Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 62 (1958-1959)
Heft: 14

Artikel: Kirschblütenfest
Autor: Schnack, Friedrich
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-668447

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: 25.01.2026

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

Bar des Mister Dooc hinunter, reiner Zufall, er war dort nie zuvor gewesen. Er liess seinen Blick von der Bar aus durch das Lokal wandern, wie man's so macht in neuer Umgebung. Er stutzte plötzlich, in seinem Unterbewusstsein schnurrte ein Film ab. Da drüben, da drüben, da sass doch der Mann, der . . . Und schon brüllte er los: «Festhalten den Kerl, festhalten!!» Das Männlein blickte verwundert auf, es machte nicht die geringsten Anstalten zur Flucht. Warum nur solch Theater? Ein Polizist kam herein. «What's matter . . . ?» Auf das Verlangen des Chauffeurs nahm er den Schmächtigen fest.

Als die kleine Gruppe die Treppenstufen hinaufging — einige Bargäste folgten neugierig —, stolperte der Polizist. Der Chauffeur kannte das Bild, so war auch sein Chef gestolpert, damals. Der lange Mann fasste sich an die rechte Wange, er wurde plötzlich tiefrot, ein Tumult entstand. Das Männlein mit dem wirren, grauen Haar und den stechenden Augen versuchte die Verwirrung zu benutzen, doch viele feste Fäuste hielten ihn gepackt, auf solche Scherze ist man eingestellt in der Reverend Street. Mit heulenden Sirenen jagte eine Ambulanz heran, ein Ueberfallwagen brachte Professor Boorath in die Klinik. Es ging gut aus mit dem Polizisten.

Im Irrenhaus von Baltimore hat mir ein Arzt die Geschichte von Professor Hellerson erzählt. Hellerson war Naturforscher und einer der bekanntesten Giftkenner Amerikas. Er war ein Sonderling gewesen, dessen Geist sich immer mehr verwirrt hatte. Er war von dem Wahn besessen, seine Gifte in der Praxis zu erproben. So kam der unglückliche Irre auf die perfide Idee, einen vergifteten Dorn in eine Zigarettenspitze zu geben und sie nach Art der Jäger von Haiti wie aus einem Blasrohr abzuschiessen. Ein einfaches, ein raffiniertes Mittel, es klappte jedoch nur selten.

Professor Hellerson wurde in das Irrenhaus von Baltimore gebracht. Er arbeitete dort tagsüber im Garten, zwischen Blumen und Gemüse. Scheinbar hüllte eine düstere Nacht seinen Geist ein. Leider — eines Tages fand man ihn tot neben einem Wärter liegend in einer Ecke des Gartens. Auch der Wärter war tot. Beide hatten ein gedunsenes, schwarzes Gesicht und verkrampfte Gliedmassen. Man rief Professor Boorath. Der Experte zuckte nur die Achseln. «Gift aus Haiti. Der Teufel mag wissen, wie der Irre es in die Anstalt hineinschmuggeln konnte. Gift aus Haiti, dessen Zusammensetzung niemand kennt . . .»

Friedrich Schnack

KIRSCHBLÜTEN-FEST

Die Erde scheint leicht zu sein wie eine schwebende Flocke. Blütenglück erfüllt sie. Die Blüte will fliegen und schweben, die Frucht muss fallen. Die Blüte wendet ihren Stern der Sonne zu, die Wange der Frucht der Erde. Zwischen Himmel und Erde wird der Nektar, der süsse Blütenwein, bereitet. Geheimnisvoll ist dieser Vorgang, niemand ahnt, woher der Baum diese die Bienen bezaubernde Süsse nimmt. Die Blütenbäume sind ihre «weissen Götter», zu deren Tempeln sie in Scharen eilen, Honig und Wachs zu empfangen — feinste Erden- und Sonnenstoffe. Die Bäume haben sich ganz in strahlendes Licht gekleidet. Nichts Reineres, nichts Keuscheres mag es geben als blühende Kirschbäume. Das Innere einer Frühlingswolke vor dem Antlitz eines seligen Geistes dürfte nicht schimmernder, nicht lichter sein. Alle Bäume sehen wie geschmückte Bräute aus, der Blütenschmuck ist ihr Brautschleier und ihr Hochzeitskleid. Welcher blühende Baum hätte mehr Charme als ein Kirschbaum? Mit ihren Flügeln entfachen die Bienen darin einen luftigen Sturm von Klang.

Das Wort «Kirsche» erweckt die Vorstellung von süssem, saftigem Fruchtfleisch. In dem französischen «cerise» hingegen mag der Sprach-Empfängliche die Feinheit und Durchsichtigkeit der Blüte empfinden. Das «Fräulein Kirschblüte» aus Japan ist zart, duftig und zerbrechlich wie ein Schmetterling.

