

ferner die in Stille geschnittene Lunge von Schwein oder Rind, Salz und Wasser. Ist die Größe wenig gering und ein kleiner Zier genotet, so lässt man sie abdampfen, gibt 2/3 Liter frisches Schweineblut hinein, viel Pfeffer, Kardamomen, getriebene Zwiebel, viel Majoran, Salbei, Pfefferfrank und Zyprian, Kellen und das nöthige Salz. Dies in sehr reine Schmirndämme gefüllt, doch nicht zu heiß, damit die Wurt nicht platzt, und 1/2 Stunde gefasst.

**Apfelspeise.** Rote Calvillen (Granateneren) werden in Scheiben geschnitten und in Wein, Wasser und Zucker leicht durchgekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Darauf gibt man die Apfelschalen in eine Kistenschüssel und läßt sie darin erkalten. Vor dem Anrichten wird diese Speise mit Vanille gewürzt und Schokoladen darüber getan.

**Kaffeeschinken.** 200 Gramm Butter, 100 Gr. Zucker werden mit 2 Eulger Wasser genau gemischt, dazu 1 Pfund Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es hoch von der Platte löst. Anstalt rührt man 14 Eier hinein, setzt es mit einem Eßel auf ein Blech, bestreicht es mit Ei und bäckt die Kuchen schnell.

**Gut weislicher Schinken.** 3 Eier Brannter feigt man mit 2 Pfund Salz, 30 Gramm Salzperle und 1/2 Pfund feinem Farinazucker, gießt die Masse 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 im Rauch, bevor er in Gebrauch genommen werden kann.

**Semmelkloße.** 75 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 1 ganzes Ei und 3 Eigelb, 130 Gramm in Milch gewaschen und gut ausgebrüht Weißbrot, 2 gehäute Eßel Weizenmehl, etwas Salz und 20 Gramm in Butter gelöste Semmelkörner darunter gemischt. Von diesem Teig macht man mit einem Eßel Mehl ab und läßt sie in heißem Oelwässer so lange kochen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen.

**Kartoffelschale mit Speck.** 1/2 Kilogramm feine, alte Kartoffeln werden mit 1/2 Kilogramm Speck in Wasser geschälten, mit zwei in Butter gerösteten, aufgeschrittenen Zwiebeln, 2 Eiern, Salz, einem gekauten Eßel Mehl und Milch vermischt, daraus Kräfte gefornet und in Salzsaft gefocht. Mit reichlicher Butter gibt man sie auf den Tisch.

**Ätzenwunden mit Wästelchen.** Sehr feingebildetes Kalbfleisch, eine große, feste Schieferlein, eingewickelte Seemele, feinschneidige Kräftchen, Salz, Pfeffer und abgerieben Ätzenwunden werden nicht den üblichen Gewürzen gut vermischt, in kurze, weite Därme gefüllt, gefocht und entweder frisch gegessen oder getrocknet.

**Hauswirtschaft.**

**Die Behandlung von Lederfellen.** Zum Einfrühen und Reinigebalten von Lederfellen hat sich Nymusöl (aus feinsten Eitrien aufgeschwemmt) sehr gut bewährt. Man reibt damit die Felle ab und wäscht sie mit kaltem Wasser ab. Ist die Felle leicht vorformt, ist es gut, von Zeit zu Zeit dem Leder den dabei eingewirkten Verfall wiederzugeben. Man macht dazu eine starke Abkochung von Eichenrinde, in welche man die Felle einweicht und sie dann vor dem Trocknen mit Nymusöl bestricht.

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

**Reines idernes Beleggeschloß.** Man reibt ein idernes Geschloß mit heißem Wasser, zu dem man etwas Essig gießt, gehörig aufgeschwemmt werden, dann zwei Tage lang in kaltem Wasser liegen und zuletzt abermals zwei bis drei Tage lang mit Wasser gewaschen auf schmadem Feuer stehen. Es wird dadurch viel besser sein.

**Prüfung des gemahlenen Kaffees.** Rohrtee, Wenden, Schmalz und ähnliche zur Fälschung des gemahlenen Kaffees verwendete Substanzen durchzu erkennen, in größterem und gemäßigtem Zustande mit einer schwachen Kupferlösung behandelt, welche ihre dunkle Farbe, während echter Kaffee fast gar nicht verändert wird. Bei Prüfung einer verdächtigen Kaffeeprobe folgt man dieselbe erst kurze Zeit mit einer schwachen Soda-Lösung, läßt abfließen, bestreicht, wäscht den Saug mit Wasser und läßt dann die Kupferlösung einwirken. Nach 2-3 Stunden färbt die fremden Bestandtheile die Flüssigkeit dunkel, unter diesen liegt man ein Wöben des Seifees eine dunkele Schicht, welche den echten Kaffee charakterisiert, die aber auch noch beigemengte mineralische Zusätze enthalten kann. Das Mikroscop zeigt dann auch die Fälschung ganz deutlich.

