

KUML

1961

KUML

ÅRBOG FOR JYSK ARKÆOLOGISK SELSKAB

1961

*With Summaries in English
Mit deutschen Zusammenfassungen*

JYSK ARKÆOLOGISK SELSKAB
SATTE DETTE KUML
FOR
MÅRTEN STENBERGER

UNIVERSITETSFORLAGET I AARHUS
1962

Omslag:

Bronzeskjold fra Danmark.

Forside:

Mandsmaske på avlsten fra Snaptun.

Redaktion:

P. V. GLOB

Dette KUML udsendes med støtte fra
Carlsberg Bryggerierne, Tuborg Bryggerier
og Ceres Bryggerierne

Copyright 1961

by

Jysk Arkæologisk Selskab

Printed in Denmark
by
Aarhus Stiftsbogtrykkerie A/S

INDHOLD

<i>O. Klindt-Jensen</i> : Mårten Stenberger	6
<i>P. V. Glob</i> : Kultbåde fra Danmarks Bronzealder	9
<i>H. Hellmuth Andersen</i> : Sløjfede Enkelgravshøje ved Stejlgård	19
<i>Palle Friis</i> : Vendsysselske Bronzealderfund	34
<i>Johs. og Klaus Ferdinand</i> : Jernalderofferfund i Valmose ved Rislev	47
<i>J. Troels-Smith</i> : De geologisk-botaniske Forhold i Forbindelse med Rislev-Fundet	90
<i>U. Møhl</i> : Rislevfundets Dyreknogler	96
<i>J. Balslev-Jørgensen</i> : Rislev-Fundet. Anthropologisk Redegørelse	106
<i>Palle Friis</i> : En vendsysselsk Jernaldergrav	107
<i>Georg Galster</i> : En Seiger fra Ålborg	116
<i>Gíslí Gestsson</i> : Billedstenen fra Snaptun	125
<i>Hans Ole Hansen</i> : Ungdommelige Oldtidshuse	128
<i>Holger Rasmussen</i> : Kastaniekultur i Kalabrien	146
<i>Viggo Nielsen</i> : Al Wusail. Mesolitiske Flintpladser i Qatar	169
<i>Hans Jørgen Madsen</i> : En Flintplads i Qatar	185
Jysk Arkæologisk Selskab	202

CONTENTS

<i>O. Klindt-Jensen</i> : Mårten Stenberger	8
<i>P. V. Glob</i> : Kultboote der dänischen Bronzezeit	17
<i>H. Hellmuth Andersen</i> : Zerstörte Hügel der Einzelgrabkultur bei Stejlgård	32
<i>Palle Friis</i> : Bronze Age Finds from Vendsyssel	45
<i>Johs. and Klaus Ferdinand</i> : The Iron Age Find from Valmose near Rislev	82
<i>J. Troels-Smith</i> : The Geological-Botanical Conditions in Connection with the Rislev Find	93
<i>U. Møhl</i> : The Animal Bones of the Rislev Find	101
<i>J. Balslev-Jørgensen</i> : The Rislev Find. Anthropological Statement	106
<i>Palle Friis</i> : An Iron Age Grave from Vendsyssel	114
<i>Georg Galster</i> : A "Seiger" from Aalborg	123
<i>Gíslí Gestsson</i> : Snaptun	127
<i>Hans Ole Hansen</i> : Mudhouses	143
<i>Holger Rasmussen</i> : Kastanienkultur in Kalabrien	161
<i>Viggo Nielsen</i> : The Al Wusail Mesolithic Flint Sites in Qatar	181
<i>Hans Jørgen Madsen</i> : A Flint Site in Qatar	197



Fig. 1. San Martino set fra den øvre del af byen. Bemærk det stærkt skrånende terræn. Umiddelbart oven for byen begynder kastanieskoven.

San Martino, vom oberen Teil des Ortes aus gesehen. Beachte das steile Gelände. Direkt oberhalb des Ortes beginnt der Kastanienwald. Photo Verf. Okt. 1953.

KASTANIEKULTUR I KALABRIEN

Af HOLGER RASMUSSEN

Da Leopold Rütimeyer i 1924 udsendte sin bog, *Ur-Ethnographie der Schweiz*, udtrykte han i sit afsnit om ædelkastanien og dens brug ønsket om, at der fremlagdes redegørelser for fremgangsmåde og redskabsbestand fra de forskellige egne af Europa, hvor kastanier spillede en rolle i næringslivet.¹⁾ I vid udstrækning er dette ønske siden da blevet opfyldt, idet problemet især er blevet angrebet fra sproglig side for at udrede den terminologi, der knytter sig til ædelkastaniens behandling og brug. Det vil her være nok at henvise til to omfattende behandlinger og den dér anførte litteratur, nemlig Hans Kaesers grundlæggende arbejde, bygget på materiale fra Sydsvejts og Norditalien og Walter Ebeling og Fritz Krügers fælles udredning af kastaniekulturen på den iberiske halvø²⁾.

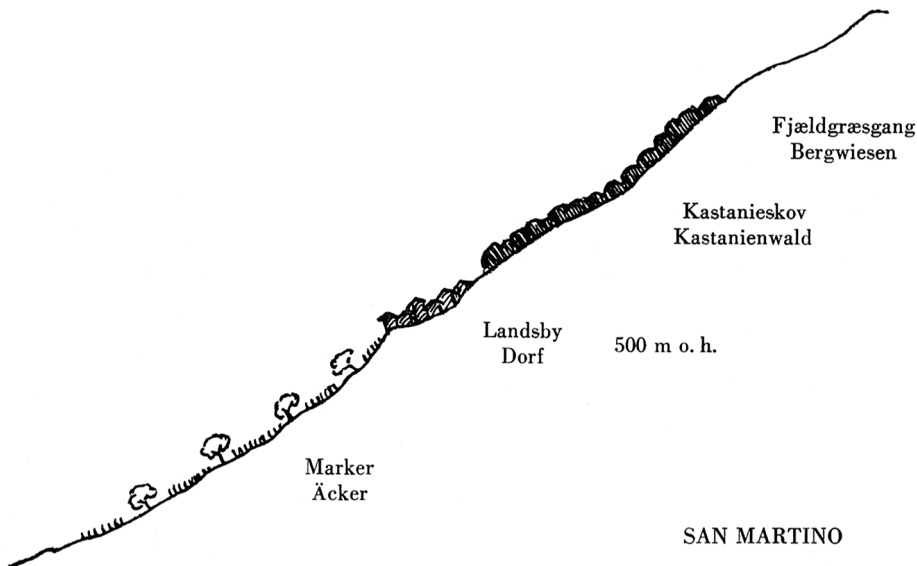


Fig. 2. Landsbyen San Martino med sit tilliggende af fjældgræsgange, kastanieskov og marker i blandingskultur med frugttræer, vin, korn og grønsager. Skematisk tværsnit.

Das Dorf San Martino am Osthang der Küstenkette. Schematischer Querschnitt zeigt oben Bergwiesen für Schafe und Ziegen und Kastanienwald, unten Äcker mit Fruchtbäume, Getreide, Wein usw. Typisches Mehrzweckbauernum mit teilweise Selbstversorgung.

For Italiens vedkommende har ædelkastanier i mange egne spillet en væsentlig rolle. Foruden Kaesers arbejde har især Jahberg og Juds store atlasarbejde³) betydet en klarlægning af problemet, men en detaljeret behandling af det italienske materiale mangler dog stadig. Da jeg under mit studieophold i Kalabrien har haft lejlighed til at foretage undersøgelser over indhøstningen af kastanier og deres videre behandling, anser jeg det for at være af en vis betydning, om dette materiale fremlægges som et beskedent bidrag til den redegørelse for forholdene på appenninerhalvøen, som engang må komme⁴).

Bondebyen San Martinos driftsform.

Landsbyen San Martino ligger på østskråningen af den kystkæde, Catena Costiera, der forløber parallelt med det thyrenske hav. Kystkæden når udfor San Martino en højde af godt 1200 m. Østskråningens øvre partier er bevokset med skov, der for de nedre partier mange steder har kastanien som karaktertræ; højere oppe findes bevoksning af bøg og hassel samt store partier med fjældgræsgange, ofte med udstrakte bregnekrat eller med krat, hvor stikkende buskvækster, f. eks. *ginestra* (visse eller tornblad) dominerer. På strækninger i lavere højde, hvor jordbunden er for karrig eller stigningen for stor for skov, findes en tilsvarende vegetation af urter og buske.

I lighed med en række andre landsbyer på kystkædens østskråning er San Martino anlagt et godt stykke oppe på bjærgsiden i en højde af 500 m over havet.



Fig. 3. Bjærggræsgange oven for San Martino. Hyrder driver får og geder hjem til byen ved aftenstid. Bergweiden oberhalb von San Martino. Die Hirten treiben am Abend Schafe und Ziegen heim ins Dorf. Photo Verf. Okt. 1953.

