



Halle a. S., den 18. August 1906

Zur Bekämpfung der Obstmade und des Apfelwicklers.

Von G. Sieber, Rosk. (Nachdruck verboten.)

Wer sollte sie nicht kennen, jene kleine wurmförmige Made, die Bringerin der unheimlichen Obstschand. In jedem Jahre den Obstzittern mehr oder weniger großen Verdruß und Schäden verursacht! Mehr als Tier verlohrt es sich, wanns genannert zu erfahren. Es ist die Larve eines sogenannten Kleinmistwurm, des Apfelwicklers — Carpocapsa pomonella L. —, der jedenfalls nicht so sehr bekannt sein dürfte, und den wir, weil er schließlich als die eigentliche Ursache der Zerstörung so mancher köstlichen Frucht angesehen werden muß, etwas beschreiben wollen:

Der Apfelwickler ist ein Nachtfliegender aus nur 20 Millimeter Körperlänge. Seine auf der Oberseite schwarzen, bräunlichschwarzen Vorderflügel tragen an ihrem inneren Rande eine schiefelförmigen Flecken, den sogenannten Spiegel, dessen unregelmäßige Konturen durch eine goldrote Linie begrenzt werden. Die Hinterflügel sind auf der Oberseite vollkommen braun. Auf der unteren Seite sind alle Flügel hellbraun mit dunkleren Mälen an den äußeren Rändern. Das Männchen unterscheidet sich vom Weibchen äußerlich durch ein Spandbügel auf der Oberseite der Hinterflügel an deren Basis in der Nähe der Vingsader.

Am etwas über die Tätigkeit des Apfelwicklers: Vorzugsweise dann, wenn die Frucht beben angelegt hat, kommt das Weibchen herzu und legt ein Ei in den Fruchtscheitel, die in der Regel die Zahl 100 nicht überschreiten.

Beim Aufbruch der Frucht, die im Sommer an den Ästen hängen, ist es am besten, wenn man sie vor dem Aufbruch mit einem starken Wasserstrahl besprüht, um die Frucht zu reinigen.

Der Apfelwickler ist ein Insekt, das sich im Sommer in den Äpfeln und Birnen entwickelt. In den meisten Fällen ist die Frucht, die im Sommer an den Ästen hängen, von diesem Insekt befallen.

Das Fallobst in der Küche.

Das unreif abgefallene Obst liefert ein nicht zu unterschätzendes Material, besonders für Landbewohner. Wenn man es aus Unkenntnis oder Bequemlichkeit einfach als Schmutzmittel verwendet, so kann man z. B. abgefallene Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Weintrauben in Käse, Leg, Fett, falls sie noch hart sind, einige Tage in die Gasse zum Nachreifen und soche sie dann in etwas Wasser zu drei, fügen nach Weichwerden hincinzu und lasse alles nochmals gut kochen, lasse die Masse in eineinhalb Liter Wasser in der Wärme als Braunkaffee, Kompost oder Feigende zu kochen und verleihtes dergleichen. Fallobst gibt ebenfalls einen guten Essig. Man kann hierzu alles Obst durcheinander nehmen. Man gemischt es so klein wie möglich, schüttet es in ein gutes, lauberes Faß oder einen großen Steinopf, gießt auf 20 Liter Obst 20 Liter feigen oder Weizenkaffee und stellt das Faß an einen warmen Ort. Nach etwa einer Woche ist das Obst in Gärung geraten, und man gießt das süßliche nun durch ein feines Tuch in ein anderes Faß, fügt etwa 8 Liter Bierhefe und ein halbes Schmelzbrod hinzu, das man fein schneidet, deckt einen dichtliegenden Deckel darauf, bindet eine dicke wollene Decke darüber und läßt es vier Wochen ruhig stehen, ohne daran zu rühren. Danach ist der Essig gut und kann auf lauberes gepreßtes trockenes Viehhalm abgezogen, verpackt und verkauft werden. Fallobst ist vorzüglich zu Gelee, Apfelzist, zu Csuppas und Limonaden und zur Bereitung von Apfelschmecken. Weiteres Fallobst wird am besten abgekochtes, getrocknetes geben. Ein vorzüglich haltbares Konservium. Wie man Fallobst am besten zu verwenden, macht man sich gefälligst, lassen Pfirsiche, Mandelbrot oder Salz in; auch geben sie einen wohlschmeckenden Sirup. Alles Fallobst läßt sich auch leicht zu Kompott, Suppen und Kuchen verwenden. Fallobst kann man auf viele Weise geben, als Braten, Kauen, in Milch, Schokolade, Schokolade, Schokolade, Schokolade mit Milch vermischen, in ein angenehmes süßendes Getränk für die kleine Jugend.

