

# Die Edelkastanie

Autor(en): **Merz, Fr.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **38 (1934-1935)**

Heft 17

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-670133>

## **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.

## Die Edelkastanie.

### 1. Der Baum.

Von den 800 000 Kastanienbäumen, welche die Schweiz insgesamt besitzt, stehen über 90 Prozent im Kanton Tessin, vorab im warmen Sottoceneri; weitere 5 Prozent finden sich in den südlichen Bündnertälern: Misog, Bergell, Puschlav. In den Rest teilen sich das Unterwallis und die Ufer vom Genfer-, Neuenburger- und Bielersee, einige Orte um Luzern (Weggis, Meggen, Walchwil) und das föhnige St. Galler Rheintal.

In all diesen Bezirken bildet die Edelkastanie Bestände, lichte Wälder, in denen Baumgruppen mit Rasenplätzen lieblich wechseln. Trotzdem die Bäume meist ziemlich weit voneinander stehen, wie es zur Entwicklung voller Kronen und günstigem Fruchtansatz notwendig ist, kann doch unter ihrem ausladenden und dichten Blätterdach ein ordentlicher Graswuchs nicht wohl aufkommen; er wird durch Moose stark verdünnt. Glücklicherweise macht die Kastanie aber auch nicht Anspruch auf einen besonders fetten Boden. Mit ihren tiefgründigen Wurzeln weiß sie das zu ihrem wuchtigen Aufbau Notwendige auch aus magerer, felsiger Unterlage herauszuholen, wenn sie diese etwas zu lockern vermag. Nicht entbehren kann der Baum zu seiner vollen Entwicklung reichliche Feuchtigkeit und warme Sonne. Beides bietet vorzüglich das Tessin: Wärme zu meist, Regen nicht zu oft, aber in großen Mengen. Am Nordfuß des Gebirges kommen milde, windgeschützte Seeufer diesen Bedingungen am nächsten.

Den größten und schönsten zusammenhängenden Kastanienwald besitzen die Gemeinden Soglio und Castasegna im Bergell. Er erstreckt sich über 120 Hektaren und umfaßt Tausende von wohlgepflegten, langschäftigen Stämmen, zwischen denen der Besucher wie zwischen Säulen eines gewaltigen gotischen Domes dahinwandelt und den uralten Schauer heiliger Haine empfindet.

Die Anlage der Kastanienwälder geht auf Jahrhunderte zurück. Nach hergebrachtem Recht durfte einst jeder Bürger auf Gemeindeboden, wo es ihm beliebte, Kastanien pflanzen und die Bäume für sich allein beanspruchen. Das spornte an; die Hänge wurden überall mit Waldgruppen bestellt. Noch heute besteht das merkwürdige Verhältnis fort, daß der Boden allen, die Bäume aber einzelnen Familien gehören.

### 2. Die Frucht.

Das, was gewöhnlich als „große Maroni, ganz heiß“ über die Gassen gepriesen wird, sind eigentlich nicht die Früchte der Edelkastanie, sondern ihre Samen. Es gehören ihrer meist drei oder mehr zusammen in einer verzwickten stacheligen Hülse. Vor der Reife ist diese unnahbar wie ein gerollter Fgel; aber unter dem Druck der auswachsenden Kastanien springen die Hüllen auseinander und am Ende lösen sich dann jene und fallen, teils von selbst, teils — zur Erntezeit — wenn sie mit Stangen heruntergeschlagen werden.

Aus einer ursprünglich kleinfrüchtigen, wilden Art hat der Mensch alle möglichen Edelsorten gezüchtet, verschieden nach Größe, Farbe, Geschmack und Haltbarkeit. Es gibt fette, gestreifte Maroni, die an Boden und Klima große Ansprüche stellen, große schwarzschalige Forcioni, die der Kälte sehr abhold, nur in tiefen Lagen aufkommen, frühe Rapisce und Primaticce, die schon im September auf den Markt gelangen und gut bezahlt werden; dann süße rötliche Quini und Rossere, vielverbreitete Margrette, kleine Selvaticine, haltbare, die wenig schmackhafte Verdesse und späte Martini.

