

# Der Schlüssel

Autor(en): **Jemelin, Erika**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 20

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-643448>

## **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.

# Der Schlüssel

Von Erika Jemelin

Der Posthalter des kleinen Dorfes in den Bergen oben kramte ihn aus einer dunklen Lade hervor und zwinkerte, während er ihn mir in die Hand legte, mit lustigen Augen:

«Lange Zeit ist vergangen seit jenem Sommer...»

Und er hatte recht, lange Zeit war vergangen. Ich merkte es, als ich den schmalen Waldpfad hinan stieg und auf den Wind horchte, der in den Wipfeln sang. Ich fühlte es auch, als ich die hellen Sonnenkringel gewahrte, die fröhlich über meinen Weg tanzten und goldener waren, als ich es je gedacht. Alle jene Dinge fand ich wieder, die mich damals mit Entzücken und einer niegefühlten Freude erfüllt, und die viele Jahre unangetastet auf dem Grunde meines Herzens geruht hatten. Nicht vergessen, ach nein, aber zugedeckt vom Alltag, von der Hast der Tiefe. Nun war ich ausgezogen, sie von neuem zu erobern, endgültig und so, dass sie mir niemals verloren gehen konnten.

Alles war noch da, was zu jenem Sommer gehört: die greisen Lärchen am Bergeshang, der Gesang des Windes, der von den Gipfeln herunter kam und einem neckisch und voll Uebermut durch die Haare fuhr, der Kuckucksruf und dann das Hüttchen, das dunkelbraune, das mit lachenden Fenstern im bunten Teppich der Matten stand und auf irgend etwas zu warten schien.

Ob es sich zu erinnern vermochte an jene längst vergangenen Tage, da das Lachen mit der Sonne erwacht und des Nachts noch durch die Träume gegeistert war? Ob es noch jener beiden gedachte, die Hand in Hand durch die Blumenmatten geschritten waren, stundenlang dem Lied des Bergbaches gelauscht und das Glück ihrer Zweisamkeit im Blick getragen hatten?

Ja, viele Jahre waren vergangen seit damals, das mochte wohl wahr sein. Aber als ich mich mit hochgezogenen Knien an die sonnenseitige Hüttenwand setzte, war sie warm und vertraut wie einstmals, und irgendwo im Gestein oben erklang Glockengebimmel.

Und so war es mir vergönnt, alles wiederzufinden, alles ausser Michael...

Warum nur zögerte ich, den alten Schlüssel ins Schloss zu stecken und die niedere Türe zu öffnen? Ich wusste es ja, das Schloss war rostig und würde stöhnen und seufzen wie je und je, aber auch diese Töne gehörten zu jenen vergessenen geglaubten Dingen, die nun mit einemal zu neuem Leben erwachten. Also, der Schlüssel würde sich noch eine Zeitlang wehren, aber schliesslich würde die Türe doch aufspringen, die Türe zum einstigen Paradies. Ach, er war nicht himmelblau oder rosenrot, dieser Himmel, aus dem wir einmal mit leichten Füßen hinausgegangen waren, und zu dem zurück wir

niemals mehr den Weg gefunden hatten. Dunkel waren die Wände vor Alter und Russ, und wenn man auf dem Herd ein Feuer anfachen wollte, gab es viel Rauch, Geknister und schwarze Hände, bevor sich endlich ein richtiges rotes Flämmchen hervorwagte und einen hellen Schimmer auf die alten Balken warf.

Und dann die Stube. So niedrig war sie, dass Michael nicht aufrecht über die Schwelle hatte treten können; aber auf dem Ofen hinten stand eine alte, gemütlige Petrollampe, und durch die Fensterchen winkte der Berg. Dieser Berg, der unser Freund geworden war: der uns bei Sonnenaufgang im Schimmer des ersten Lichtes gegrüsst und über dessen Haupt sich Nacht für Nacht ein dunkelblauer, sternbestickter Himmel gebreitet hatte.

Manchmal erwachte man vor Tag und hörte die Sensen durchs taunasse Gras flitzen. Man versuchte im Frühdämmerlicht den in die Deckenbalken eingekerbten Spruch — Du bist meine Zuversicht — zu entziffern und hörte im Wald unten einen frischen Morgenwind durch die Wipfel singen. Und dann schloss man nochmals die Augen und lächelte; weil alles so unwahrscheinlich schön und wie sanftes Träumen war...

Hinter dieser verschwiegenen Türe würde ich endlich Michael wiederfinden. Den Gefährten jener Tage, die so fern schienen und weit, als seien sie in einem andern Leben geschehen. Hier allein konnte sein Lachen, das verloren geglaubte, auferstehen, und all jene Zärtlichkeit, die durch seine Stimme geklungen, aus seinen Blicken geleuchtet und viel zu tief gewesen war, als dass sie hätte mit Worten ausgedrückt werden können.

