

Abhandlung von dem Indianischen Maronen- oder wilden Castanien-Baume

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Sammlungen von landwirtschaftlichen Dingen der
Schweizerischen Gesellschaft in Bern**

Band (Jahr): **2 (1761)**

Heft 4

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-386544>

Nutzungsbedingungen

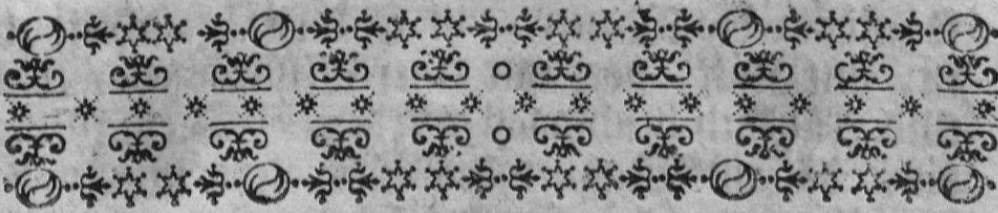
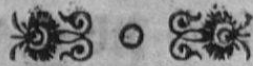
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



XXIV.

Abhandlung

von dem

Indianischen Maronen-

oder

wilden Castanien-Baume.

N. T.



Dieser Baum, dem es kein anderer an Schönheit zuborthut, ist ein ausländischer Baum, und in unserm Lande, wie man mich versichert, erst seit 80. Jahren bekannt; in meiner Nachbarschaft steht der Vater aller derer, die seither in diesen Gegenden gepflanzt und erzogen worden, er ist ohngefähr 80. Jahre alt, über 50. Schuh hoch, und noch in beständigem Wachstume.

Dieser Baum ist im Anfange wegen seines schönen Stammes, seiner grossen und schattenreichen

reichen Blätter, und seiner prächtigen pyramidalformigen Blüthe, zu Alleen und Auszierung der Gärten sehr gesucht und gebraucht worden. Alles hat seine Zeit. Er hat seinen Unglücksfall erreicht, und ist von der größten Ehre, zu der ein Baum gelangen kan, in eine allgemeine Verachtung gefallen. Den Grund dieses Verfalls will ich nicht weitläufig untersuchen, unsere Unbeständigkeit und das Foch der Mode ist zureichend, uns einen, und wie ich glaube, den besten Grund davon zu geben. Was legen wir nicht vor Beschuldigungen diesem Lieblinge unserer Väter zu? Alle Vorzüge, die sie demselben fanden, werden in unsern Augen zu Fehlern und Mängeln; den Baum, der die Zierde ihrer Gärten war, verurtheilen wir, weil er keinen Nutzen schafft; trägt denn die Rinde mehr ab, die wir an desselben Platz angenommen haben? Ist sie schöner? Doch wovon halte ich mich auf; der herrschende Geschmack braucht keine Vertheidigung, und leidet keinen Tadel; genug, wenn ich den meinen, so verwöhnt er scheint mag, noch vertheidigen darf; und ich hoffe zu zeigen, daß, wenn die Schönheit des Maronen-Baumes den Geschmack unsrer Väter rechtfertigt, ein anderer Wehrt den meinen begründet; und daß, wenn ich, als ein Liebhaber der verschönerten Natur, diesen Baum bewundre, ich als ein Wirthschafter denselben schätzen darf. Der Indianische Maronen-Baum, den die Deutschen auch Roß-Castanien-Baum nennen, hat den schönsten Stamm, trägt die schönsten Früchte; sollte die Natur eine so herrliche Pflanze ohne Nutzen geschaffen haben? Dieser Gedan-
te