Alle drei Jahre darf eine Haupternte erwartet werden, wenn ein früher Venz von einem heißen Sommer, dieser von einem feuchtwarmen Herbst abgelöst worden ist. Die Edelkastanie ist eine Frucht des Südens und verlangt im September 15 Grad, im Oktober wenigstens noch 10 Grad mittlere Wärme. Die Ernte beginnt mit den frühreifen Primaticce Mitte September und dauert bis Mitte November (Martini!). Viele Arbeitskräfte sind nötig, einen Kastanienbestand von nur einigen Dutzend Bäumen zu leeren. Männer schütteln und klopfen die Äste ab, Frauen und Kinder ziehen die Rechen über den Boden und sammeln mit fleißigen Händen. Ein gut entwickelter Baum liefert 100—200 Kilogramm Früchte. Sie werden sogleich gesortet: die großen vorweg sind bestimmt für den Markt, zum Kochen und Braten, die kleinern werden gedörst und die schadhafte schaubt man aus als Schweinefutter.

Die Kastanie hat einen hohen Nährwert; sie ersetzt Weizenbrot. Im südlichen Haushalt spielt sie etwa dieselbe Rolle, wie bei uns die Kartoffel. Namentlich den Winter über steht sie dort täglich oft zweimal, gesotten oder geröstet auf

dem Tisch. Mit Milch zusammen bildet sie die Hauptnahrung der ärmeren Bevölkerung. Der Besitz einiger Kastanienbäume vermag eine Familie aller Brotorgen zu entheben. Es scheint nicht ganz leicht, heiflere Fruchtorten monatelang frisch aufzubewahren, und man versucht durch verschiedene Verfahren, sie gut zu behalten. Im Sottoceneri werden sie nach der Ernte 9 Tage in laufendem Wasser gebadet, dann sorgfältig getrocknet und in luftigen Räumen aufgeschichtet. Aunderwärts legt man sie in trockenen Sand, und wieder andere füllen sie in Fässer.

Viel länger und sicherer halten freilich gedörrte Kastanien. In den weitläufigeren Wäldern stehen kleine Häuschen, Dörröfen. Darin lagern die Kastanien einen halben Meter hoch auf einem Rost, unter welchem etwa drei Wochen lang ein gedämpftes Feuer raucht. Von Zeit zu Zeit werden die Früchte durcheinander gerührt, bis dabei ein starkes Geräusch der sich lösenden Häute verrät, daß sie genügend gedörrt sind. Nun erscheinen Hilfskräfte. Sie füllen die noch warmen Kastanien scheffelweise in grobe Leinensäcke und schlagen damit auf Holzpföcke, daß sich Kern und Schalen trennen. Nach diesem Enthüllen erfolgt auf geflochtenen Wannen die Säuberung. Beim Dörren verliert die Kastanie zwei Drittel ihres Gewichts. Je langsamer das Dörren im Ofen vor sich geht, umso haltbarer sind die Früchte.

Kleine und zerbrochene Stücke zermahlt die Mühle zu Kastanienmehl. Diese „farina dulcia“ genießen unsere südlichen Miteidgenossen mit Wein und Zucker als Mehlsuppe oder, mit Roggenmehl gebacken, als Brot.

Der durchschnittliche Jahresertrag an Kastanien in der Schweiz ist auf 80 000 Doppelzentner berechnet worden.

### 3. Das Holz.

In der Pflanzenkunde erscheint die Edelkastanie als nächste Verwandte unserer deutschen Eiche. Das Holz der beiden sieht sich auch täuschend ähnlich. Es ist hier wie dort sehr schwer, braun, hart, tragfähig, im Stamm verkernt und von außerordentlicher Dauerhaftigkeit. Doch steht Kastanienholz bei Schreibern und Zimmerleuten nicht so hoch im Preis wie Eichenholz. Es hat die leidige Eigenschaft, daß es auch nach Jahren nicht zur Ruhe kommt, sondern stets zu- und abnimmt; man sucht ihm diesen Fehler etwas auszutreiben durch monatelanges Wässern. Dagegen ist Kastanienholz leicht spalt-

