

McCutcheon
and Surgeon
GARNETT
BOLDT
Street, Phone 88
stone St. Phone 78
J. Heringer,
and Surgeon
OT, SASK.
und Wohnung:
Dr. Neely, Tel. 24
COLLE, B.A.
and Surgeon,
KE, SASK.

McCALLUM
ND SURGEON
N, SASK.

VILSON
R, ATTORNEY,
Y PUBLIC.

at Lowest Rates
Humboldt, Sask.

& ELDER
taries Public
DT, SASK.

AKE, SASK.
To Loan
ptly Attended To

CHOEN
OS — LOANS
RANCE.
SASK.

BRUNO, SASK.
the Drug Store
his residence

Auctioneer
call AUCTION
re in the Colony.
n me for terms
MUENSTEER

DALKE
Auctioneer
d Stock Sales.
UMBOLDT
Red Livery Barn

To Loan
rm lands at very
Also have some
FARMS FOR
ora Lake Church,
prices and terms.

of Insurance
it may be, call
and I shall be glad
best policies in
able Companies
in Canada.
promptness.

Lenora Lake, Sask.

Lindenbläthenhee.

Dieser Thee ist neben dem Holländischen Thee der den man trifft, wenn man Schwedisch benutzt will. Er ist angenehmer zu trinken als der Thee von Holland und nicht vorzüglich bei alten Sitten, bei Verbilligungen der Lungen und der Luftröhre und bei Unterleibsschmerzen, die ihren Ursprung in den Nieren haben. Statt der Lindenblätter kann das Johannisfreut mit und ohne Mischung von Schafgarben angewendet werden. Die Lindenblätter sollen früh gesammelt werden, also nicht erst, wenn sie schon überreif sind, so daß sie, wenn sie im Zweiten (nicht an den Sommer) gut getrocknet sind, grüngelb aussehen.

Schweinsbraten mit Hering.

Hierzu ist ein Rippchen oder Bratwurst erforderlich. Nachdem dieses ein wenig geöffnet ist, wird man einen Hering zerdrückt und in kleine Stücke, bestreut diezen mit Pfeffer und giebt sie zu dem Braten. Dieser wird mit Salz und Pfeffer eingerichtet, der obere Theil mit Zitrone abgelegt (die Kerne werden vorher sorgfältig entfernt), und das ganze in ein Kalbskreuz gewickelt, langsam gebraten und mit dem Reis angerichtet.

Spinatklöße.

6 Personen, 1½ Stunden. 1 Kilo Spinat wird verlesen, gewaschen, roh gehackt und in etwa 60 Gramm Butter leicht gedämpft. Dann röhrt man 100 Gramm Butter dazumit, fügt noch und nach 3 Eier hinzu, gibt den Spinat hinein nebst 2 in Butter gefrittierten Semmeln und 2 Eßlöffeln Mehl, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Maggi-Würze, formt lübliche Klöße und kocht diese etwa 10 Minuten in Kochendem Salzwasser gar. „Dem Mutigen lacht das Glück!“

Gemeinnütziges.

Verderben der Fleischvorräthe im Sommer.

Selbst gut geräucherte und kühl aufbewahrte Fleischvorräthe werden auweilen im Sommer schlecht und zum menschlichen Genusse mehr oder weniger ungeeignet. Die Ursache dieses „Lebendigmordens“ ist in der Thätigkeit zweier Fliegenarten zu suchen, der Fleisch- und der Schmeißfliege. Die Fleischfliege ist über ein Semester lang, die Brust ist schwarz, der Unterleib grauweiß, der Kopf weißgelb, die Fühler schwärzbraun. Fäster und Beine sind schwarz, die Hinterbeine langzottig behaart, die Flügel glänzend. Als sommertypische Fliegen wintern diese Schädlinge von weitem. Nachdem sie sich satt gefressen haben, legen die Weibchen ihre Maden (keine Eier) ob, kleine winzige aber außerordentlich gefährliche Tiere, welche nach etwa acht Tagen bereits ihr Reife erlangt haben. Sie sind metallgrau, segelförmig, mit zwei schwarzen Steifen und kleinen Fleischwörtern über denjenigen. Nun verlassen sie ihre Nahrungsstätte, jagen irgendeinen Schlupfwinkel auf, um sich hier in braune Tennenpüsschen zu verwandeln, aus denen etwa drei Wochen später die Fliegen ausschlüpfen. So wiederholen sich die Generationen den ganzen Sommer hindurch; man hat ausgerechnet, daß ein einziges Weibchen 20,000 Maden liefern.

Die Schmeißfliege, auch Brummer genannt, treibt sich vom Frühling bis zum Herbst in unseren Höfen und Häusern, mit besonderer Vorliebe in den Küchen und Fleischerläden herum und macht durch ihr Brummen sich bemerkbar. Überall frisst sie am Fleisch herum, sei dasselbe weich oder hart, frisch oder geräuchert, und legt dabei ihre weißen, gurkenförmigen Eierhäuschen ab, aus denen bereits nach einem Tage die Maden entstehen. Diese freßen mit großer Gier, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von unseren Fleischvorräthe ist es notwendig, dieselben in Säcken aus Gaze, luffigen Geweben oder in Seidenabfällen aufzubewahren. Bereits angekochtes Fleisch ist, nachdem etwa lebendiges Geheimnis jüngst entfernt ist, mit Pfeffer und Salz verarbeitet, so daß das betastete Fleisch sieb förmig durchlöchert erscheint. Durch den Unrat des Geschehnisses wird die Räunis des Fleisches beschleunigt. In diesem Zustande sind sie teigförmig, vielringelig und von weißer Farbe. Der Kopf zeigt braune, helle Flecke, mit denen die Schädlinge die Fleischfaser abzernen. Die Verpuppung erfolgt in der Erde oder irgend einem anderen Schlupfwinkel. Schon nach acht bis zehn Tagen frieren die sieben bis zehn Millimeter langen Fliegen aus. Dieselben beginnen ebenso wie die Fleischfliegen eine ungeheure Vermehrungsfähigkeit. Zur Abhaltung der beiden Fliegenarten von