

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 38 (1934-1935)
Heft: 17

Artikel: Die Edelkastanie
Autor: Merz, Fr.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-670133>

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: 15.01.2026

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

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: Misox, Bergell, Puschlav. In den Rest teilen sich das Unterwalden und die Ufer vom Genfer-, Neuenburger- und Bielersee, einige Orte um Luzern (Weggis, Meggen, Walchwil) und das söhnige 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 wichtigen 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 bestetzt. 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 Focioni, 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 Roffere, vielverbreitete Margrette, kleine Selvaticine, haltbare, die wenig schmackhafte Verdesse und späte Martini.

Alle drei Jahre darf eine Haupternte erwartet werden, wenn ein früher Lenz 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 lustigen Räumen aufgeschichtet. Anderwärts 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 Holzpflöcke, 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 Holzsertragnisse bewirtschaftet werden. Diese Waldungen umfassen ein geschlossenes Dickicht junger Kastanienstämmchen, 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 Stuten 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 samtnen 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 Blütensehnen.
Großäugig spinnt der Rosenfior
Sich um das gastlich offene Tor.
O Haus im Grünen, wärst du mein!

Ise Franke.

Loderio*.

Tessiner Novelle von Jacob Geß.

Sonnengold flutete durchs Zimmer, als Frater Giovanni lautlos die schweren Vorhänge zur Seite schob. Freundlicher wurde der Krankenraum 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 ordnete 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 Morgen!“ grüßte er heiter, „was treibt unser Kranken, lieber Bruder?“

„Guer Mittel, Ehrwürden, scheint zu helfen,“ flüsterte dieser, „das schlimme Fieber hat nachgelassen seit letzter Nacht. Nun liegt unser Pflegling seit Stunden in ruhigem Schlummer.“

Forschend beugte sich der Propst von Biasca über das farbige Kissen, auf dem ein hagerbleiches 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 hämmernden 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, „verspricht 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, Berder & Co., Zürich, erschienenen Band „Im Bergtalschatten“, Graubündner und Tessiner Geschichten, entnommen.