

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 33 (1960)

Heft: 7

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 engerlingsartig 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 verdirtbt 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