

Cucurbita Lagenaria L. - Der Flaschenkürbis

Autor(en): **Bianconi, Giovanni / Hinderberger, Hannelise**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **45 (1972)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-777268>

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.

CUCURBITA

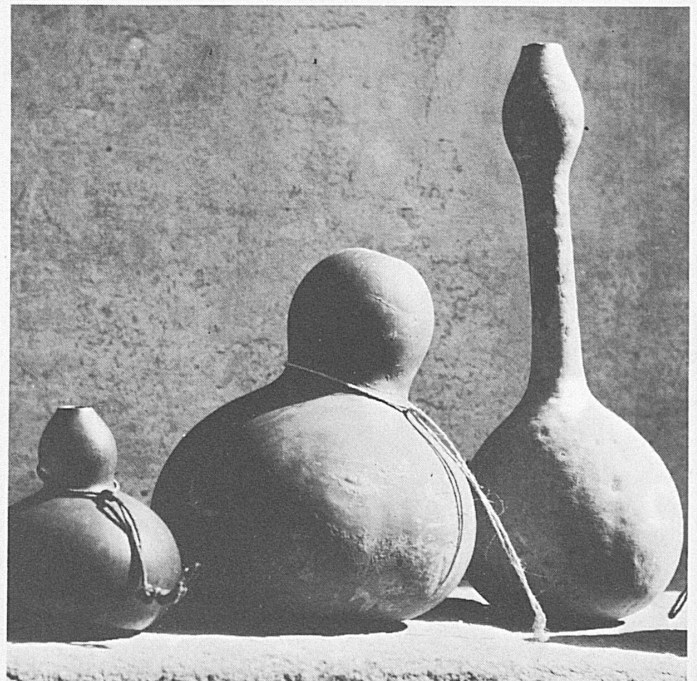
GIOVANNI BIANCONI

Ein knappes Jahrhundert ist es her, seit der Flaschenkürbis im Tessin aus dem praktischen Gebrauch verschwunden ist. Immer seltener begegnen wir diesem eigenartigen Naturgebilde, bald in gedrungener Form, bald mit gestrecktem Hals an den Stauden hangend, zwischen dem Laub der Reben in den Pergolen. Mit dem Imbiss trugen einst die Bauern ausgetrocknete Flaschenkürbisse als Weingefässe zur Feldarbeit. Photos Kasser SVZ

Il n'y a guère qu'un siècle que les calabasses tessinoises ne sont plus en usage. On les rencontre de plus en plus rarement, tour à tour basses et trapues ou flanquées d'un col effilé, attachées aux branches des arbustes ou à celles de la vigne sous les pergolas. Les paysans tessinois les portaient pour éteindre leur soif pendant le dur travail des champs

Non è ancora trascorso un secolo da quando scomparve nel Ticino l'impiego pratico della zucca lagenaria. Sempre più di rado c'imbattiamo in questo singolare fenomeno della natura, appeso, ora tozzo, ora con il collo allungato, ai viticci tra il fogliame delle pergole. Un tempo, quando si recavano al lavoro nei campi, i contadini solevano portare seco, oltre alla refezione, zucche lagenarie disseccate, che utilizzavano a mo' di recipienti pel vino

It is only about a century since the bottle gourd went out of general use in the Ticino. Now this intriguing natural utensil with its round and stumpy or elongated neck grows more and more difficult to find hanging from the branches among the vine-leaves of a pergola. Time was when the peasant carried one of these gourds with him as a wine container when he went to work in the fields



LAGENARIA L. — *Der Flaschenkürbis*



Der Flaschenkürbis hängt auch am Pilgerstab mancher heiliger Wanderer, so auch an demjenigen des S. Rocco. Teilaufnahme der um 1600 entstandenen San-Rocco-Statue in der Kirche S. Antonio, Locarno.

