



Der Bauernfreund

Land- und Hauswirthschaftliche
Gratis-Beilage des General-Anzeiger
für Halle und den Saalkreis.

Nr. 11 Halle a. S., den 14. März 1908 1908

Obstschädlinge aus der Insektenwelt.

A. Zeilen.

(Nachdruck verboten.)

Den bei Gaußfaltern wäre zunächst die Kirschkäfer zu erwähen. Wenn im Frühling die Gaußfalter beginnen sich zu rühren, stellt die Kirschkäfer sich auf dem Baume ein. Sie ist aber 1 Zentimeter lang. Ihr Körper ist schwarz und behaart. Am dem geben Kopf sind grüne Augen. Die Beine sind rötlich. Durch keine eigene Beugung ist das Insekt anfliegend. Mit ihrem zergriffenen Kopf ist es nach Art der Heuschrecke ein Insekt in die Kirsche und legt ein längliches Ei dort hinein. Hierfür streift sie das Holz mit dem Legestock zu und kritzelt sich weiter, um an einer neuen Stelle dieses Operation vorzunehmen. Die Kirschkäfer legt sich nur auf die Kirsche an der Stelle, wo das Ei hinein gekommen ist. Sie legt sich nur dort fallen, kriecht hinein und bleibt dort verpuppt den Winter hindurch. Im Frühling schlüpft die neue Fliege aus, um wiederum ihre Eier in die Kirschen zu legen. Während noch die Puppen, welche das Ansehen kleiner Larven haben, unter dem Baume schon beim Graben in der Erde gefunden haben. Es empfiehlt sich zur Vernichtung der Puppen im Garten unter Baumstämme möglichst tief zu graben. Die Puppen kommen alldem so tief in den Boden, daß herab die Fliege nicht wieder heraufkommen kann. Auf diesen aber anderen Fliegen, die nicht graben können, kann empfohlen werden Aufsuch von Blattlössen, Chloranthoden, Johann verbrannte Schwefel, Salpeter, oder Salzsäure auszuwaschen. Zur Vernichtung der Brut ist es jedoch das Wichtigste, die Kirschen nicht so lange auf dem Baume zu belassen, bis die Waben schon herausgekrablen sind.

Durch die Larven der Stacheloberrillenspeie werden Jochen verheerend. Die Stacheloberrillenspeie gähnt nicht schlafen. Denn würde gefressen von den Raupen. Das ist jedoch nur Scheintrauer; denn die Larven der gaußfalter heizen nicht Raupen. Bei diesem Insekt unterscheiden sich Männchen und Weibchen in der Färbung ganz wesentlich von einander. Das Männchen ist auf der Oberseite des ganzen Körpers schwarz. Kopf und Brust sind auch nach unten schwarz. An den Hinterbeinenden aber ist ein gelber Streifen. Das Weibchen hingegen ist oben rötlichgelb. Der Kopf ist schwarz und auf der oberen Brust sind zwei schwarze Flecken. Die untere Brust und die Flügel sind braun. Sie legen ihre Eier auf die Stacheloberrillenspeie und zwar emweisen sich in jedem Sommer zwei Generationen, was auch das zu plötzliche Lebensveränderungen des Insektenspezifisch erklärt. Die Larven sind grau-grün und schwarz punktiert. Sie haben zwei Fliegen. Ihre große Gefährlichkeit erklärt das plötzliche Ausbreiten der Stacheloberrillenspeie. Im Anfang Mai verpuppt sich die erste Larve und schon Ende Mai erscheinen die jungen Weibchen wieder zur Verabgabe. Die zweiten Weibchen verfliegen sich Ende Juli in die Erde, um sich zu verpuppen und im August erscheinen die zweiten Weibchen. Zur Vernichtung dieser Schädlinge wird empfohlen der Wippen des Insektenspezifisch sein. Man kann die Weibchen mit der Salbe eines jeden von dem Strauch heruntertragen, wo man sie auf einem ausgebreiteten Papier auffängt und hierauf die noch lebenden mit den Jüngeren zusammennehmen, um sie schließlich zu töten. Ich habe verschiedenlich festgestellt, daß Jährlinge dieser Larven nicht ankräften. Dieser kann im Seidelauge ist auch wohl gegen diese Tiere wirksam, aber die bei bevorstehenden Reife der Früchte nicht apertill.

