

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 33

Artikel: "de retour de Paris"
Autor: Flogerzi, Florian
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648250>

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>

Die Gemäldesammlung des Prado

Zur Ausstellung seiner Meisterwerke im Kunstmuseum in Genf

Bis auf Isabella von Kastilien und Ferdinand von Aragonien zurück lassen sich die Ursprünge dieser einzigartigen Sammlung verfolgen. Die bedeutendste Förderung und Bereicherung jedoch erfuhr sie unter und durch Karl V. Beim Brande des Schlosses Retiro wurde sie dann teilweise zerstört, und Spuren dieses Unglückes tragen einige Stücke noch heute. So das berühmte „Karl V. bei Mühlberg“ von Tizian, das in Genf zu sehen ist (es trägt die Nummer 163), und das in seinem untern Teil etwelsche — man möchte sagen: Brandwunden aufweist. Doch unverdrossen wurde weiter gesammelt, und ein jeder spanische König hat es sich angelegen sein lassen und zur Ehre gerechnet, die wunderbare Schau immer noch weiter zu vervollständigen und zu bereichern. So ist sie denn, wenn auch nicht zur zahlenmäßig größten, so doch zur schönsten, wertvollsten Sammlung geworden, die wir heute kennen und nennen.

Prado heißt wörtlich „Wiese“ und ist die Bezeichnung für öffentliche Anlagen in den spanischen Städten. Unser Prado, das Museo Nacional de Pintura y Escultura, wurde nach dem Prado de San Jeronimo genannt, einem Park, in dem König Karl III. im Jahre 1785 durch Juan de Villanueva den Museumsaal im Still des spanischen Klassizismus aufführen ließ. Aber erst im Jahre 1819 wurde in diesem großartigen Gebäude, das inzwischen noch vergrößert worden war, das heutige Museum eingerichtet, ein Zentrum ersten Ranges von Kunst und Kultur, das seither aus dem geistigen und nationalen Leben Spaniens gar nicht mehr wegzudenken ist.

Besonders reich ist der Prado an Werken spanischer Meister; er beherbergt je über sechzig Bilder von Goya und Velasquez und über zwanzig von Greco. Die großen Flamen sind mit sechzig Bildern von Rubens und einundzwanzig von van Dyck glänzend vertreten. Nicht minder würdig sind das die italienischen Schulen von Raffael bis Tiepolo; von Tizian allein weist der Prado-Katalog vierzig Gemälde auf.

Und nun, zum ersten Male seit ihrem Bestehen, ist ein Teil dieser unschätzbaren Sammlung, ihr schönster, wertvollster und wichtigster Teil, außer Landes zu sehen und zu bewundern. Es ist unschwer zu erraten, was das für die spanische Regierung, für Genf und für uns bedeutet.

Mit nahezu 200 Nummern nimmt die Ausstellung sämtliche Säle des ersten Stockwerks im Genfer Kunstmuseum in Anspruch. Die Treppe ist mit Tapissereien aus dem königlichen Palaß in Madrid ausgekleidet. Mit erlesenem Geschmack und außerordentlicher Klarheit ist das ganze reiche Material, das zur Verfügung gestanden hat, in die verschiedenen Säle verteilt worden. Wenn nun die Ausstellung im Saal der religiösen Malerei die Schuld nachweisen läßt, in der Greco gegenüber Tizian und Tintoretto steht, so zeigt auf der andern Seite der Saal der Porträts die Abhängigkeit auf, in der Velasquez eben diesem Greco gegenüber steht. Und sehr deutlich wird einem auch der Einfluß, den Velasquez hinwiederum, im Verein mit Rembrandt, auf Goya, seinen Nachfolger, und auf den ganzen Impressionismus ausgeübt hat.

Denn hat sich der Besucher, zunächst von der Größe und Wucht beinahe erdrückt, die dort unmittelbar zu ihm spricht, nach mehrmaligem Besuch etwas an das Hochgebirgs-Klima gewöhnt, so werden ihm langsam die mannigfachen Beziehungen aufgehen, wie sie zwischen diesen leuchtenden Genies bestanden, die sich nun dort auf so engem Raum zusammengefunden haben. Das aber ist die außerordentliche Gelegenheit, wie sie vordem nie bestand und wohl auch so schnell nicht wieder geboten ist, diese auserwählten Stücke in solcher Zahl beisammen zu finden. Es wäre, möchte man sagen, eine Sünde gegen den Geist der Schönheit und Kunst, diese Gelegenheit auszulassen. Und ein wahrer Verlust für jeden Kunstkenner und Kunstliebhaber. Ein wahrer Verlust!

W.

„de retour de Paris“

Eine nahezu vernichtende Mode-Kritik.

Es muß ja zugegeben werden: Unsere männliche Angströhre, zu deutsch Zolafter, ist ein ziemlich läppisches Möbelstück. Aber was sich unsere heißgeliebten Damen heutzutage auf ihre gedauerwellten Häupter stützen, das geht unbedingt auf keine Ruhhaut mehr.