**Geschäftes Rinderhäuten.** Von reiner Zephrinolle färbt man, mit drei Malchen beginnend, immer in jedem Malchen eine unde Fläche; man muß beim Zurechtbilden darauf achten, daß dieselbe glatt bleibt. Hat man ungefähr 30 Zentimeter im Durchmesser, so häßt man ein hölzernes Spitzchen heraus, aus welchem einseitig einen Nagel. Von teilt man diese runde Fläche in drei Theile. Zwei Drittel davon legt man in fünf gleichmäßige Falten und garnirt sie mit einer Seide, die letzte Drittel bleibt glatt und ungeschützt den Winterpost des Kindes. Winterbänder in der Farbe der Seide verwechseln das Kindchen. Sehr hübsch macht es sich in weiß und blau; nicht man es prächtiger haben, so wäre nur zu empfinden.

**Händereinwaschen.** Benzolnöl 16 Teile, Bergamottöl, peruanisches Balsam 8 Teile, Zitronenöl, Nelkenöl 4 Teile, Roschöl 3 Teile, Lavendelöl 2 Teile, Roschöl 1 Teil, Weidöl 1/2 Teil, rektifizierter Spiritus 72 Teile. Nach einigen Tagen zu filtrieren.

**Um das Eintrocknen der Früchte möglichst zu vermeiden,** stelle man in den Kellerräumen flache Zeller mit frischem Wasser auf, welches durch Verdunsten der Kellerrluft die nöthige Feuchtigkeit zuführen soll. Die Früchte halten sich dabei sehr gut, ohne merklich zu welken oder zu faulen.

**Die stinkigen „Räucherer“** vertreibt man leicht durch Eitrien von weissem Pfeffer.

**Waldschneeweiß für buntesfarbiges Feinwand.** In warmen milden Seitenwälder sind die Arbeiter bequemer und sehr ohne langem Reiben zu waschen. Dann in kaltem Wasser auszuwaschen, in welchem etwas Kochsalz aufgelöst war (vielleicht ein Kochlösel auf 1 Liter Wasser), jedoch ohne Waschen die Stücke auszuwaschen und trocknen, mit nicht zu heißen Eitien blühen oder zwischen feiner Leinwand mangeln. Schärfe, soviel als möglich, durch Wasser und Waschlauge zu entfernen, und endlich die Weißstoffe durchsicht nicht gefärbt werden.

**Geworene Kartoffeln genießbar zu machen.** Die Kartoffeln werden geschält und ohne Waschen in einen Topf gebracht, welcher, nachdem der Deckel luftdicht darauf gestellt ist, an das Feuer gestellt wird, worauf die Kartoffel durch die ihnen selbst sich einwirkenden Dämpfe zum Kochen gebracht werden und dann heissen Geschnack wie gesunde Kartoffeln erhalten.

**Kleine Mittheilungen.**

**Im Glasfäßen und Glasfäßen** unbrauchbar zu machen, löst man eine Handvoll Kochsalz in ein Eßel Vier Weissher auf und bestreicht mit einem Pinsel die Innenseite der Scheiben kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist der Glanz, jedes Durchsichtigen verhindepnde Ueberzug sofort zu entfernen.

**Widelfäden aufzukriechen.** Im Nadelgehäuse, welche infolge Temperaturwechsel oder anderer Ursachen gelöst geworden sind oder Hefen bekommen haben, leicht wieder aufzukriechen, empfiehlt sich folgende Verfahren: Man nimmt 50 Teile rektifizierten Spiritus und legt einen Teil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzukriechenden Säden während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden, und damit solche 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. Daraus laßt man sie in kaltem Wasser und spült sie häufig ab, worauf man sie noch kurz Zeit in gereinigtem Spiritus löst. Das Wiederzukriechen geschieht mit Säugepumpen und mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schißel leidet nicht, was es der Fall wäre, wenn man mit der Lederseile oder der Bürste die Reinigung bewirken wollte.

