

Die perfekte Hausfrau 1829

Im Zeitalter der Waschautomaten, der Staubsauger, der Konservenfabriken und Textilwerke hat die Hausfrau von heute es natürlich angenehmer und bequemer als die Frau vor 150 Jahren, wenn sie die Wohnung in Ordnung halten wollte. Auch heute kennt man noch die „Große Wäsche“ und den Hausputz, und diese Großkampftage läßt sich die Hausfrau nicht nehmen, aber die technischen Apparate haben ihr einen großen Teil der Arbeit abgenommen. Und das ist gut und nützlich. Wenn die Hausfrau vor hundert Jahren Besen und Bürste an die Seite gelegt hatte, mußte sie spinnen und weben, Kerzen gießen, Hausbrot backen, den Garten bestellen und viele andere Dinge besorgen, die heute außerhalb des Hauses erledigt werden. Außerdem mußte die Hausfrau damals noch für jedes Wehwechen ein Hausmittel wissen und eine wohlsortierte Hausapotheke bereithalten. Die Medikamente waren nicht in der Apotheke gekauft, sondern selbst zubereitet, oft nach uralten Rezepten, die schon die Großmutter wußte. Kürzlich blätterten wir in einem kleinen Büchlein, das 1829 gedruckt wurde und was darin zu lesen war verrät der etwas umständliche Titel:

**Die wohlunterrichtete
und sich selbst
lehrende Haushälterin,
oder
die Kunst**

in der kürzesten Zeit alle weiblichen Beschäftigungen zu erlernen, und sich viele andere, zur Wirtschaft höchst notwendige Kenntnisse zu verschaffen. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen, und die, welche es werden wollen,

**nach vieljährigen Erfahrungen bearbeitet
von
Elisabeth Klarin.**

Einige Kostproben werden daraus zitiert:

Sägespäne und weißer Sand:

Vom Reinigen der Zimmer

Das Auskehren geschieht mittelst Reiser- oder Borsten-Besen, um aber dabei den Staub möglichst zu verhüten, wird ganz reines Wasser vorerst in allen Gegenden des Zimmers herumgespritzt, wobei es, um jeden Flecken zu verhüten, am besten ist, daß man den Fußboden mit angefeuchteten Tannen-Sägespänen zuerst bestreut, dann diese mittelst des Besens tüchtig herum reibt, um allenthalben den Staub aufzunehmen, dann reicht man mit dem Besen nach Länge des Armes hinaus, und kehrt den Kehricht auf Haufen zusammen.

Sollten sich dennoch einige Flecken in dem Zimmer finden und man wollte es deswegen nicht reiben lassen, so nimmt man etwas weißen Sand und reibt mit angefeuchtetem reinem Wasser die Flecken, wobei es noch besser ist, es mit Seife zu vermengen, hierdurch wird der Fußboden wieder ganz rein hergestellt.

Aschenlauge im Zuber:

Von der Wäsche

Das erste Haupterforderniß ist weiches Wasser, daher Regen- oder Flußwasser dem härteren Brunnenwasser vorzuziehen ist, dieses letztere kann aber in Ermangelung

der ersten beiden mit frischer Pottasche erweicht werden, dann Aschenlauge und Seife.

Vor Eintheilung der schwarzen Wäsche bessere man das Schadhafte aus, sondere feine Sachen von stärkeren, reibe Flecken von Harz, Theer u. s. w. mit Butter oder Oehl und wasche sie aus und mache sich ein genaues Verzeichniß, wodurch die sogenannte Haus- oder Lauchwäsche von der Bügel- und gefärbten Zeugwäsche absondert wird.

Die erste, nämlich, die Haus- oder Lauchwäsche geschieht auf folgende Art.

Man stelle einen Zuber oder Bütte, versehen mit einem Zapfen, erhöht auf Pflöcke, und einen andern darunter oder daneben, um die ablaufende Lauge aufzunehmen, nimmt Betttücher, Tischtücher, Servietten, Hemden und andere Sachen der Art, breitet ein großes leinenes Tuch auf den Boden des Zubers und legt Alles hinein, bedeckt sämmtliches mit einem anderen Tuche und gießt am Abend kaltes Wasser zu.