Die Kirsche ist, wie ein kleines Rätsel meint, eine Jungfer in einer Laube. Sie trägt einen roten Rock. Wenn man sie drückt, beginnt sie zu weinen — aber ihr Herz ist von Stein.

Die Pflaumenblüte ist etwas grünlich. Die Kirschenblüten büscheln sich an langen Stielen zu hübschen Sträussen, die Pflaumenblüten sitzen einzeln an ihren Zweigen.

Die Kirsche ist ein runder Tropfen von Herzblut, die Pflaume ein länglich-eiförmiger. Der sich in die Lüfte emporreckende Birnbaum steht auf dem grünen Grund der Mutter Erde wie ein riesiger Blütenstrauss. Auch er ist ein unbändiger Blütenschwärmer. Aber die feinfühlige Biene liebt ihn nicht so sehr, wie sie den Kirschbaum liebt. Sein Duft ist schwerer, riecht beinah ein wenig faulig, und deshalb sind auch die Fliegen die bevorzugten Gäste in seinem Hause.

Die rosafarbene Apfelblüte entfaltet als letzte Obstblüte ihren Zauber. Steine oder Kerne — alle diese seligen, fröhlichen Bäume gehören zu den rosenartigen Gewächsen.

Das Fleisch von Apfel und Birne wird aus dem Blütenkelch bereitet, der als ein grüner Becher die eigentliche Blüte trägt. Das Fleisch der Steinfrüchte hingegen, wie Kirsche, Pflaume, Zwetschge, geht aus der Wand des Stempels hervor, der gleich einer winzigen Flasche aus der Blütenhöhle aufragt und sich in kommenden Wochen, nach dem Ende des grossen Blütenfestes, allmählich mit Saft füllt.

Friedrich Schnack

LOB DES LÖWENZAHNSALATS

Schon im vergangenen Herbst hatte der kluge Mann vorsorglich die auf der Wiese zerstreut wachsende Rosetten des Löwenzahns mit Sand und Maulwurfserde behäufelt, auch mit flachen Steinen und Rindenstücken belegt — die vom Licht abgeschlossenen jungen Triebe sollten kellerbleich werden.

«Das gibt ein charmantes Salätchen!» schwärmt der Vater.

«Es lebe die jahresneue kalte Küche.»

«Ich werde ihn fein wie Endivie schneiden», versprach das Mädchen, «und ihn durch Auslaugen mit Wasser ein wenig entbittern, bevor ich ihn anmache.»

«Recht, recht, Windsbräutchen», rief der Vater und nahm die ihm zusagenden Blättchen ab. «Man sollte feingewiegten Estragon dazutun», meinte er, gut beratend. «Da es aber noch keinen grünen bei den Gärtnern gibt, begnügen wir uns mit gepulvertem. Man kann dem Salätchen aber auch andere Gewürze beimischen. Der Oberförster Wiggers, sein Freund, der sich den Löwenzahn von den Bergen holt, weil dieser am besten sei, mag ihn am liebsten in Kartoffelsalat. Sind die Blätter erst einmal grün, nehmen wir sie zu Gemüse», fügte er hinzu. «Doch nichts ist für sich allein: Wir mischen sie mit sanften, weniger strengen Kräutern, mit Melde, Lungenkraut, Sauerampfer und Giersch. Am empfehlenswertesten ist freilich, die Laubschöpfe zusammenzubinden, damit die Innenblätter bleich und weich bleiben.»

«Und was macht man mit den Knospen?»

«Heimische Kapern werden daraus gemacht», verkündet der Vater. «Man legt sie in Estragonessig.» — «Du bist der reinste Wildniskoch, Väterchen», lobte das Mädchen. «Du würdest in Feld und Wald nicht verhungern.»

«Als Waldmensch, Einsiedelmann und Höhlenbewohner, meinst du? Gerade für uns eingekerkerte Stadtbewohner sind die Frühlingskräuter gewachsen. Ihre Säfte und Kräfte, die erwachenden, frisch sprudelnden, lebensweckenden, sollen wir uns einverleiben, damit auch wir teilhaben an der Neugeburt der Natur nach dem langen Winterschlaf und Wintertod. Die Zuchtpflanzen in unsern Gärten sind bei weitem nicht so wirksam. Aber die Ungezähmten, die Wilden, die Herben und die Bitteren, sie sind unsere heimlichen Helfer, Doktoren und Heiler — und dazu gehört in erster Linie der Löwenzahn. Er reisst Schleusen auf, nagt an den Winterschlacken und schwemmt die innern Flüsse und Bäche rein. Wir alle wollen ausgeputzt, entwässert und entsäuert werden, und es wäre ein Zeichen von Beschränktheit, spräche ich nicht von dieser Wirkung der Pflanze. Urinaria nennt sie der Lateiner. Wir brauchen gar nicht so zimperlich zu sein!»

«Deshalb essen wir sie auch», erwiderte das Mädchen, das nicht zimperlich sein mochte, und füllte sein Körbchen mit Löwenzahn.