Die gemeine Fliege und die viel größere Heuschrecke, welche wohl jedem bekannt sein dürften, haben mitunter durch Nenzen des reiten Obstes. Von Fliegenformen und Spallieren lassen dieselbe sich sehr häufig durch Verhänger der ganzen Wanne oder der einzelnen Früchte mit dünnem Zeug. Mit Schweitelbeschann man selbste in ihrem Reife ersehen. Doch gebrauche man die Voricht wegen der Föhrigkeit, namentlich bei letzteren, dies erst nach eingetretener Dunkelheit vorzunehmen. Blattläusen machen sich durch ihren lebhaften Schwanz halb bemerkbar. Auch sie kranken das Obst. Das Schwämmchen jedoch ist, daß dies durch die Verhältnisse dienen sollen, sowie auch durch demersprechendes

ferner die in Südde gethnutene Lunge von Schwein oder Rind, Galt und Weiler. Ist die Griffe weich genug und ein fleiter Drei genotert, so läßt man sie abdampfen, gibt $\frac{1}{2}$ Liter frisches Schweineblut hinein, viel Pfeffer, Kardamomen, getriebene Zwiebel, drei Majoran, Selb, Pfefferfrant und Zymian, Kellen und das noch nötige Galt. Dies in sehr reine Schmettkämme gefüllt, doch nicht zu heiß, damit die Wurt nicht plözt, und $\frac{1}{2}$ Stunde gefocht.

Apfelweine. Gute Calvonen (Gruanchweine) werden in Scheiben geschnitten und in Wein, Wasser und Zucker leicht durchgefocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Darauf gibt man die Apfelstücke in eine Kristallschüssel und läßt sie darin erkalten. Vor dem Anrühren wird diese Speise mit Vanille gewürzt und Schokoladen darüber getan.

Kaffeeschilden. 250 Gramm Butter, 100 Gr. Zucker werden mit 2 Teller Wasser feinem gemacht, dazu 1 Pfund Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es hoch von der Platte löst. Anrührer rührt man 14 Eier hinein, setzt es mit einem Mehl auf ein Blech, bestricht es mit Ei und bäckt die Kuchen schnell.

Gut weiltätiger Schinken. 3 Eier Brandier feigt man mit 2 Pfund Galt, 30 Gramm Salzper und $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Jams Zucker, gießt die Wasche über einen etwa 12 Pfund schweren Schinken und läßt ihn 14 Tage darin liegen und wendet ihn täglich in der Wärme um. Dann wird er zum Trocknen aufgehängt und bleibt 6 Wochen lang in Rauch, bevor er in Gebrauch genommen werden kann.

Sammelkäse. 75 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 1 ganzes Ei und 5 Eigelb, 130 Gramm in Mehl gewaschen und gut ausgebräutet Weizbrot, 2 gehäute Kübel Weinessig, etwas Salz und 20 Gramm in Butter gelöste Semmelkörner darunter gemischt. Von diesem Teig macht man mit einem großen Meße ab und läßt sie in feinem Selzsüßler so lange kochen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen.

Kartoffelschalen mit Speck. $\frac{1}{2}$ Kilogramm feine, kalte Kartoffeln werden mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm Speck in Mehl geerdnet, mit zwei in Butter gerösteten, aufgehängten Zwiebeln, 2 Eiern, Salz, einem gekauten Kübel Mehl und Mehl vermischt, daraus Käse gefornet und in Salzsaft gefocht. Mit reichlicher Butter gibt man sie auf den Tisch.

Ährenreife Weizen mit Mehlweizen. Sehr feingedrehtes Malzkorn, ein großer, fetter Schmelzer, eingewickelte Semmel, feingehackte Zwiebeln, Galt, Pfeffer und abgerieben Zitronensaft werden nicht den abblöhen Gewürzen gut vermischt, in kurze, weite Därme gefüllt, gefocht und entweder frisch gegessen oder geerdnet.

Hauswirtschaft.

Die Behandlung von Lederschuhen. Zum Einfeuchten und Reibschalen von Lederschuhen hat sich Nymusol (auf die leichten Erteilen aufgetragen) sehr gut bewährt, wenn die Schuhe nach dem Trocknen zu verwittern, so wird Nymusol durch ein weiches Leder zu einem weichen und weicher leichter vorkommt, ist es gut, von Zeit zu Zeit dem Leder den dabei eingewirkten Verhöhl wiederzugeben. Man macht dazu eine starke Lösung von Eickenrinde, in welche man die Schuhe einwickelt und sie dann vor dem Trockenwerden mit Nymusol bestricht.