Am andern Morgen läßt man das Wasser ab, gießt es in den Waschkessel und füllt diesen mit anderm voll, läßt es sieden und deckt den Zuber mit dem erwähnten Tuche wieder zu, was man zugleich dick mit Asche bedeckt, um eine scharfe Lauge zu erhalten, gießt dann ganz heißes Wasser über das Tuch, und läßt es nach und nach durchdringen. Nach Verlauf von einer viertel Stunde, wo die schwarze Wäsche etwas angezogen hat, läßt man die Lauge ablaufen, siedet sie von Neuem, gießt sie eben so auf, und fährt dann so lange fort, bis man bemerkt daß die Wäsche durchdrungen und reiner zu werden anfängt. Dann reibt man jedes einzelne Stück mit Seife ein, wäscht es in warmem Wasser aus und legt es in kaltes, flößt es tüchtig ab, und behandelt es dann wie gewöhnlich durch Biegen, Mangeln und in Ordnung legen.

Spindel und Haspel:

Vom Spinnen und Weben

Der große Nutzen dies selbst zu besorgen, ist hinlänglich erwiesen und anerkannt, dann eine Hausmutter am Spinnrad beschäftigt zu sehen, ist eine der schönsten häuslichen Szenen. Es sollte schon jedes Mädchen vorzüglich im Spinnen geübt sein, wenn auch wirklich die gekaufte Leinwand wohlfeiler, als die selbst verfertigte häusliche ist, so haben doch schon viele Hausmütter versichert, daß das Leinen, welches man selbst verfertigt, zum wenigsten das doppelte des Kaufleinen aushält.

Der Faden soll gleichförmig von gleicher Stärke gesponnen sein, und keine Knollen haben, was man fühlen kann, wenn man einige Fäden öfters durch die Hand ziehet, ferner nehme man zu einem Stücke Leinwand gleiches Garn von der nämlichen Spinnerin. Man lasse das Garn nicht zu lange auf der Spindel, sondern haspele es ab und trockne solches. Daß man zu guter Leinwand den besten Flachs aussuchen muß, der recht lange Fäden hat, versteht sich von selbst. Dies ist auch der Fall bei'm Hanf, wobei der gelblicht weiße die beste, der aschgraue die mittlere, und der schwarzgraue die geringste Sorte ist. Man sehe aber wohl darauf bei'm Einkauf, daß in den Büschel kein Werg eingelegt ist; das vom Flachs gesagte gilt auch von dem Hanf, nur ist der feine Hanf schwerer als der ordinaire.

Man bewahre beides in hölzernen wohlverwahrten Behältern an trockenen Orten auf, er erhält sich dann, und wird besonders schöner, wenn man ihn, nachdem er eine Zeitlang gelegen, noch einmal durchhechelt.

Es ist Hauptsache, aus beiden nicht mehr Spuhlen, als es verhältnißmäßig die Qualität erlaubt, zu spinnen. Daher probire man dieses erst, lasse ganz gleiches Garn spinnen, so wird man sehen, wie viel ein Pfund Flachs gut gesponnen Spuhlen geben kann, wobei es dann nicht so genau darauf ankommt, ob man einen Spuhlen weniger bekommt.

Vorsicht bei den Spinnerinnen außer Hause ist nöthig, man zähle zuweilen einen Spuhlen, ob die Anzahl der Fäden auch richtig ist, sonst kann man nasses Garn bekommen, was doch soviel als der gegebene Flachs wiegt. Ein ganz richtiger Spuhlen-Haspel muß 4 Schuh 2 Zoll im Umfang haben, ein ganzer Spuhlen enthält demnach

2000 Ellen Garn. Der Haspel muß inwendig gerade eine Elle im Durchmesser haben, man nehme zu dieser Probe einen Faden oder eine Elle, zu eng darf er nie sein, sonst giebt es mit dem Weber Verdrießlichkeiten.

Wenn man nun Leinwand weben lassen will, so lasse man den Weber kommen, lege ihm das Garn vor, und lasse ihn die Stränge, aber nicht gerade die schönsten, untersuchen. Wiege von den gleichsten Strängen, 4 Pfund, und zähle die dazu nöthigen Stränge und accordire mit ihm, wie viel er Ellen Tuch, so siebenthalb Viertel breit vom Stuhle und 6 Viertel breit von der Bleiche kommt, liefern kann? Bei diesem Garn muß der Zettel 2800 Fäden halten, und in den Einschlag kommen ohngefähr 100 Fäden weniger, dies zählt man wenn das Tuch abgeschnitten ist, nach. Man sage dem Weber, daß das feinere Garn in den Einschlag kommen soll, auch daß der Einschlag wohl geschlagen wird, damit das Tuch fest und steif ist, so wie daß er zu solchem feinem die Schlichte von bestem Mehl bereite, auch durchaus keine Spicke sondern Schweinschmalz zum schmieren nehme.