Für die Küche.

Erbsen einzumachen. Folgende höchst einfache Art, Erbsen einzumachen, wird genig vielen unserer Leserinnen sehr einleuchtend sein, nicht nur von ihnen selbst angedeutet werden. Man gewinne und möglichst nachgepöchte Bierschalen, die durch Patentverfälschung zu verhältnissen sind, eignen sich ganz vorzüglich zur Aufnahme der Erbsen. Diese werden so zart und jung wie nur möglich genommen und sofort nach dem Ausschöpfen in die vorbereiteten Bierschalen geben, die sorglich zu verschließen sind. Man verwahrt sie in einem Kasten getrocknet, auf dem großen und Brot entfernt wurde, und bei also sind eine rechtlich starke Masse hat. Die Flaschen müssen auf eine Schutzunterlage gebracht werden und dürfen sich im Ofen nicht berühren. Sie bleiben während 24 Stunden darin, und so lange man der Ofen nicht verloschen werden.

Schwarzwurde Gurken. Die Gurken werden sauber gewaschen, der Länge nach in drei Teile geschnitten und nach Belieben mit Salz und Pfeffer nach beliebiger Größe geschnitten, welche man mit Salz mengt und so einige Stunden stehen läßt. Dann läßt man etwas Butter in einer Kasserolle gelb werden, mit der abgetropften Gurken nebst etwas Gung und ein wenig Fleischöl hinzu, schmeckt sie auf gelblich Feuer nach, vermischt sie mit einigen Schotten, welche mit etwas Öl und Mehl feingemacht sind, läßt sie damit noch ein Weilechen steht gehen und tut das etwa noch folgende Salz und ein wenig Pfeffer dazu; auch kann man nach Belieben die Gurken mit Zucker süßen.

Pflanzenerde. 12 reife Weibliche werden in zwei Häften geteilt, geschält, von den Samen befreit und durch ein feines Sieb gesiebt. Den drei vermisch man mit 200 Gramm feinem Zucker und 30 Gramm aufgefäßer Hausenblase, stellt die Masse aus Gls, rührt sie um, bis sie fest ist, verlegt sie mit 1/2 Liter schwach gesäuerten Wasser, fällt sie in eine Form und läßt sie auf Gls erstarren. Vor dem Gebrauch tarnt man die Form einen Augenblick in kaltes Wasser, häßt die Erde auf eine Schüssel und garniert sie mit Zucker oder Mastosen.

Schwarzwurde-Eis. Das Salz von zwei Zitronen gibt man zu drei Viertel ihr feinem Sieb und ein halbes Kilo Gramm geläuteten Zucker. Nachdem man diese Mischung hat aufsehen lassen, schäumt man sie gut ab und läßt sie erstarren, gibt dann noch etwas Mastosen hinzu und füllt sie in die Weibliche zum Gefrieren.

Weiße Champignons. Man nimmt große, aber noch sehr Champignons, wagt, schält und wascht sie in guter Schüssel mit viel Wasser ertrakt einige Minuten. Man läßt sie abtropfen, wagt etwas kaltes Wasser nebst Schinken, den abgetroffenen Champignons, Pfeffer und Zwiebel feinst, vermischt dies mit Butter, Giern, Salz und Wasser zu einer und schneidet sie in die untere Seite des Champignons. Man wendet sie behutsam in Gls und Weizenmehl und läßt sie in Butter lichtbraun.