Er hat den Hrn. Marcandier, einen thätigen
 Schüler dieser grossen Lehrerin bewogen, dem
 verborgenen Wehrte dieses Baumes nachzuspü-
 ren, und mich, seine Versuche auf die Probe zu
 setzen; und weil diese Bäume in unsern fetten
 Gründen leicht fortkommen, auch derselben sich
 viele im Lande befinden, so mache ich mir mei-
 ne Pflicht zur Lust, und theile ihnen, meine
 Herren, mit vielem Vergnügen die Erfahrungen
 des Hrn. Marcandier mit, die auf das Beste
 der Gesellschaft zielen; nach vielen wiederholten
 Anmerkungen und Untersuchungen, sowohl über
 den Baum selbst, als die Frucht desselben, hat
 Hr. Marcandier gefunden, daß die Indiani-
 schen oder wilden Castanien einen zusammenzie-
 henden, alaunischen, salzichten und Seifen-rei-
 chen Saft haben, der zum Reinigen sehr dien-
 lich ist, und der in der Arzney sowohl, als in
 verschiedenen Kunststätten mit grossem Vortheile
 gebraucht werden könnte; da er zugleich beschäf-
 tigt war, zu Bleichung und Reinigung des Lein-
 wandes und anderer Stoffen ein Mittel auszu-
 finden, so hat er in dieser Absicht, diese Frucht
 auf nachfolgende leichte Art zubereitet. Man
 schälet und zerreibet mit einem Zuckerreiber die
 Castanien im kalten Wasser; das Regen- oder
 fließende Wasser ist das beste darzu. Der in ei-
 ner proportionirten Menge Wassers aufgelöste
 und zerflossene Saft ist zur Wasche sehr tüchtig.
 Zu zwanzig Castanien braucht es 10. bis 12.
 Binten Wasser, deren eine 2. deutsche Schop-
 pen hält, ohngefähr eine halbe Schweizer-Maas.
 Dieses Wassers sich recht zu bedienen, muß man
 dasselbe heiß machen, sagt Marcandier, so daß

man die Hand nicht darinn halten kan; kan man sich der Seife dabey nicht gänzlich entbehren, so brauchet man gewiß viel weniger als insgemein, und nur zu den hartnäckigsten Flecken, diese Ersparung werden die Wäscherinnen und Walker sehr beträchtlich finden.

Ich habe, fährt er fort, von Wolle gewobene Müzen und Strümpfe in Castanien-Wasser walken lassen, die die Farben aufs beste angenommen haben, und die Proben, die wir in der Walkmühle mit Stoffen und Tüchern angestellt, sind nicht weniger gelungen. Der Leinwand, der mit diesem Wasser gewaschen wird, nimmt ein blaulichtes Ansehen, das nicht unangenehm ist, insonderheit wenn solches, nachdem es in diesem Wasser gewaschen worden, in einem reinen fließenden Wasser ausgewaschen wird. Vielfältige Erfahrungen bewähren diesen Versuch; aber was demselben das größte Gewicht giebt, ist die Probe, die man mit dem Hanfe gemacht hat, dessen Fasern, nachdem er einige Tage in diesem Wasser eingetaucht war, durch weniges Reiben, viel besser zertheilet und gebleicht worden sind, als dessen, so nur in gemeinem Wasser gelegen hatte. Die Wirkung des Salzes und des Dehles, so diese Frucht mit sich führt, haben die harzichten Theile des Hanfes gänzlich aufgelöset und weggenommen.

Herr Marcandier hoffet, diese erste Entdeckung, so nützlich dieselbe auch scheint, sey nur ein geringes von dem, was man durch wohl angestellte Versuche von dem Indianischen Castanien-Baume zu erwarten hat; und in dieser

Er-

Erwartung ladet er geschickte und verständige Beobachter zu mehrerm Nachforschen über die Eigenschaften des Baumes sowohl, als der Frucht, ein.

Diese Versuche des Herrn Marcandier hab ich durch folgende Erfahrungen geprüft:

1.) Hab ich 40. frische Castanien, so von selbst von dem Baume gefallen waren, geschälet, und den Kern durch einen Zuckerreiber zu Mehl gemacht, hierauf hab ich zwey irdene Töpfe genommen, in einen jeden das Mehl von 20. Castanien gethan; in den einen goß ich über das Mehl 2. Maas kalten Wassers, in den andern 2. Maas heißen Wassers. Indem ich das Wasser in den erstern goß, lief es alles in Schaum auf, gleich dem besten Seiffenwasser, und als sich dieser legte, zerfloß er in ein Milchwasser. Das heiße Wasser hatte ganz ein anderes Aussehn, es gab keinen Schaum im Einschütten, und wurde meergrün, nachdem es sich mit dem Mehle vermischet hatte; ich ließ meine zwey Töpfe 12. Stunden lang bis am Morgen stehn, da fand ich das Wasser in beyden von gleicher Farbe, nämlich gleich dem Kerne oder Mehle der Castanien weißgelb, so daß das heiße Wasser mit der Wärme nach und nach seine grüne Farbe verlohren haben muß. Ich nahm