Photo: Ufficio opera svizzera monumenti d'arte

La calabasse est suspendue aussi au bâton de pèlerin de quelques saints du pays, tel San Rocco dont on voit ici un fragment de la statue qu'on lui a érigée vers 1600 dans l'église San Antonio à Locarno

La zucca lagenaria pende anche dal bastone di vari santi pellegrini, ad esempio da quello di San Rocco. Veduta parziale della statua di San Rocco, scolpita intorno al 1600, nella chiesa di San Antonio a Locarno

The bottle gourd hangs on the staff of many a pilgrim saint, as here on a statue of San Rocco dating from about 1600 in the Church of San Antonio, Locarno

Anscheinend stammen die Kürbisse (die Pflanzen, damit wir uns recht verstehen) mit ihren verschiedenen Arten aus dem Orient. Neben den dicken rosa Kürbissen, die im Herbst auf dem verblichenen Grün der Wiesen thronen, neben den weichen Sommer-Zucchetti, den Melonen, Zuckermelonen, Wassermelonen, Gurken und den kleinen Kürbissen, die mit ihren gelben und grünen Streifen ganz einfach nur dekorativ sind, haben wir auch den Flaschenkürbis (züca dal cöll, züca dal vign). Dieser hat mit seiner typischen Form dem Menschen eines der allerersten Geräte geliefert, die Flasche, den Napf, den Schöpfer.

Im Ursprungsland Asien mit seiner raffinierten Kultur wurde der Flaschenkürbis schon früh von gleichwertigen Objekten aus kostbarem Porzellan oder sogar von Metallflaschen verdrängt. In Afrika hingegen ist er durch gewöhnliche Blechgegenstände ersetzt worden, die von den Industrien des hochkultivierten Europa in die unterentwickelten Länder geliefert wurden. Das ist eine richtige Sünde, denn in Afrika wird der Kürbis mit wunderschönen geometrischen Ornamenten verziert, wie man dies in ethnographischen Museen bewundern kann. Zwar ist man bestrebt, diesen Erwerbszweig noch aufrechtzuerhalten, indem man die verzierten Kürbisse den Touristen als Souvenirs verkauft. Aber nach den Erfahrungen, die auch bei uns gemacht werden, ist der Tourist gewöhnlich nicht dazu geeignet, eine Volkskunst oder ein aussterbendes Handwerk zu retten.

Bei uns ist der Flaschenkürbis seit langem aus dem praktischen Gebrauch verschwunden. Noch vor einem knappen Jahrhundert aber nahm der Bauer – il «picch» –, der sich weit von zu Hause wegbegeben musste, um seine Arbeit zu erledigen, sagen wir einmal in die Magadino-Ebene, um Gras oder lisca¹ zu mähen, mit den Geräten und dem kargen Imbiss auch den Trost eines Flaschenkürbisses voll Wein mit. Der Flaschenkürbis hängt auch am Pilgerstab so mancher heiliger Wanderer: des San Giacomo di Compostella, des San Rocco, und am Stecken des heiligen Joseph auf den Gemälden irgendeiner Flucht nach Ägypten.

Die ferne Erinnerung an die «picch», die ich als Knabe vorbeiziehen und müde, verschwitzt und staubig auf der Hauptstrasse vor unserm Haus mit dem Flaschenkürbis, der am Handgriff der Geräte hing, zurückkehren sah, sowie die Gegenwart des Schutzheiligen, der alle Jahre im August in einer Prozession, auf einem Tragsessel, zwischen Wolken von Weihrauch durch die Strassen des Dorfes getragen wird, hat mir immer herzliche Sympathie für diese bescheidenen Cucurbitaceen eingeflößt. Sowie ich irgendeine Möglichkeit dazu sah, habe ich ein paar Kürbiskerne in die Erde gesteckt.

Nach einer eher langsamen und zögernden Anlaufzeit wird die Pflanze täglich zehn bis fünfzehn Zentimeter länger und produziert viele Blätter, Blüten und zähe Schösslinge, die sich um jeden Stützpunkt ranken, wenn sie nur dadurch zur Sonne und in die freie Luft gelangen können.

¹ Die «lisca» ist ein dünnes Rohr mit langen, schneidenden Blättern und einem Federbusch von blassem Lila. Es gedeiht auf sumpfigem Gelände und wird als Streu fürs Vieh verwendet.

Aus der winkligen und behaarten Hauptblattachse entspiessen sekundäre Schosse, aus deren Blattachsen Blätter, Schösslinge und Blüten hervorbrechen, die ihre fünf weissen, gelockten Blütenblätter am Abend öffnen, um sie am späten Vormittag wieder zu schliessen. Die Frucht mit ihrer typischen, von einer Blüte gekrönten Form sprosst hingegen mit andern Blättern und Schösslingen auf Nebenschossen. Der Kürbis wächst sehr schnell und verliert dabei die Haare, die ihn vor einem kleinen Insekt, der Hymenoptere, schützen. Gleichzeitig wird er härter. Dabei behält er seine Form bei. In unseren Gegenden ist er entweder gedrunken und bauchig und somit zum praktischen Gebrauch, für den er bestimmt ist, sehr geeignet, oder dann dekorativer, länglicher und eleganter.

