

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde
Herausgeber: F. Pieth
Band: 17 (1866)
Heft: 9

Artikel: Der Kastanienbaum, seine Pflege und Benutzung in Brusio
Autor: Zala, D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-720884>

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: 27.04.2026

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

Bündnerisches Monatsblatt.

(XVII. Jahrgang.)

Nr. 9.

Chur, September.

1866.

Erscheint Ende jeden Monats und kostet jährlich in Chur Frk. 2. 60 Rp.; auswärts franko in der ganzen Schweiz Fr. 3. —; Bestellungen nehmen alle Postämter an.

Unter Mitwirkung der Herren Fr. Waffali, G. Theobald, J. Bött u. A. redigirt von
A. Ph. Cargiader.

Inhaltsverzeichnis: 1) Der Kastanienbaum, seine Pflege und Benutzung in Brusio. 2) Schweizerische Alpenwirthschaft. 3) Die Hundswuth. 4) Die Kinderpest. 5) Schulnachrichten. 6) Praktische Geometrie. 7) Statistische Zusammenstellungen der wöchentlichen Lehrerbefoldungen, 1865/66. 8) Monatschronik.

Der Kastanienbaum, seine Pflege und Benutzung in Brusio.

Von Großrath D. Sala in Brusio.

Der Kastanienbaum gedeiht als Fruchtbaum in kultivirtem Boden und auch wild in den Wäldern und zwar einzeln und in größern Beständen. Dieser Baum ist wohl die schönste Zierde der Niederung und der Bergabhänge im untern Theile unseres rauben Thales, obschon in neuern Zeiten der Tabakbau, der Holzmangel und die Festsetzung in § 237 des bünd. Privatrechtes ihm einen empfindlichen Schlag versetzt haben.

Es ist bekannt, daß das Gebiet von Brusio fast ausschließlich aus krystallinischem Gestein und Granit besteht, ein Boden, der dem Gedeihen des Kastanienbaumes sehr günstig ist, obschon Brusio 2530' über Meer liegt.

Es gibt noch einige frei wachsende Kastanienbäume in der Nähe von Biano ca. 4000' über Meer. Der größte Kastanienbaum in Brusio hat in Brusthöhe einen Durchmesser von 8'. In frühern Zeiten gab es Bäume von größerer Mächtigkeit. Der höchste Kastanienbaum mißt 130'.

Zu seiner vollständigen Entwicklung liebt der Kastanienbaum ein tiefes Erdreich, wenn er auch in günstiger Lage in steinigem und weniger tiefgründigem Boden gedeiht. Seine Wurzeln verlaufen häufig auch in längeren Zügen auf der Oberfläche der Erde, versenken sich sodann in den Boden, Nahrung und Stütze auch zwischen den Steinen und

Schutt suchend. Aus ihnen schießen oft kleinere Stämme empor, die übrigens sehr langsam wachsen. Solche auf schlechterem Boden stehende Bäume wachsen um so mehr in die Dicke, bis zu 12 und 15' Durchmesser; aber der Stamm erreicht nur die Höhe von ca. 40'. Die Güte und Größe der Frucht leidet in ähnlichem Terrain.

Der Boden in Brusio eignet sich sehr zum Gedeihen des Kastanienbaumes, indem es dort keine sumpfigen Stellen gibt; außerdem trägt dazu die Thätigkeit der Einwohner sehr viel bei, da sie die Wiesen, in denen die Bäume stehen, gut bewässern und düngen. Ueberdies ist der Boden in Brusio im Allgemeinen warm und grundreich, mit kleinem Kies gemischt. Der Baum gedeiht sehr gut auf beiden Seiten des Tha-les, da dasselbe vermöge seiner Stellung nach Süden auf beiden Seiten beinahe gleichmäßig von der Sonne beschienen wird.

Die Blütenbildung ist reich, das Reifen der Frucht vollkommen; in unserem milden Klima leidet sie nicht im mindesten von Frösten. Selbst heftige Winde schaden dem Baume nur selten.

Der Nutzen des Baumes besteht in den bekannten, schwachhaften Früchten, in seinem dauerhaften Holze und auch in seinen Blättern und stacheligen Hülse. Die gepflückten Blätter dienen den Ziegen auch dürr zur Nahrung, die Hülse und abgefallenen Blätter zu Streue.

In der Fruchtbildung gleicht die Kastanie den Buchnüssen. Die Frucht befindet sich in Kapseln, die grün und rundlich und stachelig sind. Die Kapsel enthält gewöhnlich zwei oder drei, selten nur eine oder 4 und mehr Kastanien.

