mit der Backschaufel bis zum maschinell mechanisierten Vorgang mit dem Laufband.

Neben dem schon früh entwickelten städtischen Brotvertrieb