Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 167 (1894)

Artikel: Die Obstbäume und die Schmarotzer
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-657058

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Obstbäume und die Schmarotzer.

Wie die Singvögel ihre Verfolger, so haben auch unsere Obstbäume ihre Feinde und Zerstörer. Diejenigen Tiere und Pflanzen, welche sich von dem Lebenssafte anderer Tiere oder Pflanzen ernähren, heißen Schmarotzertiere oder Schmarotzerpflanzen. Die gefährlichsten Schmarotzertiere unserer Obstbäume und Obststräucher sind die mancherlei Insekten, welche sich in die Ritzen der Rinde und in die eingerollten Baum- und Blütenblätter einquartieren, um daselbst ihre Wohn- und Brutstätten aufzuschlagen. Die geduldeten Moose, mit welchen Stämme und Äste umgeben werden, begünstigen die Schmarotzer in der Rinde. Die Bäume von den Moosen zu befreien, heißt daher die Schmarotzer verfolgen und den Zutritt der atmosphärischen Luft befördern. Das Anstreichen der Bäume mit dünner Kalkmilch, welche in die Ritzen eindringt, kann die gänzliche Vertilgung der schädlichen Rindenbewohner zur Folge haben. Die eingerollten Baumblätter, welche von den abgefallenen Blättern vom Vorjahre herrühren und zu Wohn- und Brutstätten der schädlichen Insekten werden können, müssen selbstverständlich entfernt und mit der Brut zerstört werden. Um das Einrollen der Blütenblätter zu verhüten, welches meist eine Folge des warmen Südwindes oder des nächtlichen Gewitterscheins ist, müssen die Bäume beim Stadium der vollkommenen Blütenentwicklung oder Blütenreife — jedoch nur im trockenen Zustande — mäßig geschüttelt werden, wenn der Abfall der Blütenblätter nicht durch die Witterung, durch Windeswehen oder Gewitterregen, bewirkt wird.

Die gefährlichsten Schmarotzer unserer Bäume sind der Epheu und die Mistel. Der Epheu ist eine Schlingpflanze, welche ihre Wurzel im Boden hat, sich aber an einem Baumstamm hinaufschwingt, in dessen Rinde er von seinem rankenden Stamme aus feine Fasern treibt, um sich aus dem Safte des umrankten Baumes Nahrung zuzuführen. Wenn der sich emporschwingende Stamm am Boden von der Wurzel abgeschnitten wird, so kann er gleichwohl fortexistieren; dies zum Beweise, daß sich der Epheu auch aus dem Safte des von ihm umschlungenen Baumes nährt, welcher Fall weniger in unserer Gegend als in der Nord- und Westschweiz vorkommt, wo Eichen, Birnbäume und besonders Nußbäume vom Epheu ausgesogen und erstickt werden, welcher sich auch mit der Nahrung begnügt, welche alte Mauern ihm bieten, welche er umrankt und in welche er seine Saugorgane schlägt, welcher Fall für die Behauptung spricht, daß der Epheu auch ohne den Saft von andern Pflanzen vegetieren kann.

Weit allgemeiner und schädlicher als der Epheu ist die Mistel oder Viscum album. Die meisten Menschen haben diese Schmarotzerpflanze schon gesehen; aber nur wenige kennen sie in ihrem Sein und Wesen. Die Mistel macht sich mehr zur Winterszeit bemerkbar. Wenn sonst die Laubbäume, jedes Schmuckes beraubt, dastehen, sieht man hin und wieder an den Apfelbäumen, seltener an den Eichen, grüne Gewächse. Bei näherer Beachtung des wunderbaren Gegenstandes sieht man auf den Ästen des genannten Baumes holzartige Gewächse mit gelblichgrünen gabelförmigen Zweigen, lederartigen, immergrünen Blättern, gelblichen Kelchblüten und durchscheinenden, schmutzigweißen Beeren, welche aus einem klebrigen Safte bestehen und von den Misteldrosseln und andern Vögeln gefressen werden. Der Beobachter hat sich bald überzeugt, daß dieses Gewächs mit seinen Zweigen, Blättern, Blüten und Früchten von den Zweigen, Blättern, Blüten und Früchten des Apfelbaumes, auf dem es wuchert, ganz verschieden und nicht wie ein Pfropfreis hierher gepflanzt worden sei. Die Mistel ist ein Schmarotzergewächs, dessen Wurzeln zwischen Bast und Holz des Baumastes eindringen und den Nahrungssaft des Baumes von der Quelle trinken und denselben in dem Maße abschwächen, wie die Überwucherung fortschreitet. Die Fortpflanzung dieses Schmarotzergewächses geschieht durch die Verschleppung der keimfähigen Fruchtbeeren durch die Vögel; denn wenn eine Beere in eine Rindenritze des betreffenden Baumes fällt, so ist dadurch der Samen zu einem neuen Gewächse gelegt, welches aus diesem Saftboden üppig emporwuchert. Zur Ausrottung dieses lästigen Schmarotzers sollte derselbe mit den Wurzeln ausgerissen werden, im andern Falle findet ein stetiger Nachwuchs statt, welcher vor dem Blühen und der Befruchtung abgerissen oder abgeschnitten werden muß, wenn der Baum nicht dem Siechtum verfallen soll. Es wäre gewiß ein zweifelhaftes Kompliment für den Land-

wirt, wenn behauptet würde, daß seine Ökonomie so weit gehe, daß er die Stoffe zur Winter-Grünfütterung und zur Frühlings-Gründüngung aus den Bäumen zu ziehen versuche.