Die Kastanie selbst besteht zuweilen aus 2 Kernhälften. Die Reife der Frucht erkennt man an der gelben Farbe der Hülse und am Springen derselben. Wenn die Kastanie aus der Hülse herauschaut, so sagt man „die Kastanien lachen“, sie laden zum Genusse ein. Die ersten und besten Kastanien, welche vom Baume fallen, nennt man hievon „crodelle“. Bei uns ist die Kastanienerndte ein wahres Fest. Kinder und Erwachsene erheben sich dann Morgens sehr früh von ihrem Lager, eilen hinaus ins Freie mit Körben und Säcken zc., um jubelnd die „crodelle“ einzusammeln. Wann die Kastanien allgemein reif sind und die eigentliche Erndte gemacht wird, so schlägt man sie, wie die Nüsse, mit langen Stangen vom Baume herunter. Zu diesem Zwecke werden sogar in den Stamm bis hoch hinauf Löcher eingebauen, welche beim Hinauftklettern als Stützpunkte dienen. Davon leidet der Baum wenig, indem die bei-gebrachten Schäden durch seine Reproduktionskraft leicht geheilt werden.

Die zu Boden geschlagenen Früchte, die noch in der Hülse sind, werden mit Besen und Rechen an Haufen gesammelt und bleiben etwa

3 Wochen den Einflüssen der Witterung ausgesetzt. Die Haufen werden allmählig warm und es beginnt ein Gährungsprozeß, welcher der Güte der Frucht nachtheilig werden kann: die Kastanien werden dunkelbraun und die grünen Hülsen werden schwarz. Man thut daher gut daran, die Kastanien rechtzeitig nach Hause zu bringen und auszubreiten.

Die Kastanien werden sodann mit Dreschfliegeln oder hölzernen Hämmern aus den Hülsen geklopft. Hierauf werden sie in luftige und trockene Kammern gebracht, in dünne Schichten ausgebreitet und von Zeit zu Zeit umgekehrt. Sind sie hinlänglich trocken, so reinigt man sie mit der Wanne. Die Kastanien lassen sich in diesem Zustande lange aufbewahren. Später werden sie in der Regel unter dem Kamin auf Duerstäben geräuchert und dann abermals auf dem Tenn oder in großen hölzernen Gefäßen mit einem hölzernen Stöpsel aus der eigentlichen Schale geklopft.

Bekanntlich werden die frischen Kastanien, die *crodele* und namentlich die größten und feinsten, die sog. *maroni*, in durchlöcherten Pfannen gebraten. (Die so zubereiteten Kastanien heißen im Dialekt von Brusio „*mundali*“). Die Erstlinge davon betrachtet man bei uns als einen Vederbissen, und sie werden hauptsächlich zur Zeit des Torfelns im Beltlin mit *Alpkäs* genossen. *)

Die Kastanien werden auch in Kellern unter Sand aufbewahrt und in den Hülsen belassen, um sie während des Winters frisch zu erhalten, worauf sie bei Katholiken namentlich während der Fastenzeit genossen werden. Uebrigens werden die Kastanien auch roh und zwar in frischem oder getrocknetem Zustande gegessen, und zur Zeit der Noth und der Theuerung sind sie auch so nicht zu verachten. Sie werden auch in der Schale gesotten und werden dann „*succiole*“ genannt (im Brusier-Dialekt „*forsude*“). Im Dfen gebratene Kastanien heißen „*biscotti*“ (Br. D. *brascögg*). Ausgeschälte Kastanien (*castagne bianche* oder *peste*) werden auch ganz in gewöhnlichem Brod gebacken und sind ebenfalls schmackhaft. Im Beltlin und in andern Gebirgsländern werden die meisten Kastanien öfter gemalen, aus deren süßem Mehle mit anderem Mehl vermischt *Polenta* bereitet wird.

Es gibt nach Größe und Qualität verschiedene Arten Kastanien. Die größte und edelste Sorte sind die *Maroni* von veredelten Bäumen; Die Hülse derselben ist doppelt so groß als die der gewöhnlichen, aber

*) Die „*Marrenbrater*“ trifft man im Herbst und auch im Winter in Gegenden, wo die Kastanie gedeiht und anderswo in größern Ortschaften, und sie machen in der Regel gute Geschäfte. Seit einigen Jahren treffen sie regelmäßig in Chur ein, verbleiben dort fast den ganzen Winter, braten die Kastanien, diese duftige Frucht, im Freien auf Plätzen und frequentirten Straßen.

in der Regel enthält sie nur eine vollkommen ausgebildete Kastanie und zwei nur theilweise ausgebildete oder gar fernlose Kastanien (Br. Dial. cazzelot).

