

Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 19

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Haus und Heim

In der „Bibliothek“ der Kochbücher

10,000 Bände Kochrezepte in einer amerikanischen Universität.

In der New Yorker „Academy of Medicine“ befindet sich ein Zimmer, das mit lauter Bücherregalen gefüllt ist. Auf diesen Bücherregalen stehen über 10,000 Bände. Manche sind in Leder gebunden, manche aber sind alt und verstaubt, die Blätter von Pergament, die Schriftzeichen vergilbt.

Und all diese vielen tausend Bände sind: Kochbücher! Kochbücher aus aller Welt und aus allen Jahrhunderten! Für Freunde des „guten Geschmacks“ ist diese einzigartige Sammlung ein Quell des Entzückens! Man kann dort nachlesen, was der Kaiser von Japan für Lieblingsgerichte hat, man weiß, was deutsche Fürsten aus dem Mittelalter auf ihre Tafel stellten. Es ist auch dort das Menu aufgezeichnet, das Wilhelm II. als Hochzeitsdiner für seine Tochter Viktoria Luise bereiten ließ. Daneben aber sind auch die modernsten Kochbücher zu finden, deren Rezepte mit genauen Angaben von Kalorien und Vitaminen versehen sind.

Mrs. Margaret Barclay Wilson, Professorin für Physiologie und Hygiene am Hunter College stiftete allein 4000 Bände dieser Gourmand-Bibliothek. Eines der interessantesten Menus aus ihrer Sammlung ist das

Festessen Napoleons I.:

- Italienische Suppe (mit Makaroni, Fisch und Käse)
- Ohse am Spieß
- Gemüse in weißer Eier Sauce
- Kalbskoteletts in Dportozwiebeln
- Entenbrüste mit bitteren Orangen
- Truthahn mit Sellerie
- Hirschkeule mit Johannisbeergelee
- Likörcreme mit Sahne
- Kuchen — Obst — Mokka.

Nach heutigen Begriffen würden diese vielen Sorten Fleisch gegen die Kalorienregeln verstoßen. Ebenso wenig könnte man

sich aber auch mit dem „kleinen“ täglichen japanischen Essen befreunden:

Hausgericht des Kaisers von Japan:

- Sechs Sorten getrocknete Früchte
- Sechs Sorten Früchte in Zucker
- Sechs Sorten verschiedene Eierspeisen
- Drei Sorten gebackenen Kohl
- Drei Sorten gedämpften Fisch in Del
- Haifischflossen in Krabben Sauce
- Lilienwurzeln, Bambuschößlinge, Seetang
- Wasserschnecken und Krabben
- Mandelschleim mit fettem Schweinefleisch
- In Del gebratene Hühner und Schinken in Honig
- Grüner Tee

Wenn wir dieses „Hausgericht“ jeden Tag zu uns nehmen wollten, dann wären wir nach einer Woche sanatoriumsreif!

In der Sammlung der 10,000 Kochbücher befinden sich übrigens Exemplare, die von Sammlern mit unendlicher Geduld zusammengetragen wurden, und die es nur noch einmal auf der Welt gibt. Zwei Wächter halten vor diesen Schätzen stets Wache.



† Karl Albert Leuenberger

geb. 8. Juni 1860, gest. 29. April 1939.

Leuenberger war Emmentaler. Seine Vorfahren fabrizierten die bekannten Sumiswalder Uhren. Eine ausgesprochen technische Begabung reifte in solcher Umgebung. Gymnasium in Burgdorf und E. T. H. vermittelten geistiges Rüstzeug und wohlbegründetes Fachwissen auf einen Lebensweg, der durch unermüdete Arbeit und Erfolg gezeichnet ist. Nach der Diplomierung folgten Aufenthalte in Berlin und Paris, dann eine kurze Lehrtätigkeit am Technikum in Le Locle. Die Mitarbeit in der „Seeland Watch“ in Mardretsch bedeutete Kontinuität in der Verbundenheit mit der Uhrenindustrie, die zeit lebens nie unterbrochen wurde. 1890 erfolgte der Uebertritt in die Drahtwerke Bloesch, Schwab & Co. in Bözingen. Ausbau dieser Fabrik und Vervollkommnung ihrer Fabrikationsmethoden war angestrebtes und in hohem Maße erreichtes Ziel. Erfindertalent hob die Automatisierung der Schraubenfabrikation und damit die Werkzeuge zu internationalem Ansehen. Patente auf dem Gebiete elektrisch geschweißter Ketten führten zur Gründung der Kettenfabrik „Union“ in Mett. 49 Jahre hat Ing. Leuenberger den Vereinigten Drahtwerken und ihrer Vorgängerin un-



schätzbare Dienste geleistet, zuletzt noch als Präsident des Verwaltungsrates. Mit ihm ist einer jener starken Zeitgenossen, die mitten in der kolossalen industriellen Entwicklung unseres Vaterlandes gestanden

und sie wesentlich beeinflusst haben, dahin gegangen.

Die politische Inanspruchnahme Leuenbergers sei mit der Nennung seiner Tätigkeit als freisinniger Stadtrat und Gemeinderat (Vorstand der Baudirektion 1916 bis 1921) nur gestreift. Technikum und Gymnasium haben dem klar- und weitsichtigen Manne viel zu verdanken.

Die Liebe zu den Bergen brachte den Verstorbenen in enge Beziehung zum Alpenklub; weil er alles Neue der Prüfung wert erachtete, wurde er auch einer der ersten Stifhaber unserer Heimat. Einen schönen Garten selbst zu pflegen war ihm inneres Bedürfnis, und der Emsigkeit seiner Bienen schien er seine eigene Geschäftigkeit nachgebildet zu haben.

Alles in allem ein Lebensbild, das der Nachwelt schön und nachstrebenswert erscheinen muß. J.

Schirme direkt vom Fabrikanten, grosse Auswahl und bescheidenen Preise

Schirmfabrik LUTHI

am Bahnhofplatz
Hotel Schweizerhoflaube, BERN