bar und in der Küferei für Faßdauben und Reifen trefflich geeignet. Fässer aus diesem Holz überdauern alle andern; der Wein soll darin langsamer gären, dafür stärker und angenehmer bleiben. Das Abfallholz bildet einen Brennstoff, welcher dem der Buche an Heizkraft nicht viel nachsteht, jedoch stark knistert und Funken wirft, wenn es nicht nach dem Zurüsten 1 bis 2 Jahre Wind und Wetter ausgesetzt liegt.

In den Kastanienwäldern, deren Besitzer es hauptsächlich auf gute und reichliche Früchte abgesehen haben, ist der Holznutzen nun freilich eingeschränkt. Das Holz der edlen Fruchtorte ist weniger gut als das der Wildlinge. Zudem beginnen die meisten Bäume im Alter von 120 Jahren vom Kern heraus zu faulen. Ungern opfert man dann mit einem Schläge den gesamten Fruchttertrag, der erfahrungsgemäß noch Jahrzehnte auf der Höhe bleiben kann. Da treffen wir nun im Kanton Tessin vielfach Kastanienniederwaldungen, die ganz allein auf Holzextragnisse bewirtschaftet werden. Diese Waldungen umfassen ein geschlossenes Dickicht junger Kastanienstäbe, aufgeschossen aus dicken Wurzelstrünken. Alle 10 bis 15 Jahre geht die Art durch die Wildnis; die Ausschläge, in diesem Zeitraum etwa auf Armsdicke erstarkt, fallen, und der Wald wird kahl bis auf die Strünke. Aber diese treiben rasch wieder aus, und neue Kuten vereinigen sich in üppigem Wachstum zu dichtem Unterholz. Die geschlagenen Stämmchen, soweit sie die nötige Länge von 5 bis 7 Meter haben, werden als Rebpfähle zugehauen; daneben fällt reichlich Brennholz ab. Die Pfähle sind so dauerhaft, daß sie leicht bis 15 Jahre auf der gleichen Spitze stehen. Sie haben den Niederwaldungen zum Namen verholfen; man nennt sie Paline, denn palo heißt Pfahl. Sie erstrecken sich im Tessin über die beträchtliche Fläche von 7000 Hektaren. Beim Kahlschlag pflegen die Forstleute kräftige Stämmchen als Überständer stehen zu lassen. Diese wachsen sich bis ins dreißigste Jahr zu einem Umfang aus, daß sie sich trefflich für Leitungsmasten eignen. Viele Überlandleitungen unserer südlichen Talchaften stützen sich auf Kastanienstangen. Ihre Wetterbeständigkeit übertrifft sogar die der gebeizten Tannenstämmchen.

Woher kommt diese außerordentliche Dauerhaftigkeit des Kastanienholzes? Es enthält einen stark fäulniswidrigen Stoff, das Tannin. Es ist ein Gerbstoff, ähnlich demjenigen der Eichenrinde, der die Gewebe der tierischen Häute

in Leder verwandelt. Zwei Fabriken in Chiasso und Maroggia erstellen Tanninlösungen. Dazu wird das fein zerkleinerte Holz älterer Kastanienstämme wiederholt in warmem Wasser ausgelaugt und der Absud auf Sirupdicke eingedampft. Der große Holzverbrauch dieser Fabri-

ken könnte allerdings den Kastanienwäldern zum Verhängnis werden, wenn wir bedenken, daß zum Beispiel im Jahre 1920 zu diesem Zweck 2000 Wagenladungen Kastanienholz aufgekauft wurden.

Nach Fr. Merz.

### Haus im Grünen.

Ein weißes Haus mit stolzem Dach,  
Geschmiegt in grünen Blätterschaum.  
Die Sonne schießt den Tauben nach  
Und flammt die Fensteraugen wach  
Und steckt in Blüte Beet und Baum.