**Wichtige Bauernhilfe Zerkörner.** Es wird vielfach gesagt, daß die Dampfsägen, welche, wenn sie nicht häufig geölt werden, nach wenigen Jahren ihre Wirksamkeit verliere, infolge ihrer Sprödigkeit an ungenügendem Oel ausbrüch, sich schälen und autrollt. Diese Unzulänglichkeiten vermeidet man durch Verwendung von Sodianmehl statt Papp, indem man gebrauchte dicke Samen- oder Kaffeesäcke, die in den betreffenden Geschäften billig zu haben sind, anwendet. Die aufgetragenen Säcke, welche nahezu zwei Dutzendmal werden, werden mit Kappungsmehl an unteren Rande des Daches anzuheben und nach oben vorgehängt auf die Bretterverankerung einer einander geschloßten und dann häufig mit Stenkeforten getränkt, worauf sie mit feinstem Sand bestreut werden. Dieses Verfahren sollte im ersten Jahre zweimal, nachher nur noch jeden Sommer wiederholt werden. Solche Dächer reißen nicht ab und zeigen sich nach 20 Jahren bei ständiger Fällung noch gleich dicht und bauerhaft. Der Landwirt kann sich bei derartige Behandlung leicht, flache Dächer für Schuppen, Gartenhäuser, Diensthäuser, Gabel, Häuser etc. herstellen, die nur die Hälfte von gewöhnlicher Dampfsäge kosten, dagegen vielzeiten an Dauerhaftigkeit und Bräufel unterwärtigsmäßig überleben. Schöne Pappdächer, die mit Säcken überzogen werden, werden hierdurch unvortheilhaft, da die gerosten Säcke mit der Luftzeit sich zusammen wölben.

**Wangen** man, wo sie sich zeigen, unversorglich mit einer Seife bestreut werden. Man vermischt die Weidenlöcher mit Seife, färbt sie mit einem Polstüchchen oder einer Saarnadel in allen Fugen, bräut sie dann mit lothendem Seifenwasser und etwas Alaun aus, lasse sie gründlich austrocknen und bestreue sie mit einer Abkochung von Bernsteint, mit Petroleum oder noch besser mit Salzsäure oder Jodsteinlösung und streue schließlich Jodsteinpulver nach. Die unangenehme Wärme zwischen sorgfältig verstreut und dann mit Alaun in Kaltschmelze getrieben. Wäber und nicht feststehende Zapfen lösen Kupfelnitrit und Schwefelwästel für Wangen. Eine Abkochung mit Weinsäure schäut die Menschen vor diesen nachtheiligen Anfechtungen; auch wagen sie sich, so lange nicht brennt, nicht heraus, weshalb eine Nachtschneeweiß eingemengten Schuß gewährt.

**Ein vorzügliches Konservierungsmittel** soll die folgende Mischung sein. 1 Gramm einer 20proz. Lösung eines Salzes soll genügen, um 1 Liter Milch mehrere Tage lang frisch zu erhalten, 1/2 Gramm der Lösung, um 1 Kilogramm gepresstes Fleisch vor dem Verderben zu schützen. Die Lösung des Magnesiumborax wird auch gerührt zur Konservierung von Wohnungen zur Verhinderung und Verhütung von Fäulnissen u. dergl. Inbetrachtend empfiehlt sich das Präparat als ein spezifisches Mittel bei dyspeptischen Krankheiten, indem dasselbe bei nur wenig allmählich Verdauung und im Verlaufe ihrer, dagegen ganz außerordentlich antiseptisch wirke. Weitere angenehme Eigenschaften seien seine Farb- und Geruchlosigkeit, sowie sein süßer Geschmack.