Beiläufig wird nun 1 Pfund Garn, 5 Ellen gutes Tuch geben. Das Tuch muß wie gewöhnlich mit dem Gewicht des Garns, welches man dem Leinweber gegeben hat, wenn es fertig ist, übereinstimmen. Ehe dieser es nun erhält, muß es, wie sich von selbst versteht, gekocht werden.

Unschlitt und Vitriol:

Von Lichtern und Seife

Um gute Lichter zu bereiten, nehme man zwei Theile Hammel- und einen Theil Rindsunschlitt, was auf folgende Art ausgesotten wird: Man nehme das Unschlitt, schneide solches klein, thue es in einen Kessel und mache unter diesen ein gelindes Feuer, rühre es fleißig um während es zum Kochen kommt, so schüttet man ein Loth weißen und ein halbes Loth blauen Vitriol hinein, und lasse dieses mitkochen. Sobald man nun sieht, daß das Ganze ein schönes helles Ansehen hat, so gieße man es in ein hölzernes oder anderes Gefäß, was man vorher naß gemacht hat, damit der erste Abguß nicht trüb wird, so wirft man die übrig bleibenden Grieben in ein anderes Geschirr, die Dochte werden von Garn oder geringer Baumwolle verfertigt, besser ist letztere, da solche sanfter und gleicher brennen. Man nimmt dazu Spießchen von Holz, umwickelt sie 9 bis 10mal mit der Baumwolle, wobei darauf zu sehen ist, daß die Dochte nicht zu kurz werden, weil sie länger als die Formen sein müssen. Sind so viel man braucht fertig, so werden sie mit Unschlitt oder Wachs bestrichen, damit die Lichter bei'm Brennen nicht fackeln, zieht sie nun durch die Formen, oben die Hölzchen in die Mitte gelegt, zieht den Docht unten an und bestreicht die Oeffnungen mit Lehm oder Wachs, hierbei sehe man darauf, daß der Docht schön in der Mitte bleibt. Die wohl ausgetrockneten Formen hängt man nun in ein durchlöcheretes Brett, füllt diese mit dem gekochten Unschlitt durch einen großen Löffel voll, und läßt sie so erkalten. Da sie sich dabei etwas setzen, so muß man sie nachher wieder auffüllen. Wenn sie ganz kalt sind, so nimmt man unten das Wachs weg, zieht die Lichter heraus, bindet 4 zu 4 zusammen, hängt diese an eine Stange in die Luft, und läßt sie auf diese Art bleichen.

Nach einigen Wochen nehme man einen Kasten, breite Papier auf den Boden, und zwischen jede Lage Lichter, Papier gelegt, so kann man sie bis zum Gebrauch aufbewahren.

Mit Sauerteig:

Hausbrod zu backen

Am Vorabend des zum Backen bestimmten Tages wird das nöthige Mehl im Backtrog in ein warmes Zimmer gebracht und der Vorteig bereitet, zu welchem im Verhältniß auf ein Sester Mehl, ein halbes Pfd. Sauerteig nebst 6 bis 8 Maas warmes Wasser nöthig ist. Mit diesem Teig bleibt das Mehl bis am andern Morgen stehen, und fängt dann, sobald ein Theil des in dem Bachofen befindlichen Holzes verbrannt ist, mit dem Kneten an: Man rühre den Vorteig in dem Mehl herum, gieße nach und nach Wasser so weder zu warm noch zu kalt sein darf zu, und gebe das Mehl nach. Man schütte bevor man zu kneten aufhört, noch eine Schüssel von dem nämlichen Mehl hinein, knete es mit, damit der Teig aufgetrocknet wird. Wenn dieses geschehen, so lasse den Teig zugedeckt an einem warmen Orte stehen und aufgehen.

