

**! Schneiden der Hände.** Bei übermäßigen Schneiden der Hände weicht man morgen und abends je einen Kaffeesöffel voll Essenzpulver zwischen den Händen und lange über Nacht leberne Handwäschen, die innen mit Kaltpulver bestrichen sind.

!! Die Wagnelchen sollen ein Thee von Bismuth und Honig mit ein wenig gutem Wein oder etwas Wein gute Dosis.

**Kinderspflege und -Erziehung.**

o Wenn sollen unsere Kinder schlafen gehen? Es ist zwar nicht möglich, als Mutter eine alle Jahre einmahl gültige Norm aufzustellen, um welche Zeit man die Kinder zu Bett schicken muß, da Klima und Jahreszeit hierbei eine große Rolle spielen. Im allgemeinen legt man die Kinder bis zu einem Jahr, welche noch einmal aufgenommen werden müssen, um zu trinken, gegen 6 Uhr zu Bett. Bis zum 4. Jahre um 6 1/2 Uhr, dann um 7 Uhr. Später um 8 Uhr. Schlafplüschige Kinder sollten niemals später als um 8 1/2 Uhr zu Bett gehen; denn das im Kinderalter noch so reizbare Gehirn dabei bringen der Ruhe. Selbstverständlich hat man besonders in den Winternächten darauf zu achten, daß die heranwachsenden Kinder auch nicht schlafen, wenn sie in das Bett kommen, damit sie sofort einschlafen; außerdem muß man durch körperliche Bewegungen: Zittern, Schütteln, Wackeln u. s. w. diese Müdigkeit herbeizuführen lassen, da das Schlafen in der Zeit oft von schmerzlichen Folgen begleitet ist.

**Wahres Kind.**

Das Wahre Kind, das ein Schiller sein will, beginnt im Alter von 10 Jahren mit dem Lichte des Bewusstseins. Jetzt ist es noch nicht fertig, so ist die Schattent der eigenen Hand und der Feder flüchtig, von vorne kommen, blendet es, und hat das Kind das Licht im Rücken, so verbrannt sein eigener Schatten die Wände der Welt um ihm.

**Verschiedenes vom jungen Hahn.**

„Mit dem ersten jungen Schoten gibt's die ersten gebirgten Hühnchen!“  
 Nicht es früher. Jetzt, wo sovielen alle Jagdgesellschaften bestimmen liegen, durch unsere Kontroverenzmittel, ist es auch nicht mehr recht wohl! Tropfen schmekt jede Speise am besten vor Zeit ihrer natürlichen Reife, aber jeder ausdauernd, zur Zeit, da sie naturgemäß in meisten Klima gemindert geworden ist.

Es können allerdings die naturgemäß im Hühnerfleisch aus dem Gierig geschäftlichen jungen Hühner besser wie die künstliche Winterzeit von Hamburg, Preße und Mainz.

Der echte Hühnerfleisch wird nicht leugnen, daß auch die reiche, junge Gede in Juli am besten ist, und daß dazu das junge Hühnchen, ein prächtiger Braten, gehört. Unrein überreife Schinken ist reichlich mit dem einlässen, allen Braten nicht mehr gebrannt, man muß noch wachen, um Braten zu vermeiden, die Braten erreichen die Reife, und so sind wir glücklich, heute in der Lage zu sein, wie ganz neue Zerstückungen junger Hühner und Hühner bringen zu können, die uns von kostbaren Zeiten zur Verfügung gestellt werden.

**1. Junge Hühner aus Bremer Art mit Schokolade.** Das gemilderte junge Hühner oder Kapuziner von weicher Weißhülle fällt man mit einem feinen Schokolad von feinen Schokoladblättern und feiner Butter. Zu einer Pralineform gibt man ebenfalls reiche Butter und die feinsten Stücke von einem alten Zehn und einer Mandelblätter, einigen kleinen Karotten und einer weißen, geschälten, kleinen Zwiebel. Unter fleißigem Zerkleinern brät man die Hühner zu schöner Farbe gar, hebt sie ab der Sauce, der man nun noch einen Schöffel voll feingehackter Schokoladblätter beifügt und läßt erhitzen. Eine feste Weißhülle kann angefügt werden. Durch ein Sieb passiert, in Saucenflaschen zu den gewolltesten Hühnern gereicht und die Bratenfähigkeit reich mit Schokolade zu garnieren.

