

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Naturgeschichte

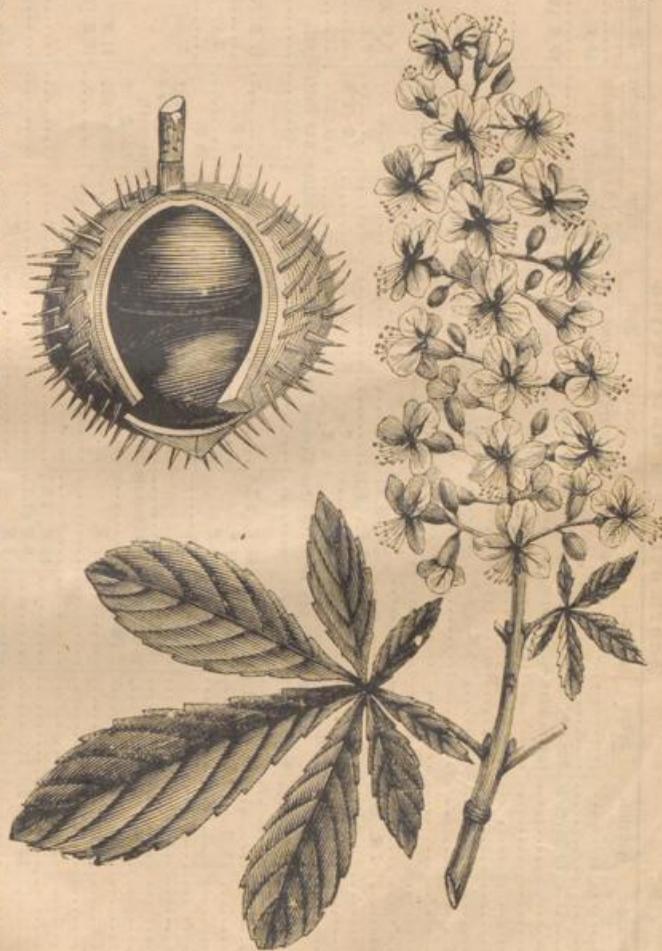
Naturgeschichte.

Koskastanie (Aesculus).

Koskastanie ist der Name einer Laubholzgattung aus der 7. Klasse, 2. Ordnung des Linné'schen Systems, welche die Familie der Hippokastaneen bildet. Sie hat polygamische Blüten in aufrechten, strauchähnlichen Rispen, becherförmigen, fünflappigen Kelch, 5 oder 4 langgestielte, ungleiche Kronenblätter, 6 bis 8 freie Staubgefäße, dreifächerigen Fruchtknoten. Die Frucht ist eine große, dreilappig aufspringende, grün oder grünlichbraun, weichstachelige oder glatte Kapsel, welche 1 bis 3 große, meist kantig abgeplattete Samen mit brauner Schale enthält. Die Blätter sind groß, gegenständig, langgestielt, gefingert zusammengesetzt.

Die bekannteste Art ist die gemeine Koskastanie (*Hippocastanum L.*) [S. Abbild.] ein bis 20 Meter hoch werdender Baum. Nach Oesterreich brachte die ersten Koskastanien der Gesandte des Kaisers Maximilian II. in Tibet, Afghanistan und Persien von Ungnad, 1576. Der Kaiser schenkte sie dem Naturforscher Clusius, welcher sie anpflanzte und später Früchte zu Weiterverbreitung verschenkte. In Italien tauchte sie 1569 zuerst auf. In Frankreich 1615, in England 1629. Seitdem hat sich dieser beliebte Baum fast über ganz Europa verbreitet, angepflanzt, namentlich in Gärten und Alleen, jedoch auch hier und da im Walde, besonders in Thiergärten, da die stärkereichen Samen eine gute Nahrung für Roth-, Damwild und Wildschweine abgeben. Die Türken füttern die Pferde damit, woher wohl der Name Koskastanie stammt. Sie verlangt einen lockern,

humusreichen Boden und gedeiht noch gut in der Gegend von Petersburg, sowie in den südl. Alpen in Höhen von 1200 M. Sie blüht im Mai oder Juni, Fruchtreife im September oder Oktober. Die Rinde enthält einen eigen-



thümlichen Stoff, Aesculin, dessen Lösung bei durchfallendem Licht farblos oder gelblich, bei reflektiertem blau aussieht. Die an Stärkemehl reichen Samen würden eine der Kartoffel ähnliche Speise geben, wenn sie nicht einen auf billige Weise nicht zu entfernenden Bitterstoff enthielten.

B. C.