Bestecklinge. Die sauber gewaschen und in Schiffe geschnittenen Pfefferkörner werden mit feinstem Salzsaft abgedeckt, abgezogen und in Butter mit etwas Salz und Pfeffer geschmeckt. Wenn sie beinahe fertig sind, gibt man einen Viertel-Löffel Weisß Siedehäutung dazu, rührt Mehl oder geriebene Semmel über die Pfeffer, daß der Saft blühend wird, und gießt, gießt das Gemüse mit einem mit etwas feiner Zahne vermischt Wasser ab.

Gehrinnter. Ein Gehrinnter oder mehrere Käsegehirtene reinigt, häßt und brüht man, soßt sie in Salzwasser gar, macht einen hellen Beisatz von Butter, Mehl, Wasser, Pfeffer, Kapern, Gehirnten, läßt in demselben das in Wasser geschnittene Girs heiß werden und rührt es an.

wichtig schon lange vor dem Kapauern der Säure abgenommen und sorgt man dafür, daß die zu mäßenen Säure so zettig als möglich, die jeder gelichtliche Reiz entwickelt ist, von den jungen Säuren entfernt und getrennt gehalten werden. Zu diesem Ende lassen sich die Säure beim Abnehmen leicht mäßen wie Kapauern, ohne daß der Säure das Säure durch die Operation und das Bier die Säure. Sollte es bemerkt, um den Anforderungen der Säure zu entsprechen, gegeben, so laßt man die Operation von gelber Hand bei kühler Temperatur ausführen, bereite die betreffenden Säure, die dazu 3-4 Monate alt sein sollen, durch einen Tag Ruhe darauf vor und gebe denselben außer genügen feinen Wasser ein Tag 24 Stunden und dann die nachfolgenden Lage leicht verdauliche Säure; leicht, doch nicht mästigen Bewegung ist ihnen dabei zuzusetzen.

Langzeiter in Säuermitteln. Mit peinlichster Sorgfalt muß man befehle sein, die Säure des Gehirntes rein zu halten, denn einer der schlimmsten Feinde derselben ist das Langzeiter. Wenn die Wurlungen derselben auch nicht auf der Stelle abgeschafft werden, so wird man doch bald den Schaden bemerken. Die Zeichen sind unruhig, sie legen sich oft und man hat keine Freude an dem Gelingen seiner geleiteten Arbeit. Manigmal sind die Arten des Langzeiter. Einige sitzen in der Haut und nähren sich von den Säuren und dem Blut der Tiere, andere in den Hören. Müttel dagegen sind peinliche Sauberkeit der Säure und Einführen von Süßholzwurde in das Gehirnt der geeigneten Tiere. Auch Glandsäure, in deren reichlich Maße ist, sind von Nutzen.

Jede größere landliche Wirtschaft sollte einige Verhältnisse halten. Wiewohl die Reproduktion der Verhältnisse nicht ganz so groß ist, wie die vieler anderer Dünnerstellen, so ist doch kaum ein anderes davon ein so feinerer Züchter, wie das Verhältnisse. Keinemalig löst es im Gatten und Feld Verhältnisse ab, so daß es einerseits einer Fütterung während des Sommers faun bedarf, andererseits durch Bewirtschaftung der Schädlinge großen Nutzen stiftet. Neben dem anderen Gehirnt empfiehlt es sich daher, in jeder größeren landlichen Wirtschaft auch einige Verhältnisse zu halten.

Bei jungen Genüßen. bedeutet die Zeit, wo sie die Tannen verlassen und die Hören zum Nachsehen kommen, immer eine Zeit, über häufig gehen die Zeichen hierbei ein. Man bringt dem vor, wenn man den jungen Gehirnt Wurzeln gibt. Man verabreicht feingehacktes Rindfleisch, wenn es möglich, mit einigen Anzeigeren vermischt. Desgleichen muß man dafür sorgen, daß die Tiere einen gesunden und warmen Ort haben. Bei höchsten Wetter lasse man sie lieber im Geell.

