

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

**Buchbesprechung:** Neue Bücher

**Autor:** H.W.

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.05.2025

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

## Nekrologe



### † Friedrich Brechbühl

In Bümpliz ist kürzlich Friedrich Brechbühl-Schirren gestorben. Er war früher Landwirt in Münsingen gewesen und im Jahre 1928 zu seiner Tochter nach Bümpliz gezogen. Vater und Mutter Brechbühl erfreuten sich dort eines schönen, gemeinsamen Lebensabends.

In guter Gesundheit hatten sie am 23. Juni 1936 im Kreise der Ihren in voller Rüstigkeit die goldene Hochzeit feiern können.

Vor einiger Zeit jedoch zog sich Vater Brechbühl eine Erkältung zu, die nach kurzem, zehntägigem Krankenlager zu seinem Tode führte. Als einen pflichttreuen, verantwortungsbewußten Menschen werden wir ihm ein gutes Gedächtnis bewahren.

\* \* \*

### † Emma Baumgartner-Neuenberger

In Stettlen ist Frau Emma Baumgartner-Neuenberger, Lehrerin an der dortigen Mittelklasse, gestorben. Mit ihr ist eine begabte, tüchtige Lehrerin dahingegangen, die in ihrer Schule und darüber hinaus in ihrer Gemeinde noch lange eine große Lücke hinterlassen wird.

Als Tochter einer bernischen Lehrersfamilie in der Stadt aufgewachsen, sollte ihr doch das schöne Dorf Stettlen, an dessen Schule sie bald nach dem Besuch des städtischen Lehrerinnenseminars im Monbijou gewählt wurde, zur zweiten Heimat werden. Mit ganzer Seele hing sie an ihrer Schule, ein reiches Maß an Arbeit und Sorge wartete ihrer aber auch zu Hause, war sie doch Mutter von vier Kin-



dern, die ihre Liebe und Fürsorge noch so sehr nötig gehabt hätten. Mit seltenem Willen und großer Arbeitsfreudigkeit gab sie sich ihrer doppelten Aufgabe hin. Wer sie kannte mit ihrem ernsten und etwas verschlossenen Wesen, der wußte aber auch um ihr reiches, inneres Streben, um ihren offenen Sinn für alles Wahre, Gute und Schöne im Leben.

## Neue Bücher

Jonas Fränkel: **Gottfried Kellers politische Sendung.** 126 Seiten, broschiert, Fr. 3.80. Verlag Oprecht, Zürich.

Jonas Fränkel, der Extraordinarius für neuere deutsche Literatur und vergleichende Literaturgeschichte an der Universität Bern, hat sich unvergängliche Verdienste um das Werk Gottfried Kellers erworben. Die großartige 29bändige Keller-Ausgabe, die er mit Unterstützung der Zürcher Regierung in einem Berner Verlag herausgibt und von der bisher 17 Bände vorliegen, ist ein textkritisches Meisterwerk von gar nicht zu überschätzendem Werte. Wenn von irgendwem, dann ist also von Fränkel das maßgebende Bild des Politikers Keller zu erwarten. Denn die Politik, im engern und im weitern Begriffsverständnis, ist bei Keller so innig mit seinem Wesen und Werk verschmolzen, daß es schon der Subtilität, der profunden Kenntnisse, der Beobachtungsgabe und Deutefähigkeit eines Philologen von der Art Fränkels bedarf, um hier Klarheit zu schaffen und zu verbreiten. In der Hoffnung, diese Arbeit in vorliegender Schrift geleistet zu finden, haben wir sie denn auch vorgenommen.

Daß wir es aber gleich vorweg nehmen: In dieser Hinsicht sind wir enttäuscht worden. Prof. Fränkels Schrift steht bewußt und zugeständenermaßen außerhalb des wissenschaftlichen Bezirks seiner Bemühungen um Gottfried Keller. Sie ist hervor-

gegangen aus einem Zyklus von Vorträgen, die 1936 in Bern gehalten worden sind und ist, ihrer Art und Haltung und ihrem Tenor nach als reine Streitschrift einzuordnen. Daß aber Prof. Fränkel zu fechten versteht, wird jedem erinnerlich sein, der seinerzeit im „Bund“ seinen Auseinandersetzungen über den Spitteler-Nachlaß gefolgt ist. Er führt eine Klinge, die trifft, und die Formulierungen, die er in seiner neuesten Schrift findet, sind mitunter von einer Präzision sondergleichen. Die Auswahl seiner Zitate, z. T. aus bisher unzugänglichen Gedichten Kellers, beleuchten die Sachlage, wie sie Fränkel gesehen haben will, in ganz hervorragender Art. Rein ästhetisch betrachtet, als ein virtuosos Stück polemischer Prosa, ist diese Schrift über jedes Lob erhaben.