Bakteriologie und Milchwirtschaft.

Die enormen Fortschritte, welche die Bakteriologie in den letzten Jahren zu verzeichnen hat, haben ihr für eine Reihe von Gewerben eine ungeahnte Bedeutung verschafft; für viele Betriebe wird sie eine ganze Umwälzung hervorrufen. Seit einiger Zeit beginnt sie auch in der Milchwirtschaft eine Rolle zu spielen und wir haben auf diesem Gebiet schon bemerkenswerte Resultate zu verzeichnen. Wir erinnern beispielsweise nur an die diesbezüglichen Arbeiten von Dr. Freudenreich und Dr. Schaffer in Bern. In Anbetracht der Wichtigkeit der Bakteriologie für die Milchwirtschaft hat auch die bernische Regierung auf der landwirtschaftlichen und Molkereischule Rütti eine eigene Stelle für dieses Fach kreiert. Ähnliche Institute besitzen übrigens auch Deutschland und Dänemark.

Als Hauptaufgabe, welche die Milchwirtschaft der Bakteriologie zu stellen hat, muß bezeichnet werden die Beseitigung der noch herrschenden Unsicherheit des milchwirtschaftlichen Betriebes. Die Bakteriologie soll den Molkereibetrieb auf die Stufe bringen, daß wir die einzelnen Vorgänge in demselben genau beherrschen können.

Über dieses Thema hat Professor Dr. Fleischmann in einem Vortrag an einer der letzten Versammlungen des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins einige sehr bemerkenswerte Mitteilungen gemacht, aus welchen wir das Wesentlichste hier mitteilen wollen. Im Brauereigewerbe hat man schon von Anfang an zu dem zu vergärenden Material einen Organismus zugesetzt, der eine bestimmte Gärung verursacht. Aber je nach der Lage der Räumlichkeiten, ihrer Durchlüftbarkeit, ihrem Feuchtigkeitsgehalt und der Widerstandskraft der Wandverkleidung gegen die Einwirkung von Schimmel 2c., je nach der in ihnen möglichen und auch ausgeübten Reinlichkeit war die Materie, welche den Gärungsorganismus enthielt, immer mehr oder weniger verunreinigt. Die Unsicherheit des Betriebes war in schlechten Lokalitäten eine dauernde, in bessern eine seltenere, aber auch zu jeder Zeit zu befürchtende. Durch die Einführung von Hefe-Reinkulturen ist diese Unsicherheit gewichen und hat einer größeren Sicherheit Platz gemacht.

Ähnliche Verhältnisse finden wir im Molkereigewerbe wieder. Hier haben wir es zunächst mit einem Material zu thun, welches ungleich leichter dem Verderben ausgesetzt ist und welches leichter einen fremden, schlechten Geschmack annimmt, weshalb die Behandlung des Materials an sich bei der Herstellung des Produktes eine sehr große Rolle mitspielt. Aber die Milch ist auch für Bakterien, Schimmelpilze, Hefen 2c. ein Nährmaterial, wie es ein zweites nicht giebt, und deshalb ist sie auch von dieser Seite vielen Veränderungen ausgesetzt. Es muß deshalb das Bestreben im Molkereigewerbe vor allem dahin gehen, das Material, d. h. die Milch, vor dem Hineingelangen und vor der Vermehrung solcher Organismen möglichst zu schützen. Daher lautet die erste Forderung im Molkereigewerbe genau so wie in den andern Gärungsgewerben: Reinlichkeit der Lokalitäten, hier Reinlichkeit im Stall und in dem Käsereigebäude. Wird diese Vorschrift befolgt, so werden wir da, wo wir auf eine Gärung verzichten, ein von Organismen möglichst freies Produkt erzielen, und wir werden da, wo wir eine Gärung beabsichtigen, dieselbe reiner durchführen können. Nun ist es bisher, wenn wir von einigen Fällen bei der Käsebereitung (Roquefort, Stilton 2c.) absehen, allein bei dem Vorgang der Rahmsäurung üblich, dem zu verarbeitenden Material den Gärungsorganismus zuzusetzen. Woher nimmt man aber diesen Gärungsorganismus? Einfach aus der Luft; der Luft, welche je nach dem Reinlichkeitsgrade der Lokalitäten wenig oder ungeheure Mengen der verschiedensten Organismen enthält. Unter diesen Organismen bilden die Säurebakterien aber nur einen Teil und einen um so geringeren Teil, je unreiner die Luft ist, der sie entnommen werden. Es ist daher sehr begreiflich, daß das, was man dem Rahm zusetzt, um ihn in eine gewisse Säuregärung zu versetzen, in den seltensten Fällen ein reiner Gärungserreger ist. Untersucht man z. B. die Säuerungsmaterialien, wie sie in verschiedenen Betrieben zur Verwendung kommen, mit Hülfe der bakteriologischen Methode auf die in ihnen enthaltenen Organismen, so wird man meist