

Blickwinkel

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **76 (1998)**

Heft 11

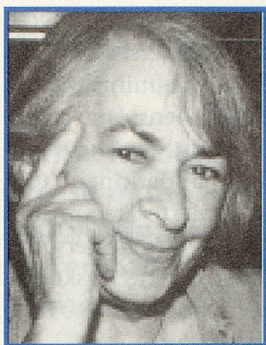
PDF erstellt am: **01.09.2024**

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.



Eleonore von Planta

Das Geburtstagskind des Monats

Sein erster Beruf war der eines Mathematik-Lehrers –, aber schon zu dieser Zeit wusste er, dass seine wahre Berufung die Musik war: Ernest Ansermet, geboren am 11. November 1883 in Vevey. Während er in den Jahren 1906 bis 1910 in Lausanne «Mathi» unterrichtete, nahm er Kompositionsunterricht und bildete sich zum Dirigenten aus. Seine Lehrer waren Ernest Bloch in Genf und ein Musikpädagoge, zu dessen Schülern am Pariser Konservatorium keine geringeren zählten als Maurice Ravel, Jacques Ibert, Arthur Honegger und Darius Milhaud.

1912 wurde Ansermet Leiter der Kurssaalkonzerte in Montreux; später übernahm er als Nachfolger des Dirigenten Stavenhagen die Leitung der Abonnementskonzerte in Genf. Seine grösste Leistung war wohl die 1918 erfolgte Gründung des «Orchestre de la Suisse romande», dessen Einspielungen als wichtigstes Zeugnis seines Schaffens noch heute beispielhaft sind. Ernest Ansermet setzte sich konsequent für die moderne Musik ein und wurde einer ihrer fähigsten Interpreten.

Neben seiner Tätigkeit als Dirigent, die ihn in die wichtigsten europäischen und amerikanischen Musikzentren führte, fand er Zeit zu eigenem kompositorischen Schaffen. Es entstanden Lieder, Klavierstücke und die sinfonische Dichtung «Feuilles au printemps».

Im Alter von 78 Jahren verfasste er ein bedeutendes musiktheoretisches Werk: «Die Grundlagen der Musik im menschlichen Bewusstsein». Er starb am 20. Februar 1969 in Genf – unvergessen.

Ein Leben lang ...

«Hier ist der See – hier kommt er jetzt!» Die alte Frau schreit. So werde ich auf

sie aufmerksam – unterwegs von Chur nach Zürich. Sie muss den Satz wiederholen, bis der alte Mann ihn verstanden hat und widersprechen kann. Er schüttelt den Kopf: «Nicht hier – drüben.» – «Aber der Zug hat doch vorhin eine Kurve gemacht», erklärt sie. «Daher ist der See jetzt hier.» Sie setzt sich gravitatisch auf die Seeseite. Er nimmt ihr gegenüber Platz, schüttelt immer noch den Kopf. Bahnt sich ein Strindbergsches Drama an? «Zieh doch den Mantel aus!», fordert sie. «Was?» Er hat wieder nicht verstanden. «Den Mantel!», schreit sie. «Du sollst ihn ausziehen!» Das lohne sich nicht, meint er, für diese kurze Strecke. «Es ist keine kurze Strecke», behauptet sie. Er behält den Mantel an. Der See wird sichtbar – auf der Seite der Frau. Sie schnaubt triumphierend durch die Nase, stumm zuerst, und weil er nicht reagiert, noch einmal laut. «Ja, ja», sagt er, «ist ja schon gut.» – «Gar nichts ist gut», sagt sie, «immer weisst du alles besser.» Er schweigt ergeben. «Zieh jetzt den Mantel aus! Sonst erkältest du dich.» Er regt sich nicht. Plötzlich lautes Niesen. «Siehst du!», sagt sie, «da haben wir die Bescherung!» – «Welche Bescherung?», fragt er unschuldig. Sie schnaubt wieder und winkt ab, als wolle sie nun endültig aufgeben, mit ihm zu kommunizieren. Er nimmt seine Pelzmütze vom Kopf und legt sie ins Gepäcknetz. «Aber vergiss sie dann nicht», sagt sie. Nein, nicht mahnend, sondern verschmitzt lachend. «Wie damals!» Er lacht auch. «Weisst du noch?» Sie kichern, prusten dann, können fast nicht weiterreden vor Lachen.