Dens jordtilliggende, der udgør 2373 ettari (ha) strækker sig fra vandskellet ned over skråningen mod det store dalparti, der gennemstrømmes af Crati-floden, afgrænset mod nabolandsbyer ved torrenterne Finita og Pagliarella. Byen har en befolkning på 2534 individer (1953), hovedsagelig af albansk oprindelse⁵). Hovederhvervet er landbrug, der endnu i høj grad bærer præg af tilstræbt selvforsyning. Afgrøderne forekommer i en udpræget blandingskultur⁶), hvor korn og andre etårige afgrøder udsås eller plantes i agre, der desuden bærer bevoksning af oliven, figen og andre frugttræer. I de lavere liggende marker er hvede hovedkornsorten, men rug forekommer også, især i ryddede pletter i skovområdet ovenfor byen. Vin dyrkes til eget forbrug. Det store skovområde, der tager sin begyndelse straks ovenfor byen, består hovedsageligt af kastanietræer under kultur. Højere oppe findes som nævnt en mere spredt træbevoksning samt udstrakte områder med græs isprængt krat af bregner og buskvækster. Dette område tjener som græsningsareal for landsbyens ikke ubetydelige flokke af får og geder, der færdes her under opsigt af hyrder med hunde. Dyrene tilbringer nat-

ten i landsbyen. I den tid, hvor kastanierne modnes og høstes, er det forbudt hyrderne at komme med dyrene i kastanieskoven bortset fra drivvejene til og fra byen. I den øvrige tid af året kan dyrene græsse i skoven under hyrdernes opsyn.

Et sådant mangesidigt landbrug kræver et ret varieret udstyr også i husmæssig henseende. Den egentlige beboelse med tilhørende økonomibygninger ligger i landsbyen, der er tæt sammenbygget om krogede, snævre trappegader, fremkaldt af det stejle terræn, byen er anlagt på. I bjærgskoven ovenfor byen findes en del til dels meget primitive småhuse, der tjener til ly for hyrderne og for dem, der temporært er beskæftiget i skoven med opsamling af kastanier, hugst eller rydningsarbejde. De fleste af disse er tagformede hytter, delvis nedgravet i jorden, forsynet med rygås og med tagflader dannet af flækkede eller runde stammer, der støtter mod åsen. Stammerne dækkes med grene, løv og jord (fig. 5). Sådanne hytter kan kun yde et nødtørfigt skjul. Bålpletter i en del af de undersøgte viser, at man har tændt ild op for at have det lidt hyggeligere. Foruden denne slags hytte, der er den almindeligst forekommende, er iagttaget enkelte med egentlige vægge. Konstruktionen her udgjordes af et træskelet i en slags fletværk, beklædt med lodretsiddende grene af ginestra og rughalm. Åstaget var tækket med bregneløv inderst og derudenpå et lag rughalm. Denne type huse fandtes mest ved de opdyrkede rydninger i skoven og tjente til ly for bønderne under arbejdet med jorden. Ganske enkelte eksempler på stenbyggede huse har jeg også truffet i kastanieskoven, men det er absolut undtagelser.

I kampagnen neden for landsbyen er stenbyggede huse derimod reglen. De har derved i meget samme karakter som husene i selve landsbyen, og enkelte af dem er da også permanent beboet, i de fleste tilfælde af fæstere. Hovedparten tjener dog til temporær beboelse i den tid, hvor arbejdet med afgrøderne kræver bestandig nærværelse. Ofte ordnes det på den måde, at familien helt eller delvis flytter fra landsbyen til markhuset og holder hus her, mens arbejdet står på.

Kastaniedyrkningen er en af San Martinos hovednæringsveje. Den tjener ikke blot til forsyning af byen selv, men giver også skovejerne et udbytte i rede penge ved salg til udenbys opkøbere. Fra mange kastanieproducerende egne har man udtalelser som den følgende af Arthur Young fra Limoges i 1787, der viser kastaniernes afgørende rolle for folkeernæringen: »This food, though general in the country, would not be sufficient alone; the poor eat therefore some rye bread. The comfort of them to families is very great, for there is no limit in the consumption, as of every thing else; the children eat them all day long; and in seasons when there are no chestnuts there is often great distress among the poor«⁷). Selv om kastanier i dag utvivlsomt ikke udgør så betydelig en del af ernæringen i San Martino som forhen, er deres rolle i økonomien snarere tiltaget end aftaget, fordi landbrugsjorden ved udvaskning og mangelfuld gødskning er blevet mindre udbyttegivende. Dette er dog en skønsmæssig vurdering.

Ædelkastanien (*Castanea sativa*, *C. vulgaris*) vokser vildt i Sydeuropa, men hovedbestanden af Italiens kastanieskove er plantet og findes i ren bestand med en rig undervegetation af buske og urter. Det gælder også kastanieskovene i Kalabrien. Et karakteristisk træk ved dem, jeg har set, er en kraftig bevoksning med snylteplanten mistelten. Østskråningerne af kystkæden bærer den største



Fig. 4. Kastanieskov ved San Martino med unge træer. To parallelle stenrækker afgrænser en parcel. Kastanienwald bei San Martino mit jungen Bäumen. Zwei parallele Steinreihen begrenzen eine Waldparzelle. Photo Verf. April 1955.

sammenhængende bestand af kastanier, der findes i hele Kalabrien. Tertiærlandskabet i Cratidalen, der tager sin begyndelse 4–500 m o. h. ved kystkæden, danner grænsen for kastanieskovene. På denne overgang mellem bjærgland og tertiærlandskab ligger som nævnt landsbyerne, og her mødes kastanieskoven med olivenplantningerne⁸).

Dyrkning og indsamling af kastanier.

I terminologi og arbejdsmetode viser San Martino for kastaniekulturen stor overensstemmelse med det øvrige italienske område, men det gælder for Kalabriens vedkommende, hvad Rüttimeyer har udtalt som sin erfaring fra Svejts, at selv indenfor et snævrere afgrænset område forekommer afvigende redskaber og arbejdsmåder i forskellige ofte nærliggende lokaliteter⁹).

Betegnelsen for den plantede eller forædlede kastanieskov er *castagneto*, mens det enkelte træ kaldes *castagno* og frugten *castagna*. Dette er frugten af det »kultiverede« træ; frugten af det »vilde« træ kaldes *castagnetta*, og den afviger fra *castagna*'en i såvel form, farve som smag. Også *castagnetta*'en samles, men sorteres fra og anvendes hovedsageligt til svineføde.

I en kastanieskov findes både meget gamle træer og helt unge træer, nyligt plantede. Man regner med, at et træ skal være 26 år for at være frugtbærende. Der er bestandig arbejde at foretage i skoven. Vindfælder må fjernes, udtjente træer fældes, nye træer plantes og træer af passende størrelse podes. Dette arbejde foregår om foråret, hvor landsbyens får afgræsser skovbunden¹⁰). Kastanieveddet finder en udstrakt anvendelse såvel til gavntræ ved fremstilling af møbler og redskaber som til brænde. Den næste travle arbejdsperiode i skoven kommer om efteråret, når frugterne modnes.

Kastanieskoven i San Martino er delt mellem lodsejere med varierende tilliggende; besiddelserne strækker sig lige fra områder med mange hundrede træer ned til nogle ganske få. Der er dog også en del familier, som overhovedet hverken ejer skovparter eller træer. Deres forsyning af kastanier skaffer de sig ved at arbejde for ejerne af store skovparceller eller ved at samle kastanier i en del af kastanieskoven, der er *commune*, hvor kun de fattige må samle. Dette »kommunale« skovstykke så ikke nær så velplejet ud som de privatejede og giver sandsynligvis ikke nær så stort et udbytte.

Grænsen mellem de enkelte skovlodder kan være naturgiven, f. eks. bækkejer, nedskårne kløfter el. l. Eller også kan den være kunstigt markeret ved skelsten el. l. (fig. 4). I den tid kastaniesamlingen foregår, er løv og kviste, der ryddes bort fra skovbunden, i mange tilfælde samlet i lange strenge ved sådanne kunstige skel. Det sker bl. a. for tydeligt at markere grænsen for de fremmede, der deltager i indsamlingen.

Indsamlingen, *raccolta*, med det tilsvarende verbum *raccogliere*, finder sted i slutningen af oktober og begyndelsen af november og varer fra 8–14 dage alt efter vejrlig og andre faktorer. Regn forsinker, solskin fremmer arbejdet, og hvis der så yderligere kommer storm og blæser frugterne ned, fremmer det arbejdet betydeligt. Det hænger bl. a. sammen med, at man her i modsætning til f. eks. alpeområdet ikke bruger at slå eller ryste frugterne ned, men venter til de falder ned af sig selv – iøvrigt i modsætning til olivenhøsten, hvor man betjener sig af lange stænger for at få frugterne ned.