Ist der Backofen fertig ausgeheizt und gereinigt, so wird der Teig gehörig geschlagen, geknetet und gesalzen, und alsdann große Laibe aus dem Teig gebrochen, und nacheinander in den Ofen geschoben. Den gewöhnlichen Sauerteig bewahrt man nach Beendigung des Knetens in einer Schüssel an einem temperierten Orte auf.

Alle künstlichen Mittel wie die Bierhefe, so jederzeit einige Tage gewässert werden muß, oder den Sauerteig in eine gewisse Gährung zu bringen, sind der Gesundheit nachtheilig, deshalb verwerflich.

Die Hauptsache beim Backen ist die richtige, gute und gleiche Heitzung des Ofens, wozu weiches, kein hartes Holz, gedörrt, auch klein gespalten, genommen, dieses jedesmal abgezählt und von gleicher Größe sein muß.

Beim Backen des Roggen- oder Gerstenbrodes muß der Ofen stets zwei volle Stunden geheizt werden, ist das Holz ausgebrannt, so zieht man die Kohlen so gleich wie möglich in dem Ofen herum, bis sich diese zu kleinen Stücken ablegen haben und die Hitze darin nachläßt, alsdann wird er oben und in der Zugröhre weiß. Man nehme, um sich zu überzeugen, daß es zum Hineinschieben des Brodes Zeit ist, nach geschener sauberer Reinigung des Ofens eine Hand voll Mehl, werfe sie hinein und sehe ob es verbrennt oder nur braun bleibt. Verbrennt es schnell, so ist die Hitze noch zu groß, wird es braun, so ist die richtige Zeit da. Das eigentliche Merkmal ist auch, wenn die Steine weiß vom Feuer sind, um mit dem Backen anzufangen. Wenn nun, wie es öfters vorfällt, das Brod oben zu schnell Farbe bekommt, so darf man nur vorne einige Kieselsteine in den Ofen legen, um die Hitze abzuleiten, diese kann man nach einer Viertelstunde wieder wegnehmen. Sollte im Gegenteil die Farbe des Brodes zu schwach werden, so mache man ein kleines Vorfeuer und öffne die Thüre des Backofens, damit die Flamme hineinziehen kann.

Die Zeit des Backens bei Roggenbrod ist 2 Stunden, andere Arten von Korn- oder Weizenmehl brauchen nur ein und eine Viertelstunde in dem Ofen zu bleiben, bei letzteren muß dieser auch gelinder geheizt sein.

Grünspan und schwarze Schnecken:

Mittel gegen die Warzen

1. Man verschaffe sich eine Anzahl langer schwarzer Schnecken, ohne Häuschen, wie sie im Walde und an sumpfigen Orten zu finden sind, thue sie in einen Topf, bestreue sie mit Salz, decke einen Deckel darüber und stelle sie in den Keller, davon ein Wasser zurückbleibt. Werden mit diesem die Warzen öfters gerieben, so werden sie endlich abfallen.

2. Man nehme 1 Theil Grünspan und 2 Theile Salpeter, thue dieses in einen Tiegel, zünde es mit einer glühenden Kohle an und lasse es verrauchen. Das Uebrigbleibende wird in den Keller gestellt, oder daselbst in einer Schweinsblase aufgehängt, wo sich ein Wasser zum Bestreichen der Warzen bildet.

3. Man streiche mit Honig vermischte Ochsen-galle auf ein Tüchlein und lege dieses darüber.

Mittel gegen den Wurm

Das bewährteste, schnellste und unschädlichste Gegenmittel besteht in zu Brei gestoßenen Regenwürmern, so man auf den Finger legt, es lindert den Schmerz und tödtet den Wurm. Man kann auch, sobald man es entdeckt nur einen lebendigen Regenwurm nehmen, diesen um den kranken Finger binden, so wird der Schmerz nach einer Stunde aufhören.

Zweimal in der Woche:

Zahnpulver

1. Man stoße weiche Linden- oder Weidenkohlen zu Pulver, siebe es durch, mische geröstete Brodrinden oder stark gebrannten Kaffee darunter, nebst etwas China- oder Eichenrinde, um das Zahnfleisch zusammen zu ziehen, stoße alles klein und fein und bürste die Zähne damit.

