[Impressum]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **53 (1949-1950)**

Heft 20

PDF erstellt am: **03.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Blume findet die weisse Lilie auch in der Volksmedizin Eingang. Wie bei den Römern zu Plinius Zeiten wird noch heute eine Mischung von Salatöl und Lilienblüten in verschlossener Flasche der Sonne ausgesetzt. Soll doch Lilienöl bei Brandwunden und Entzündungen Linderung verschaffen.

Ein Lilienfest wird alljährlich am 24. Juni in den Pyrenäen gefeiert. Körbe voll Lilien, die um diese Zeit in schönster Blüte stehen, werden in der Kirche der priesterlichen Weihe teilhaftig, um alsdann zu Sträussen in Kreuzform gebunden zu werden. Ueber der Eingangstür des Hauses befestigt man den Zauberstrauss. Schutz und Segen allen, die darunter aus- und eingehen.

Grösse und Majestät werden die Attribute der herrlichen Blume, die sich von Byzanz aus verbreitet. So wird der wundervollen Lilie die Würde zuteil, als Ehrenzeichen der Grafen, Fürsten und Könige in ihren Wappen zu glänzen. Chlodwig, der Gründer des Frankenreiches, huldigt als erster Regent dieser Sitte. Ein wunderbares Ereignis ist's, das diesen Brauch erstehen lässt. In harter Bedrängnis im Kampfe gegen die Alemannen lässt die Legende den Heidenfürsten den Christengott um den Sieg anflehen. Ein Glaubensbekenntnis mitten im Schlachtgetümmel, das Erhörung findet. Ein Lilienzweig in der Hand eines Engels als Schutzwaffe für den Fürsten und sein Geschlecht. Und siehe, die Schlacht bringt dem Bittenden den Sieg. Als dessen Krone die christliche Taufe des dankbaren Regenten und vieler seiner Getreuen.

Spielt die Lilie schon zur Zeit der Kreuzzüge als Wappenschild eine wichtige Rolle, so geht sie dann als heilige Dreiheit unter Karl VI ins französische Wappen ein, dem sie bis zum Sturz des Königsthrones treu bleibt, um dann dem älteren Zweige der Bourbonen ins Exil zu folgen. Die Lilie ist Wappenblume von Florenz, weil die Ueberlieferung an den Mauern der alt-römischen Niederlassung Schwertlilien — Ghiaggiuolo oder Giggiòlo nennt sie der Italiener — ihre Blütenpracht entfalten lässt. Florine, das heisst Blümchen, heissen die ersten zu Florenz geprägten Gulden, deren Revers die Lilie zeigt. Noch wird die Veilchenwurzel, wie die Wurzel der Schwertlilie (Iris florentina) genannt wird, in der Apotheke von Santa Maria Novella zu Heilmitteln und Riechkissen verarbeitet.

Die «goldene Lilie», wie wird sie mit innigsüssen Worten in chinesischen Gedichten und Liedern gepriesen, in allen Tonarten besungen. Welch Irrtum, o Schrecken! Nicht der herrlichen Blume gilt der Sang. Der verkrüppelte Fuss der Chinesin ist die «goldene Lilie». Welch lächerliche Verzerrung des Bildes. Grausame Prosa!

Wie glüht und loht auf schmalem Rasenbande an steiler Felswand in anspruchsloser Wildnis die Feuerlilie (Lilium bulbiferum), die aber auch dem Bauerngarten zum Schmucke gereicht. Möglich, dass man die «Füürilge», die wohl durch die Römer zu uns gekommen, im Laufe der Zeit aber verwildert ist, später im Bauerngarten wieder in Pflege genommen hat.

Wie zurückhaltend und bescheiden nimmt sich neben der leuchtenden Schwester die Schwertlilie (Iris Germanica) aus, die zu unseren dankbarsten Gartenzierden gehört, aber auch als Wildling ausserhalb der menschlichen Siedlung mit ihrem Blau den Blumenfreund erfreut. Ihre Wurzel, die Veielwurz, gibt man nach alter, schon in der Naturgeschichte des Plinius (21, 140) aufgeführter Vorschrift den Kindern beim Zahnen zu kauen, um den Zahndurchbruch zu erleichtern.

Schenken uns die einen Formen der über 800 Arten zählenden Familie der Liliengewächse durch ihre Farbenpracht Genuss und Freude, so liefern dann wieder andere Vertreter in ihren Zwiebeln und Blättern Gewürze und feine Genussmittel. Durch Wohlgeruch zeichnen sich Hyazinthe und Tulpe als Angehörige dieser über die ganze Erde verbreiteten Pflanzenfamilie aus. Wer kennt nicht die exotische Aloë, die sich in der Volksmedizin als Wundheilmittel grosser Wertschätzung erfreut! Wertvolles Nahrungsmittel sind die jungen, zarten Stengeltriebe unseres allbekannten, ebenfalls dieser Familie angehörigen Spargels. Mögen auch manche Arten der Zwiebelfamilie zu Ansehen und Wert gekommen sein, keine von allen vermag die Vornehmheit der weissen Lilie aufzuwiegen. Blumenadel!

Dr. Werner Manz

Redaktion: Dr. Ernst Eschmann, Freiestr. 101, Zürich 7. (Beiträge nur an diese Adresse!) Unverlangt eingesandten Beiträgen muss das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag Müller, Werder & Co. AG., Wolfbachstr. 19, Zürich.