

# Wir lernen den Apfel kennen

Autor(en): **Hauser, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **30 (1943)**

Heft 12

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-542040>

## **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.

rung, er ist zudem eines der hervorragendsten diätischen Mittel. Er enthält Phosphorsäure in leicht verdaulicherer Verbindung als irgendein anderes pflanzliches Erzeugnis der Erde. Sein Genuss wirkt vorteilhaft auf das Gehirn, regt die Leber an, bewirkt, wenn regelmässig genossen, einen ruhigen Schlaf, desinfiziert die Gerüche der Mundhöhle, bindet die Säuren des Magens, gleicht hämorrhoidale Störungen aus, fördert die harnabsondernde Tätigkeit der Nieren, hindert somit die Steinbildung, schützt ferner gegen Verdauungsbeschwerden und Halskrankheiten."

Diese Punkte zeigen, dass unser Obst wirklich eine wertvolle Aufgabe im Leben der Menschen erfüllt. Das alles sollte uns in der Kriegszeit besonders bewegen, unserem Schweizer Obst noch weit vermehrte Bedeutung zuzumessen. Es dürfen vom diesjährigen Erntesegen kein Apfel und keine Birne verloren gehen!

*Josef Purtschert.*

Statist. Angaben aus „Obst und Süssmost.“ Verlag Propagandazentrale für Erzeugnisse des schweiz. Obst- und Rebbaues, Zürich.

## Wir lernen den Apfel kennen

Wir stellen den Apfel gewöhnlich in den Rahmen einer Aufgabe für die Unterstufe. Das ist recht. Und es wird eine schöne Unterrichtsstunde geben, besonders dann, wenn die Schülerlein den Begriff „Apfel“ nicht bloss aus dem Gedächtnisse rekonstruieren, sondern jeder ihn auch wirklich vor sich hat, sehen, betasten, beriechen, schmecken kann. Ja, ich kann mir nichts Lustigeres denken, als eine Schulklasse, die einmal vor den Augen des Lehrers Aepfel aufessen darf oder wenn sie eine Kostprobe von allerlei süssen und sauren, faden und würzigen Aepfeln bekommt.

Aber damit sollte das Thema „Apfel“ nicht erschöpft sein. Auch die Oberstufe hat Arbeit. Wir sollten uns eben in der Naturkunde nicht begnügen mit dem Zerblättern von allerlei Blüten, mit Zählen von Staubgefässen und Stempeln, mit „Behandeln“ einer Reihe fremder Pflanzen, sondern der geliebte Apfel sollte von Stufe zu Stufe im Schulzimmer wieder erscheinen dürfen.

Oder kennen wir ihn ganz? Haben wir sein Wesen, seine Aufgabe, seine Bedeutung vollständig erforscht? Wissen wir, wie er entsteht, wie er wächst, was für Formen und Gestalten er annimmt, wie er heisst und wann er genussreif wird? Gewiss, von allem wissen wir etwas. Landbuben mehr als Stadtbuben, der Landlehrer mehr als der Lehrer in der

Stadt. Aber es ist doch meist nur ein halbes Wissen. Es ist ein Nippen, kein Durchdringen, es beruht mehr auf Gedächtnis als auf Erkenntnissen.

Die Schule sollte da wirklich dem Schüler etwas mehr bieten, besonders heute, wo unser lieber Schweizerapfel direkt wieder entdeckt wird, wo man endlich merkt, was für ein Segen in den Früchten unserer Obstbäume liegt, ja, wo das Obst ein Teil unserer Ernährung wird.

Der Schweizerische Obst- und Weinbauverein hat ein prachtvolles Obstbilderwerk herausgegeben. Darin hat der Fachmann 100 Obstsorten genau nach ihren Merkmalen beschrieben. Ich zitiere dieses Werk als Quelle, die meinem Aufsatz zugrunde liegt.

**Form und Gestalt.** Wie tausendfältig ist schon Form und Gestalt der Aepfel! Jede Sorte aber hat ihre besondern Merkmale. Wir wollen einige aufzählen:

kegelförmig, eiförmig, walzenförmig, glockenförmig; regelmässig oder unregelmässig; ungleichhälftig, schief, flach, abgeflacht, flachrund, abgerundet, flachwülstig, breitwulstig, ausgebaucht, mittelbauchig, kugelig, wulstig, hochgebaut usw.