Um junge Ziegen zu mäßen. legt man sie, wenn sie anlangen feden zu bekommen, in einen Korb auf eine weiche Unterlage von Moos oder Sen, an einen Ort, welcher den Luftzutritt gestattet, daß Licht jedoch ausschließt. Man süßert die Tiere täglich drei mal in Zwiebackbrühen von 5 Zunden mit gelochten, in warmem Wasser, wobei man ihnen den Schweiß abläßt und nach und nach den Schweiß, bis sie wieder süß ist. Nach 4 Stunden sind die Ziegen süß zu bekommen. Nach der Fütterung werden sie in Köben, welche mit Stroh ausgelegt sind, untergebracht, wobei man die größte Reinlichkeit zu beobachten hat. In 5 bis 6 Tagen sind die Ziegen gemästet. Das feine Fleisch wird erzielt, wenn der Fett dann und wenn mit zerstoßenen Mehl und Kartoffeln vermischt angereicht wird; es werden auch die richtigen Mehl und des Waschpöbel zerstoßen und zum Teige hinzugegeben. Das feine der jungen Ziegen erhält durch diese Zutaten einen ausgezeichneten Geschmack.

Der Osterkaffee darf nicht zu warm sein, weil unter so großer Wärme die Gutes zu sehr zu leiden haben. Es empfiehlt sich daher eine Zwischenzeit des Osterkaffees, wiewohl auch nicht vollkommen abgeföhnen bei der Wärme, während in der entgegengelegten Waad nicht unter dem Tage Unterdarungsbedingungen angubringen sind; da die Ernte den Woden des Osterkaffees ist, so eignet sich als Einflusse weiermal ein allereinstes Zerkleinern. Man lasse dabei die Tiere ein zu noch und schuldig werden, denn je über die Erde entfernt wird, desto besser gehen die Tiere.

Die erste oder Untere Eilage ist die Hühner-Einte. Ihre Vorgänge bestehen in ihrer Abgabung, Größe und vor allem in ihrer frühzeitigem Ausbildung zur Reife. Sie sind die am leichtesten zu affimulierenden von allen Hühner-Eilagen und geben, so andere Schläge mitzuehen. Die weibliche Eilage haben sich zu entwickeln abgibt, bis 2.2 bis 2.4, die die Einte und 3.2-4 kg. für den Osterkaffee. Zur Aufzucht bringt man sie auf auch 4-4,5 kg. und darüber; falls 5,5 kg. wurden schon erreicht. Die Hühner-Einte verlangen Wasser, am besten fließendes, zu ihren Gezeiten. Nur die sie den Markt begeben dürfen niemals ins Wasser und ist nicht einmal aus ihren Hühner-Einte, bis sie gezeigert werden. In Hühner-Einte mehrere Entschlüsse für den Londoner Markt geben.

Verder der Vapagei an Turdus. so entferne man sogleich das Wasser und weiche als Getränk Salzwasser (durchgeschlagenes, blühfähige Pfefferöl), gemittelt, reinen Wein oder geschlagenes Öl, jedes in halberem Verhältnissen. In Köben stellen, wo der Vogel so frant ist, daß er seinen Samen mehr süßt, erge man diesen durch halb gar gelochten Reis. Man achte darauf, daß der Vapagei diese Mittel zu sich nimmt, so lange sie noch erkrankt sind, euzure dieselben zu dünnen Malen, unterhalb aber die Zunen von Gewässern. Wird der frant Vogel auf solche Art bekräftigt, so muß er sich erholen, doch ist es unerheblich, weshalb während des Krankeits in einem Raum mit reicherer Temperatur (20 bis 24 Grad Reaumur) unterzubringen.

Grund und Verlag von W. Knuthsch — Bremen. Redakteur: Jean Gschweiser, beide in Halle a. S.