Ein samtner Rasen, taubesprenzt,  
Liegt einem weißen Weg im Arm.  
Am greisen Apfelbaume hängt,  
Brauntraubig, summend, schwergedrängt,  
Ein wandermüder Bienenschwarm.

Durch dunkle Stämme schimmert hell  
Ein blumenbuntes Kinderkleid.  
Grell klingt ein klaffendes Gebell.  
Ins Marmorbecken singt der Quell  
Das alte Tropfenlied der Zeit.

Die Sonnenuhr rückt schleichend vor,  
Weiß überweht vom Blütensehnein.  
Großäugig spinnt der Rosenflor  
Sich um das gastlich offene Tor.  
O Haus im Grünen, wärst du mein!

Ilse Franke.

### Loderio\*.

Tessiner Novelle von Jacob Geß.

Sonnengold flutete durchs Zimmer, als Fra-  
ter Giovanni lautlos die schweren Vorhänge  
zur Seite schob. Freundlicher wurde der Kran-  
kenraum des Seminario Santa Maria, und  
mit der erfrischenden Morgenluft schwebten  
Spätsommerblumendüfte herein.

Vom Gartenweg her knirschten Tritte.

„Propst Basso“, schmunzelte der Pfleger, „mit  
den Vögeln ist er heut aufgestanden.“ Rasch ord-  
nete er Stuhl und Tischchen, indessen drunten  
die Haustür knarrte und begrüßende Stimmen  
im Flur erklangen.

Dann trat der geistliche Beherrscher Biascas  
leisen Schrittes ins Zimmer. „Gefegneten Mor-  
gen!“ grüßte er heiter, „was treibt unser Kran-  
ker, lieber Bruder?“

„Euer Mittel, Ehrwürden, scheint zu helfen,“  
flüsterte dieser, „das schlimme Fieber hat nach-  
gelassen seit letzter Nacht. Nun liegt unser Pfleg-  
ling seit Stunden in ruhigem Schlummer.“

Forschend beugte sich der Propst von Biasca  
über das farbige Kissen, auf dem ein hagerblei-  
ches Antlitz mit wirrem, feuchtem Bart ruhte.

In diesem Augenblick schlug der Kranke zum  
ersten Male die Augen auf, glänzende Sterne,  
erfüllt von tiefem Verwundern. „Wo bin ich?“

frug er mit schwacher, fremd klingender Stimme.

„Seid unbesorgt, Ihr anfert in friedlichem  
Hafen!“ lächelte ihm der Geistliche zu. „Hinter  
den Mauern Pasquerios hat schon mancher  
Schiffbrüchige Ruhe gefunden.“ Und sorglich  
prüfte die kühle Rechte des Propstes den häm-  
mernden Puls des Mannes.

„Pasquerio?“ frug dieser grübelnd. „Wo  
liegt das? Bin fremd geworden im Süden. Und  
sagt mir auch, ums Himmels willen, wie ich  
hieher geraten bin.“

„Sachte, mein Lieber,“ mahnte Basso. „Ihr  
befindet Euch im alten Biasca und seid noch —  
merkt Euch das vor allem — so ziemlich der  
Pflege bedürftig und schwach.“

Gebannt von des Propstes gütiger Stimme,  
schloß der Kranke die flackernden Augen. Ruhe  
strömte auf ihn über. Ein Gefühl des Geborgen-  
seins übermannte ihn plötzlich.

Doch wie im Traum wiederholte er: „O Gott,  
wie bin ich hieher geraten? Ich fürchte, nicht  
mit Willen und Bewußtsein.“

„Gut denn“, ermahnte der Geistliche, „ver-  
sprecht mir, Euch ruhig zu verhalten; dann will  
ich Euch gern die seltsame Geschichte erklären.“

„Ruhig, jawohl!“ bestätigte der Fremde.

„So hört denn! Vor drei Tagen hat Euch der  
gute Sindaco von Ponte in Loderio drüben  
aufgegriffen.“

\* Dem im Verlag Müller, Werder & Co., Zürich, er-  
schienenen Band „Im Bergtalschatten“, Grau-  
bündner und Tessiner Geschichten, entnommen.