2.) Den ersten Topf, und theilte das Wasser in zwey kleinere; in den einen goß ich nochmalen kaltes, in den andern warmes Wasser; die Erfahrung war gleich der ersten, das kalte schäumete heftig, und blieb weiß, das warme ward grünlicht, und schäumete nicht, nahm

aber seine erste Farbe wieder an, so bald es erkaltete. Die gleiche Erfahrung wiederholte ich mit gleichem Erfolge mit dem andern Napfe. Endlich kam ich

3.) Zu der Wasche, ich ließ in beyden Wasfern, in meiner Gegenwart, zuerst leinene, hernach wollene Stoffen waschen, aus beyden hat man Flecken aller Art gebracht, und nachdem dieselben im Brunnwasser ausgeschwemmt worden, haben sie ihre Farbe und Reinigkeit wieder erhalten.

Noch eines hab ich vergessen zu melden; dieses Wasser fühlt sich, nachdem es erkaltet, fett und sanft wie Seifenwasser an, ist es aber warm, so scheint es ganz rauhe; auch hab ich gefunden, daß das warme, wenn man es gleich wieder erkalten läßt, nicht so gerne schaumet wie dasjenige, so gleich Anfangs kalt eingegossen worden.

Aus diesen Erfahrungen schliesse ich, daß diese Frucht, oder das Mehl davon, wenn es wie die Seife, in Stücke oder Kugeln gebracht werden könnte, dieselbe größtentheils in der Wasche sowohl als in der Walke ersetzen dürfte; wodurch viel Geld im Lande bleiben würde, weil dieser Baum nicht nur aller Orten wächst, sondern auch häufige Früchte trägt, die fast alle Jahre gerathen.

Es ist also darum zu thun, wie man dem Mehl der wilden Castanien einen gewissen Bestand geben könnte, damit man solches desto leichter brauchen und aufbehalten möge. Mich deucht, dieses sollte nicht schwer seyn; vielleicht
wage

wage ich es, künftigen Herbst einen Versuch damit zu thun. Unterdessen mahne ich alle Gönner dieses schönen Baumes auf, demselben durch neue Entdeckungen, diesen neu-gefundenen Wehrt zu bestätigen, und solchen dadurch den Landwirthen, die ihn nicht hoch schätzen, besser zu empfehlen.

Izt muß ich noch einige Anmerkungen beysügen, und einige Einwürfe, denen ich entgegen sehe, beantworten.

Die Zubereitung dieses Wassers ist weitläufig, und daher kostbar, man muß die Castanien sammeln, ausschütten, schälen, zerreiben, und das Wasser zubereiten; diese Mühe und Arbeit erspart die zum Waschen vorher bereitete Seife. Das Sammeln, Ausschütten, Schälen, antworte ich: ist weder langweilig noch kostbar, es ist kein grosser Vorrath dieser Früchte zu einer Wasche vonnöthen, und Kinder können das alles verrichten; was das Zerreiben anbetrift, wollte man einen Vorrath an solchem haben, so kan diese Frucht mit gleichem Erfolge in einer Mühle gemahlen werden; nur müste solche zuvor gedörret seyn. Die Zubereitung ist auch leicht, in einigen Minuten kan man genug zu einer ganzen Wasche zurüsten, um so viel eher, da ich gefunden, daß das mit kaltem Wasser angemachte Castanien-Wasser so gut, wo nicht besser, als das warme dienet.

Ich habe mein Wasser stärker gemacht als Herr Marcandier, und zu 20. Castanien nur 4. statt 10. oder 12. Pinten (Maassen) genommen; daß ist ohne Zweifel der Grund, daß man

meine Wasche, in der sehr schmutziger Zeug eingeleget war, ohne Seiffe hat rein waschen können.