Hier endlich, nach Jahren der Einsamkeit, würde ich Michael wieder begegnen. Michael, dem Mann, der einmal an einem nebligen Novembertag in einen dunklen Zug gestiegen war und mich zum Abschied geküsst, der viele Briefe geschrieben und von einem Leben erzählt hatte, das glücklich sein würde und schön wie ein einziger Sommertag. Michael, den meine Seele geliebt und den ein unbegreifliches Schicksal mir für immer entrissen hatte. Wollten wir nicht Hand in Hand wie in jenen sonnigen Tagen unsern Weg gehen und alle Hindernisse lachend meistern? Waren wir nicht bereit, zu kämpfen Seite an Seite für ein Glück, das hell war und voll guter Zuversicht?

Aber dann war Michael doch eine andere Strasse gegangen. Allein, ohne Abschied zu nehmen und so, als ob wir niemals zusammengehört hätten; denn der Tod hat wenig Zeit, sich um die Wünsche der Menschen zu kümmern, und Mitleid ist ihm fremd.

Viel Zeit war seither verflossen, der Posthalter hatte recht. Mochte auch das Lied des Windes sich

(Schluss auf Seite 616)



Die Hofstatt an der Junkerngasse mit Bubenbergrunnen und -türli

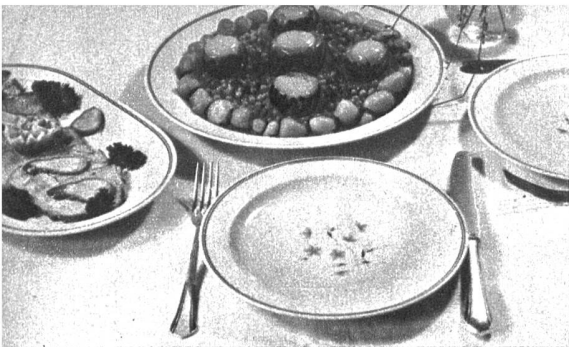
## Die Hofstatt in Bern



Die schlichte aber gediegene Front der Hofstatt, wie sie sich von der englischen Anlage aus präsentiert, links das Bubenberätürli

# Für den Sonntag

Der Schlüssel  
Schluss von Seite 606



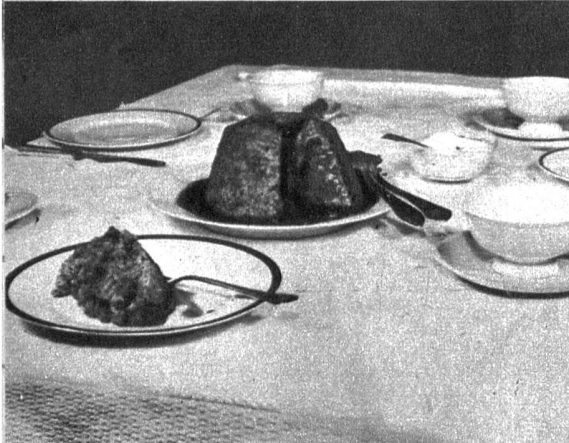
## Gefüllte Tomaten auf neue Art

Gleichmässig grosse Tomaten halbieren, oder den Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch entfernen und für die Suppe verwenden. In jede ausgehöhlte Tomate wird nun ein kleines Ei geschlagen. Auf ein gefettetes Kuchenblech setzen und im Ofen backen lassen. Salz extra dazu servieren.



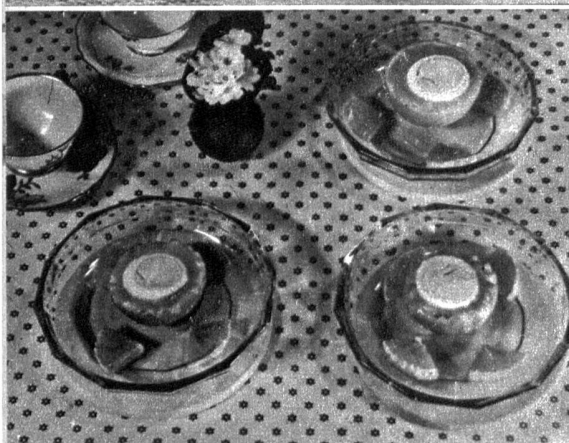
## Gefüllte Omelette mit Spargeln

Zutaten: 5 gebackene Omeletten, 250 g Spargeln, 125 g Schinken, 250 g Pilze, 250 g Fleischreste, 1 Teelöffel klein gehackte Kräuter, Salz, etwa ½ Liter mit Spargelkochwasser bereitete Buttersauce. — Die Spargeln werden in kurze Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man aus dem Spargelwasser eine weisse Buttersauce. Die Pilze werden im eigenen Saft gedünstet. Die Fleischreste mischt man mit Kräutern und einem Teil der Buttersauce, ebenso den Schinken und die Pilze. Man nimmt aber immer nur soviel Sauce, dass man eine streichfähige Masse erhält. Nun streicht man auf die unterste Omelette das Fleisch, gibt eine zweite darauf, streicht darüber den Schinken, dann eine dritte Omelette, streicht darüber die Pilze, auf die vierte gibt man wieder Fleisch und deckt mit der fünften zu. Darauf gibt man die Spargeln und giesst den Rest der Buttersauce darüber. Alle Zutaten müssen sehr heiss gehalten und rasch angerichtet werden.



