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: 13.10.2025

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. Waſſali, G. Theobald, J. Bott u. A. redigirt von
A. Ph. Largiadèr.

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

Der Kaſtanienbaum, ſeine Pflege und Benutzung in Bruſio.

Von Großrath D. Zala 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 rauhen 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 Viano 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 Thales, da daſſelbe vermöge ſeiner Stellung nach Süden auf beiden Seiten beinahe gleichmäßig von der Sonne beſchienen wird.

Die Blüthenbildung 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, ſchmackhaften Früchten, in ſeinem dauerhaften Holze und auch in ſeinen Blättern und ſtachligen Hülſen. Die gepflückten Blätter dienen den Ziegen auch dürr zur Nahrung, die Hülſen und abgefallenen Blätter zu Streue.

In der Fruchtbildung gleicht die Kaſtanie den Buchnüſſen. Die Frucht befindet ſich in Kapſeln, die grün und rundlich und ſtachlig 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 herausſchaut, 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 ꝛc., 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 eingehauen, welche beim Hinaufklettern als Stützpunkte dienen. Davon leidet der Baum wenig, indem die beigebrachten 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 allmälig 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 Dreſchflegeln 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 Querſtäben 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 crodelle 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 Leckerbiſſen, und ſie werden hauptſächlich zur Zeit des Torkelns im Veltlin 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 Theurung ſind ſie auch ſo nicht zu verachten. Sie werden auch in der Schale geſotten und werden dann „succiole“ genannt (im Bruſier-Dialekt „forsude“). Im Ofen 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 Veltlin 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, weßhalb 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 „tosiscia“ 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 Bruſio zu 5 Stär (1 St. = ½ 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 Zalende 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 gefehlte Kaſtanienerndte; bloß wollen ſie gehört haben, daß jener Baum, welcher durchſchnittlich einen Ertrag von 10 Stär lieferte, im Anfang dieſes Jahr-

hunderts 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 Nußbäume 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 Fortpflanzung.

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 Nutzholz benutzt, mit welchem es in der Struktur große Aehnlichkeit hat. Für gewiſſe Zwecke und im Trockenen iſt es ſelbſt dem Eichenholze vorzuziehen. Das Kaſtanienholz iſt ſehr geeignet zu Bauten, zu Eiſenbahnſchwellen, zu Torkelbäumen, Rebſtickeln, Zimmerböden ꝛc., 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 Veltlin. 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 herausſchneidet 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 Safte 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. Schatzmann, 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 ſechszehn 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-