Gold zu lösen. Gold wird am leichtesten von einer Flüssigkeit gelöst, welche aus einem Gemische von 3 Teilen Salzsäure und 1 Teil Salpetersäure (Königswasser) besteht und Wasser enthält.

Reines rothenes Seidenschleier. Man nimm ein gutes Stück rothenes Seidenzeug, zu dem man etwas Essig zusetzt, gehörig aufgehärtet werden, dann zwei Tage lang in kaltem Wasser liegen und zuletzt abermals zwei bis drei Tage lang in Wasser gefischt auf schmadem Feuer stehen. Es wird dadurch viel besser sein.

Vorrichtung des gemahlenen Kaffees. Rohre, Waden, schmutzige und ähnliche zur Fällung des gemahlenen Kaffees verwendete werden durchs verwerfen, in größtem und gemäßigtem Zustand mit einer schwachen Aufschüttung behandeln, rühle ihre dunkle Farbe, während erster Kaffee fast gar nicht verändert wird. Bei Vorrichtung einer verdichteten Kaffeepresse folgt man diesem für kurze Zeit mit einer kleinen Soda-Lösung, läßt abfließen, befeuchtet, wäscht den Saug mit Wasser und läßt dann die Aufschüttung einwirken. Nach 2-3 Stunden füllt die fremden Bestandteile Fällungsgänge ein, man läßt sie liegen am Boden des Gefäßes eine dunkle Schicht, welche man eben gerade repariert, die aber auch noch beigemengte mineralische Einflüsse enthalten kann. Das Mikrosteigt dann auch die Fällung ganz deutlich.

Geschäftes Andernherum. Von jeder Zepfmaschine faßelt man, mit drei Maschinen beginnt, immer in roten Maschen eine unde Fläche; man muß beim Zusammenbau darauf achten, daß dieselbe glatt bleibt. Hat man ungefähr 30 Zentimeter im Durchmesser, so hält man ein feinhörniges Siebchen bereit, aus welchem etwa ein Liter Wasser repariert, die eine runde Fläche in drei Teile. Zwei Drittel davon legt man in fünf gleichmäßige Falten und garniert sie mit einer Salze. Das letzte Drittel bleibt glatt und ungeschützt den Winterpost des Kindes. Windenänder in der Farbe der Schuhe verordnen das Waschen. Sehr hübsch macht es sich in weiß und blau; mit man es prachlicher haben, so wäre rot zu empfehlen.

Mäanderlösung. Benzinlösung 16 Teile, Benzoesäure, permanganierter Balsam 8 Teile, Zitronensäure, Nymusol 4 Teile, Nymusol 2 Teile, Lavendelöl 2 Teile, Rosendöl 1 Teil, Weizöl $\frac{1}{2}$ Teil, raffiniertes Spiritus 72 Teile. Nach einigen Tagen zu filtrieren.

Um das Eintrocknen der Früchte möglichst zu vermeiden, stelle man in den Kellerräumen flache Zeller mit trockenem Wasser auf, welches durch Verdunsten der Feuchtigkeit die nötige Feuchtigkeit zuführen soll. Die Früchte halten sich dabei sehr gut, ohne nachteilig zu werden oder zu faulen.

Die süßlichen „Röhrlinchen“ vertreibt man leicht durch Ersetzen von weissem Weizen.

Wassereimer für buntfarbiges Feinengarn. In warmen milden Seitenermitteln läßt die Arbeit bequem und sehr ohne großen Reiben zu machen. Man in kaltem Wasser auszuweichen, in welchem etwas Kochsalz aufgelöst war (vielleicht ein Kochlötel auf 1 Liter Wasser), jedoch ohne Waschen die Stücke auswässeln und trodnen, mit nicht zu heißen Eilen blühen oder zwischen feiner Leinwand mangeln. Gähre, jedoch ohne Seife oder Sodawasser und Wasser auf ein sind zu vermeiden, auch während die Weißstoffe durchwegs nicht gefocht werden.

Geworene Kartoffeln genießbar zu machen. Die Kartoffeln werden geschält und ohne Waschen in einem Topf gemacht, welcher, nachdem der Deckel luftdicht darauf gestellt ist, an das Feuer gestellt wird, worauf die Kartoffel durch die oben leiblich einwaunden Dämpfe zum Kochen gebracht werden und dann denselben Geschmack wie gesunde Kartoffeln erkalten.

kleine Mitteilungen.

Im Glasfäden und Glasfäden unbedürftlich zu machen, läßt man eine Handvoll Kochsalz in ein Siegel über Weisheit auf und befeuchtet mit einem Pinsel die Außenseite der Scheiben kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist der Glanz, jedes Durchfäden verheerende Überzeug auf zu entfernen.

