

Il mail

Wenn die neue Ausgabe der TG erscheint, hat der Herbst bereits begonnen. Eine Obstsorte, die den Verfasser dieser Zeilen besonders mit dieser Jahreszeit verbindet – auch wenn man sie heute dank modernster Konservierungstechniken ganzjährig im Laden kaufen kann –, soll auf dieser Seite vorgestellt werden: der Apfel.

Cura che la nova ediziun da la TG cumpara, ha l'atun già cumenzà. Ina sort da puma che l'autur da questa pagina collia stretgamain cun questa stagiu – malgrà ch'ins po oz cumprar ella l'entir onn en la butia grazia a tecnicas da conservaziun modernas – duai vegnir preschentada en il sequent: il mail.

In zic istorgia

Il mail para dad esser quel fritg ch'è vegnì cultivà il pli ditg en il mund. Archeologs han chattà sniclass da maila tosta già en colonias preistoricas. Maila è creschida en ils ierts pendents da Babylon e vegnida mangiada a la maisa da l'imperatur roman Lukullus. In register da pumers da l'onn 813 mussa che Carli il Grond ha laschà cultivar mailers en ses bains. Durant il temp medieval han surtut las claustras elavurà ed enferlà il mail.

La gronda part da las sorts da maila «classicas» che nus enconuschain oz n'en betg bler che 100 onns veglias. En il 19avel tschientaner han ins empruvà dapertut da cultivar or da plantinas casuadas mails gustus cun ina pulpa frestga ed ina parita attractiva.

Dapi in temp na vul ins betg pli mo sorts da maila gustusas e bellas, mabain era da quellas ch'en resistantas cunter rugna e sfarinussa. Cun cruschar sorts resistantas e sorts popularas emporen ils pumiculturs da cumbinar ils avantatgs e d'eliminar ils dischvantatgs. Ma fin ch'ina nova sort po vegnir cumprada en las butias, duri var 20 onns. L'onn 1997 èn vegnidas integradas las emprimas sorts resistantas cunter rugna e sfarinussa en las recumandaziuns per la cultivaziun.

L'origin dals mailers n'è betg anc sclerì dal tuttafatg. Ins suppona ch'els derivian da la regiun tranter la Mar Caspica e la Mar

FOTO: JANO FELICE PAJAROLA



Naira. Rests da mails ars han ins chattà en colonias preistoricas a las rivas da plirs lais svizzers. En pli era il mail il fritg preferì dals Grecs e Romans da l'antica.

Il mail en Svizra

Il mail è la pli impurtanta sort da puma en Svizra. Var 75 000 hektaras èn reservadas per la cultivaziun da puma. Ca. 70 pertschient èn mailers. Il mail che vegn cultivà tar nus deriva dal mail da l'Altai, dal mail dal Caucasus e dal mail tempriv. En las zonas moderadas è il mail il fritg il pli impurtant. Ils feglis dal mail da cultura han la furma d'in ov, in ur crennà ed in moni curt. Il matg cumparan davant ils feglis flurs alv cotschnentas cun stamins mellens. Ils fritgs vegnan vendids sco fritga da maisa u duvrads per la producziun da mailada, da most asch e da fritga tosta. Il lain dals mailers cun bist aut vegn utiliss da scrinaris e turnaders. En Svizra vegnan cultivadas pliras sorts. Il pli gugent han las Svizras ed ils Svizzers il Golden Delicious.

Grazia a las numerosas sorts crescha il mail en differentas zonas climaticas. In mail ch'è resistent cunter malsognas e che ha in'auta qualitad è oz dumandà pli che mai sin il martgà. En noss pa-

jais vegn cultivà il mail surtut en las parts orientalas (p.ex. Turgovia), en il Vallais ed en la regiun dal Lai da Genevra. Ins fa la differenza tranter sorts temprivas (p.ex. Summerred, Gravensteiner, Clara e Primrouge) che vegnan racoltas a partir da l'avust, e sorz settember. Grazia a novas tecnicas pon ils mails vegnir conservads plirs mais senza perdita da qualitat. Sco tipicas sorts conservablas valan Gala, Boskoop, Golden Delicious, Jonagold, Idared, Braeburn, Maigold ed Elstar.