„Der Hut ist die menschliche Kopfbedeckung.“ Ja, Schmarren: „Bedeckung!“ Da klebt irgendwo auf der obersten Stirnrunzel oder am Hinterkopf, wo sich das Groß- bzw. meistens das Kleinhirn befindet, so ein eigenartiger Gegenstand, von dem man nicht weiß, ob er eigentlich dorthin gehört oder vielmehr zu Hause in die Vase oder verkehrt auf die Wesselampe. Von Bedeckung keine Spur! Das spielt zwar bei unsern heutigen mitteleuropäischen Klima-Verhältnissen, wo sich die Haarwurzeln nach Sonne sehnen, keine große Rolle. Aber Hut sollte doch immerhin auch in Mitteleuropa noch Hut bleiben, und was sich die verehrten Gattinnen gegenwärtig aufsetzen, verdient diesen Namen ehrlicher Weise nicht mehr. Da treffen unsere berndeutschen „Tschirbi“ und „Tschäder-Güpfli“ für besagte Gebilde viel besser zu.

Tatsächlich, man sieht die seltsamsten Deckel! Ich habe letzt hin einen begegnet, der sah akkurat aus wie ein umgekehrtes Schuh mit Federn und mit etwas Peterliß im Bauch. Weiß

Trost! Modern sind offenbar auch die breiten flachen Gelbscheiben (wie Kuhlaffen im Mondschein) und die mit den kleinen Schleierli. Das sind wahrscheinlich Wunschträume für Braut- oder Witwenschleier (nebst genügender Pension). Auch sonderbares Geflügel und Bruchstücke anderer Viecher kann man beobachten, alles schön um den Gupf herum montiert und garniert. Jeder ehrliche und anständige Hut, der etwas auf sich hält, wird sich mit Abscheu von diesen grotesken Mißgeburten seiner Gattung abwenden. Ein Kalb mit drei Köpfen und vier Schwänzen ist direkt ein Normalfall dagegen.

Doch da können wir Männer lange hornen und föppeln: „de retour de Paris“, die Mode befiehlt, — da nützt alles nichts. Mit Spott kann man weder die Gefallsucht, noch den Herdentrieb umbringen. Zwar, zuerst, wenn die Damen die neusten Modelle besichtigen, da erschrecken selbst sie und denken: „Behüte mich der Himmel!“, aber zuletzt „be-hütet“ sie doch die Hütlerin, und man gewöhnt sich ja schließlich an alles; sogar an einen auf den Kopf gestülpten Confitüren-Eimer zu Fr. 2.80 im Detail, wenn er nur mit Stoff überzogen und mit einer Feder versehen ist und 40 Franken kostet. Da kannst nix machen. Nur staunen.

Ich habe zwar im Sinn, nächsten Sonntag, wenn ich mit meiner bessern Hälfte ausgehe, etwas auszuprobieren, das viel-

leicht doch hilft. Das Rezept geht nach der Melodie: „Auge um Auge; Zahn um Zahn; Hut um Hut!“ Warum nämlich soll sich nicht auch der Mann einmal so einen meschuggenen Greuel auf die Glabe setzen? Eben! Und so werde ich mir nun also das mit Schnittlauch verzierte Adressbuch durch ein Elastik am Schädel befestigen und einherwandeln, als wäre das die größte Selbstverständlichkeit, d. h. die neueste Herrenmode, direkt von Paris. Ich werde zweifellos Furore machen; und meine Frau Krach. Sie wird fälschlicherweise behaupten, entweder sei ich komplett blem-blem oder habe einen zünftigen Tropenstich gemischt mit Sonnenfoller eingefangen. Was mir aber vollständig blut- und leberwurst fein wird. Irgend jemand wird mir schon recht geben und dann ist die „Anti-Tschirbi-Liga“ (A. T. L.) bald gegründet; vielleicht gewinne ich sogar den Herzog von Windsor oder Anthony Eden für die Schnittlauch-Adressbuch-Mode und dann ist alles in Butter.

Noch etwas anderes möchte ich sehr richtig bemerken: Der Mann muß ein bis drei Tage schuften, bis er im Eise seines Schwangefichts einen neuen Hut für die Ehegattin erarbeitet hat. Soll er da nicht mitbestimmen können, ob sich nun die Frau einen richtiggehenden Hut aufs Haupt zu pflanzen hat oder einen Fastnachts-Tschäber? Und überhaupt: Schlußendlich ist doch nach unserem Zivilgesetzbuch der Mann das Haupt der Familie; er darf behaupten, das alleinige Selbstbehauptungsrecht zu besitzen und das Haupt eines andern Familienhauptes wenigstens zur Hauptsache nach eigenem Gutdünken zu bedecken.

Und so lade ich denn alle Männer des Erdballs ein, der A. T. L. beizutreten. Jeder wird den bescheidenen Jahresbeitrag durch Verbilligung der weiblichen Hutrechnung spielend heraus-schlagen. — Anmeldungen an die Redaktion der „Berner Woche“ oder direkt an den Gründer der A. T. L., euren ergebenen Florian Flogerzi.

Haus und Heim

Gemüse, die nicht jeder kennt

Hirsebrei.