**2. Junge Hühner mit Schoten und Stachelbeeren.** Die zum Braten vorgefertigten jungen Hühner füllt man mit einem gut durchgeschlagenen Schotenpulver, füllt sie in Pfefferkörnern und bratet sie in Butter und Schmalz gar. Inzwischen hat man feine, junge Erbsen ausgeschält und mit feiner Butter in einem Sauf mit Schmalz gut geschaut. Man richtet sie recht trocken mit einem Schöffel voll, garniert mit Petersilienblätter und feinem Butterfett und legt die Hühner mitten in die Schüssel, auch im Kranz in Hühnen transpiriert, das Stachelbeerpulver noch pyramidenartig in die Mitte der Schüssel, die Sauce nebener.

**3. Kamischattelschinken.** Junge Hühner werden vorgebraten, die Schoten und Magen zu einem kräftigen Saft gemischt, Sauce vorbereitet und in die Hühner eingeschüttet, zubereitet und gebraten. Inzwischen hat man eine Schüssel voll Wein gekocht und mit Butter und Kaviar bestrichen. Die halbierten Hühner legt man in die Schüssel, garniert die Wein runderum und serviert sie fertig dazu.

**4. Junge Hühner mit Tomaten in Sauce.** Große, feine Tomaten werden zu Brei geschaut. Junge, frisch abgetrennte Schinken werden gut gewaschen, mit feinem Wein und feinem Fettchen, gut gewaschen und abgesehen ganz frisch, feine Kartoffelblätter darum gewickelt in Knoblauch getaucht und in feiner Sauce gebraten.

**Nur die Küche.**

**Reisbrot.** 1/2 Pfund Schmalz, 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund gereibene alte Kartoffeln werden auf einem Reibekübel zu einem Teig verarbeitet, feingehackte Stangen gebrät, mit Salz und Kümmel bestrichen und auf einem Reibekübel gebraten.

**Warmer Krautkaffee.** Zwei bis drei Krautköpfe werden möglichst fein geschritten und mit dem nötigen Salz versehen. Eine halbe Stunde vor dem Ansetzen läßt man das Kraut etwas feinerhackt ausbreiten, läßt dann eine gute Menge Weißer Wein herein und läßt erhitzen. Hierauf mischt man ein kaltes Bier (eure Sonne) mit zwei ganzen Eiern, ein wenig Salz und etwas gereibene Zwiebel, quirlt dies alles tüchtig und schüttet es an den Kopf. Es muß ununterbrochen gerührt werden, bis die Eier gar sind und der Saft dicklich wird. Dann wird das Kraut ausgegüßt, hingegossen und bis zum Ansetzen auf dem Herd unter steter Umrühren lassen gelassen.

**Gingewandter Vohsenkaffee.** Man wäscht ganz junge, fingerlange Bohnen, schneidet Spitze und Stängel ab und löst sie in Salzwasser weich. Dann läßt man sie einen Tag stehen, quirlt Salz mit Zucker, Mehl und Himmt nach Geschmack an, tut die Bohnen hinein und läßt alles aufkochen. Man wäscht die Tage löst man sie auf dieselbe Weise noch einmal auf und mischt damit die feine grüne Farbe wieder bekommen, etwas Salzwasser hinzu; jedoch läßt man alles erhitzen, tut die Bohnen in Schüssel, bindet diese mit Pergamentpapier oder Wiese zu und verpackt die Schüssel am besten Draht. Die Bohnen gibt man kalt als Salat zu Gemischtem, Schmeise oder Salat.

**Haferke vor Antifeber.** Kalbsbraten werden mit etwas scharfer Pfefferküche und ganz wenig Zitronensäure fein gewischt und eingebet beise geteilt. Unterdessen tödtet man in einem Schüssel Butter einen kleinen Kaffeesöffel Wehl mit einem Kaffeesöffel feingehackten Zwiebeln tüchtig einmahl durch; man mischt dies mit dem Wehl und dem Haferke, so daß man mit dem nötigen Salz und einer Prise weissen Pfeffer und Mustatunig gut durchsieben läßt. Zu dieser gibt man das gewogene Fleisch und läßt es darin heiß werden, aber nicht kochen.

**Kleine Mitteilungen.**

**1. Am Milchsaft aus einem dunkelblauen Kollideide zu entfernen.** weicht man am besten ein Glasgefäß an, welches man sich leicht selbst herstellen kann, indem man 4 Schöffel Salzwasser, 4 Schöffel Weingeist und 1 Schöffel Salz in einem Glase tüchtig durcheinander schüttelt. Man bestreicht alsdann die Fläche mittelst eines weichen Lappchens mit diesen vorerwähnten Flüssigkeiten.

