

vergiß nie die Lehre, die sie enthält, nicht nach dem äußern Schein soll man urtheilen. Was hier von den Blumen gesagt ist, gilt auch von den Menschen; Du wirst, wenn Du nachdenkst, die Anwendung leicht finden. Ich habe oft bemerkt daß Personen, die auf Außerlichkeiten halten in Kleinigkeiten, es bei großen und wichtigen Angelegenheiten auch so machen, deshalb freue ich mich, wenn Kinder, wie Du, bescheidenen Blumen den Vorzug geben, ich schließe daraus auf ihr Gemüth und ihr gesundes Urtheil.“ — Was die Alte sonst noch sagte, will ich nicht berichten, der Sinn war immer wieder derselbe, aber Lenchen wurde dadurch in ihrer Zuneigung für die Reseda bestärkt und nahm sich vor uns recht gut zu pflegen. Sie hat es auch gethan, viel Reseda gezogen und zuletzt sogar Geld damit verdient, indem sie davon verkaufte. So kam ich denn aus ihrer Hand und durch den Gärtner, der uns zu Emma brachte, in den hübschen Blumentopf, in welchem ich jetzt bin. Das ist meine einfache Lebensgeschichte, hat sie Euch gefallen?

„Was sagen Sie zu dieser Erzählung?“ fragte Emma die Erzieherin. — „Nun, von der Reseda ist eigentlich weniger die Rede als von den Bienen und Blumen im Allgemeinen,“ antwortete diese. Emma's Geschwister, welche bis jetzt kein Urtheil abgegeben hatten, meinten, diese letzte Geschichte gefalle ihnen am besten. Sie nahmen sich vor in Zukunft die Bienen zu beobachten, denn es interessirte sie zu wissen, welche Gewächse denn hauptsächlich für die kleinen Biennen geeignet wären, um ihren Honig daraus zu ziehen.

E d e l - K a s t a n i e .

Von

Hermann Wagner.

Geröstete Kastanien werden in größern Städten öffentlich zum Verkauf ausgeben. In herrschaftlichen Küchen finden sie in Deutschland als Zuthat bei mancherlei Speisen ebenfalls mehrfache Verwendung. Auf den Apenninen Italiens, so wie in manchen Gegenden Griechenlands und Spaniens dagegen erhalten sie dieselbe Wichtigkeit in der Volksküche, wie bei uns die Kartoffel. Die armen Bewohner der italienischen Gebirge zählen sogar die Kastanien der Jahresernte genau ab und vertheilen sie an die einzelnen Glieder der Familie, so wie in der Herberge der Wirth sorgfältig nachrechnet, wie viel Stück Kastanien der Fremde verzehrt hat.

Man kocht in den Ländern um's Mittelmeer die Kastanien häufig als Brei, nachdem man sie zuvor in Salzwasser eingequellt hat. Außerdem genießt man sie auch, nachdem man sie mit der Schale auf Kohlen geröstet. Sie sind zwar mehlig und süßlich, dabei aber hart und schwer verdaulich. Aus letzterem Grunde behaupteten ehemals die „Kräuterbücher“ wohl nicht mit Unrecht: „sie machen schwere Träume.“

Wie von den meisten Kulturgewächsen hat man auch von der Kastanie zahlreiche Spielarten erhalten. Als die schönste Sorte gelten die sogenannten „Maronen“, deren große und breite Früchte sich durch Schmackhaftigkeit auszeichnen. Die „Frühkastanien“ reifen zeitiger als die übrigen Sorten. Die Zwiebelkastanien erhielten ihren Namen von ihren zwiebelig aufgetriebenen Früchten. Die gemeineren Sorten sind kleiner, am kleinsten sind die sogenannten Waldkastanien.

Gewöhnlich werden die Kastanienbäume aus Samen gezogen, die man in besonderen Beeten steckt. Die jungen Bäumchen verpflanzt und beschneidet man und pflanzst sie in den Plantagen mit Reifern von guten Sorten. Stehen die Bäume ziemlich dicht in Menge beisammen, so treiben sie ihre Stämmchen hoch und schlank. Haben sie dagegen einen freien Standort, so bleibt der Stamm verhältnismäßig kurz und wird desto dicker.