Mitteln aufzuräumen. Im Mittelgegenstände, welche infolge Temperaturveränderung oder anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecke bekommen haben, leicht wieder aufzuräumen, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man nimmt 50 Teile reifster Spiritus und legt einen Teil Schwefelkreide zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzuräumenden Gegenstände während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden, und damit selbste ja nicht länger darin liegen bleiben, was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben zeitweilig herauszunehmen zu können. Hierauf wäscht man sie in reinem Wasser und spült sie richtig ab, worauf man sie noch kurz Zeit in gereinigtem Spiritus löst. Das Mitteln geschickt mit Seifegebeuten und mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Glanz leidet nicht, wo es der Fall wäre, wenn man mit der Lederseife oder der Salze die Vernichtung bewirken wollte.

Wichtige Bauernhafte Zierden. Es wird wieder gesagt, daß die Dampfs, seiner, wenn sie nicht richtig gemacht, wird, wenigstens Jahren Weisheit, infolge ihrer Sperrigkeit an genügenden Stellen ausströht, sich schämt und ausrollt. Diese Leuchtstoffe werden durch Verwendung von Sodiennacht fast Paup, indem man gebrauchte dicke Samen- oder Kaffeebohnen, die in den betreffenden Geschäften billig zu haben sind, anhängt. Die aufgetrunkenen Söhne, welche nahezu zwei Dutzend betragen, werden mit Kapuziner aus dem unteren Rande des Daches anwachen und nach oben wachsend auf die Brettervorrichtung einander gegenüber und dann richtig mit Stenofestheit gerännt, worauf sie mit gefeiertem Sand befestet werden. Dieses Verfahren sollte im ersten Jahre zweimal, nachher nur noch jeden Sommer wiederholt werden. Solche Dächer zeigen nicht ab und zeigen sich nach 20 Jahren bei richtiger Haltung noch gleich dicht und bauschaft. Der Landwirt kann sich bei derartige Behandlung leicht, flache Dächer für Schuppen, Gartenhäuser, Dienstwohnungen, Säpelt, Häuser usw., herstellen, die nur die Hälfte von gewöhnlicher Dachpappe kosten, dagegen vielfachen an Dauerhaftigkeit und Schutzleistung überaus überlegen. Schadhafte Dachpappe, die mit Ecken überaugt werden, werden hierdurch unwirksam, da die gerosten Söhne mit der Unterlage sich zusammen waschen.

Wangen man, wo sie sich zeigen, unzerstörlich auf die Energie befestet werden. Man verhe die Weichen in der Erde, während sie mit einem Holzschäber oder einer Saarnadel in allen Jagen, brühe sie dann mit lochendem Seifenwasser und etwas Alaun aus, lasse sie gründlich austrocknen und befeuchte sie mit einer Mischung von Bernsteinitz, mit Petroleum oder noch besser mit Salzsäure oder Jodsalzweineist und frische schmelzliche Jodsalzweineist nach. Die unzerstörlichen Weichen werden sorgfältig vertrieben und dann mit Alaun in Kaltschmelze gerännt. Wäber und nicht feststellende Zapfen ohne Kupfstein und Schmutzwinkel für Wangen. Eine Abmischung mit Weinsäure schadet die Weichen vor diesen nützlichen Aufsteigern; auch wagen sie sich, so lange nicht demut, nicht heraus, weshalb eine Nachtsenue eingemangeln Söng gewährt.

Ein vorzügliches Konservierungsmittel soll die folgende Rezeptur sein: 1 Gramm einer 20proz. Lösung zweier Salze soll genommen, um 1 Liter Mehl mehrere Tage lang hind zu erhalten, $\frac{1}{2}$ Gramm der Lösung, um 1 Kilogramm geerdnetes Mehl vor dem Verbacken zu schützen. Die Lösung des Magnesiumboras wird auch geerdnet zur Bekämpfung von Wehungen zur Wehinderung und Verfestigung von Teigbackungen in bezug. In der Erde empfiehlt sich das Präparat als ein spezifisches Mittel bei dem schädlichen Ankräften, indem dasselbe bei nur wenig abstrahlendem Weiden und im Getreide lagen, dagegen ganz außerordentlich antiseptisch wirkt. Weitere angenehme Eigenschaften seien seine Farb- und Geruchlosigkeit, sowie sein süßer Geschmack.

Druck und Verlag von R. Aufschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettin, Halle a. S.