## Brot pudding, nahrhaft und gut

Altes Brot ist einzuweichen, dann gut auszudrücken. Die Masse wird nun mit geriebenen Äpfeln, gehackten Nüssen, Zucker und Zimt sowie einer Handvoll Sultaninen gemischt. Um Zucker zu sparen, werden noch 3—4 Rüebli, an der Bircherraffel gerieben, daruntergegeben. 3 Eier sind dem Pudding zuzufügen, ebenso ein Esslöffel Mehl. Im Wasserbade ¼ Stunden kochen lassen. Das Wasser darf aber nicht sprudeln, sondern soll gerade bis zum Siedepunkt gehalten werden. Mit Obstkonzentrat (Orangenaroma) servieren.



## Gefüllte Orangen-Körbchen

Orangen, wenn sie gross sind, halbieren, sonst einen Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch entfernen. Die Orangenschalen sind oben mit einem Messer oder einer kleinen Schere auszu-zacken. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Dazu den Saft von weiteren zwei Orangen geben. Einen Löffel Zucker braun rösten, mit Milch ablöschen und aufkochen lassen. Einen Kaffeelöffel Maizena (oder Maispuder) auflösen, hinzufügen, ebenso 1 Esslöffel Kirsch. Nach dem Aufkochen vom Feuer ziehen, das Fruchtfleisch und Saft darunterziehen und kalt schlagen. Die Creme wird noch mit einer, in dünne Scheiben geschnittenen Banane gemischt und als Clou: eine Eischeibe, bestreut mit Zucker und Zimt, aufgesetzt.

gleich geblieben sein und der Lärchenduft, mochten die Blumen genau so verschwenderisch blühen wie damals, das Herz jedoch war nicht mehr dasselbe. Einmal vor langen Zeiten war es froh gewesen und voller Glück. Es hatte die Zärtlichkeit gekannt und eine grosse, herrliche Liebe. Aber ein Herz, das in stillen Nächten mit ungeweihten Tränen fertig werden muss und mit dem Weg, der dunkel ist und ohne Trost, ein solches Herz trägt glückliche Erinnerungen, nur schlecht. Ein solches Herz gibt sich Mühe, Dinge, die von Verlorenem erzählen könnten, zu vergessen.

Aber dann kommt einmal die Stunde, wo man das Kreischen eines rostigen Schlüssels zu hören vermeint, wo eine ferne, nur halb erloschene Sehnsucht nach barstenduftenden Wäldern und blühenden Wiesen einem sachte streift und von Tagen zu erzählen beginnt, die so schön gewesen, dass es wie sanftes Träumen war...

Noch liegt der Schlüssel in meiner Hand, alt, rostig und ver-schwiegen. Aber ich habe plötzlich Angst. Eine lächerlich Furcht vor der grauen Wirklichkeit, die in dem Traum aus dem noch den letzten Traum aus dem Herzen zu reissen, den Traum der Vergangenheit. Wäre es denn so verwunderlich, nachdem sie erbarmungslos alle Träume einer glücklichen Zukunft zu begraben und für immer auszulöschen vermocht hatte?

Nein, ich werde die Türe nicht öffnen, sondern den Rucksack auf den Rücken packen und durch die frohfarbenen Matten gegen den Wald hinunter gehen. An den greisen Lärchen vorbei und an der kleinen, weissen Kapelle hinunter werde das Strässlein hinunter wandern und dem Posthalter den alten Schlüssel in die verarbeiteten Hände legen, und vielleicht werde ich sogar lächeln können, wenn er von jenem längst entschwundenen Sommer spricht.

Aber mich umwenden und zurückschauen werde ich nicht. Nicht, wenn der Kuckuck ruft und mir der Wind ein Lied zum Abschied singt. Auch nicht, wenn das Hüttchen mit seinen lachenden Fensterchen auf Wiedersehen winkt und nicht begreifen kann, weshalb eine Türe verschlossen bleiben soll, zu der man doch den Schlüssel besitzt.

## Abonnieren Sie Die Berner Woche

Sie erhalten dann diese reichillustrierte bernische Familienzeitschrift jede Woche durch die Post ins Haus. Senden Sie den nebenstehenden Bestellschein sofort ein.

Abonnementspreise ohne Versicherung: ¼ Jahr Fr. 5.—, ½ Jahr Fr. 9.50, 1 Jahr Fr. 18.—.

Auf Wunsch mit günstiger Unfall-Versicherung. Für Kinder wird ein Taggeld von 2 Franken bezahlt.

### Gutschein

Ich bestelle ein Abonnement auf die „Berner Woche“ für ..... Jahr zu Fr. .... und habe Anspruch auf **Gratiszustellung** bis Ende dieses Monats. Den Abonnementsbetrag wünsche ich zu zahlen: mit Einzahlungsgutschein - gegen Nachnahme (Nichtzutreffendes bitte streichen).

Name: .....

Ort und Strasse: .....

Ausschneiden und einsenden an: „Berner Woche“, Laupenstrasse 7a, Bern, Telefon 2 48 45  
Postcheckkonto III 11266