



Fot. Ostermeier

Dichternarzissen, die einzige Narzissenart, die noch im Mai blüht

Wie man eine Waldmeisterbowle braut

Von ganz jungem Waldmeister werden die unteren Blätter und die Stiele weggetan. Dann tut man den Zucker — immer 80 Gramm auf je eine Flasche — mit dem Waldmeister zusammen in ein Bowlengefäß und gibt soviel Mosel hinzu, wie man Bowle haben möchte.

Nach einigen Minuten entfernt man die Maikräuter, da die Bowle sonst zu stark danach schmeckt. Zum Schluß ein Schuß Schaumwein. Ein paar kleine Stückchen gut geschälte Apfelsine verfeinern die Bowle. Der Waldmeister gewinnt an Aroma, wenn man ihn vor dem Gebrauch etwas welken läßt.



In der Walpurgisnacht, der Nacht zum 1. Mai, treffen sich die Hexen auf dem Brockenberg
Holzschnitt zu Goethes Faust von Nauwack