Obwohl, da dieses Wasser voll salzichter und scharfer Theile ist, so wird doch der Leinwand in der Wasche davon weniger als von der Seiffe, die aus Asche und Kalk gemacht wird, leiden müssen.

Das Mehl oder der Teig, der auf dem Boden des Zubers sich anlegt, dienet nach dem Zeugniß des Herrn Marcandier, nachdem der Saft davon ausgewaschen ist, und derselbe dadurch Bitterkeit und Geschmack verlohren hat, mit Krüsche (Kleue) vermischet, dem Geflügel zu einer guten Nahrung.

Das hab ich durch folgende Versuche geprüfet. Ich hab 1.) Castanien genommen, geschälet, und in kleine Stücke zerhauen, den Schweinen vorgelegt, die sie nicht eher fressen wollen, als bis solche einige Tage im Wasser gelegen hatten, und noch schmeckete ihnen kaum ein Theil derselben. Hierauf nahm ich zu Mehl zerriebene Castanien, goß solche mit heißem Wasser an, legte sie dem Geflügel zum Morgen-Futter vor, sie wollten aber nicht fressen, die Enten alleine haben davon zu sich genommen; den folgenden Tag setzte ich ihnen anderes vor, das mit Kleue gemischt war; sie suchten die Kleue mit Sorgfalt aus, und schleuderten die Castanien, wenn sie ein Bröckgen davon unter der Kleue erhaschten, fleißig weg. Den nachfolgenden Tag vermehrte ich die Kleue, und so fort, bis beydes in gleichem Halte war, da frassen es die Schweine sowohl als das Geflügel.

Wenn

Wenn man also die Castanien zum Futter des Feder, oder Mast-Viehes brauchen will, so muß man solche mahlen, hernach das Mehl im Wasser einweichen lassen, und erst alsdenn mit Aleye vermischet, dem Viehe vorlegen.

Ein Englischer Muthor giebt folgendes Mittel an, diese Frucht brauchbar zu machen: Man lege dieselbe in alten Zucker, Kalk oder Kreide, die klar gemacht worden ist, ein; hernach werfe man solche in fließendes Wasser, und lasse sie 2. bis 3. Tage lang darinn liegen; auf diese Weise wird ihr alle Bitterkeit genommen, und sie wird zu einer nahrhaften Speise vor die Schweine.

Was noch die Eigenschaften dieser Frucht betrifft, denen Herr Marcandier nachgeforschet hat, so hat er gefunden:

1.) Daß, wie schon bekannt, die Frucht zu Pulver gemacht, das Niesen heftig erweckt, und deswegen mit Maaße gebraucht werden müsse.

2.) Da diese Frucht viel alaunische Theile in sich enthält, so glaubt er dieselbe geschickt von den Blutstürzungen zu heilen, wenn man ab diesem Saft trinke, oder sich damit räuchern würde.

3.) Brauchen die Schmiede dieselbe bisweilen wegen ihrer zusammenziehenden Kraft für Pferde, die haarschlecht sind, und geben ihnen das Pulver davon im Getranke.

Herr Marcandier hält dafür, die alaunische Säfte, deren dieser Baum im Ueberflusse hat,

hat, seyen die Ursache, warum das Holz desselben so schwerlich brennet, es giebt auch wenig Asche, weil es sehr locker ist, die Asche giebt aber eine vortrefliche Lauge.

Doch ist das Holz von diesem Baume, wenn es gesund ist, nicht gänzlich unbrauchbar, wie man sichs bisher beredet hat; die Bildhauer und Rahmenmacher verarbeiten solches.

Die Blätter haben nicht weniger ihren Nutzen, und sind keine bessere im Winter die Geländer und Beete im Garten damit zu decken, sie sind grösser und schwerer als andere, decken daher besser, und werden vom Winde weniger verweht. Dieser Baum erfordert einen fetten und feuchten Grund, im trockenen Lande muß er fleißig begossen werden, im Versetzen soll man seinem Wipfel schonen, und nur die Neben-Aeste ausschneiteln.