Las parts dal mail

Il moni è da lain e collia il mail cun il pumer. Tgi che clegia in mail duai far attenziun da cleger quel ensemble cun il moni. Uschiglio poi capitär ch'il mail smarschescha pli spert.

La paletscha mussa la colur dal mail e cuntenga blers vitamins. Ella è pia fitg sauna e duess vegnir mangiada uscheditg ch'ella è anc frestga. Damai che la gronda part dals mails vegnan squittads cunter parasites ed insects nuschaivels, ston ins adina lavar bain il mail avant che mangiar el.

La pulpa dat al mail ses gust. Ella po esser dultscha, aschina u schizunt ascha. Tut tenor sort po il mail avair ina pulpa farinusa u cumpacta. La pulpa cuntenga substanzas mineralas, vitamins ed oligolements.

Il puegl consista da tschintg chombras che cuntegnan ils minzs dal mail. Blera glieud fora ora il puegl avant che mangiar il mail u al bitta simplamain davent. Ma atgnamain è el dal tuttafatg mangiabel.

Ils minzs sa chattan en il puegl. Els èn ils sems dal mail. Sch'ins metta els en in vasch da flurs cun terratsch e bogna regularmain, crescha en in pèr onns in nov mai-ler.

Istorgias da mails

Isaac Newton, il fisicher, astronom e filosof englais, ha scuvert la lescha da la gravitaziun, suenter ch'in mail è crudà sin ses chau durant in cupid sut in mailer. Almain raquintava quai ses biograf Henry Pemberton il 1728.

Tgi n'encounsha betg l'istorgia da Giuglielm Tell? L'erox naziunal svizzer è numnadamaain vegnì sfurzà da sajettar cun il balester in mail giu dal chau da ses figl, perquai ch'el ha refusà da salidar il chapè ch'il chastellan aveva mess sisum ina pitga. Tell tutga il mail, ma vegn tuttina arrestà: en tutta sinceradad aveva el admess ch'el avess sajettà il chastellan cun in ulteriur paliet, sch'el avess vulnerà ses figl.

Il mail gioga era en la paraula da l'Alveta ina rolla prominenta. La protagonista survegn in mail tissientà da sia madrina mascrada. Quella vuless numnadamaain esser la pli bella dunna en l'entir pajais. Ma quai è in giavisch che na po betg ir en vigur, uscheditg che Alveta viva. Alveta mangia il mail e para da murir. In prinzi che chavaltgescha sperasvi s'inamurescha da la matta en il vaschè da vaider. Cun purtar ella en il chastè stgarbeitscha in dals Set Nanins ed il toc mail da tissi sgola or da la gula d'Alveta. Ella sa dasda ed il prinzi la marida.

Il fritg scumandà dal parvis na vegn betg numnà explicitamain en la Bibla. Pir pli tard han ins interpretà il fritg da la savida sco mail. Tenor la legenda duai Adam avair traguttà en travers in toc dal mail: perquai ha il nuf da la giargiatta num Adamspafel en tudestg u pomme d'Adam en franzos. Medicinalmain è il nuf da la gula crescha in scut laringial che furma il punct il pli prominent dal nuf da la gula. Quel è vesaivel mo tar ils umens, damai ch'il nuf da la gula crescha durant la pubertad e chaschuna ina vusch pli bassa.

Funtaunas: www.apfel-info.de, www.planet-wissen.de, www.landwirtschaft.ch, www.wegerer.at/apfel

Alveta	Schneewittchen	pulpa	Fruchtfleisch
balester	Bogen	pumicultur	Obstbauer
chastellan	Vogt	rugna	Schorfkrankheit
crennà	gekerbt	sajettar	schiesSEN
cupid	Nickerchen	scumandà	verboten
enferlar	propfen, veredeln	scut laringial	Schildknorpel
erox naziunal	Nationalheld	sfarinussa	Mehltau
madrina	Stiefmutter	snicla da maila	Apfelschnitz
mailer	Apfelbaum	sort temprivia	Frühsorte
minz	Kern	stamin	Staubblatt
moni	Stiel	stgarpitschar	stolpern
nuf da la gula	Kehlkopf	tissientà	vergiftet
oligoelement	Spurenelement	tost	gedörrt
paletscha	Schale	traguttar en travers	verschlucken
paliet	Pfeil	turnader	Drechsler
puegl	Kerngehäuse	vaschè da vaider	Glassarg