I tiden før indsamlingen er skovejerne travlt beskæftiget med at få skovbunden under de frugtbærende træer ryddet for urter (fig. 6), først og fremmest ørnebregner (*felce*), kviste, grene og buskvækster, der hugges om og rives sammen med store, tunge træriver, enten som nævnt i lange strenge i skellet mellem de enkelte ejerparter eller smidt i dynger på steder i skoven, hvor der ingen frugtbærende træer findes. Ofte brændes det således samlede materiale. I dagene før kastaniesamlingen stiger røgen fra disse mange bål til vejrs fra kastanieskovene overalt i bjergene. Formålet med denne bortrydning er naturligvis at lette indsamlingsarbejdet og at forhindre de nedfaldne frugter i at blive overset. En effektivt ryddet skovbund må man dog ikke forestille sig. Der er stadigvæk krat og kvas nok tilbage, hvor man skal være rap på øje og finger for at få det hele med.

Indsamlingsarbejdet sker som en konsekvent gennemsøgning af skovbunden efter de nedfaldne frugter, og det fortsættes, så længe nedfaldet af kastanier finder sted, dagligt eller med visse mellemrum. Hvor man kun ejer en lille skovpart eller nogle få træer, deltager hele familien i indsamlingen, ligesom mænd, kvinder og børn i dette tilfælde også hjælpes ad med hjemtransporten af det



Fig. 5. Kastanieskov ved San Martino med forfalden, tagformet hytte, der er delvis indgravet i skråningen. Kastanienwald bei San Martino mit verfallener, dachförmiger Hütte, die teilweise in den Hang eingegraben ist. Photo Verf. April 1955.

indsamlede. På større ejendomme sker indsamlingen ved fremmed hjælp, i de mig kendte tilfælde udelukkende ved kvinder, der kommer fra byen selv eller – hyppigere – fra de omliggende byer uden kastanieskov. Ved den indsamling af kastanier, jeg overværede i 1953, var næsten alle kvinderne fra Torano Castello, beliggende 4–5 km fra San Martino ned mod Cratifloden. Herfra og fra det endnu fjernere beliggende Sartano havde den pågældende skovejer, der var en af San Martinos største, altid hentet sine kastaniesamlere. Forholdet svarer til det, der var gængs i alpeområdet kastanieegne, men som her forsvandt i årene under og efter første verdenskrig. Indsamlingsarbejdet skete der af omvandrende »Berufsleserinnen«, der aflønnedes med en lille andel i høstudbyttet. Samme aflønningsmåde anvendes endnu i San Martino.

Fra San Martino til de fjernere skovparter er der 1–1½ times vandring ad stigende terræn. Den dag, jeg overværede indsamlingen, gav vi os på vej ved

6,30 tiden. Mange folk fra landsbyen havde samme mål, de fleste til fods, enkelte på muldyr. Sække og kurve til indsamlingen bragtes med af hver enkelt. Da det havde regnet hele den foregående dag, var der ikke så mange kastanier at samle og følgelig heller ikke så mange til at samle. Hos den ovenfor nævnte skovejer, der var min vært, var blot mødt 8 kvinder fra Torano, ingen fra Sartano. Man fortalte mig, at det ikke var noget stort tal. Lad det være tilføjet her, at disse kvinder havde haft 1–1½ times vandring, inden de var nået til San Martino. Foran sig ville de så have en arbejdsdag fra kl. 7 til 16, førend de kunne give sig på vej hjem.

Hjælpebidderne ved indsamlingen er få og enkle. Hver kvinde fører en hankekurv med sig (fig. 7). Det er den almindelige kurv, *panaro*, flettet af flækkede rør (*canna*) og brugt til indsamling af frugt som figen, oliven, kirsebær o. a. Desuden bruges i mange tilfælde en stok eller gren evt. med et par sidegrene, hvormed man flytter nedfaldne grene eller sten for at se, om der skulle ligge kastanier derunder. Derimod anvendes så vidt jeg har kunnet konstatere, hverken den træ-klemme eller den rive med tandet rygside, som kendes såvel fra alpeegnene som fra den iberiske halvø¹¹). Utvivlsomt skyldes det, at da kastanierne får lov at falde ned af sig selv, vil de piggede hylstre være åbnet, og frugterne faldet ud før eller i faldet. Derfor kendes heller ikke de i de nævnte værker beskrevne metoder til frigøring af frugterne ved udtræden eller udbankning med forskellige instrumenter.

Afsøgningen af skovbunden sker over så bred en front, som de fremmødte arbejdere muliggør. Den pågældende dag var min vært selv til stede for at overvåge afsøgningen og dirigere med kvinderne. Det var hans sædvane at være til stede mest muligt under hele indsamlingen. Den gamle hugaf gik og flyttede rundt på kvaset med sin stok og brummede, når kvinderne sladrede for meget. I arbejdet deltog også to mænd. Den ene flyttede rundt på de sække, hvori de fyldte kurve blev tømt og hjalp med til at læsse de fyldte sække på æslet, som den anden mand transporterede kastanierne til byen på (fig. 8). Transporten sker med æsel eller muldyr, hvor afstandene er store eller – især – hvor det drejer sig om store mængder kastanier. Nærmere ved byen og hvor udbyttet er lille, sker transporten altid på menneskeryg. Det er først og fremmest kvinderne, der bærer. De kan tage halvdelen af en æselbyrde og bærer den fyldte sæk ophængt i en slags bæresele af reb (fig. 9).

De indsamlede kastanier føres hjem og styrtes af i et eller andet rum, hvor der er plads til at sortere dem. Her skilles bl. a. de »vilde« fra de »kultiverede«, men der sker også en sortering efter størrelse. En hel del afsættes med det samme uden yderligere behandling til fremmede opkøbere. Til San Martino kommer der f. eks. folk fra Bari for at købe kastanier.

Tørring og afskalning af kastanier.

De kastanier, man beholder til eget brug, må gennem en videre behandling for at kunne holde sig i længere tid. I flere egne har man brugt at gemme de uafskallede frugter i sand, tørt løv, savsmuld eller i gruber i jorden. Det er f. eks. tilfældet i Ungarn og Albanien¹²), i Frankrig og Svejts¹³). Kaeser



Fig. 6. Kastanieskov ved San Martino med tæt bevoksning af ørnebregner, der er fjernet under de frugt-bærende træer.

Kastanienwald bei San Martino mit dichter Vegetation von Adlerfarnen, die unter den fruchttragenden Bäumen entfernt wurde. Photo Verf. Okt. 1953.

anser denne opbevaringsmåde som udtryk for områder »mit wenig vitaler Kastanienkultur«, og i Syditalien har jeg i alt fald ikke truffet den. Her anvendes den vidt udbredte metode med kunstig tørring, der har den fordel, at de således behandlede frugter kan opbevares et års tid, altså til den nye høst er fremme.

Til denne tørringsproces findes i San Martino to specielle huse, men i øvrigt findes der i så godt som hvert eneste gammelt beboelseshus i byen tørreindretninger til kastanier. Her skal først beskrives det specielle tørrehus, som jeg havde lejlighed til at bese nærmere.

Den tekniske betegnelse for et tørrehus er *seccatoio*. Dog anvendes i San Martino også benævnelsen *pagliarone*, men dette er tvetydigt og derfor ikke almindeligt brugt. Den *seccatoio*, jeg har undersøgt, er i alt fald 50 år gammel. Huset er opført i bindingsværk med tavludfyldning af soltørrede lersten¹⁴⁾ og har åstag med tagklædning af tegl. Gavlene har skæv profil, idet husets ene langside er længere fra tagåsen end den anden. Murhøjden her er 2 m, mens

den for den anden langsides er 3,10 m. Højden fra jordoverflade til tagås er 4 m. Ved den ene gavl findes en portico overdækket med et halvtag (fig. 11).

Tørrehusets indretning fremgår af planskitsen (fig. 10). Rum a og b er beregnet til tørring af kastanier. Gulvene i de to rum er stenlagte med marksten. Rummene har et bjælkelag ca. 2 m over gulvet; ovenpå bjælkerne ligger lægter og derover et tæt sammenhængende lag af rør (*canna*), der er bundet sammen med bånd. Alle vægge, der begrænser disse to rum, går helt til taget undtagen skillevæggen mellem rum a og b, der afsluttes ca. $\frac{1}{2}$ m over bjælkelaget. Rum c er udstyret med to trætrapper, der ender med en træplatform. Ud herfor er der i væggen over bjælkelaget store luger, der kan lukkes med trædøre. Ad disse trapper når man altså ind til rummene over bjælkelaget. Foruden døren i gavlen findes to luger i ydervæggene, hvorved rummet nødtørftigt oplyses. Rum d har alle fire vægge helt til taget. Dette rum er beregnet til den mand, der passer fyrene og ser efter kastanierne i den tid, tørringen går for sig. Da han bestandig må være til stede, sover han i rummet, hvor der findes et sengested i det ene hjørne. Der er ingen vinduer eller luger i ydervæggene, men derimod findes i væggen ind til rum a en luge under bjælkelaget. Gennem denne luge kan han holde øje med fyret i rum a. En tilsvarende anbragt luge med samme funktion findes i væggen mellem rum b og c.