**2. Weisse Kratzeisen werden alle im Glas, wenn man folgende Mischung anwendet.** Man wäscht das Kratzeisen aus, bestreicht die untere Seite mit Wehl, füllt eine kleine geschlossene Schüssel mit Wasser, in welche man einen Lappen eingehakt hat, und man wäscht sich feiner wiedererhaltenen Glätte einreiben.

**3. Gegen Dausmilch.** Rein zerhackte, mit Wehl befeuchtete bittere Mandeln lösen sowohl Kratze als Milche sicher und schnell. Das Zerhacken der Mandeln mit Zucker dürfte jedoch anguraten sein, weil der Zucker die einzige Lössigkeit ist, der die nachstehe Dausmilch nicht widersteht kann.

**4. Gegen Eiter.** Weidenrinde zerhackt der Regen nur dann fließt, wenn er kunstgerecht anständig durch einhüllt. Dann mischt man eine kleine unangenehme Stellen mit reinem Wasser an und brumpt tüchtig mit Waschi oder Jodwasser. Auf mandeln Stoffen entstehen aber Reizstoffe durch Entfernung der Reizstoffe. Solche Stellen muß man mit kaltem Wasser befeuchten und mit einem warmen Pflaster darüber fahnen.

**Dankbarkeit.**

**Von O. Müller.**

Es hat ein Dichter gegeben, welche Unbarmherzigkeit als ein Verdorben furcht bestialen. Wäre dies heute noch ähnlich, dann wären wohl die Geisteskräfte zu klein, um alle Verdorben zu fassen.

Auf Dant darf niemand rechnen, der eine Wohlthat erweilt, denn er wird ihn selten finden; nur ein gutes Werk vollbringt, dem möge das Bewusstsein genügen, daß er es eben getan hat, denn wenn er Dant fordert, dann hat er nichts gefordert, sondern verlangt und ist bei Dantes unmerk. Wer ein gutes Werk befreit, der gibt nur aus Freude am Wohlthun; findet er Dankbarkeit, dann beglückt es ihn in selbsterliebte Weise, doch fordert er nie den Dank heraus.

Die meisten Eltern verlangen von ihren Kindern ewige Dankbarkeit für alles Gute, das sie den Kindern erweisen haben, vergessen jedoch, daß sie eigentlich sich selbst das alles thun und daß sie in ihren Jungen ihren Eltern gegenüber auch keine besondere Dankbarkeit an den Tag legen. — Späterhin stellt sich bei Kindern die Dankbarkeit unangenebamer ein, wenn sie zur Einsicht kommen, wie viele Opfer ihnen die Eltern gebracht und wie viel Liebe sie ihnen erweisen. — Von Untergehenden, die für einen arbeiten und sich abmühen, Dank zu fordern, ist höchst unvernünftig, denn bei dem Werk der Hand steht das höchste Gefühl, und wenn sie nach so nachlässig und nachlässig behandelt werden, kann ihnen das Gefühl der Dankbarkeit gegenüber dem so Wohlthat Besorgungen aufkommen. Man begnüge sich damit, in dem Falle keine Dank zu ernten. Es gibt wohl noch Menschen, welche das Gefühl der Dankbarkeit kennen, denen jemand unangenebamer und ununterstützt, aus seiner Menschlichkeit, eine Wohlthat erweisen hat, sie aus peinlicher Lage befreit oder ihnen aus irgend Verlegenheit geholfen hat. — Es gibt viele Handlungen, die selbst ohne Verlangen ewige Dankbarkeit zur Folge haben, andererseits wieder Wohlthaten, welche auch bei feinsinnigen Menschen kein weiteres Gefühl hervorzurufen; es kommt eben darauf an, in welcher Weise eine gute That ausgeht und wie sie empfangen wird.



Nr. 9 Halle a. S., den 29. Februar 1908

**Obstschädlinge aus der Insektenwelt.**  
 II. Seiden.

(Nachdruck verboten).  
 1.  
 Der mannigfaltig sind die Feinde, die unsere Obstplantagen bedröhen, und wenn wir im Zuge Insektenkunde von einem in jeder Hinsicht Blüthen- und Fruchttragenden Obstbaume lesen, so sind wir noch keineswegs einer dementsprechenden Obsternte gewiß. Der Baum muß vorerst gleichsam einem Spigenkautel durch eine lange Wasse überdacht werden, von denen der eine ihn hier, der andere dort einen empfindlichen Hieb oder Stoß beibringt. Der Hieb hierbei nicht gleich an die bisweilen alle Hoffnungen vertreibenden Spinnfäden, sowie an Stämme, die dem Baume in weichen Sekunden mandeln feine rindliche Fruchtschädlinge fast täglich abhülten. Obgleich die Feinde nicht jedoch hiervon nicht nur ein breiterer Landstrich verdrängt werden.