Was aber ihren Genuß immer wieder trübt und schmälert, das ist die Manier, wie Keller zu Zwecken mißbraucht wird, die seiner Art durchaus fern gelegen haben. Denn es geht doch wohl nicht an, daß Fränkel Gottfried Kellers Politik zu vertreten vorgibt, während der Sachverhalt der ist, daß Keller — so gut das eben gehen will — für Fränkels „Politik“ eingespannt wird. Fränkels „Politik“ aber ist diejenige des *Ref-sentiments*, und damit hat Keller, damit haben wir nichts zu schaffen. Wenn die Schrift trotzdem so etwas wie „Dienst am Kunden“ ist, so hat das andere Ursachen. S. W.

**Heinrich Frey, Mein Heimatland die Schweiz.**

40 Seiten stark ist dieses Bändchen im Selbstverlag des Verfassers (Gartenstadt Liebefeld-Bern) erschienen. In übersichtlicher Weise gruppiert es wissenswerte Daten aus Geschichte, Wirtschaft, Geographie, Politik, Verkehr, Tarifwesen usw. usw. Das Werkchen ist geschickt aufgemacht und lehrreich illustriert und kann zu Nachschlagezwecken empfohlen werden. Uebrigens wird das Bändchen bei Anlaß der diesjährigen Bundesfeier den Jungbürgern mit der Gemeindeverfassung und dem bedeutenden Buch „Von Kampf und Opfer für die Freiheit“ von Dr. A. Jaggi (Verlag Paul Haupt) überreicht werden.

„Wie ich mein Kindlein kleide“, Strick- und Häkelanleitungen, 5. neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Herausgegeben vom Zentralsekretariat Pro Juventute, Abteilung „Mutter und Kind“, Zürich. Preis Fr. 1.20.

Durch gründliche Neubearbeitung und Erweiterung ihrer weitverbreiteten Strickbroschüre hat sich Pro Juventute wieder bemüht, den Frauen einen zuverlässigen Ratgeber zur Anfertigung erprobter Säuglings- und Kleinkindbekleidung in die Hand zu legen. Auch in dieser neuen Auflage kommt weniger das „Nur-Modische“ zur Geltung, als das Bestreben, das Schö-

ne mit dem Nützlichen zu verbinden und so dem Wesen des Kindes und seinen Bedürfnissen weitgehend Rechnung zu tragen. Ein besonderer Wert der Broschüre liegt darin, daß sie nebst den zahlreichen Modellen, die fachlich und leicht verständlich erklärt sind, Anleitung zur Anfertigung verschiedener Größen und Ausführungsarten bietet und auch eine übersichtliche Maßtabelle enthält. Deshalb wird dieses Werkchen nicht nur dort, wo ein Kindlein erwartet und seine Aussteuer gerüstet wird willkommen sein, sondern auch für die Anfertigung von Gestricktem für 1- bis 6jährige Kinder wertvolle Dienste leisten.

**Bucheingänge.**

(Besprechung vorbehalten.)

**Wir jungen Schweizer.** 5. Jahrgang, von Jungschweizer-Jungschweizerin. Kalender auf das Jahr 1940.

**Frieda Huggenberg, Frauen dienen der Heimat.** Lebensbilder von M. R. Gschwind, G. Billiger-Keller, Emma Coradi-Stahl. Kart. Fr. 2.25: (Rascher Verlag, Zürich.)

**Gonzague de Reynold, Selbstbrennung der Schweiz.** 91 Seiten, kart. Fr. 2.25: (Rascher Verlag Zürich.)

# Haus und Heim

## Allerlei Brotbelage.

2—3 reife Bananen werden so lange in den mittelheißen Backofen gelegt, bis das Fruchtfleisch schön weich ist. Es wird aus der Schale gelöst und mit soviel weicher Butter vermischt, daß eine streichbare Masse entsteht. Sie wird ziemlich dick auf Schwarzbrotstücken gestrichen.

Tomatenpüree vermischt man mit etwas gewiegtem Schnittlauch, wenig Butter und einer Prise Reibkäse und bestreicht damit gleichmäßig die Brotscheiben.