Halle a. S., den 14. März 1908

**Obstschädlinge aus der Insektenwelt.**

**A. Zentlen.** (Nachdruck verboten.)

Den den saugfliegen wäre zunächst die Kirchsfliege zu erwähnen. Wenn im Frühlinge die Obstgärten beginnen sich zu öffnen, stellt die Kirchsfliege sich auf dem Baume ein. Sie ist aber 1 Zentimeter hoch. Ihr Körper ist schwarz und behaart. An dem gelben Kopf sind grüne Augen. Die Beine sind rötlich. Durch keine eigene Zeichnung ist das Insekt ansehnlich. Mit ihrem zergriffenen Kopf (nach Art der Heuschrecke) ein Loch in die Rinde und legt ein längliches Ei dort hinein. Daraus kriecht sie das Laub mit dem Legestiel zu und kriecht noch weiter, um an einer neuen Rinde dieselbe Operation vorzunehmen. Die Kirchsfliege kriecht sich mit der Rinde an der Stelle, wo das Ei hineingeschoben ist. Sie läßt sich zur Erde fallen, kriecht hinein und bleibt dort verpuppt den Winter hindurch. Im Frühlinge kriecht die neue Fliege aus, um wiederum ihre Eier in die Rinden 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 unterer Kirchsbaum möglichst tief zu graben. Die Puppen kommen alldann so tief in den Boden, daß herauf die Fliege nicht wieder heraufkommen kann. Auf Weiden aber anderen Bäumen, die nicht graben werden, kann empfangen werden Aufzug von Wästelstücken, Chloroformlösung, jedoch verbotene Schwefel, Salpeter, oder Salzsäure aufzuschießen. Zur Vernichtung der Brut ist es jedoch das wichtigste, die Kirchen nicht so lange auf dem Baume zu belassen, bis die Wäbel schon herausgefressen sind.

Durch die Larven der Stacheloberrillennetze werden schon verheerend die Stacheloberrillennetze gänzlich zerstört. Dann wurde gefast: von den Raupen. Das Inb jedoch nur Schuppen; denn die Larven der saugfliegen kriechen 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 Hinterleibstrichen aber ist ein gelber Streifen. Das Weibchen hingegen ist oben rötlichgelb. Der Kopf ist schwarz und auf der oberen Brust sind drei schwarze Flecken. Die untere Brust und die Flügel sind braun. Sie legen ihre Eier auf die Stacheloberrillennetze und zwar einweilen sich in jedem Sommer zwei Generationen, was auch das zu plötzliche Ueberhandnehmen des Insektensieges größtentheils erklärt. Die Larven sind grau-grün und schwarz punktiert. Sie haben zwei Paare Füße. Ihre große Geschäftigkeit erklärt das plötzliche Ansehen der Stacheloberrillennetze. Im Anfang Mai verpuppt sich die erste Larve und schon Ende Mai erscheinen die jungen Weibchen wieder zur Vererbung. Die zweiten Weibchen verließen sich Ende Juli in die Erde, um sich zu verpuppen und im August erscheinen die zweiten Weibchen. Zur Vererbung dieser Schädlinge wird Sammeln der Raupen das wichtigste Mittel sein. Man kann die weichen mit der Saugfliege einer jeder von dem Stachel oberrillennetze, wo man sie auf einem ausgebreiteten Papier auffängt und hierauf die noch lebigen mit den jüngsten fernzunehmen, was ist natürlich zu thun. Ich habe verschiedentlich feststellen müssen, daß Jäger diese Larven nicht anrühren. Weibchen mit Seitenlänge ist auch wohl gegen diese Tiere vorzuziehen, aber bei der bevorstehenden Reife der Früchte nicht appetitlich.

Die gemeine Wäbege und die viel größere Weisfliege, welche wohl jedes Jahr bekannt sein können, werden mitunter durch Wengen des reiten Obes. Von Wäbeformen und Spallieren lassen dieselben sich fernhalten durch Verhängen der ganzen Wäbe oder der einzelnen Früchte mit dünnem Zeug. Mit Schwefelwasser kann man selbige in ihrem Neste erlösen. Doch gebrauche man die Vorsicht wegen der Vögeligkeit, namentlich der hebreren, die erst nach eingetretener Dunkelheit vorzukommen. Die Wäbeformen machen sich durch ihren lebhaften Schwanz sehr bemerkbar. Auch sie bewegen das Ob. Das Schwämmchen jedoch ist, daß dies durch die Verkrüftung diesen Weibchen, sowie auch einem demersprechenden