**Farbe.** Da finden wir kein Ende mit Aufzählen. Wahre Farbensymphonien feiert der Apfel. Vom einfachsten, unscheinbaren Grün

der jungen Früchte geht es fort zu allen Farben, Schattierungen, Abtönungen: zartweissgrün, hellgrün, bläulichgrün, braun- und rotgestreift, gefleckt, geflammt, geflammtgerötet, marmoriert, blutrotverwaschen, zimmetfarbig, karminfarbig. Da gibt es helle und dunkle, braune und gelbe Punkte, die sind feinweiss oder grün umhöft. Da gibt es auch Rosfiguren, Warzen, feine, fast unsichtbare Nähte, Fleischperlen, wüste Schorfflecken usw. Bei der Reife hellt sich die Farbe auf, auf dem Lager ändert sie sich oft gründlich.

**Schale.** Auch die Schale, Rinde oder Haut hat ihre besondern Merkmale. Sie ist dünn oder dick, glatt oder rau, trocken oder fettig, frisch oder welk, schrumpfig, schorfig, zerrissen, zerquetscht, beschädigt usw.

**Stiel.** Ebenso ist der Stiel zum Bestimmen einer Sorte nicht unwesentlich. Er hat eine Basis und eine Bruchstelle, ist von verschiedener Länge, ist bald dünn und bald dick, bald lang und bald kurz, grünlich oder bräunlich, fleischig, wollig, knospig, bald sitzt er so fest, dass er sich an der Bruchstelle nicht löst, sondern beim Pflücken oder Schüteln an der Basis losgerissen wird.

**Stielhöhle.** Der Stiel sitzt in der Stielhöhle. Farbe und Gestalt sind oft ausschlaggebend beim Bestimmen ähnlicher Sorten. Diese kleine Höhle ist ein Feld reichster Entdeckungen. Alle möglichen Formen nimmt sie an. Sie kann tief, weittrichterig, eingeschnürt, röhrenförmig oder flach sein. Merkwürdig sind die Farben. Sie verlaufen strahlig oder flammig, sind meist dunkel, hellbraun-, grünlichbraun-strahlig, schuppig- oder netzartig graubraun berostet.

**Kelch, Kelchhöhle und Kelchröhre.** Oben am Apfel ist der Kelch. Wir nennen ihn meistens Fliege. Er ist bald klein und bald gross, bald offen, halboffen oder geschlossen. Die Kelchblättchen, die in ihrer Fünzfahl immer noch vorhanden sind, sind breit oder schmal, aufgerichtet, geneigt, umgebogen oder abgebrochen, umgerollt oder eingedrückt, grün, braun, wollig usw.

Wie es eine Stielhöhle gibt, gibt es auch eine **Kelchhöhle**. Es ist die Vertiefung oben im Apfel bis zu den Kelchblättchen. Auch sie nimmt alle möglichen Formen an. Auch sie ist weit oder eng, weittrichterig oder eingeschnürt, feingefaltet, eckig, zusammengedrückt, scharf eingebogen, gerippt oder geperlt.

In der **Kelchröhre** sitzen noch die eingetrockneten Staubgefässe und Stempel. Es ist nicht gleichgültig, wie viele Millimeter sie unter den Kelchblättchen angewachsen sind. Meist sind sie doppelreihig, wollig oder beflaumt.

**Fleisch.** Jetzt aber wollen wir endlich zum saftigen Fleisch gelangen. Die Farbe ist unscheinbar weiss, grünlich oder gelblich. Das Fleisch ist fest oder locker, fein- oder grobfaserig, mürbe, stippig oder faul. Ebenso wichtig für die Qualität des Apfels ist der Duft und die Würze des Fleisches. Wir sagen, ein Apfel sei süss, säuerlich, süss-säuerlich, weinsäuerlich, mässig gewürzt, herb.

**Kernhaus, Kerngehäuse** (Gürbsi, Bitzgi). Das Kernhaus kann flach, hoch, ungleichmässig, verkehrtherzförmig oder nierenförmig sein. Es ist manchmal klein, oft mittelgross, hohlachsig, offenfächerig usw. Um das Kernhaus ziehen sich **Gefässstränge**. Sie sind meistens grün und unscheinbar. Vom Stiel bis zur Fliege gehen **Achsenstränge**. Es sind feine, faserige Fäden, manchmal zusammenhängend, manchmal zerrissen. Auch die **Samenfächer** haben verschiedene Formen: nierenförmig, bohnenförmig, muschelartig, klein oder gross, lang oder spitzzulaufend, feinspaltig, anliegend oder langgestreckt. Die **Samen** oder Kerne sind bald klein, bald mittelgross, oval, kugelig, eiförmigspitz, lang oder kurz. Ihre Farbe ist erst weiss, dann braun, dunkelrotbraun, kastanienbraun bis pechscharz.