Gewiegte Petersilie vermischt man mit einigen Löffelchen gemahlener Hafelnüssen und einer Prise Salz und verteilt die Masse auf gebutterte Brotschnitten, besonders Grahambrot.

Weiche Schachtelkäse wird mit einer Messerspitze Kümmel und 2—3 gehackten Oliven vermischt, auf gebutterte Brotschnitten gestrichen und mit einem Nußkern verziert.

Allerlei junge Kräuter werden von den Stielen befreit und

mit weicher Butter und einer Prise Salz verrührt. Man streicht die Masse auf die Brotschnitten und legt eine dünne Tomatenscheibe darauf.

Gleichmäßige Brotschnitten werden gebuttert und mit etwas Mayonnaise überzogen. Dann schneidet man eine geschälte, entkernte Gurke in dünne Scheibchen, legt sie ziegelförmig darauf und überstreut sie mit wenig Salz und gewiegter Petersilie.

Gebutterte Brotscheiben bestreicht man ziemlich dick mit Mettwurst und garniert mit etwas Mayonnaise und je einer dünnen Eierscheibe.

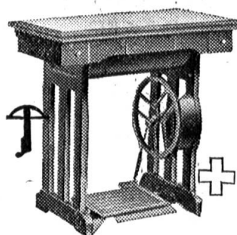
Geschälte Sellerie wird gehobelt und direkt in etwas Milch eingelegt. Wenn alles fertig gehobelt ist, preßt man die Milch aus, vermischt die Sellerie mit einigen Löffeln Mayonnaise und häuft sie auf Brotschnitten auf. Obenauf legt man eine rote, eingemachte Kirsche oder streut eine Prise roten Pfeffer darüber.

### Für Ihren Bücherbedarf

empfiehlt sich Ihnen

**Buchhandlung Paul Haupt**

Bern, Falkenplatz 14



**Helvetia** Nähmaschinen

### Warum

eine ausländische Nähmaschine kaufen, wenn Sie die neue Helvetia mit dem patentierten Hüpfersfußchen, gegen bequeme monatliche Teilzahlungen erhalten können? Verlangen Sie unseren neuen Prospekt.

### „Münsinger“

alkoholfreier und vergorener

### OBSTSAFT

Reiner Sauergrauwechsaft aus der modernsten Süßmosterei liefert in bester Qualität die

**MOSTEREI MUNSINGEN**

Telephon 810 31

Bitte Preisliste verlangen

Carotin, durch die zu hohe Temperatur zerstört werden. Da die eingefottene Butter kein Wasser und keinen Einsiederückstand („Ankenrume“ oder „Druese“) mehr enthält, tritt kein Verdampfen des Wassers bei 100° C und auch kein Anbrennen des Eiweißes mehr ein, an dem die Hausfrau sinnfällig erkennen könnte, wenn sie für die Butter zu hohe Temperaturen erreicht. Infolgedessen wird vielfach in Unkenntnis weiter erhitzt, bis das Butterfett zerseht ist.

Wenn man die eingefottene Butter in Steinguttöpfe umschmelzen will, so darf dies nur auf die vorgeschriebene Weise im warmen Wasser geschehen, da sich sonst sehr leicht die vorhin beschriebene Ueberhitzung einstellt, wodurch die eingefottene Butter unbrauchbar wird. Uebrigens werden seit einiger Zeit nur noch ladierte Büchsen und 5-kg-Eimer verwendet, wodurch die Gefahr der Rostbildung stark reduziert ist, sodaß bei diesen Packungen das Umschmelzen unterlassen werden kann.

In bezug auf Farbe der eingefottenen Butter kann natürlich nicht allen, zum Teil weit auseinandergehenden Wünschen entsprochen werden. Wir halten darauf, die Butter mit größtmöglicher Sorgfalt und Schonung einzufieden. Demgemäß weist sie im allgemeinen nur eine leichte Bräunung auf, ist aber gleichwohl so eingefotten, daß eine maximale Haltbarkeit erreicht wird.

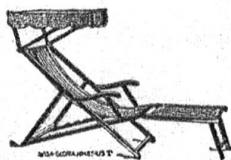
Die Einsiedebetriebe sind gehalten, ein möglichst fein kristallisiertes Butterfett herzustellen, da dieses die günstigste Form für den Transport und die Verteilung vom Produzent zum Konsument ergibt. Derartige eingefottene Butter ist haltbarer als grobkristallisierte und ist namentlich auch viel beständiger gegenüber Temperaturschwankungen. Da sie sich nicht entmilcht in grobe Kristalle und flüssiges Butteröl, so ist sie fester und namentlich auch in der Haushaltung besser zu verarbeiten als die grobkristallisierte eingefottene Butter.

