

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 54 (1950-1951)
Heft: 23

Artikel: Fahrt ins Reife
Autor: Schaffner, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-670947>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ihre Heimat, ihnen befehlend, ihren Obern zu verkünden, dass er demnächst in Ungarn erscheinen werde, zugleich anratend, auf jeden Widerstand angesichts seiner Uebermacht zu verzichten. Die Mönche kehrten heim und richteten die Botschaft getreulich aus, worauf sie beifügten, dass sie die ganze Unterhaltung in ihrer heimischen ungarischen Sprache geführt hätten, weil sie unbewusst in die uralte mongolische Heimat, von der einst die Ungarn ausgewandert waren, geraten waren.

Schliesslich und endlich musste auch Dschingis-Chan sterben. Sein Riesenreich wurde unter seine Söhne aufgeteilt. Ein Enkel des Herrschers Namens Timurlan machte die Welt dann noch einmal erzittern, aber nach 100 Jahren fiel das ganze Reich auseinander.

«Tand ist das Gebilde von Menschenhand», heisst es in einem Gedicht. Das stimmt für alle

diese von Menschenhand gegründeten Weltreiche, von Alexander über Dschingis-Chan bis zum Römerreich und Napoleon, bis zum letzten «Godegisel», dessen 1000jähriges Reich innert kurzer Zeit zusammenbrach. Das dürfte auch mit der Zeit für das im Osten entstandene Riesenreich der Fall sein, das jetzt die abendländische Kultur so bedroht. Es ist, wie wenn ein Naturgesetz existieren würde, demnach keine Bäume in den Himmel wachsen. Die gewaltigsten Bäume werden alt, morsch und brechen im nächsten Sturm zusammen.

Ob aber je die Menschheit einmal die ersehnte Kulturstufe erreichen wird, die von Beethoven so gläubig besungen wird: «Alle Menschen werden Brüder», das wird dann später auf einem jetzt noch unbeschriebenen Blatt der Menschheitsgeschichte zu lesen sein.

H. Pesch



Fahrt ins Reife

Endlich. Der Sonnenhimmel bricht durch. Die Wolkenberge weichen. Warmes Herbstgold fliest über die Dächer. Jetzt will ich radeln, froh und feierlich die leuchtenden Waldränder schauen.

Ich suche den Weg aus der Stadt, irgendeinen; immer auf den schlechtesten Strassen weiter, weil es dort nicht nach hartem Asphalt, vielmehr nach warmer Erde riecht, nach Acker und waldigen Gründen. Zwar knallt hie und da ein ungelegener Stein linkisch zur Seite; das schockierte Rad schüttert sich über bucklige Rinnen eines undeutlichen Feldweges — aber es ist trockener, guter Boden und ein buntes Bild zu beiden Seiten: Fleissige Hände an kauernden Gestalten kramen eifrig in den frisch aufgewühlten Furchen, lagern die saftigen Knollen in langen Bändern an Luft und Licht. Von der feuchten Erde befreit, liegen die Neugeborenen da: «Weltwunder», «Ackersegen», «Industrie», «Voran», lauter Namen, die sinnreich von der hohen Bedeutung reden: vom Brot, das in der Erde wächst.

Auf dem nächsten Feld sind die getrockneten Erdäpfel aufgelesen, stehen in grosse Säcke gefüllt auf einer langen Linie. Bald werden Pferde und Karren kommen.

Und am Rande des weiten Ackers, still im Glanz der geleisteten Arbeit.

Und immer wieder dasselbe Bild: Kartoffeln, Kartoffeln ... und Rüben. Vier Kinder hocken in gebrochener Reihe und bereiten sich kahle Wege in den hellgrünen Krautwald.

«Du machsch si nid suuber!» ruft das hinterste vorwurfsvoll. Aber die eifrige Spitzenführerin lässt sich nicht stören, dreht einen mächtigen weissen Kolben ans Licht, befreit den dicken Leib von der lehmigen Krume und köpft ihn mit einem einzigen Schnitt. Ueppiges Kraut serbelt zu Boden. Die Rübe aber füllt eine grosse Lücke im gemauerten Häuflein. Dem kleinen Nacheiferer hintendran entfällt das Messer. Nein, so schnell geht das nicht. Schliesslich werden Vater und Mutter zufrieden sein, wenn sie den Acker ganz allein geerntet haben.

Es raschelt über mir. Ein Apfel quetscht auf den Weg, ein Himmelsapfel. Im Graben, beim Erdapfel, macht er Halt.

«Die schönsten fallen», grüssst jetzt der versteckte Mann auf der Leiter mit seinem zerrissenen Rockärmel. In langen, traubigen Aesten hängen sie herunter bis ins saftige Grün der

Wiese: weisse, gelblichrote, rötliche, rote und dunkelrote Perlen an grünen Schnüren, schwere Girlanden, von unförmigen Stickeln und Stecken vor dem Zusammenbrechen gehalten.