Gegen Mitte September beginnen die Blätter gelb zu werden. Die Pflanze welkt und stirbt, während die reife Frucht sich ins blasse Graugrün verfärbt.

Als der Kürbis noch einen praktischen Zweck hatte, wählte man unter den vielen Früchten, die an der Pflanze hingen, die geeignetste aus, um daraus eine Flasche zu machen. Die Wahl war nicht leicht, denn vor allem musste der Kürbis vollkommen gesund sein und ferner eine schöne Form und ein vernünftiges Fassungsvermögen für einen muntern Durst haben. Es war selten, dass man so viele gute Eigenschaften in einem einzigen Exemplar vereinigt fand! Tatsächlich kennt auch der Flaschenkürbis eine Krankheit, die besonders in kühlen und regnerischen Jahren auftritt, wie dies im Jahre 1963 der Fall war. Die Krankheit beginnt mit oberflächlichen, braunen Tupfen, die oft zu schmutzigen Beulen ausarten, welche den verholzten Teil angreifen und durchlöchern. Viele Flaschenkürbisse werden auch missgestaltet, schief, mit ausgefüllter Kehle oder einem allzu dünnen und geraden Hals, und manche erreichen nur ein sehr begrenztes Fassungsvermögen.

Wenn man aber den gefunden hatte, der am besten all den vielen Anforderungen entsprach, hängte man ihn den ganzen Winter über in den Rauchfang des Kamins, damit er vollständig austrockne. Erst dadurch wurde das Herausschälen der Kerne und eine radikale Reinigung des Innern möglich, die man durch ein an der Mündung des Halses mit einem glühenden Eisen angebrachtes Loch bewerkstelligte.

Bevor man jedoch den Flaschenkürbis gebrauchen konnte, musste man ihm noch seinen typischen, eher unangenehmen Geschmack nehmen. Dies erreichte man im Herbst, indem man ihn einem kräftigen, einige Tage dauernden und berauschenden Bad aussetzte und ihn in Holzbottichen gären liess.

Schliesslich war der Flaschenkürbis, nach so vielen Kuren und Behandlungen, zum Gebrauch fertig. Er trug, damit man ihn besser handhaben konnte, eine Schnur um den Hals, war gereinigt, roch nach Most und war solid. Kurz, er war würdig, unsere armen «picch» bei ihren harten Arbeiten in der Magadino-Ebene und die frommen Rompilger auf den Strassen nach der Ewigen Stadt zu begleiten und zu trösten.

Deutsch von Hannelise Hinderberger

Der Langensee im klaren Licht eines Herbsttages, von der Uferpromenade Locarnos aus gesehen ▶

Locarno: le lac Majeur un jour d'automne

Il Verbano visto dal lungolago di Locarno nella limpida luce d'una giornata autunnale

Lake Maggiore in the clear light of an autumn day, seen from the promenade in Locarno

Die 1686 geweihte Kirche Madonna dell'Assunta (Chiesa nuova) in Locarno und das grosse Christophorusstandbild an ihrer Barockfassade

L'égglise de la Madonna dell'Assunta (Chiesa nuova) à Locarno, qui date de 1686; une puissante statue de saint Christophe en décore la façade baroque

Chiesa della Madonna dell'Assunta (o Chiesa nuova) a Locarno, consacrata nel 1686, e statua di S. Cristoforo sulla sua facciata barocca

The church of Madonna dell'Assunta (known as Chiesa nuova) in Locarno was consecrated in 1686 and has a large statue of St. Christopher on its baroque façade

SPÄTHERBST IM TESSIN

EIN LOCARNESER BILDERBOGEN

Aufnahmen von Hans Kasser SVZ

L'ARRIÈRE-AUTOMNE AU TESSIN

IMAGES DE LOCARNO

TARDO AUTUNNO NEL TICINO

IMMAGINI DEL LOCARNESE

LATE AUTUMN IN THE TICINO

A FEW PICTURES OF LOCARNO