Die veredelten Maronenbäume tragen immer weniger Früchte als die gewöhnlichen und sind auch empfindlicher gegen Witterungseinflüsse, weshalb sie seltener gepflanzt werden. Nächst den Maronen ist die Kastanie „via piana“ die beste Sorte. Dieselbe gelangt am frühesten zur Reife. Ihr Name kommt von der Form her, indem sie auf der einen Seite ganz platt ist; die Hülse ist dunkelbraun und glänzend und enthält in der Regel 3 Kastanien. Diese Sorte bietet die weichsten und süßesten Früchte.

Die Kastanie „losiscia“ ist auch eine gute Qualität, aber sehr empfindlich gegen die Witterung. Die Bäume dieser Qualität haben eine hellere Rinde, und auch die Schale der Frucht ist heller. Die Kastanie „focacciera“ ist in der Regel von geringerer Qualität, geräth in größerer Menge als die andern Kastanienarten, hat eine dunklere und gröbere Schale und ist gegen die Witterung weniger empfindlich; bei uns kommt der Baum in größerer Anzahl vor.

Die Kastanie „rosère“ ist von geringer Qualität; der Name kommt von der röthlichen Schale. Der Baum ist nicht sehr fruchtbar.

Die unveredelten Kastanien (Br. Dial. salvadighini) sind kleiner als die gepfropften und süßlicher; die Bäume tragen wenig Früchte und reifen später, jedoch entsprechen sie mehr oder weniger in Form und Reife den veredelten Sorten.

Den durchschnittlichen Ertrag eines Baumes von mittlerer Größe und mittlerem Alter berechnet man in Brüsso zu 5 Stär (1 St. = $\frac{1}{2}$ eidg. Quartane) mit einem Werth von Fr. 3. 40 und wenn man den übrigen Ertrag an Holz und Laub berechnet, so ergiebt sich eine jährliche Rente von Fr. 5.

Die Maronen erster Qualität sind theurer und steigt ihr Preis per Stär bis zu Fr. 1. 50 und mehr. Der höchste Ertrag eines sehr fruchtbaren Baumes steigt in guten Jahren bis zu 20 Brusier-Stär, wo übrigens der Preis auch niedriger steht und zwar für die gewöhnliche Kastanie zu Fr. 13. per 20 Stär. Einer der größten Bäume, welcher vor ca. 4 Jahren in Salende verkohlt wurde, ergab ohne den Wurzelstock und die Zweige 22 Zentner Kohlen. Sein Stamm hatte in der Brusthöhe 8' Durchmesser.

Die ältesten Männer erinnern sich nicht einer total gefeblte Kastanienerndte; bloß wollen sie gehört haben, daß jener Baum, welcher durchschnittlich einen Ertrag von 10 Stär lieferte, im Anfang dieses Jahr-

hundertts bloß Einen abtrug; ähnliche Fruchtjahre sind höchst selten, wie übrigens auch Jahre von außerordentlichem Ertrage. In den Jahren 1861—1863 lieferten die Kastanienbäume reichliche Erndten, 1864 und 1865 weniger, während dieses Jahr die Aussicht wieder gut ist. Nebelige und trockene Witterung in der letzten Woche August und in der letzten Woche September ist der Frucht schädlich. Wenn diese Zeit ohne Nebel verläuft, ist die Erndte sozusagen gesichert.

Die Kastanien sind den Nüssen bei Weitem vorzuziehen, weil sie viel später blühen; in einigen Jahren im April, in andern im Mai und auch erst im Juni. Die Aprilblüthe läßt einen reichlichen Ertrag erwarten, die Maiblüthe einen mittleren, die Juniblüthe den geringsten. Daher das Brusier-Sprichwort: „Sa i arbui i fluriscian d'Avril sa mena a cà li castegni cul car e brudii, sa il fluriscian da Magg cul ste e cul sac, sa il fluriscian da Giugn cul ste el pun. *)

Die Nuzsbäume blühen schon Ende März und Anfangs April, sind daher den Frühlingsfrösten mehr ausgesetzt, die — indem sie die Knospen zerstören — auch auf den Ertrag des nächsten Jahres nachtheiligen Einfluß haben. In der nämlichen Lage trägt oft ein Baum, von übrigens gleicher Beschaffenheit, mehr Früchte als ein anderer. Dies kommt daher, daß er mehr weibliche Blüthen hat als die andern.