Und wieder liegen da aufgebrochene Felder mit Erdäpfelhaufen, mit Wagen und Säcken und Körben und fleissigen Händen.

Drei Frauen runkeln und schwatzen zugleich.. mehr als die müsigen Kinder am Waldrand. Die schüren dort ein heimeliges Feuer, braten beiderlei Aepfel? «Himmel und Erd». So nannten wir die gemischte Götterspeise. Hier geniesst man sie mit Haut und Dreck aus der heissen Glut.

Ich kann nicht anders: Da muss ich mitmachen, werden wie ein Kind. Und wie der lustige Walterli so herhaft in einen Brocken Emmenthaler beissst, da kommt mir ein Rezept in den Sinn.

«Ruten schneiden!» befehle ich, als wäre ich schon immer dagewesen. Wie arglos zu begeistern sie sind, die fremden Kinderherzen. In zehn Minuten kennen wir einander besser als zwei kluge Geschäftsfreunde, vertrauen einander gegenseitig die schönsten Geheimnisse an.

Die Rütlein werden gespitzt; der Käse wird aufgesteckt. So haben wir es im einsamen Gebirgsdienst erfunden, in kalten Waldlöchern, dort, wo wir mühselig Munitionslager ins gefrorene Erdreich gruben. Das ganze Häuflein besonnter Gesichter lauscht meiner Erinnerung.

«Wir hockten am launischen Hirtenfeuer des Sanitädlers, der wochenlang keine grössere Mission zu erfüllen hatte, als dürres Holz in jeder Form zu suchen, aus der harten Schneekruste zu graben, zu trocknen und zu — verstecken. Wohl ihm, wenn um neun Uhr bereits einige saubere Gamellen mit heissem Tee brodelten — wenn um die Mittagszeit die Suppe dampfte — wenn genügend Käse für unsere Arbeitsgruppe reserviert war.

Bis vor kurzem war zwar der «ewige Käse» eher verhasst als beliebt. Dann schnüffelte Kniff, der kluge Batterie-Humorist, einmal so auffällig am Feuer herum, dass alle Kameraden aufmerksam wurden. Da kauerte der kleine Päuli neben dem verlöschenden Feuerhaufen und schleckte inbrüstig an einer Rutenspitze, wie ein schlaues Mäuschen, das jeden Augenblick fürchtet, erwischt zu werden. Natürlich war er im Nu der Mittelpunkt der Betrachtung. Zur Flucht wars zu spät. Da beschloss der Kleine, uns in aufrichtiger Kameradschaft zu erzählen, warum er in

letzter Zeit soviel Käseresten gehamstert, warum er jeden verworfenen Brocken für sich behalten habe — auch wenn er hart und steinalt gewesen wäre. Dann demonstrierte er mit viel Theater sein neues Rezept: das Fondue am Spiess.

Seither schlichen wir uns auch während der kleinen Arbeitspausen dorthin, kauerten minutenlang unbeweglich wie geduldige Fischer auf trockenen Steinen und stritten uns um feingespitzte Rütlein, bereit, den letzten Brocken Käse daran zu stecken. Das war eine gewisse Kunst und es brauchte viel Glück dazu, wenn das Stück nach dem Warmwerden sich nicht lösen sollte: Denn jetzt wurde die Geschichte mit unendlicher Ausdauer hart über der heissen Glut im Gleichgewicht gehalten, mit raffinierter Ruhe gedreht und gewendet, bis sich die scharfen Käsekanten langsam und feierlich rundeten, bogen und — nein, brechen durften sie nicht, die weichen Brocken, sonst war die Herrlichkeit dahin; wehmütig begleiteten sie dann gierige Blicke ins heisse Aschengrab — in die «Käsehölle». Nein, die flüssige, weisse Masse musste kunstvoll um die sich ständig drehende Rutenspitze laufen und im kritischen Augenblick — nämlich wenn sie gerade fein hellbraun geröstet war — weggedreht werden, nicht einfach weggenommen, sonst wäre sie gleich wieder mit linkischer Gemeinheit in kühnen Fäden abgetropft. Ja, es war eine Kunst, dies zu lernen; aber wir hatten Zeit, und ein Stück Käse galt mehr als Zeit und Geld. Ihr hättest sehen sollen, wie diese bärtigen Landstürmler das delikate Gebrät genossen, mit viel Verstand und Liebe.

Das Fondue am Spiess wurde zur Tradition der Kanoniere am verborgenen Hang der Hinteregg. Wir versprachen einander feierlich, daheim am herbstlichen Feldfeuer mit Frauen, Mägden und Kindern einmal dasselbe zu tun, zum Gedächtnis an unsere feldgrauen Tage. Wer tut es nun?»

«Wir!» schreien die geduldigen Gesellen unbedingt, «ein toller Braten!»

«Ja, toll muss heute alles sein, nicht nur fein oder wunderbar oder fabelhaft...»

»... oder gerissen, tschent, pfundig und maximal!»