2. Man bereitet das Pulver aus ein und einem halben Loth Weinstein, einem Quentchen fein gebranntem Allaun, eben so viel Cochenille, ein halbes Quentchen Japanische Erde und ein halbes Quentchen feines Drachenblut, so alles zusammen in einem Mörser fein gestoßen wird. Soll es einen angenehmen Geruch bekommen, mischt man 6 Tropfen Rosenöl und 2 Gran Zimmetöl bei. Hierauf schüttet man das Pulver in ein reines Glas, bindet dieses sorgfältig zu und stellt es zur Aufbewahrung an einen temperierten Ort, damit es sich lange erhält.

Wenn man die Zähne jede Woche zweimal mit einem Bürstchen oder Stückchen Sammet worauf das Pulver gestreut wird, reibt, so werden sie weiß, die wackelnden befestigen sich, und das Zahnfleisch bleibt fest und frisch. Dieses Pulver heilt auch die Mundfäule und Scharbock, stillt das Bluten des Fleisches und säubert die Zähne von aller Unreinigkeit.

Die wackelnden Zähne kann man durch einen dazu bereiteten Spiritus, der durch Abziehen von Weingeist über Löffelkraut erhalten wird, und einige Tage in der Sonne destillirt, befestigen, indem man damit das Zahnfleisch wäscht.

Hohle Zähne fülle man mit Wachs oder Myrrhen-Kügelchen aus, um sie vor dem Zutritt der Luft zu verwalten, damit dem Umsichgreifen der Zerstörung Einhalt gethan wird, tropfe man etwas Kajaputöl auf Baumwolle und stecke diese in die Zahnhöhle.

Entsteht eine Geschwulst des Zahnfleisches, so kann man sie mittelst eines Kräuterkissens zertheilen, bildet sich aber ein Geschwür, so eile man, es durch eine in Hollundermilch getauchte Feige zu zeitigen.

Ist das Geschwür geöffnet, so heilt man es durch öfters in den Mund genommenen lauwarmen mit Wasser vermengten Essig.

Mittel gegen das Zahnweh

Man nehme gestoßenen Pfeffer und streue diesen zwischen ein Leinentuch, etliche Hand groß, befeuchte selbiges mit starkem Branntwein und lege es auf den Backen, unter dem die Schmerzen ihren Sitz haben, worauf bestimmt Besserung erfolgen wird.

Mittel gegen das Zahnweh anderer Art

Die Brühe von der in Essig gesottenen Ahornrinde in den Mund eine Zeitlang gehalten und denselben damit ausgespült, stillt es.

Salzsäure und spitze Stricknadel:

Zähne weiß zu machen

Sobald die Zähne mit Weinstein belegt sind, muß solcher mit einem Instrument bekräftigt abgestoßen werden; sind sie aber schwarzgrün oder gelb, so bediene man sich der rauchenden Salzsäure. Man nehme nämlich eine Stricknadel, schleife diese spitzig, tauche sie in die Säure und bringe solche zu wiederholten Malen mit einem Reiben an die Zähne; hat sich der Schmutz aufgelöst, so muß mit einem im Wasser naß gemachten Handtuche nachgerieben werden. Sind die Zähne einmal weiß, so siehe sie so mit dem vorgeschriebenen Zahnpulver zu erhalten, damit die Säure nicht mehr anzuwenden nöthig ist.

Toter Wallach:

Sicheres Mittel wider den Rheumatismus

Zwei Zehen Knoblauch und ein Drachma Gummi anoniaci werden zusammen zerquetscht und mit etwas frischem Wasser in 2 Bissen getheilt, wovon einer abends und einer morgens verschluckt wird.

Zugleich trinkt man während dieser Zeit sehr starken Sassafrasthee. Hat man dieses Mittel einigemal gebraucht, so wird nicht allein der Rheumatismus, sondern auch selbst das Zusammenziehen oder der Krampf in den Gliedern verschwinden. Ist aber das Uebel bis zum höchsten Grad gestiegen, so ist folgendes Mittel noch anzuwenden erforderlich: Die Hinterbeine eines toten Wallach-Pferdes zerschlagen, und das darin befindliche Mark heraus genommen, in einem Topfe auf dem Feuer ausgeschmolzen, durch ein dünnes Tuch in einen Behälter gegossen. (Dieses läßt man durch einen Abdecker besorgen, indem das Ausschmelzen einen unangenehmen Geruch ver-

ursacht.) Der Leidende hat sich demnach mit dieser Salbe täglich 5mal bei einem gelinden Kohlefeuer oder bei einem warmen Ofen mit einem Eßlöffel voll gut einzureiben, worauf auf's baldigste Besserung folgen wird.

