08. 10. 1929 Di

4065 A. J. Nüsse

Abreißkalender

Sie sträubte sich ein wenig, als ich nach ihrer Hand griff, um sie ihr beim Wiedersehen kräftig zu drücken. Und als ich sie trotz ihres Sträubens erfaßt und kräftig gedrückt hatte, lachte sie laut, und ich sah, daß ihre beiden Hände die Farbe von Negerhänden hatten. Eine Bronzefarbe zwischen schwarzblau und schwarzbraun.

Natürlich hatte sie Nüsse gepellt. Gelähkt, sagen wir zuhaus. Sie muß sich gradezu bacchantisch hineingekniet haben, denn ihre Hände waren um und um vom verräterischen Tannin gefärbt. Es wurde sofort die Frage erörtert, wie das natürliche Lilienweiß und Rosa dieser kostbaren Hände wieder herzustellen sei. Sie hatte schon allerhand versucht, erfolglos. Jetzt hatte ihr der Apotheker ein extremes Mittel in Aussicht gestellt. Ich wußte ein noch extremeres. Wenn die Haut ihrer Hände nicht abfärbte, sollte sie sich vom Scheitel bis zur Sohle negerbraun beizen und ihr Glück als Josephine Baker II versuchen. Mit einem Bombenerfolg, sonder Zweifel. Das Wippröckchen aus Bananen müßte ihr entzückend stehen.

Sie schenkte mir dann auch eine Düte voll Nüsse, nachdem ich sie um drei Stück gebeten hatte. Frische Nüsse soll man nie mehr als drei, sechs, höchstens neun sich schenken lassen, denn bis man an die letzten kommt, haben sie schon ihre Frische eingebüßt. Das matte Weiß ihrer Kerne ist einem unsicheren, schwach braun geäderten Gelb gewichen, und die Haut klebt mumienhaft an dem ölig gewordenen Fleisch.

Aber es gibt Menschen, die die Nüsse erst schätzen, wenn sie trocken geworden sind, so wie man Menschen erst schätzt, wenn sie sich zu sogenannten nützlichen Gliedern der Gesellschaft durchgemausert haben. Eine Nuß kann nicht ewig frisch bleiben und die Haut lassen, also lassen wir sie eintrocknen, damit sie auf den Speicher gehängt wird bis Sankt Niklaus und Weihnachten. Oder bis sie den neuen Wein probieren und die Nuß ihm auf Zungen und Gaumen die wirksame Geschmacksfolie schafft. Oder bis man Öl aus ihr pressen kann und Ölkuchen, mit denen das Rindvieh gefüttert wird.

Die Nuß gehört in den Herbst, wie die Zwetschke. Teils früher, teils später. Wenn sich die Zwetschken erst röten und einem den Mund noch zusammenziehen, wie Alaun, dann hat sich in der bittern grünen Außenschale der Nuß schon der hellbraune Panzer gehärtet und inwendig gewinnt das weiße Kernquatuor schon Körper. Die Kerne sind noch dünn und schmächtig, aber voll einer Süße, die einen besondern Reiz hat. Es ist Verheißung darin und auch schon Erfüllung. Dieser Geschmack erzeugt eine Stimmung, die in die Jahreszeit gehört, wie die Wolken und der Gesang der Vögel hineingehören und sie färben. Wenn man mich aus Zeit und Raum löste und mir nur die Sinne ließe, die die Schallplatten der Erinnerungen sind, und man ließe mich so einen jungen, zarten, süßen Nußkern zerbeißen, so wüßte ich sofort, wo ich im Jahr zuhaus wäre, und wo der Baum steht, von dem ich immer in den Ferien die ersten Nüsse klaue.

Nardi 8. 10. 1929