Für die Schule hiesse nun die Aufgabe, anhand einer bestimmten Sorte (Boscoop, Berner Rosen, Sauergrauech usw.) die Merkmale und Eigenschaften herauszufinden. Dazu

braucht es eine scharfe Beobachtungsgabe, und das ist auch ein Ziel unserer Schule. Aber auch die Sprache (Wortwahl und richtiger Ausdruck) wird mächtig gefördert. Wollen wir nicht einmal den Stoff aus diesem lebensnahen Gebiet schöpfen? J. Hauser.

### Schulfunksendungen Oktober-November

Montag, 25. Okt.: *Und Gott sprach: Es bringe die Erde hervor lebende Geschöpfe.* Aus Jos. Haydns Oratorium „Die Schöpfung“, ein Rezitativ, gesungen und erläutert von Ernst Schläfli, Bern, der uns schon manche hervorragende Schulfunksendung geschenkt hat.

Donnerstag, 28. Okt.: *Das Waldenburgerli.* In einer Hörfolge von Schulinspektor E. Grauwiller, Liestal, wird diese idyllische Kleinbahn des Baselbiets geschildert. Die Schulfunkzeitschrift bringt über dieses Thema eine eingehende und reich illustrierte Einführung.

Dienstag, 2. Nov.: *Karl der Grosse und unser Land.* Dr. Dietrich Schwarz aus Zürich bringt unserer Jugend diesen beinahe legendären König nahe, indem er Sage und Wahrheit klar voneinander scheidet. Diese Sendung wird durch die Schulfunkzeitschrift prächtig illustriert.

Freitag, 5. Nov.: *Das Schülerlein Thomas Platter,* ein Hörspiel von Rudolf Graber, Basel, der darin jenen Zeit-

abschnitt des kleinen „Schützen“ Thomas Platter schildert, da er sich von seinem Vetter Summermatter trennt.

Mittwoch, 10. Nov.: *Bergbauern im Winter.* Lehrer A. Bratschi in St. Stephan schildert das harte Leben der Bergbauern und macht uns vertraut mit den Eigenheiten des winterlichen Lebens der „Bergler“.

Montag, 15. Nov.: *Mohn und Raps.* Es ist noch lange nicht allen Schweizern bekannt, welch schwere Oel- und Fettlücke der Krieg in unsere Wirtschaft gerissen hat, und wie sie geschlossen werden kann. Durch den Besuch einer Oelpresse werden uns dies Dr. M. Buchli und Hans Bänninger, Zürich, zeigen.

Freitag, 19. Nov.: *Wir singen und spielen auf Instrumenten.* In einem Hörbild zeigen uns Ina Lohr und Fr. E. Voegeli, Basel, in welcher Weise in unsern Familien gute Musik gepflegt werden kann.

Mittwoch, 24. Nov.: *Treu und Hart.* Diese Sendung bildet die Fortsetzung von „Junge Schweizer werden geschmiedet“. Hptm. P. Brunner, Bätterkinden, zeigt darin das Leben in einer Rekrutenschule und schildert deren erzieherischen Wert.

Montag, 29. Nov.: *Sardinien.* Direktor Dr. Jakob Job schildert Land und Leute dieser in den Mittelpunkt der kriegerischen Ereignisse gerückten resp. bereits wieder aus ihnen entrückten italienischen Insel, die er aus eigener Anschauung gründlich kennt.

---

## Mittelschule

---

### Die Köcherfliege und ihre Umwelt

Wasserlebende Insektenlarven sind ein sehr dankbares Untersuchungsobjekt. Sie lassen sich wegen ihrer Gebundenheit ans Wasser leicht unter dem Mikroskop betrachten und zeigen, wenn sie durchsichtig sind, die Tracheen, den Darm und das auf dem Rücken schlagende Herz. Ihre Atemwerkzeuge sind meist Tracheenkiemen, die bei Eintagsfliegenlarven besonders hübsche Blattform annehmen, bei den Körperfliegenraupen aber meist Schlauchform ausbilden.

Eine sehr interessante Lebensweise haben nun diese Köcherfliegenlarven, die den weichen Hinterleib in einem selbstgebauten Köcher bergen. Je nach der Art werden kleine

Fremdkörper wie Pflanzenteile, Steinchen, Muschelschalen oder winzige Schneckenhäuschen mit Hilfe der zu Spinndrüsen verwandelten Speicheldrüsen zusammengeklebt zu einem Haus, das vorn immer weiter vergrößert werden kann. Wird die Larve zu gross für das Haus, dann verlässt sie den Köcher und baut sich in ein paar Stunden ein neues Futteral, oder sie setzt vorn am alten Gehäuse neue Bausteine an und beisst den leeren Hinterteil ab, wenn er nicht von selbst abfällt.

Bei einem Lehrausgang mit meinen Seminaristen trafen wir eine ganze Kolonie dieser Larven, deren merkwürdiges Benehmen