Weisst du noch? Jeden Satz könnten sie so beginnen. Alles wissen sie noch, was da zwischen ihnen war – ist: Freude und Sorge, Lust und Schmerz, Leidenschaft und Gleichgültigkeit, tiefe Vertrautheit und schliesslich ein grosses, pauschales Verzeihen.

Die beiden lachen immer noch, leise, verhalten. Philemon und Baucis, muss ich denken. Eine Eiche und eine Linde.

Die «gute alte Zeit» in der Küche

Als Marie Susanne Kübler in Zürich den Stoss-Seufzer ihrer frisch verheirateten Freundin zu hören bekam – «Oh, ich bin unglücklich!» –, da beschloss sie, mit Rat und Tat beizustehen. Die junge Frau war in ihrem neu gegründeten Hausstand total überfordert. Sie beklag-

te sich, dass sie vom Haushalt viel zu wenig verstehe und ihr auch entsprechende Bücher fehlten. Marie Susanne Kübler dachte nach und handelte. Ihr Buch «Das Hauswesen – nach seinem ganzen Umfang dargestellt in Briefen an eine Freundin mit Beigabe eines vollständigen Kochbuches», erschienen 1849, ist ein kleines Meisterwerk geworden. Lesen wir heute darin, so wird uns klar, dass die Hausfrau von anno dazumal wirklich geplagt war, und wir fragen uns, ob denn die «gute alte Zeit» tatsächlich so gut war ...

Beim Blick in das Kochbuch fällt auf, dass zum Beispiel die Frischhaltung von Lebensmitteln ein echtes Problem war. Eier und Butter mussten umständlich behandelt werden, sollten sie frisch bleiben.

«Für ungefähr 200 Eier nimmt man ein faustgrosses Stück ungelöschten Kalks ...» So beginnt die Anweisung, zu deren Ausführung es beinahe die Kenntnisse eines Chemikers oder Apothekers bedarf. Eier übrigens verwendete man in verschwenderischen Quantitäten. Für eine Biscuit-Torte werden 12 ganze Eier und zwölf Eigelb angegeben, für einen Gugelhupf gar 18 Eier. Was es mit Cholesterin auf sich hat, davon wusste wohl Frau Kübler nichts.

«Frische fette Butter vom Markt nimmt man in eine Schüssel und giesst Wasser darauf. Man wäscht die Butter vermittle einer Holzkelle darin aus, wodurch alle Salzteilchen ausscheiden, ebenso die Buttermilch ...»

«Um Milch vor dem Sauerwerden zu schützen und dieselbe ein bis zwei Tage aufbewahren zu können, setzt man derselben auf etwa 1 Liter 1/2 Gramm Salzsäure in Pulverform zu ...»

«Gab es denn noch keine Eisschränke?», werden Sie fragen. Oh doch! «Eine Neuerung», schreibt die Autorin, «die sich ausser in Hotels, Krankenhäusern usw. nur in wohlhabenden Privathäusern einbürgern wird, ist der Eisschrank, da es mit dieser Anschaffung nicht allein getan ist, sondern die regelmässige Füllung des Eisbehälters, je nach den zeitweiligen Eis-Preisen, grössere oder geringere Kosten bedingt.»

Aus meinem Blickwinkel gesehen, sollten wir über die zunehmende Technisierung nicht so laut schimpfen ... Ich jedenfalls sehe mich in meiner kleinen Küche mit meinem «Maschinenpark» dankbar um. ■