Tørrehuset er privatejet og ligger i et hjørne af ejerens kastanieskov et stykke uden for bygrænsen. Beliggenheden skyldes såvel hensynet til brandfaren som hensynet til transporten af de indsamlede kastanier. Huset bruges udelukkende af ejeren. Under indsamlingen af kastanier styrtes de indsamlede af i rum a og b for at blive sorteret. Når dette er sket og en del af dem solgt, sker efterbehandlingen af dem, man selv beholder. Kastanierne bredes ud ovenpå rørlaget, og der tændes bål i begge rum midt på gulvet. Ilden skal være jævn, og man må især vogte sig for, at den blusser for højt op. Under fyringen holdes luger og døre forneden lukkede, mens de øvre luger (over bjælkelaget) skal stå åbne, for at kastanierne ikke skal blive for mørke under tørringen. Der kan tørres 100 quintaler (q. = 100 kg) i hvert rum ad gangen.

Der regnes 15–20 dage for at tørre et lag kastanier, hvis der fyres med sagte ild med kraftig røgudvikling. Med jævne mellemrum skal kastanielaget på rørmåtterne vendes. Hertil anvendes en skovl. Man kan høre, når kastanierne er tilstrækkeligt tørrede. Når man tager en håndfuld op og ryster dem, skal de lyde som nødder. Frugten har nu løsnet sig fra skallen.

I princippet er denne tørringsmåde den, der sker i beboelseshusene, identiske. I alt er tre beboelseshuse undersøgt nærmere og de tilsvarende indretninger beset i yderligere tre huse. Indretningen til tørring af kastanier i boligen kaldes *canniccia* og er indrettet på samme måde som bjælkelaget med rørmåtter i de særlige tørrehuse¹⁵). *Canniccia*'en er indrettet i køkkenet eller i den kombinerede køkken-stue med sit åbne ildsted, der kun undtagelsesvis er forsynet med røgaftræk. Normalt fordeler røgen sig i rummet for til sidst at søge ud gennem det løst oplagte tag eller gennem åbenstående døre eller vinduer. Ovenpå rummets bjælker, der har en indbyrdes afstand af ca. 1 m, er lagt grene med en indbyrdes afstand af ca. 20 cm og der ovenpå en sammenhængende måtte af rør (*canna*) lagt tæt side om side og forenet med en fortløbende snor på i det



Fig. 7. Kvinder fra Torano Castello samler kastanier i skoven ved San Martino under opsyn af skov-ejerens søn.

Frauen aus Torano Castello lesen Kastanien im Walde bei San Martino, unter der Aufsicht des Sohnes des Waldbesitzers. Photo Verf. Okt. 1953.

mindste to steder. Sådanne rørflager kaldes *graticcio*, *mettato* eller *cannoia*¹⁶). Oven over bjælkelaget dannes på denne måde et rum, idet ydermurene fortsætter over bjælkelaget i $1/2$ –1 meters højde og slutter tæt til taget (fig. 12). Gennem et hul i rørlaget kan man ad en stige nå op til dette rum og brede kastanierne ud i et passende lag. Tørringen sker ved den varme og røg, der kommer fra ildstedet; sædvanligvis klarer man sig ved den normale fyring til madlavning, men er der ekstra mange kastanier på *caniccia*'en må man holde ilden vedlige dag og nat.

Også ved tørring i boligen regner man 15–20 dage til processens forløb. Laget må ligeledes her vendes med bestemte mellemrum (2–3 dage). I ydermurene i rummet over bjælkelaget er der småluger, som står åbne under tørringen, for at kastanierne ikke skal blive for mørke i farven. Undertiden er disse lugeåbninger sikrede med jerngitre. I et tilfælde konstateredes en pakning med bregneløv mellem mur og rørflætning. Mængden af kastanier, der kan tørres på een gang på en *canniccia* i et beboelseshus, afhænger af rummets størrelse. I et rum, der



Fig. 8. De indsamlede kastanier læsses på muldyr for at transporteres til landsbyen. En af de almindelige indsamlingskurve står i forgrunden.

Die eingesammelten Kastanien werden auf Maultiere verladen für den Transport zum Dorf. Einer der üblichen Lesekörbe im Vordergrund. Photo Verf. Okt. 1953.

var ca. $5\frac{1}{2} \times 5\frac{1}{2}$ m indvendigt mål oplyste beboerne, at der kunne tørres 150 quintaler. I et andet, der var ca. $4 \times 3\frac{1}{2}$ m indvendig mål, angaves, at der kunne tørres 106 *tommoli* (ca. 100 kg?).

Kastanietørringen i beboelseshusene har også en social funktion, som finder udtryk i en beskrivelse af hjemmelivet i San Martino¹⁷). Den lyder sådan i oversættelse: »I de lange vinteraftener samles hele familien om den hjemlige arne, hvor en kraftig ild tændes for at afgive den nødvendige varme til kastanierne, som efterhånden tørres. Når der laves mad, hænder det ofte, at der falder orm ned fra de ovenover liggende »canizzi«, og at disse havner i gryderne. For at forebygge denne ubehagelighed, anbringer man et stort bliklåg hængende i caniccia'en (alb. *xatula*) for således at beskytte maden. Dette hænder imidlertid ikke hos de velhavende familier, som råder over et særskilt rum til madlavning. Rundt om varmbækkenerne drikker man vin af lokal produktion, og man laver næsten hver aften sprøde ristede kastanier. Det er tegn på høflighed, at forlovede par gensidigt byder hinanden afskallede kastanier (alb. *ruzelje*)«.



Fig. 9. Hjemtransport af indsamlede kastanier på menneskeryg. Albansk bæremåde med »sele« af reb. Abtransport der eingesammelten Kastanien auf dem Menschenrücken. Albanische Tragweise mit Traggurt aus Seil. Photo Verf. Okt. 1953.

Når kastanierne er tørrede, skal de afskalles. Nu bruger man maskine hertil, men tidligere – og det forekommer vel endnu – skete afskalningen ved, at de tørrede kastanier fyldtes i en sæk, som fattes i hjørnerne af fire mænd (i et enkelt tilfælde angives to mænd, en i hver ende af sækken). Sækken bankes kraftigt mod en lav, svær træskammel, *cuzzari* (forklaret som *tavola piccola*), der er ca. 80×50 cm med en højde på 20–30 cm. Efter en halv snes bankninger vendes sækken om, og processen gentages påny en halv snes gange. De knuste skaller renses fra, og de tørrede frugter gemmes i sække eller i kasser og kan som nævnt holde sig på tørre steder op til et års tid. Endnu længere kan de holde sig, hvis de males til mel, men i San Martino hævder man, at dette ikke sker mere, eftersom man har opgivet at bruge dem til brød. De spises ristede og måske også kogte. Det første har jeg selv set og prøvet, det sidste derimod ikke.

Den beskrevne afskalningsmåde har en vid udbredelse i Nord- og Mellemitalien, som det fremgår af Jahberg/Juds værk. Kaeser bringer gode illustrationer af processen (selv har jeg ikke set den, da tørringen kun lige var begyndt under mit ophold på stedet) og anfører, at den kendes fra alle romanske lande, hvor kastaniedyrkning forekommer. Han regner denne afskalningsmetode for den primitiveste af alle¹⁸).

Forholdene i Fagnano Castello.

Afskalning ved hjælp af sæk og træskammel er dog ikke den eneste anvendte i Kalabrien. I Fagnano Castello, der ligger ca. 10 km i luftlinie fra San Martino og som den i en højde af ca 500 m oppe på kystkædens østskråning, findes også kastanieskove. Mine erfaringer herfra skriver sig fra et besøg hos en bondefamilie, der var flyttet uden for landsbyen og boede alene i campagnen. Denne familie ejede en lille skovpart, der gav 8–10–12 quintaler årligt. De bedste af kastanierne tages fra til menneskeføde, resten gives til svinefoder.

Hele kastaniehøsten tørres på loftet, *kaniz*, i beboelsen. Tørringen tager en god måneds tid, idet de lægges ind i november måned og er færdige engang i december. Oppe i kastanieskoven findes specielle tørrehuse, som jeg ikke har set.

Efter tørringen brydes skallerne i en træmorter, *mortaio*, lavet af kastanie-træ med en støder, *manuzza*, ligeledes af kastanietræ. Redskabet, der nu befinder sig i Dansk Folkemuseums samlinger er udhulet af en træstamme, der er omgivet med jernbånd, da den er begyndt at sprække. Morterens højde er 71 cm og har et 31 cm dybt hulrum. Største diameter er 30 cm. Støderens længde er 80 cm. Hvor den fattes under arbejdet, er den gjort tyndere. I den nederste ende har den et beslag af takket jernblik, og endefladen er desuden besat med svære jernnagler¹⁹) (fig. 14).

Kastanierne bruges ristede og kogte, men laves også til brød, der på normal måde bages i ovnen. Kastanierne får man malet til mel i en nærliggende vandmølle. Brød af kastaniemel laves dog ikke meget mere; undertiden blander man kastaniemel med hvedemel. I den nævnte familie laver man dog brød af kastaniemel hvert år for at smage (*provare*) det.

Afsluttende bemærkninger.

