

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Als weiterer Käfer ist der *Brotkäfer* zu nennen. Er gehört zu den Pochkäfern, ist 2,2 bis 4 mm lang, einfarbig hellbraun gefärbt und hat einen walzenförmigen Körper; die Larve sieht englingsartig aus und ist sehr beweglich. Er frisst mit Vorliebe Mehlprodukte und Brot. Die Entwicklung kann sich fast über dreiviertel Jahre hinziehen. Die Eier, die ein Weibchen ablegt, können bis zu 100 betragen. Sie werden, in Häufchen dicht verpackt, nebeneinander abgelegt.

Auf weitere, wenig schädliche Mehlkäfer treten wir hier nicht ein. — Dagegen sei noch die *Kornmotte* erwähnt, ein Kleinschmetterling. Jedes Weibchen produziert etwa 100 Eier, die an Getreidekörnern einzeln abgelegt werden. Nach 10 bis 14 Tagen schlüpfen die Larven aus, die sich in das Korn hineinfressen. Die Raupenentwicklung dauert zwei bis vier Monate, die Puppenruhe zwei bis drei Wochen. Die Raupe frisst immer mehrere Körner an und spinnt sie mit ihren Gespinnstfäden zu einem Klumpen zusammen. Die Motten sitzen tagsüber an den Wänden herum und fliegen in der Dämmerung und nachts herum.

Bei etwas feuchtgelagertem Mehl tritt auch die sehr schädliche *Mehlmilbe* auf. Die Entwicklung vom Ei bis zur wieder fortpflanzungsfähigen Milbe dauert zwei bis vier Wochen. Wir haben im Laufe eines Sommers mit dem Auftreten mehrerer Generationen zu rechnen. Die Anwesenheit (in feuchtem Mehle) der Milbe erhöht den Feuchtigkeitsgehalt des Mehles noch um ein Erhebliches, meint *Dr. Frickhinger*. Daher verdirbt die Ware rasch, um so mehr, als mit dem Milbenkot noch andere kleine Lebewesen in das Mehl gelangen und zur Verflüssigung beitragen.

Für alle die genannten Schädlinge ist die Blausäuredurchgasung die durchschlagendste Bekämpfungsmethode, speziell für Mühlen- und Grossmehllager. Die erste Blausäuredurchgasung wurde 1957 in einer Mühle in Heidingsfeld bei Würzburg mit vollem Erfolg durchgeführt. Da Blausäure ein heftiges Gift auch für Menschen ist, darf natürlich nicht jeder Müller, Bäcker oder jede Hausfrau damit vergasen, es braucht Spezialisten dazu.

Für den *Kornkäfer* kann man noch andere Bekämpfungsmittel verwenden: mit den Einpuderungsmitteln Anoxan, Curo-Grau, Geigy 33, Hortex-Kornkäfer-Puder, Kornkäfer-Gamalzit. Von diesen Präparaten werden 100 Gramm mit dem Doppelzentner Getreide durch Aufstreuen und Umschaufeln gründlich vermengt. Diese Mittel bewirken als Berührungsgifte die Abtötung der Kornkäfer nach einigen Tagen. Nachher ist das Getreide gründlich auszustauben. Gegen die Anwendung dieser Methode bestehen keine grundlegenden hygienischen Bedenken, erklärt *Dr. Frickhinger*. Er empfiehlt am Schlusse seiner Studie nochmals die Entseuchung der Säcke oder in Bäckereien Einlegen der Säcke in den ca. 80° warmen Backofen während zwei bis drei Stunden, wobei alle Entwicklungsstadien der Schädlinge zugrunde gehen.



*Lassen Sie den Jahrgang 1959 einbinden!*

Preis pro Einband Fr. 7.— + Porto

BUCHDRUCKEREI ROBERT MÜLLER AG GERSAU