Und es ist nicht wahr, dass Kinder nicht geduldig sein können, dass sie keine Ausdauer haben, nicht bei einer Sache verweilen können. Sie wollen gar nicht mehr heimgehen.

Das Fondue am Spiess schmeckt wunderbar. «Jetz fählt nur no de Kafi!» meint Liseli undwickelt sich fester ins Wolljäcklein. Die Buben führen zur Erwärmung einen Apachentanz auf.

Die letzten Lichtbächlein fliessen über das Laub. Wir nehmen herzlich Abschied vom natürlichen Herd, von der warmen Asche, von der goldenen Gemütlichkeit.

«s nächscht Jahr wieder, gälded Sie!» Nicht sentimental, aber gemütvoll sind sie, die ganz jungen, die echten Kinder.

Die Runkelfrauen sind mit ihrem hochgestapelten Fuder heimgefahren. Mein Rad holt sie ein. Vor dem trauten Heimetli stehen schon Körbe und Zainen voll schönster Früchte. Der gepflegte Hausgarten erzählt von herrlichen Suppen, von Salat und Gemüse — und über dem Portal steht in zierlichen Buchstaben ein Spruch. Ich muss näher hinzu, um lesen zu können:

«Es wünsch'mir jeder, was er will —
Gott geb' ihm siebenmal so viel!»

Zu einer andern Zeit und Stimmung hätte ich vielleicht ein bischen dumm gelächelt; heute er-

greifen mich die Worte. Es ist, als wären sie soeben frisch hingemalt worden.

Ganz geizig komme ich mir schliesslich vor neben dem reichen Schenken im herbstlichen Ueberfluss. Und weil mir der Wandspruch so gut gefällt, darf ich den schönsten der Aepfel herausgreifen.

Wie ein Schelm radle ich dann davon in den kühlen Abend hinein. Am Tisch des nächsten Dorfgasthauses bringt mir die Wirtin einen feinen, süßen Apfelsaft, frisch von der Presse. Den Probeschluck darf ich nicht bezahlen.

Reich beschenkt verlasse ich die gesegneten Fluren und Menschen. Die Strassen werden wieder hart und geschmacklos. Auf dem kalten Asphalt packt mich die Scham des Besiegten, vom reifen Ueberfluss Betörten: Was gebe ich?

Das Billigste, was ich tun kann: ein kleines Zeugnis aus toten Buchstaben? Soll einer versuchen, die tausend Wunder lebendiger Reife in eine Klappermaschine zu fangen! Ich kann es nicht.

Max Schaffner

Gartenkunst

Die Gartenkultur setzt immer eine lange Entwicklung allgemeiner Kulturpflege voraus. Sie gedeiht am besten unter der Friedenssonne und verwildert in stürmischen Zeiten. Die älteste Gartenanlage mit zierlichen Hecken und Teichen zeigt das ägyptische Relief von Tell-el-Amara (1500 v. Chr.). Die «hängenden Gärten» Babylons ähnelten den terrassenförmigen von Sanssouci. Homer beschreibt die herrlichen Gärten auf Korfu. Wo einst die «goldenen Aepfel der Hesperiden» (wohl Orangen) wuchsen, liegen heute die Gärten des Sultans von Marokko. Bei Jericho stehen heute noch Nachkommen aus dem berühmten Palmenpark des Herodes, in dem die ägyptische Königin Kleopatra empfangen wurde. Der griechische Geschichtsschreiber Herodot erwähnt den Garten des Königs Midas in Kleinasien und das Niebelungenlied den Rosengarten Krimhildens. Der lebensfreudige Philosoph Epikur soll in Athen die Gartenkunst eingeführt haben. In der Laube seines eigenen Gärtchens lehrte er seine Schüler. Berühmt war die römische Gartenarchitektur, die unter dem

Schutze der Liebesgöttin stand. Es gab in diesen Gärten kunstvoll beschnittene Hecken, Zwergbäume, künstliche Wasserspiele und sogenannte «Verdauungsalleen».

Während im Mittelalter die Kulturblüte Chinas auch in der Form einer überzierlichen Gartenkunst zu erstarren begann (man hegte und pflegte besonders aussterbende Pflanzen), die Araber die altorientalische Gartenkultur mit ihrem kunstvollen Berieselungssystem vervollkommen und in den Märchengärten vom indischen Agra bis zum spanischen Granada zur höchsten Blüte brachten, verwahrloste dieser Kulturzweig in Europa gänzlich. Im Gebiet der einstigen römischen Provinzen mit ihren Villen und Lustgärten erstanden finstere enge Burgbauten, in denen nur nützlichen Küchengärten eindürftiger Platz eingeräumt wurde. Die Klöster andererseits, die so viele Bildungselemente aus dem Altertum gerettet hatten, beschäftigten sich auch mit Pflanzenpflege, aber nur aus medizinischem Interesse. Aus ihren Arzneipflanzungen entwickelten sich später die botanischen Gärten,