Die Blüthen des Kastanienbaumes sind bekanntlich getrennten Geschlechts. Die jungen Bäume können schon mit 8 Jahren Früchte tragen. Im fünften Jahre können sie gepfropft werden und 3 Jahre nachher sind sie tragbar. Die Früchte junger Bäume sind kräftiger und vollkommener und tauglicher zur Forstpflanzung.

Das Holz dieser Bäume ist werthvoll. Wildwachsend liefern sie ein sehr dauerhaftes Holz, das eine sehr große Heizkraft besitzt; sie verhält sich zu derjenigen des Buchenholzes wie 8 zu 10. Das Holz wird, wie das Holz der Eiche, als Nuzzholz benutzt, mit welchem es in der Struktur große Aehnlichkeit hat. Für gewisse Zwecke und im Trocknen ist es selbst dem Eichenholze vorzuziehen. Das Kastanienholz ist sehr geeignet zu Bauten, zu Eisenbahnschwellen, zu Torkelbäumen, Nebstücken, Zimmerböden zc., auch zum Verkohlen. Bis in die neueren Zeiten ließ man in Brusio in der Regel die Bäume stehen, bis sie vor Altersschwäche umfielen. Die Blätter des Kastanienbaumes sind von geringem Werthe.

Die Zahl der Bäume steigt in Brusio auf 6000—7000. Die Kul-

*) Wenn die Bäume im April blühen, führt man die Kastanien im Wagen mit Vorspann heim; wenn sie im Mai blühen, trägt man sie in Quartane und Sack nach Hause; wenn sie im Juni blühen, in der Quartane und in der Hand.

tur derselben beschränkt sich dort auf das Pflanzen, Pfropfen, Schälen der Bäume, das Sammeln der Früchte, des Laubes und der Hülsen. In Pflanzgärten zieht man sie nicht, obschon sie vortrefflich gedeihen würden. Die Pflänzlinge holt man mit Unkosten aus dem benachbarten Beltlin. Ihre übrigens so nützliche Einfuhr muß sogar dazu beitragen, die eidgenössische Staatskasse alimentiren zu helfen.

Die Pfropfung wird ausgeführt, indem man Ringe aus einem veredelten Baume herauschneidet und auf einen oder mehrere Aeste des zu veredelnden aufsetzt. Um die beste Pfropfrinde zu erhalten, schneidet man einige junge, frische Aeste von einem veredelten Baum, dessen Früchte man haben will. Man läßt dem Ringe zwei Augen von der Länge eines Zolls, was zu geschehen hat, wann die Bäume in vollem Saft und noch nicht belaubt sind. Der Pfropfring muß dem Zweige des zu veredelnden sehr genau angepaßt und eingedrückt werden, bis der Saft zu oberst herausrinnt. Hieraus entwickelt sich der veredelte Zweig.

Da der Kastanienbaum breite Blätter hat und sein Holz nicht harzig ist, wie dasjenige der Tannen, und da es eine große Reproduktionskraft besitzt, so muß es häufig von schädlichen Auswüchsen und dürren Aesten gereinigt werden (*Br. Dial. scalva i arbui*). Dies muß alle 4 bis 5 Jahre und zwar im Anfang September geschehen und wird diese Arbeit mit einem scharfen Instrument verrichtet.

Schweizerische Alpenwirthschaft.

Unter diesem Titel hat unlängst Hr. Schazmann, Direktor der landwirth. Schule in Kreuzlingen, den Jahresbericht des alpwirthschaftlichen Vereins von 1865 (Siebentes Heft, Aarau, J. J. Christen) veröffentlicht, eine inhalts- und umfangreiche Schrift, die wir allen denen bestens empfehlen, die sich für unsere alpwirthschaftlichen Verhältnisse interessiren. An der Spitze der sechs- und sieben Abhandlungen, die sie enthält, steht eine kurze Biographie des verdienten Doktor Joseph Schild, den ein früher Tod aus einem Leben voller Wirksamkeit abgerufen hat. Daran schließt sich ein ausführliches Referat von Kommandant Gemsch über die Frage, wie im Kanton Schwyz die Alpenwirthschaft betrieben wird; dasselbe enthält des Lehrreichen und Interessanten gar manches. Nr. 3 ist eine ebenso lehrreiche Abhandlung von Oberförster v. Greyerz über Alpenforstwirthschaft, worauf D. Rödiger in Nr. 4 ganz kurz seine Ansichten über Alpentrockenlegung mittheilt. In Nr. 5 referirt A. Lochmann über Ausführung und Resultate der Alpenstatistik in Ob-