Betragter man kastaniekulturen i Italien under eet, viser den mange skiftende arbejdsmetoder og redskaber, som det klart fremgår af kortene 1290–1291 i Jahberg/Juds store atlasarbejde²⁰). Denne forskelligartethed lader sig ikke forklare udfra en enkelt faktor. For det sydlige alpeområdes kastanierige dalstrøg har Kaeser konstateret en tilsvarende stærk differentiering, som han i første linie vil forklare udfra klimatiske forhold og de deraf betingede modningsstadier for kastaniesorterne. I det foregående er påpeget, at fraværet af den særlige træ-klemme til opsamling af de uåbnede, stikkende frugthylstre i Kalabrien er en konsekvens af denne landsdels mere solrige klima sammenlignet f. eks. med alpeområdet.

I Kalabrien bliver kastanierne helt gennemmodne og løsner sig af sig selv fra grenene for at skilles ad i faldet eller ved stødet mod jorden. I mange tilfælde har kastanierne forladt frugthylstret, allerede mens det sidder på træet. Kaeser fremhæver, at i egne med relativt ringe udbygget kastaniekultur nøjes man med at opsamle de således nedfaldne frugter hver eller hveranden dag, mens man andre steder har grebet til særlige hjælpemidler for at fremskynde høsten med den konsekvens, at der må særlige arbejdsprocesser til for at eftermodne og befri frugterne fra hylstrene.

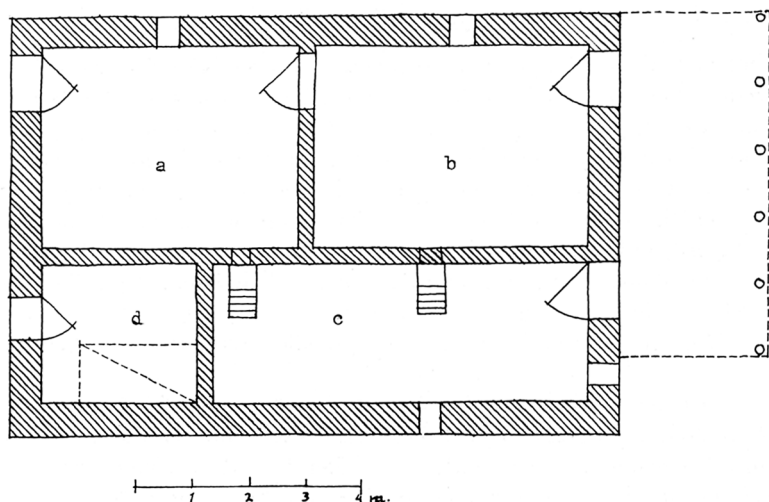


Fig. 10. Grundplan af et kastanietørrehus i San Martino. Planen viser luger og døre til rummene i husets undervægge samt trapper til *cannicia*'en over rum a og b. Jfr. iøvrigt fig. 11.

Grundriss eines Kastaniendörrhauses in San Martino. Der Plan zeigt Luken und Türen zu den Räumen innerhalb der unteren Wände des Hauses, samt Treppen zu der *cannicia* über Raum a und b. Vgl. im übrigen Fig. 11. Skizzenvermessung vom Verf. Okt. 1953.

Efter denne definition skulle de her studerede punkter i Kalabrien høre hjemme i den relativt primitive gruppe, et forhold der bekræftes ved den stærkt udbredte tørring i beboelseshusene selv og ved den beskrevne afskalning ved hjælp af sæk og træskammel²¹). Det meget begrænsede omfang min undersøgelse af kastaniekulturen har haft, tillader naturligvis ikke at drage for vidtgående slutninger. Afskalningsmetoden i Fagnano Castello med den ret specialiserede morter og støder tjener også til at advare herimod. Påny må man gribe tilbage til Kaeser og hans ord om, at selv i meget nær beliggende områder kan der bestå principielle forskelligheder i arbejdet med kastanierne. Han peger her på de gammeldags bondesamfunds traditionsbundethed og vanskelighederne af trafikmæssig art i det område, han beskriver. Men de samme forhold, som han fremhæver, gør sig i lige så høj grad gældende i Kalabrien, hvor endnu i dag mange bondebyer er isoleret i vej­mæssig henseende, og hvor kontakten med naboområder ofte kun ytrer sig i negativ retning. Det albanske præg i sprog og skik, som kendetegner en række af bjergbyerne i Kalabrien, kan kun have forstærket dette. Hovedformålet med det her fremførte har imidlertid ikke været at fremsætte generelle synspunkter, men at yde et beskedent bidrag til denne bestemte side af det gamle italienske bondebrug. Det tør være så meget mere velkomment, som Kalabrien er et relativt udforsket område i etnologisk henseende.

KILDER OG BEVISSTEDER

Gino Bottiglioni: Caratteri etnico-linguistici della Corsica (i: Boll. della R. Società Geografica Italiana, 1941).

A. Dornheim: Die bäuerlichen Sachkultur im Gebiet der oberen Ardeche (i: Volkstum und Kultur der Romanen, X, Hamburg 1937, 247-369).



Fig. 11. Kastanietørrehus, *seccatoio*, i udkanten af San Martino. Bemærk væggenes bindingsværk og tagåsen.

Kastaniendørrehaus, *seccatoio*, am Rande von San Martino. Beachte das Fachwerk der Wand und den Firstbalken. Photo Verf. Okt. 1953.

W. Ebeling/Fritz Krüger: La castaña en el noroeste de la península Iberica (i: *Anales del Instituto de Linguística*, V, Mendoza 1952, 155-288).

Bela Gunda: Sammelwirtschaft bei den Ungarn (i: *Ungarische Jahrbücher*, XVIII, Berlin 1928).

Jahberg/Jud: Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz, VII, 1937, med kortene nr. 1290-1291.

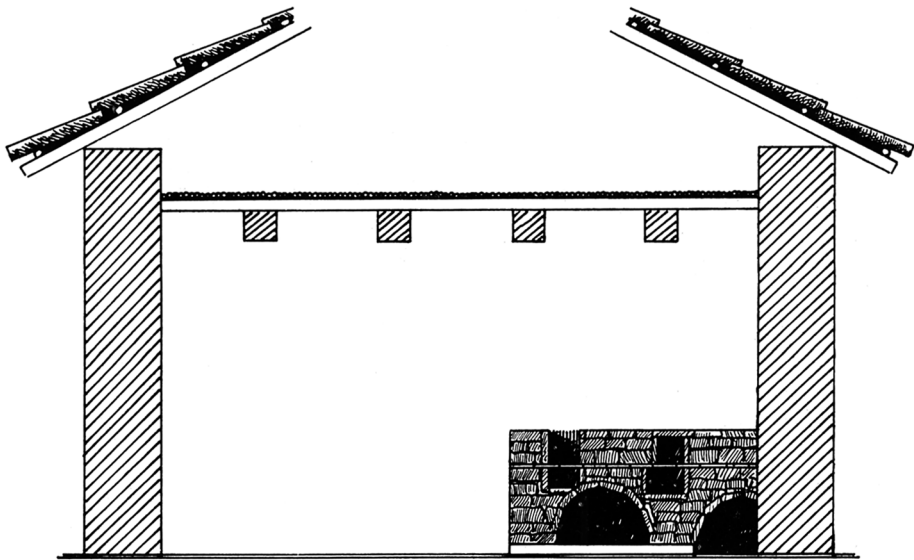
Hans Kaeser: Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz (Diss.), Aarau 1932.

Holger Rasmussen: Landsbyliv i Calabrien (i: *Fra Nationalmuseets Arbejdsmark* 1954, 22-25).

Leopold Rütimeyer: Ur-Ethnographie der Schweiz, Basel 1924.

Kastanienkultur in Kalabrien

Die folgende Abhandlung über die Kastanienkultur in Kalabrien bringt einige Beobachtungen, die der Verfasser während seines Aufenthaltes in einem kalabrischen Gebirgsdorf im Jahre 1953 gemacht hat. Der Verfasser hatte die Gelegenheit, der Ka-



1 2 3 m.

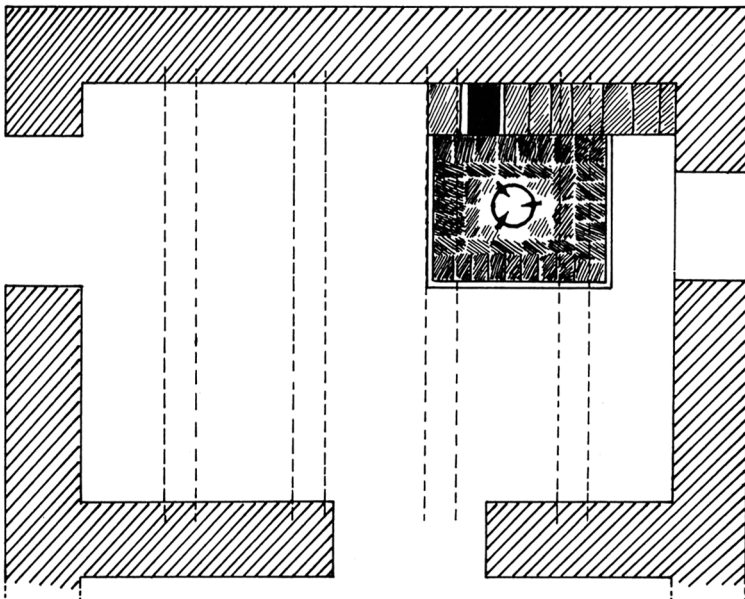


Fig. 12. Beboelseshus i San Martino med *canniccia* og typisk åbent ildsted uden røgaftræk. Jfr. iøvrigt fig. 13. Grundplan og opstalt med hovedmål.