Da die Kastanie ähnlich wie unsere Eiche ein hohes Alter erreicht, so bildet sie mitunter riesige Bäume. Eine der berühmtesten Kastanien ist jene dei centi cavalli, d. h. der 100 Reiter, welche am Abhange des Aetna steht. In ihrem Schatten sollen 100 Reiter lagern können. Ihr Stamm hat am Grunde 180 Fuß (60 Meter) im Umfange, kann also kaum von 30 Männern umspannt werden. Sie soll jedoch aus der Verschmelzung mehrerer Bäume entstanden sein, die dicht neben einander gewachsen waren. Wie auf der beigegebenen Abbildung zu bemerken, stehen noch mehrere, ebenfalls starke Bäume derselben Art in ihrer Nähe. Eine andere, ebenfalls durch ihre Größe berühmte Kastanie befindet sich am Genfer See.

Das Holz der Kastanie hat mit jenem der Eiche viel Aehnlichkeit. Es taugt zwar als Brennholz nicht viel, wird dagegen als Bau- und Nutzholz besonders zu solchen Zwecken geschätzt, bei denen es der Feuchtigkeit und dem Wetter ausgesetzt ist. So nimmt man es in Südeuropa allgemein zu den Pfosten der Weinlauben (Pontainen) und Spaliren, so wie die Schößlinge zu Tafelreifen. Letztere sollen in feuchten Kellern länger

dauern als alle anderen Holzsorten. Die Häuser im alten London, unter anderm der Westminsterpalast, sind größtentheils aus Kastanienbalken gebaut, die jedoch schwerlich in England gewachsen, sondern eingeführt worden sind.

Im Wuchs, so wie im Blüthen- und Fruchtbau hat die Edel-Kastanie viel Aehnlichkeit mit unserer Eiche und Buche, mit denen sie auch zu derselben natürlichen Familie der Käzchenblüthler oder Näßchenfrüchtler gehört. Ihre Staubblüthen hängen in zierlichen, handlangen, gelblichen Käzchen zwischen den Blättern herab. Die Stempelblüthen befinden sich am Grunde derselben, fallen weniger in die Augen und entwickeln sich zu feinstacheligen Näßchenfrüchten, welche meistens einen, mitunter auch zwei oder drei Samenkerne (Kastanien) enthalten. Die Blätter sind handlang und zwei Finger breit, etwas lederig, auf der obern Seite glänzend, auf der untern in der Jugend mit Flaum oder Seidehaaren bedeckt, am Rande zierlich scharf gezähnt.

Nach Osten ist die Edel-Kastanie durch Persien bis in's nördliche China verbreitet, liebt in heißen Gegenden jedoch vorzugsweise die Gebirge. In Deutschland gedeiht sie zwar noch im Rheinthale und an einzelnen geschützten Orten Mitteldeutschlands, z. B. bei Meissen, je weiter nach Norden, desto schlechter werden jedoch ihre Früchte. Gegen stärkere Winterkälte ist der Baum in ähnlicher Weise empfindlich wie der Wallnußbaum.

Die als Schattenbäume in Mittel- und Norddeutschland vielfach angepflanzten Roßkastanien, die man schlechthin gewöhnlich auch Kastanien nennt, haben mit der Edel-Kastanie nichts weiter gemein, als etwas äußere Aehnlichkeit der Frucht, welche jedoch bei der Roßkastanie für Menschen ungenießbar ist. Die gelb- und rothblühenden Roßkastanien, die man ebenfalls in Parkanlagen angepflanzt findet, sind Verwandte der gemeinen Roßkastanie und haben ebenfalls ungenießbare Früchte.

Siehe Dich um und wähle.

Von

Chekla v. Gumpert.

Reisebericht VIII. (Schluß).

Neudorf.

Aus Neudorf schreibe ich Dir meinen letzten Bericht. Ich muß doch einmal aufhören mich umzusehen und nun ist diese Zeit gekommen. Du



Edel - Kastanie .

G. v. H. Wagner.

1. 2. 3. II.