\* \* \*

**Führer durch den Alpengarten Schnige Platte.** (Alpiner Botanischer Garten.) Herausgegeben vom Verein Alpengarten Schnige Platte Interlaken.

Im Jahre 1928 wurde der Alpengarten Schnige Platte durch einen Verein gleichen Namens (Sitz Interlaken) angelegt und unter wissenschaftlicher und gärtnerischer Beratung des Botanischen Instituts und des Botanischen Gartens der Universität seither gehegt und gepflegt. Ziel und Zweck dieser Institution ist es, zunächst einmal die wichtigsten und eigenartigsten, mit der Zeit aber die gesamte schweizerische Gebirgsflora in ihrer natürlichen Umgebung und ihren Beziehungen zu Klima und Boden zu zeigen. Die natürlichen Pflanzengesellschaften, die besser als die Einzelpflanze den Lebenshaushalt der Hochgebirgslandschaft zu veranschaulichen und zu verdeutlichen vermögen, werden insonderheit gepflegt. So wird der Besucher in der Hauptsache eine vollkommen natürliche, jeder Bewirtschaftung entzogene Landschaft zu sehen bekommen und damit die Mannigfaltigkeit unserer Alpennatur in ihrer unverfälschten Eigenart studieren und genießen können. Wenn er dadurch zur Einsicht und Ueberzeugung kommen sollte, daß der Schutz unserer Alpenpflanzen und der Alpennatur überhaupt notwendig und jeder Anerkennung und Förderung würdig ist, so hat der Garten an ihm eine seiner wichtigsten Aufgaben erfüllt.

Der Führer durch diesen Garten, den wir hier anzuzeigen das Vergnügen haben, wird seiner Aufgabe in vorbildlicher Weise dadurch gerecht, daß er den Leser auf einem Rundgang durch den Garten begleitet und ihn immer gleich an Ort und Stelle auf alles Wissens- und Sehenswerte aufmerksam macht. Dabei wird zwischen einem „Hauptrundgang“ und einem vollständigen Rundgang unterschieden; jener, auf eine Dauer von höchstens eine Stunde berechnet, ist auch im Schriftgrad von der Spezialitätenliste abgehoben, die, dem besinnlicheren Besucher vorbehalten, für so und so viele Abzweigungen und stille Winkel gilt. Die günstigste Jahreszeit für einen solchen Besuch, wird einem weiter gesagt, liegt zwischen Ende Juni und Mitte August. Wer mehr auf Farbenwirkung und Masseneffekte abstellt, wird zur Blütezeit von Anemonen, Enzianen, Primeln und Alpenrosen, Ende Juni bis Mitte Juli also, den Garten besuchen. Nächsten Sonntag beispielsweise, und selbstverständlich mit dem vorliegenden Führer versehen. Hoffentlich ist dann das Wetter dementsprechend — wir selber wünschen nämlich auch hinzugehen.



In unsern bequemen und soliden

## Liegestühlen

mit oder ohne

**Sonnendach** ruht sich's angenehm aus!

Ferner empfehlen wir

**Feldsessel, Feldbetten, Klappmöbel, Hängematten, Wochenendschirme, Luftmatrizen**

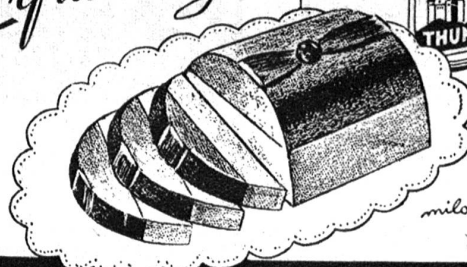
Artikel für

**Tennis, Rasen- und Wassersport  
Touristen- und Bergsportartikel**

Vorteilhafte Preise. Prompter Versand

**christen & co ag**  
MARKTGASSE 28 BERN

*Die  
nahrhafte  
Erfrischung*



**FAMILIENPACKUNG IN VERSCHIEDENEN AROMA  
FÜR 4-5 PERSONEN Fr. 1.50**

Erhältlich in den Milchprod.-Geschäften und einigen Konditoreien. Hauptdepot Bern: Laupenstr. 18, Tel. 2 36 84