Wohnhaus in San Martino mit *canniccia* und der typischen offenen Feuerstätte ohne Rauchabzug. Vgl. auch Fig. 13. Grundriss und Aufriss mit den wichtigsten Massen. Skizzenvermessung vom Verf. Okt. 1953.



Fig. 13. Kjøkken-stue i 2-etages hus i San Martino. Åbent ildsted uden røgaftræk. Over hele rummet *canniccia*.

Küchen-Wohnraum in einem zweistöckigen Haus in San Martino. Offene Feuerstelle ohne Rauchabzug. Über dem ganzen Raum die *canniccia*. Photo Verf. Okt. 1953.

staniernernte beizuwohnen, von der er hier eine Beschreibung gibt. Ebenfalls hören wir über das Enthülsen und das verschiedenartige Konservieren der gedörrten Kastanien.

Leopold Rüttimeyer konstatiert in seinem Buch: *Ur-Ethnographie der Schweiz* (1924) bei der Erwähnung der Edelkastanie und ihrer Verwendung einen Mangel an Einzeluntersuchungen für die verschiedenen Gegenden Europas, wo die Kastanie im Wirtschaftsleben eine Rolle spielt. Von philologischer Seite ist diesem Mangel in weitem Masse Rechnung getragen worden, siehe Hans Kaeser: *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie* (1932) und W. Ebeling/F. Krüger: *La castaña en el noroeste* (1952) und die in diesen Werken angeführte Literatur. Für die Verhältnisse in Italien bedeutet Kaesers Arbeit und das Atlaswerk von Jahberg/Jud eine Klarlegung der Probleme, aber eine eigentliche Monographie steht noch aus. Die vorliegende Arbeit stellt einen bescheidenen Beitrag zu dieser Frage dar, indem sie über primäre Beobachtungen in dem albanischen Bergort San Martino (Provinz Cosenza) vom Herbst 1953 und Frühjahr 1955 berichtet.

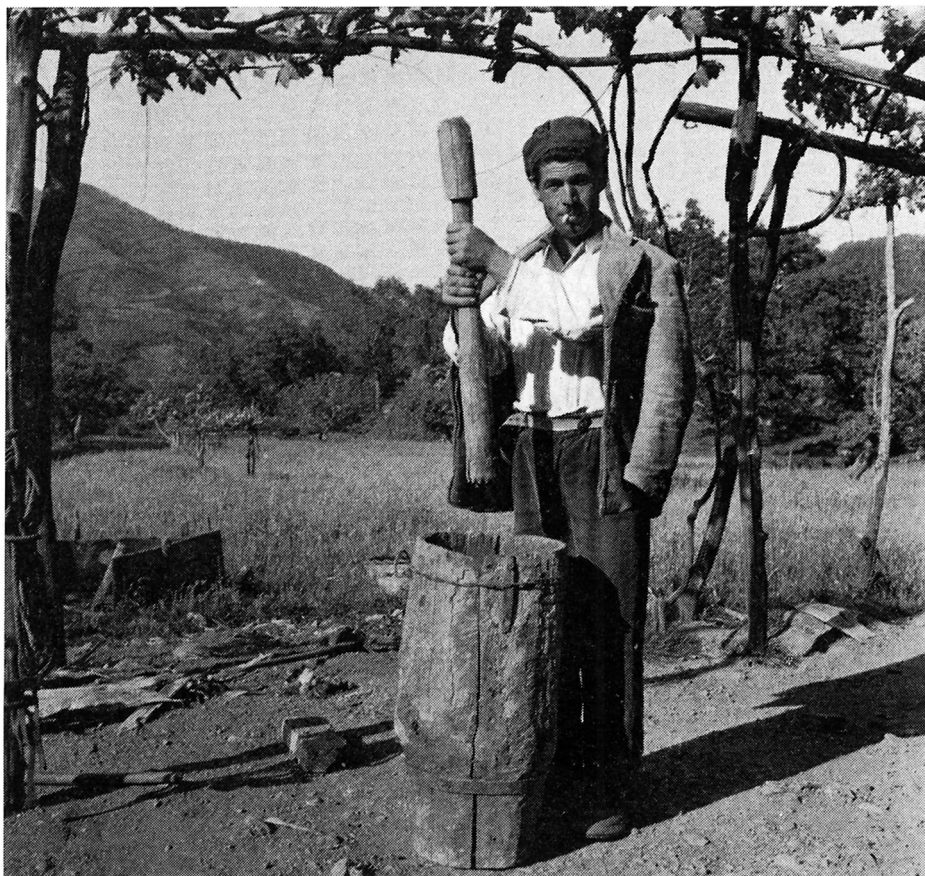


Fig. 14. Bonde i Fagnano Castello med mortar, *mortaio*, og støder, *manuzza*, til afskalning af kastanier.
 Bauer in Fagnano Castello mit Mörser, *mortaio*, und Stössel, *manuzza*, zum Enthülsen der Kastanien.
 Photo Verf. Mai 1955.

Die Bauernsiedlung San Martino, ihre Betriebsform

Das Dorf San Martino liegt mit einem Flurareal von 2373 ha und einer Bevölkerung von 2534 Personen (1953) auf dem Ostabhang der Küstenkette (Catena Costiera) in 500 m Höhe (ü. M.). Sein Areal erstreckt sich von der Wasserscheide (1200 m) auf dem Scheitel des Gebirges zu der ausgedehnten Tallandschaft herab, die vom Crati durchströmt wird, und wird gegen die Nachbarorte durch die beiden Torrenten Finita und Pagliarella begrenzt. Der Ort liegt auf der Grenze zwischen dem Gebirge und der Tertiärlandschaft des Tals, oder anders ausgedrückt, zwischen dem Kastanienwaldgürtel und den Ölbaumkulturen (Fig. 1-2).

Der wichtigste Erwerbszweig des Ortes ist die Landwirtschaft, die noch heute stark auf Selbstversorgung eingestellt ist. Die Flur unterhalb des Dorfes dient einem ausgesprochen kombinierten Feldbau, indem dort Getreide und andere einjährige Pflanzen zwischen bzw. unter den Ölbaum-, Feigen- und andern Obstkulturen wachsen. Der dort gebaute Wein dient dem Eigenbedarf. Oberhalb des Dorfes finden sich ausgedehnte Kastanienwälder unter Kultur, darüber dann die Bergweiden mit den Herden von Schafen und Ziegen aus dem Ort. Die Bergweiden bedeckt in der Hauptsache ein Gestrüpp von Farnkräutern und stehenden Büschen (u. a. *ginestra*), mit verstreuten Buchen und Haselbüschen darin.

Der Dreiklang *montagne, paese* und *campagne* verdeutlicht sich auch im siedlungsgeographischen Bilde. Im Kastanienwaldgebiet stossen wir überall auf dachförmige Hütten (siehe Figur 5), errichtet aus Zweigen und Baumstämmen und gedeckt mit Laub und Erde. Sie dienen den Hirten, Waldarbeitern und Kastanienlesern als Unterkunft, während diese sich temporär in diesem Gebiet aufhalten. Die Dorfhäuser dagegen sind in der Regel aus den Steinen des Feldes erbaut, jedoch gibt es einzelne Fachwerkhäuser. Gleicher Art sind die Häuser der *campagne*. Die meisten von ihnen sind nur zeitweilig bewohnt, nämlich in der Zeit der intensivsten Feldarbeit, einige von ihnen aber sind dauerbewohnt, meist von den Pächtern, wenn deren Gutsherren im Dorf selbst wohnen.

Die Kastanienproduktion ist einer der Haupterwerbszweige von San Martino und dient nicht allein der Versorgung des Ortes selbst, sondern ermöglicht den Waldbesitzern auch einen Verdienst durch den Verkauf von Kastanien an fremde Aufkäufer. Als eigentliches Nahrungsmittel der Dorfbevölkerung nimmt die Kastanie heute nicht mehr den Platz ein, wie einst, dagegen ist ihre wirtschaftliche Bedeutung zweifellos relativ grösser als früher, da das landwirtschaftliche Areal durch Bodenauswaschung und unzureichende Düngung ertragsärmer geworden ist.

Anbau und Ernte der Kastanie

In der Terminologie und Arbeitsmethode bezeugt die Kastanienkultur von San Martino eine weitgehende Übereinstimmung mit dem übrigen Italien. Jedoch lassen sich die Worte von Rütimeyer: »das dabei verwendete Instrumentarium zeigt eine ziemlich grosse lokale Variabilität der Formen und weist auch interessante Anpassungen auf, bedingt durch die verschiedenen klimatischen Verhältnisse und die Reifestadien der Kastanien« ebenfalls für Kalabrien als gültig nachweisen.