Gesund annimmt. Durch starken Zabafranz unter dem Obbaum fallen die Tiere beinahe zu Boden und können alldann gelöst werden. Der Obbaum, auch Baumstamm genannt, gehört zu den Schädlingen (vergl. Heuschrecke). Recht auffallend ist die vorwärtige Anlage an seinem Hinterkörper. Der schmale, braune Körper hat rötlichen Kopf und gelbliche Beine. Nicht jeder dürfte schon beobachtet haben, daß bei Obbaum auch Flügel hat. Er kriecht beinahe beinahe, daß er Winde, junge Triebe, Blätter, Wäben und Früchte kriecht. Von Tag über hält er sich ruhig in seinem Nest, des Nachts aber kriecht er häufig in Unordnung umher in Menge zu fangen, fressen man ausgeblühte Säcke, hohle Knochen, Götter oder Gufe zwischen die Zweige oder Riste der Obbaum- und -stränder, sowie auch mit Honig belegte Baumwolle. Er vertritt sich hier hinein und kann alldann am Tag überdacht und gelöst werden. Durch Anstellen wird das Ob auch angefallen. Solche Weibchen haben auch mitunter die Haut- und Fruchtfliegen aus der Rinde. Es giebt aber einen andern schlimmen Angestler nach, nämlich den Blattläusen, aber nicht zwei, man viele zu treffen, sondern, um den selben Blatt, den diese aus zwei Nadeln aus Zintheilsteile auszuheben, zu erhalten. Anstellen werden auch dabei mit jenerlicher Sicherheit das Vorhandensein von Blattläusen, deren es eine Menge Arten gibt, fest zu machen und mitunter auch den verschiedenen Pflanzen. Sie machen uns also das Obst unannehmlich, daß wir dagegen einträgen können. Doch noch ein. Wie ein verkrüppeltes Baumeram seine Rinde auf gute Weis bringt, um von ihnen recht viel Milch zu erhalten, so trägt die Ameise die Blattläuse auf fetige Blätter und Nadeln, namentlich der Obbaum, um von ihnen viel süßen Saft zu kriechen. Doch dies dieses Insektes giebt es außer und nicht werden ihnen gern durch Nadeln von Kleeblättern dieses Geschlecht vermeint. Nach sollen dieselben einen Giftort von Baumwollfäden nicht überleben können.

Unter den Käufen befinden sich die gefährlichsten Schädlinge unserer Obstgärten und gerade weil ihre Leben und Treiben für die meisten Menschen noch so wenig bekannt ist, rufen dieselben häufig so schreckliche Verwüstungen an. Von der großen Menge Arten werden im folgenden nur einige hervorgehoben, deren Bekämpfung äußerst Not tut.

Von der Apfel-Blattlaus befinden sich die vier Winter hindurch auf den Zweigen des Apfelbaumes verteilt. Daraus schlüpfen im Frühling nur flügellose Weibchen aus, die glänzlich gefärbt, aber ansehnlich klein zu erkennen sind. Doch schon im März bis zum Ende April sind die Tiere ausgebreitet und gleichfalls schon zum Fortpflanzen bereit. Von jetzt ab aber gebären sie und jähren ohne vorherige Begattung den ganzen Sommer hindurch immer lebendige Jung. Dadurch, daß viele auch in der kurzen Zeit wieder dieselbe Fähigkeit haben, wächst mit die Blattlausflotzlose schon bald ins Unerbittliche, während sich mit ihrem Saugstiel, den sogenannten Schnabel (neuesaugen) abwechselnd Saft aus den Blättern heben in die Nabe ein und gemessen begaligt den Saft. Das hierdurch aber die Zweige, namentlich bei arger Befestigung, aus verkrüppeln müssen, ist wohl einleuchtend. Im Laufe des Sommers tritt auch eine Generation mit Flügel aus, so daß dieses Insektes nun auch an andere Apfelbäume überziehen kann. Wie erliche also brennt, daß wir den Ameisen nicht jegliche Verhinderung der Blattläuse zur Last legen können. Im Herbst bringen die Weibchen der Apfel-Blattlaus ihre lebendigen Jungen mehr zur Welt. Die Ueberwinterung geschieht hier nur durch Eier. Vor der Vererbung erkranken aber Wäbchen zur Begattung. Da die Tiere sich so häufig zu finden, so ist es natürlich, wenn sie sich überaus wichtig, um die Vermehrungsdauer zu beginnen, ehe die geschäftigen Blattläuse da sind. Mit einer Harbürle lassen sich die lebendigen Zweige von dem Insektes befreien. Einpflanzen mit Petroleum vermindert auch die Blattläuse, ohne den Tieren zu schaden. Verhinderung mit Zabafranz oder noch besser mit Zabafranz hat sich als wirksam erwiesen, daß man mit der Befestigung nicht säumen ist darf; namentlich ehe die Blätter mit Wasser wieder abspülen. Die Tiere kriechen sehr den Geruch der blühenden Kamille. Als ein sehr vortheilhaftes Mittel giebt sich alle Insekten kann in reichlich Wasser aufgelöster Chloroform empfohlen werden, welches aufspritzt wird.