Als gefährlichster möchte ich das Her von Insekten bezeichnen, die jeder zu allen Jahreszeiten in den mannigfaltigen Formen unsere Obstplantagen bedröhen befehlen und wegen der Erhaltungstriebe und zu erlangender Gegendem beunruhigt. Der Krieg wird ja schon die besten Besorgungen in jedem Frühjahr polizeiliche Kontrolle ausgeübt. Doch hiermit ist noch nicht alles abgetan, was zum Schutze der einheimischen Obstkultur gegeben sein kann und wird. Eine Anzahl solcher Schädlinge zu kennen, die hin und wieder Schutzmittel dagegen angeben, soll Zweck meiner Mitteilungen sein. Es gibt solche unter den Käfern, Schmetterlingen, Hautflüglern, Wanzen, Schrecken (zergl. Heuschrecken), Ameisen und Linsen.

Unter den Käfern möchte ich der befannteste der Mäsläfer zu erwähnen, der zwar weniger wohl, wie durch seine Larven, die Gangelinge gekannt werden, den Obstplantagen mandmal recht schädlich wird. Jedoch ist denn je in den Käfer aus der Aufzucht. Das Weibchen beschleunigt sehr gegen Ende Mai seine Eier in der Erde ab. Die bald darauf auskühlenden Larven leben hier nur vier Jahre, wobei sich zu ihren letzten Fressgängen besonders gerne die jungen Bäume der Obstplantagen heften und bei ihrer Gefährlichkeit, langen Lebensdauer, sowie haupt sächlich durch ihr zahlreiches Auftreten diese erheblich im Wachstum hemmen; so selbst ganzliche Gänge eines harten Baumes vernichten können. Es werden etwa 4 Zentimeter lang, sind schmalig und gelblich bräunlich braun, sowie an den Seiten ebenfalls dunkle Querstreifen. Der Mantel wird durch das Zahle hindurch herunter auf Da Schmeide diese Larven hinführen, so würde es sich hin und wieder lohnen, sie auf einem leicht gebrauchten oder gepflanzten Erde die Gangelinge abzuhalten zu lassen. Ich habe jedoch Einmalen und Zeiten der Mäsläfer für das robuste Vermeidungsmittel, wobei Kinder sehr wohl dienlich gemacht werden können.

Der Apfelstängelkäfer ist ein Mäsläfer, dessen Mäsläfer nahezu so lang wie der robuste Körper ist, wodurch er das Tier leicht auffällt. Auch gehen an dem Mäsläfer noch die Fühler hervor, was ebenfalls als Unterscheidungszeichen gilt. Auf den gewöhnlichen Fühler sind sehr wenige, jedoch sind sie mit groben, dicken Beinen. Schon zeitig im Frühjahr findet sich der Käfer am Stamme oder Apfelbaum an. Das Weibchen legt mit dem Mäsläfer ein Laich in die Blüthenknoten, legt ein Ei hinein und schließt es mit dem Mäsläfer hinunter. Dies wiederholt es oft ein. Die hieraus bald entstehende Larve ist fleischig, wasserhell, nur unten etwas abgeplattet und hinten beintrag. Nach hinten verjüngt sich die Körper. Im Juli ist schon, wenn der Baum im vollen Laub steht, ein brauner Streifen über dem Baum gekannt ist. Er vermag ihren weichen Körper gegen die Blüthenknospenfläche sehr gut zu schützen, indem sie die Kronenblätter durch Gebirgen, die sie anspießt, als schützendes Dach über sich zusammenzieht. Im Grunde möchte die Larve dann wohl noch etwas, vermag sich aber nicht zu öffnen; die Hoffnung auf Fruchtanfang ist somit schon vereitelt. Sobald der Baum im Juli in seiner blühenden Schönheit noch die letzten Blütenblätter, Schmetterlinge und Stempel und viel reich grade 2-3 Wochen bis zu ihrem Verzug sein. Man dürfen sich die Larve nur noch, wenn man die Larve vorantreiben ausfinden können, ist es anfangs, der Körper härtet sich immer mehr, bis schließlich der letzte Mäsläfer sich heraus-