125 g Hirse wird mehrere Male überbrüht und dann mit $\frac{3}{4}$ l Wasser langsam weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten mischt man 30–40 g frische Butter, etwas Salz und nach Belieben wenig Fleischextrakt oder Rahm darunter. Der Brei kann auch in Milchwasser gekocht und dann mit Zucker und etwas Vanille gewürzt werden.

Stachisgemüse.

Ca. 1 kg Stachisknollen werden mit Hilfe eines kleinen Bürstchens unter laufendem Wasser gereinigt, in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb angerichtet. Nun bereitet man aus Butter, Mehl, Brühwasser und 2–3 Löffeln Tomatenpüree eine sämige Sauce, würzt sie mit etwas Pfeffer und läßt darin die Stachis aufkochen.

Artischofen.

Der Boden der Artischofen wird so weit abgeschnitten, daß das weiße Fleisch durchscheint. Die Schnittfläche reibt man mit Zitronensaft ab, entfernt die harten Blätter und schneidet die festen Spizen der Blätterschuppen mit einer Schere ab. Dann kocht man die Artischofen in Salzwasser halbweich, was eine gute halbe Stunde dauert. Man nimmt die Artischofen aus dem Kochwasser (das mit 1–2 Löffeln Essig gewürzt werden kann) und zieht nun die Staubfäden heraus. In einer Mischung von Butter und guter Fleischbrühe werden die Artischofen fertig geschmort und stehend angerichtet. Man kann dazu heiße, braune Butter oder eine holländische Sauce servieren.

Gefüllte Aubergines (Eierpflanze).

Man teilt die großen Früchte der Länge nach und höhlt sie aus. Das Innere wird dann gewiegt und mit einer kleinen, gewiegten Zwiebel in Öl gedämpft. Man füllt dieser Fülle etwas gehackten Schinken, allerlei gehackte Fleischreste, wenig gewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer bei und füllt sie in die ausgehöhlten Aubergines. Sie werden in eine große, gebutterte Form gestellt und unter zeitweiliger Zugabe von Fleischbrühe im Ofen 30–40 Minuten gebraten. Die zurückbleibende Brühe kann mit wenig glattgerührtem Mehl und 2–3 Löffeln rotem Wein zu einer sämigen Sauce verkocht werden, die man über die Aubergines anrichtet.

Kürbisgemüse.

Ein kleiner, geschälter, von den Kernen befreiter Kürbis wird in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man mit einer verschnittenen Zwiebel in heißem Fett leicht durchbraten läßt. Nach

einigen Minuten fügt man 3–4 in Scheiben geschnittene Tomaten, eine Tasse Fleischbrühe oder Salzwasser und etwas Pfeffer bei und schmort alles zugebekt, bis der Kürbis weich ist. Die Brühe wird mit ein wenig geröstetem Mehl gebunden. Man richtet das Gemüse an und überstreut es mit gerösteten Brotsamen.

Pastinakenbratlinge.

5–6 Pastinaken werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser weich, läßt sie auf einem Sieb vertropfen, zerdrückt sie dann in einer Schüssel zu Brei und rührt 1–2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Brotsamen, eine Messerspitze Curry-Pulver und 1–2 Eier dazu. Wenn die Masse dick genug ist, formt man daraus auf mehligem Brett kleine Kroketten und bratet sie beidseitig in heißem Fett knusperig.

Fenchel im Ofen.

Von den Fenchelköpfen schneidet man die harten Stengel ab, halbiert die Köpfe der Länge nach, reinigt sie unter laufendem Wasser und brüht sie 10 Minuten in Salzwasser. Das vertropfte Gemüse legt man nebeneinander in eine gebutterte Form, legt Butterstückchen darauf und läßt es im Ofen weich schmoren.

E. R.

Allerlei praktische Winke für den Haushalt

Pflege der Hände. Es gehört weder viel Zeit noch Geld dazu, um seine Hände zu pflegen. Man bade dieselben öfter in heißem Wasser, damit sich die Poren öffnen. Anschließend schäume man die Hände mit Seife gut ein, gieße in diesen Schaum etwa einen Teelöffel Glycerin und reibe die Hände gut durch, nun trockne man dieselben, ohne abzuwaschen ab. Wer täglich so verfährt, wird schöne, weiche und weiße Hände haben.

Wie preßt man eine Zitrone aus? Es ist nicht gleichgültig, wie man eine Zitrone auspreßt. Will man, worauf es ja ankommt, jeden Tropfen des Saftes gewinnen, muß man folgendermaßen verfahren: Man rolle die Frucht auf der Tischplatte unter der leicht aufgedrückten Hand so lange hin und her, bis sie weich geworden ist. Anschließend schneidet man sie der Länge nach durch und drückt sie dann gut aus. Man bedient sich dazu am besten der Zitronenpresse.

Bunte Stickereien. Auch die ältesten Gobelinarbeiten lassen sich gut in kalter Perfillauge waschen, man spült sie in Essigwasser, rollt sie in Tücher fest ein, und läßt sie ausgebreitet fertig trocknen. Ton links plätten. Zu vermeiden ist das Bringen und Aufhängen während des Trocknens.