Die Bezeichnung für den gepflanzten oder veredelten Kastanienwald ist *castagneto*, für den einzelnen Baum *castagno* und für die Frucht *castagna*. Die Frucht des wildwachsenden Baumes heisst *castagnetta*. Die letztere wird auch eingesammelt, jedoch herausortiert und dient als Schweinefutter.

Der Kastanienwald in San Martino ist zwischen den Bodenbesitzern in verschiedensten Arealanteilen von ganz wenigen Bäumen bis zu vielen hundert Exemplaren verteilt. Eine Reihe von Familien besitzen keinen Anteil am Wald, dafür aber gibt es ein »kommunales« Waldstück, wo allein diese Familien Kastanien einsammeln dürfen. Die Grenze zwischen den einzelnen Waldanteilen kann von der Natur gezogen sein, wie durch Wasseradern oder kluftähnliche Einschnitte, oder aber können sie künstlich markiert sein durch Grenzsteine u. a. (siehe Figur 4).

Die Arbeit im Kastanienwald besteht im Entfernen von windgefallten oder ausgedienten Bäumen, im Pflanzen neuer Exemplare und im Veredeln. Das Holz der Kastanienbäume findet eine reiche Anwendung als Nutzholz in der Möbel- und Werkzeugherstellung wie als Brennholz. Von der Kastanienlese, die Ende Oktober und Anfang November vorsichgeht, wird der Waldboden unter den fruchttragenden Bäumen von Kräutern, Zweigen und Gebüsch befreit, indem man all dies fällt und dann mit grossen schweren Holzrechen entfernt. Diese gefällte Vegetation wird entweder wie lange Bänder an den Grenzrainen zwischen den einzelnen Waldanteilen gesammelt, um Missverständnissen bei dem Einsammeln vorzubeugen, oder es wird in Haufen gesammelt und verbrannt. Dieser Bodenreinigungsprozess soll die Erntearbeit erleichtern und sie mehr effektiv gestalten.

Die Lese, *raccolta*, gilt den von selbst herabgefallenen Früchten. Im Gegensatz zum Alpengebiet z. B. weder schüttelt man, noch schlägt man die Früchte herunter. Man kennt daher auch nicht das Sammeln mit Hilfe einer speziellen Holzklammer oder spezielle Methoden (Enthülsen oder Gärung), um die Früchte von ihren stacheligen Hülsen zu befreien. Die Arbeit des Einsammelns besteht in einem konsequenten Durchsuchen des Waldbodens, täglich oder jeden zweiten oder dritten Tag. Besitzt man nur einen kleinen Waldanteil, beteiligt sich die ganze Familie an der Lese und dem Abtransport der Ernte. Auf grösseren Besitzen benutzt man dafür fremde weibliche Arbeitskraft, die den »Berufsleserinnen« entsprechen, wie Kaeser es für das Alpengebiet beschreibt. Diese fremde Arbeitskraft kommt aus einigen der um-

liegenden Dörfer, die nicht selbst Kastanienwald besitzen, und der Lohn wird in Form eines gewissen Anteils an dem Ertrag der Kastanienerte ausgezahlt (siehe Figur 7).

An Geräten bei dem Einsammeln gibt es nur wenige und diese wenigen sind einfacher Art. Jede Frau hat einen Henkelkorb bei sich. Es ist der übliche Korb, *panaro*, geflochten aus gespaltenem Rohr (*canna*), welcher allgemein zum Einsammeln der Früchte benutzt wird. Zur Nachlese ist ein Stock oder ein Zweig verwendbar, evt. mit ein paar Seitenzweigen versehen. Der Waldbesitzer oder ein von diesem Beauftragter überwacht das Sammeln. Die gefüllten Körbe werden in Säcke entleert, welche auf Esels- oder Maultierrücken zum Dorf befördert werden. Wo der Weg kurz oder der Ernteertrag gering ist, ist der Mensch selbst das Tragtier für die gefüllten Säcke. Die Frauen tragen die Säcke nach albanischem Brauch mit Hilfe eines Traggurtes aus Seil (siehe Figur 9). Im Dorfe werden die Kastanien sortiert. Ein Teil der Ernte wird direkt an Aufkäufer (z. B. aus Bari) verkauft, der Rest verbleibt dem Eigenverbrauch der Familie.

Das Dörrverfahren und Enthülsen der Kastanien

Die Kastanien, die man für den Eigenbedarf behält, müssen einen Dörrprozess durchmachen, welcher – soweit ich dies habe feststellen können – ausschliesslich mit Hilfe künstlicher Wärme geschieht. Die auf diese Weise behandelten Früchte lassen sich ein Jahr aufbewahren, also bis zum Beginn der neuen Ernte. Für dieses Dörrverfahren gibt es in San Martino zwei spezielle Häuser, im übrigen aber befinden sich Trockeneinrichtungen für die Kastanien in fast jedem Haus des Dorfes. Im folgenden gebe ich erst die Beschreibung der speziellen Dörrhäuser.

Das spezielle Dörrhaus (siehe Figur 11) heisst *seccatoio* (die Bezeichnung *pagliarone* ist auch üblich, ist aber unsicher). Der von mir untersuchte *seccatoio* ist ein Fachwerkbau, dessen Fächer mit luftgetrockneten Ziegelsteinen ausgefüllt sind, und trägt ein Satteldach, bedeckt mit Ziegeln. Das Haus hat ein schiefes Profil, indem die eine Längswand eine Mauerhöhe von 2 m hat, die andere von 3,10 m. Die Höhe zum First beträgt 4 m. Die Einteilung des Hauses ist der Planskizze (Figur 10) zu entnehmen. Raum a und b haben Steinfussböden und in ca. 2 m Höhe eine Lattenschicht. Auf den Latten liegen Zweige und darüber ein enges Geflecht von Rohr (*canna*), mit Schnur verknüpft. Alle Wände, die diese beiden Räume begrenzen, führen bis zum Dach, ausser der Wand zwischen a und b, die bereits ca. $\frac{1}{2}$ m über der Lattenschicht aufhört. In den Wänden über dieser Schicht sind in den Längsseiten und den beiden Gibeln Luken angebracht. Ausserdem sitzen in den unteren Abschnitten der Wände Luken, die ins Freie bzw. in die Räume c und d führen. Der Raum c hat zwei Holztreppe, die in einer Plattform enden. Von dieser aus führen in der Oberwand grosse Luken zu Raum a und b. Auf diesem Wege gelangt man zu den Räumen über der Lattenschicht. Raum d ist für den Mann berechnet, der für das Trocknen der Kastanien sorgt. Und hier hält er sich Nacht und Tag auf, solange dieser Vorgang dauert.

In Raum a und b werden die eingesammelten Kastanien sortiert. Wenn dies geschehen ist, werden die, die gedörrt werden sollen, in einer passenden Schicht auf dem Rohrgeflecht angebracht. Dann wird auf dem Fussboden in beiden Räumen Feuer gemacht. Das Feuer soll gleichmässig brennen und möglichst viel Rauch entwickeln, wobei man aber aufpassen muss, dass die Flammen nicht zu hoch schlagen. Die Luken und Türen der Unterwände werden während des Heizens geschlossen gehalten, wogegen die Luken in den Oberwänden offen zu halten sind, damit die Kastanien während des Trocknens nicht zu dunkel werden. Durch die Luken der Unterwände von Raum c und d kann man das Feuer kontrollieren. Man rechnet 15–20 Tage bis zu einem Monat, um eine Schicht Kastanien zu trocknen. Mit regelmässigen Zwischenräumen (jeden 2. oder 3. Tag) ist die Schicht mit einer Schaufel zu wenden. Klingen die Kastanien, wenn man sie schüttelt, wie Nüsse, ist das Dörrverfahren beendet. Die Frucht hat sich jetzt von ihrer Schale gelöst.

Dem Prinzip nach ist diese Weise des Trocknens mit der, die in den Wohnhäusern üblich ist, identisch. Die Einrichtung zum Trocknen der Kastanien in den Wohnungen heisst *canniccia* und besteht ebenfalls aus dem Lattenrost mit Rohrmatten, wie wir es bei den speziellen

Trockenhäusern gesehen haben. Die *cannicia* befindet sich in der Küche, dem in der Regel einzigen Wohnraum des Hauses. Das Trocknen geschieht durch die Wärme von der Feuerstelle aus, die gewöhnlich keinen Rauchabzug besitzt (siehe Figur 12). Der Rauch bahnt sich seinen Weg durch offenstehende Türen und Fenster oder durch das lose aufgelegte Ziegeldach. Die Rohrmatten über den Latten, auf denen die Kastanien ausgebreitet sind, heissen *gratticio*, *mettato* oder *cannoia*. Zu diesen gelangt man mit Hilfe einer vom Raum selbst aus führenden Leiter. In den von der Lattenschicht bis zum Dach ca. $\frac{1}{2}$ m hohen Wänden sitzen Luken, die offen stehen, solange das Trocknen dauert, damit die Kastanien während des Trocknens nicht dunkel werden. Die Dauer und Art und Weise des Dörrverfahrens sind im übrigen die gleichen, wie oben beschrieben. Gewöhnlich genügt das tägliche Kochfeuer zum Dörren der Kastanien. Liegen jedoch besonders viele Kastanien auf der *cannicia*, muss das Feuer Tag und Nacht in Gang gehalten werden.