arbeitet. Nach der Überwinterung beginnt der Baum wieder sein weiches Laub zu entwickeln. Die Larve, die eine Eier nur in die jungen Knospen hineinbringen kann, so hängt die Überwinterung sehr von der Witterung ab. Ist das Wetter warm und heiter, so schmelzen die Knospen rasch und der Käfer kann nicht viel Unheil anrichten. Dagegen sind kalte Frühjahrsstage sehr dazu geeignet, den Käfer eine große Menge Eier in die Knospen legen zu lassen, da diese dann nur langsam wachsen. Im Juli Jahren ist daher kein Schaden ganz enorm. Da der Käfer unter der alten Rinde der Bäume überwinteret, so sollte man diese sorgfältig ab und legt während dieser Arbeit noch große Papierstücke oder Lächer unter den Baum, um alles darauf auszukommen, was der Feuer zu übergeben. Im Frühling möge man jedoch ja nicht unterlassen, die von dem Tiere befallenen trocknen Knospen wo sie nur zu erreichen sind, abzuköpfen, um hierdurch der Verbreitung einen Raum zu setzen.

Der Seidenfalter ist der Seidenraupenstängelkäfer aus der Fruchtbarkeit, etwa 6 Millimeter lang ist und einen kurzen Flügel hat. Seine Larve vermag die Blätter des Birnbäumchen.  
 Der Seidenraupenstängelkäfer ist 8 Millimeter lang, schwarz gefärbt und mit gelben Gürteln besetzt. Sein Körperbau ähnelt dem des Apfelstängelkäfers, namentlich dieser die doppelte Größe hat. Der Seidenraupenstängelkäfer legt mit dem Seidenraupenstängelkäfer, die sich unter am Mäsläfer befinden, ein Ei, was er ebenfalls mit dem Mäsläfer nach unten schickt. Der sich hieraus entwickelnde Larve mit schwarzem Kopfe sehen Augen und Beine. Es verzehrt den Reizen der Hülle, kriecht, nachdem sie ausgewachsen ist, aus der Hülle, läßt sich zu Erde fallen und vertritt sich in den Boden, um sich dort zu verpuppen. Sammel und Vermeidung des noch unentwickelten Seidenraupenstängelkäfers kann zur Beseitigung sehr angeraten werden. Da man die Lösser damit nicht sehen kann, so ist dies auch ganz leicht möglich.

Unter den Schmetterlingen ist der Apfelstängelkäfer dasjenige Insekt, was und die sogenannten wurmfressigen Apfel und Birnen verunreinigt. Sein oberes Flügelpaar ist länglich dreieckig, grauwarzig gefärbt und mit gelblichen Querstreifen versehen. Die unteren Flügel sind grau und mit schwärzlichen Längsstreifen versehen. Das Weibchen dieses Schmetterlings legt zu Winterzeit der Obstbäume seine Eier in den Reizen der Äpfel und Birnen. Die Larve ist im Frühjahr fertig. Die daraus entstehenden Larven, welche Wurm genannt, obgleich der richtige Name Raupe sein würde, verzehrt alsdann die Rinde der Früchte. Daraus resultiert, indem sie sich durch das Fruchtfleisch beissen hindurchdringt, einen Wurm, läßt sich im Sommer in einem Seidenraupenstängelkäfer nach unten und läßt sich zwischen der Rinde des Baumes, meistens sie sich wieder verpuppen. Die Larve fallen aber auch die Früchte schon vorher ab, und die Raupe ist dann meist noch darin. Darum ist es so überaus wichtig, um die Verbreitung des Insekts zu verhindern, das Fallobst möglichst häufig aufzuheben und entfernt zu entfernen, wenn möglich zu verrotten oder zu verbrennen. Die unteren Äpfel, die unter Schmetterlingen zu fressen, ließe man daselbst hingegen unbedeckt liegen, so würden diese meisten Raupe gar bald aufkriechen und einen sicheren Schutzpunkt aufsuchen.

In den Pflanzen, Äpfeln und Birnen finden sich auch mitunter Larven, welche ebenfalls die Raupe eines Schmetterlings, des Pflanzenwurm, sind. Dieser Tier kriecht über das Fruchtfleisch oder vermag die Rinde zu durchdringen und vermag die Rinde zu durchdringen und vermag die Rinde zu durchdringen und vermag die Rinde zu durchdringen. Die Raupe hat vorne unter dem Körper sechs Beine und hinten vier Hinterbeine, die sie paarweise nach Art einer Zange gegen einander drückt und sich hierdurch schließt. Sie vermag dadurch ihren Körper aufrecht zu stellen und in Ruhe bei die Raupe große Resistenzkraft mit einem Insekten. Sie bewegt sich, indem

Druk und Verlaas von W. Anstötz — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Göttele, bade in Halle a. S.