Mittel wider das Schielen

Besonders ist bei Kindern darauf zu sehen, daß diese keine schielende Amme bekommen, auch nicht an eine Brust gelegt, noch weniger aber Licht und andere glänzende Gegenstände seitwärts, sondern immer in gerader Richtung gestellt werden.

Hammelsfüße und Schneckenwasser:

Einige Mittel gegen Sommersprossen

1. Es werden lange Knochen von Hammelsfüßen genommen, in dem Feuer verbrannt bis man solche zu Pulver stoßen kann, dieses Pulver wird 24 Stunden in weißen Wein geweicht, rein abgeschüttet und damit gewaschen.

Auf 4 Füße wird ein halber Schoppen Wein gerechnet.

2. Auch ist das Wasser welches im Frühjahr beim Schneiden der Weinstöcke und in einem Glas aufgefangen wird, so wie auch Schnecken-Wasser oder Schlüsselblumen-Saft zu diesem Gebrauch sehr gut.

Von den Blutigeln und dem Ansetzen derselben

Es giebt deren zwei Arten, die wahren und die Roß-Blutigel. Erstere sind die besten, und die andern, weil ihr Biß Entzündungen leicht nach sich zieht, zu vermeiden.

Die Blutigel, welche im Anfang des Sommers und in reinen fließenden Bächen mit sandigem, kiesigen Grund gefangen werden, sind die besten. Sie lassen sich in großen Flaschen lange aufheben, wenn man auf den Grund der Flasche ein Paar Finger hoch Flußsand thut und ihnen alle 3 bis 4 Tage frisches Bachwasser giebt.

Der Blutigel wird, wenn er irgendwo angesetzt werden soll, auf ein zusammengebogenes Stückchen Papier gelegt und mit dem Kopf an den Ort gehalten, wo er saugen soll. Will er nicht gleich anbeißen, so betupfe man die Stelle mit einigen Tropfen Milch oder Blut. Sie fallen von selbst ab, und so lange läßt man sie auch saugen. Man läßt, wenn sie abgefallen, die kleine Wunde so lange bluten, bis es von selbst nachläßt, und geschieht dies zu frühe, so wird das Bluten durch fleißiges Abwaschen der Stelle mit warmem Wasser vermehrt; fließt aber das Blut zu lange und zu stark, so wasche man den Stich mit gesalzenem Wasser.

Bei Kindern oder bei solchen Personen, welche zum Aderlassen zu schwach sind, können die Blutigel oft statt des Aderlassens dienen.

Wenn die Kinder schwer zahnem, thut es gute Wirkung, wenn man ihnen einige Blutigel hinter die Ohren setzt. Auch bei Kopfschmerzen, Halswehe, thun sie gute Dienste. Mit großem Nutzen werden sie auch bei Gliedergicht, wenn die davon befallenen Theile aufgeschwollen sind, angewendet und an diese Theile selbst angesetzt, so wie bei Brust-Entzündungen auf die Brust an die am meisten schmerzenden Stellen.

Der Arzt hat die Zahl der anzusetzenden Blutigel und die dabei anzuwendenden Vorsichts-Maßregeln jedesmal zu bestimmen.

Zur Vertilgung der Motten

Man thue in ein mit einem nassen Tuch umwickeltes Glas Honig, Zucker, zerriebene Kartoffeln oder etwas Bier, welches mit Schwarzbrod abgekocht wird. Die Motten lieben den Geruch davon so sehr, daß sie demselben nachgehen und darin ersaufen.

Die Hülsen von spanischem Pfeffer, auf glühende Kohlen gestreut, und damit vorzüglich Kleider und wollene Stoffe eingeräuchert, vertreibt die Motten.

Kleine Bretter, mit Vogelleim bestrichen und selbige in ihre Aufenthaltsorte gelegt, locken die Motten an, und sie bleiben darauf kleben.

Schleicht man abends, wenn alles im Hause finster ist, mit einem Licht in ihre Schlupfwinkel, so kommen sie hervor und man kann sie mit einer Fliegenklappe leicht tödten.