Sind die Kastanien trocken, müssen sie enthülst werden. Heute geschieht dies in San Martino maschinell. Früher jedoch bestand dies darin, dass der Sack, der die getrockneten Kastanien enthielt, wiederholte Male gegen einen niedrigen, schweren Holzschemel, *cuzzari*, dessen Oberfläche 50 mal 80 cm und dessen Höhe 20–30 cm war, geschlagen wurde. Vier Mann ergriffen den Sack, jeder in einem Zipfel, oder zwei Mann, einer an jeder Schmalseite des Sackes (vgl. Kaeser, p. 100–102 und Abb. 11, 12 und 18). Nach dem Schlagen werden die geborstenen Schalen herausgelesen, und die gedörrten Früchte werden nunmehr in Säcke oder in Kästen an einem trockenen Ort verstaut. Früher mahlte man sie oft zu Mehl und backte Brot daraus. Diese Sitte ist heute aus dem Dorf verschwunden; die Kastanien isst man geröstet oder gekocht.

Die Verhältnisse in Fagnano Castello

Die beschriebene Methode des Enthülsens ist nicht die einzig angewandte in Kalabrien. In dem 10 km entfernt liegenden Bergort, Fagnano Castello, gibt es ebenfalls Kastanienwälder in Privatbesitz. Bei einem Besuch bei einem der Bauern des Dorfes wurde ein Holzmörser zum Enthülsen von Kastanien für das Dänische Nationalmuseum erworben (siehe Figur 14). Über die an diesem Ort übliche Kastanienkultur berichtete der Bauer folgendes: Das Trocknen der Kastanien geschieht, wie in San Martino, sowohl in speziellen Dörrhäusern als in den Wohnhäusern auf Rohrmatten über den Latten (*kaniz*). Nach dem Trocknen geschieht das Enthülsen in einem Mörser, aus Kastanienholz (*mortaio*), mit Hilfe eines Stössels aus gleichem Material (*manuzza*). Der Stössel hat an seinem Ende einen Beschlag aus gezacktem Eisenblech, und die Endfläche selbst ist mit schweren Eisennägeln besetzt.

Die Kastanien werden geröstet oder gekocht verwendet, oder können auch in einer nahe-liegenden Wassermühle zu Mehl gemahlen und in üblicher Weise im Ofen zu Brot verbacken werden. Brot aus Kastanienmehl ist jedoch nicht mehr häufig; bisweilen wird Weizenmehl dem Kastanienmehl beigemischt.

Abschliessende Bemerkungen

Die Kastanienkultur in Italien zeigt bei einem gesammelten Überblick viele verschiedene Arbeitsmethoden und Geräte, siehe Jahberg/Jud, op. cit. mit den Karten Nr. 1290–1291. Diese Verschiedenheit beruht auf der grossen nord-südlichen Erstreckung des Landes und den daraus folgenden Klimaunterschieden und deswegen verschiedenen Reifestadien der einzelnen Kastanienarten. Kaeser (op. cit., p. 14) hat die Bedeutung des klimatischen Einflusses auf die Gestaltung der Kastanienkultur beleuchtet, hat aber auch gleichzeitig verwiesen auf »wirtschaftsgeographische und verkehrstechnische Momente, die mancherlei Entwicklungen und Anpassungen zur Folge hatten und es erklärlich machen, dass selbst bei kurzer Entfernung zweier Geländepunkte prinzipielle Unterschiede in der Verarbeitung der Edelkastanie existieren können. Dies trifft weitgehend für Kalabrien zu, wo die verkehrsmässige Situation bis in die heutige Zeit hinein isolierend wirkt, was sich durch das albanische Fremdelement nur noch verstärkt hat (siehe Eberhard Rohlf's: La varietà degli idiomi di Calabria, in Il

Ponte, VI, Nr. 9–10 1950). Das Material erlaubt noch keine Aufstellung genereller Gesichtspunkte für die Kastanienkultur Südtaliens. Die vorliegende Untersuchung hier aber bezweckt, zu den relativ noch unerforschten Wirtschaftsfaktoren der kalabrischen Volkskultur einen Beitrag zu liefern.

Holger Rasmussen,
Nationalmuseet, København.

NOTER

Undersøgelsen bygger på primært materiale, indsamlet under studieophold i Kalabrien i 1953 og 1955 muligjort ved understøttelse fra Statens almindelige Videnskabsfond og ved velvilje fra Mellemløkket Samvirke, der begge bringes min ærbødige tak.

¹) Rüttimeyer, 245. ²) Kaeser a. a.; Ebeling/Krüger a. a. og den der anførte litteratur. ³) Jahberg/Jud a. a. ⁴) Materialet er indsamlet under et ophold i landsbyen San Martino (Cosenza) under kastaniehøsten i oktbr. 1953. Jeg skylder tre af indbyggerne i San Martino, Pietro Becci, Egisto Russo og Giuseppe Tocci, stor tak for beredvillig hjælp ved registreringen. – En kortfattet redegørelse er tidligere fremkommet i »Fra Nationalmuseets Arbejdsmark« 1954. ⁵) Om den albanske befolkning i Syditalien, se Holger Rasmussen: En albansk bondebefolkning i Syditalien (Salmonsens Leksikon-Tidsskrift 1953–54, sp. 829–833) og redegørelsen i Fra Nationalmuseets Arbejdsmark 1954, 22 ff. ⁶) Ordet anvendt til karakteristik af den dyrkningsform, der behersker de syditalienske småbrug, hvor hver enkelt bonde tilstræber selvforsyning. Et dækkende udtryk for forholdene, som her beskrives, savnes på dansk. Richard Weiss har i sin bog Häuser und Landschaften der Schweiz (1959), 222 ff. den fortræffelige betegnelse: *Mehrzweckbauerntum* for selvforsynende bondebrug med blandingskultur, vinavl og kvæghold. ⁷) Arthur Young: Travels during the years 1787 . . . London 1794, II, 61–62. – Tilsvarende eksempler hos Ebeling/Krüger a. a., 265. ⁸) For naturforholdene i Kalabrien kan henvises til Helmuth Kanter: Kalabrien, Hamburg 1930. ⁹) Rüttimeyer a. a., 236. – En besvarelse af spørgelysten hos Kaeser på albansk, foretaget af to af lærerne i San Martino, er jeg p. gr. af ukendskab til sproget ude af stand til at benytte. Besvarelsen indgår i Dansk Folkemuseums beretningsarkiv. ¹⁰) Dagbogsnotits 22/4 1955: »I skoven er kastanietræer fældet, andre beskåret for sidegrene. Fårene græsser ind gennem skoven, og brænde føres hjem. Mange blomster: juleroser, blå og gule violer etc.« ¹¹) se Kaeser a. a., 64 ff.; Ebeling/Krüger a. a., 209 ff.; Jahberg/Jud a. a.: Fra Frankrig kendes klemmen ligeledes, se Dornheim a. a., 274–275. ¹²) Béla Gunda a. a., 306. ¹³) Kaeser a. a., 85–87. ¹⁴) Næsten alle huse i byen og i nærliggende bjærgbyer er opført af natursten, men hist og her forekommer huse eller dele af huse, opført i bindingsværk. Tavlene kan være udført som klineværk. Det gælder også beboelseshuse. ¹⁵) Dette er et generelt træk, se således Jahberg/Jud a. a. og Kaeser a. a. 87 ff. Tørrerummet i boligen benævnes ofte seccatoio i lighed med det specielle tørrerhus. ¹⁶) Jfr. terminologien hos Kaeser a. a., 90 ff. ¹⁷) Giuseppe Tocci og Egisto Russo, besv. af 28/12 1954 i Dansk Folkemuseums arkiv. – Et tilsvarende forhold kendes fra Korsika, se Bottiglioni a. a., 239: »La casa corsa . . . il centro di essa è u fucone, la stanza che ha in mezzo il focolare, attorno al quale si riunisce la famiglia e si accolgono gli amici a veglia. Ma, in alcune parti della Corsica, per es. nella Castagniccia, sopra a u fucone, c'è una incannicciata dove si mettono le castagne a seccare . . .« ¹⁸) Kaeser a. a., 100 ff. + illstr. ¹⁹) En nærbeslægtet form omtales og afbildes af Kaeser a. a., 104–105 fra Valle d'Antrona i den nordligste del af Piemonte. ²⁰) Se note 3. Desværre kommer Scheuermeier i sit store værk, Bauernwelt in Italien . . . , II (1956), kun flygtigt ind på dette emne.