

[Impressum]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **47 (1943-1944)**

Heft 17

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Viertel alten Zürcher Hohlmaßes eingesammelt. Das Viertel faßte nach Heer ca. 8800 Stück, wonach er die Menge vernichteter Käfer auf rund 153 Millionen berechnete (!). 1840 boten Teile des Jura durch Käferkahlfraß einen geradezu winterlichen Anblick und gleichermaßen einige Gegenden des Kantons Zürich, wo der Laubwald erst im Juni wieder ergrünte. Aus jüngster Zeit ist 1942 zu erwähnen, wo nach einer uns von der Sektion für Düngewesen und Abfallverwertung des Eidg. Kriegsernährungsamtes zugekommenen Mitteilung in der ganzen Schweiz nicht weniger als 617 000 kg Maikäfer gesammelt wurden. 1942 war ein Bernerflugjahr, 1943 gehörte den Urnerflugjahren an, 1944 den Baslerflugjahren.

Hinsichtlich dieser in manchen Jahren ungeheuren Mengen seines Auftretens darf man sich nicht wundern, wenn schon frühe auch an die wirtschaftliche Verwertung dieser Käfermassen gedacht wurde. In einer 1868 zu Stuttgart erschienenen Schrift des württembergischen Oberstudienrates Prof. Dr. Th. Plieninger: „Monographie der Maikäfer, ihrer Verwüstungen und der Mittel dagegen“ wird von der Gewinnung des Fettes gesprochen, das sie enthalten, und von dessen Verwendung als Wagenschmiere, Leder- und Maschinenfett und zur Seifenbereitung. „Wegen dieses Fettgehaltes würde das Käfer- und Engerlingsmaterial ... sogar zu Bereitung von Leuchtgas und Tierkohle vortrefflich eignen und die Gasfabriken könnten kein besseres und ergiebigeres Material gewinnen“ (!). Auch als Dünger und Futtermittel für Schweine werden sie in dieser Schrift empfohlen, womit der Verfasser freilich nichts Neues brachte, denn die ältesten Angaben gehen bezüglich ihrer Verwertung als Futtermittel bis auf 1796 zurück.

In den folgenden Jahrzehnten mehrten sich solche Untersuchungen, und es ist ohne weiteres verständlich, daß die wirtschaftlichen Nöte unserer gegenwärtigen Zeit ihnen einen neuen Impuls gegeben haben. Die gesammelten Maikäfer werden jetzt den Kadaververwertungsanstalten in Genf, Bern-Wilerfeld, Basel-St. Johann und Zürich-Altstetten sowie bei der Fruma AG. in Münsingen eingeliefert und dort zu einem Futtermittel, dem Maikäfermehl verarbeitet. Die Maikäfersammelaktion des Jahres 1942 ergab davon nicht weniger als 196 257 kg! Die Herstellung dieses Mehles geschieht zum Beispiel in der Kadaververwer-

tungsanstalt Basel in der Weise, daß die frisch eingelieferten Käfer während drei Stunden in einem mit einem Rührwerk versehenen Vakuumtrockner bei einer Temperatur von 80 Grad getrocknet, hierauf ausgebreitet und durch mehrmaliges Umschäufeln mahlfähig gemacht werden, worauf in einer Schlagmühle das Mahlen des Trockengutes erfolgt. In einer äußerst interessanten und sorgfältigen Arbeit: „Der Futterwert von Maikäfermehl für Geflügel“, veröffentlicht als Mitteilung aus dem Institut für Haustierernährung an der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich und als Sonderdruck aus „Der Geflügelhof“, Nr. 31, 1942, Verbandsdruckerei A.-G., Bern, hat Dr. A. Tscherniak die Resultate der schon früher damit gemachten Erfahrungen zusammengestellt und durch eigene sorgfältige und umfassende Versuche am Haushuhn ergänzt. Das dabei verwendete Maikäfermehl enthielt u. a. 50,91% Rohprotein und 8,71% Rohfett. Bezüglich seines Wertes ergab sich hinsichtlich schon früherer Untersuchungen folgendes Resultat: „Getrocknete Maikäfer sind ein wertvolles Futtermittel, das in der Schweine- und Geflügelfütterung ohne Bedenken verwendet werden kann. Es ist anzunehmen, daß sie die bisher bekannten hochwertigen Eiweißfuttermittel weitgehend ersetzen können. Da im Sinne einer sparsamen Verwendung der vorhandenen Eiweißfuttermittel tierischer Herkunft auch mit den Maikäfern keine Verschwendung getrieben werden darf, ergibt es sich von selbst, daß diese nur zu einem so hohen Prozentsatz der Futterration beigegeben werden, als zur Deckung des Eiweißbedarfes absolut notwendig ist. In diesen Mengen aber dürften die Maikäfer auf die Qualität der erzeugten tierischen Produkte keinen nachteiligen Einfluß ausüben.“ Bezüglich der von Dr. Tscherniak am Haushuhn angestellten Versuche sei hier auf dessen oben genannte Arbeit verwiesen und lediglich erwähnt, daß das Maikäfermehl hinsichtlich seines Gehaltes an verdaulichem Rohprotein (44,5%) dem Tierkörpermehl (43,8%) gleichzusetzen ist, während es in bezug auf verdaulichen Rohstoff diesem animalischen Futtermittel etwas nachsteht.

So sind denn die bisher vom Volke so verachteten Maikäfer aus einem ausgesprochenen Schädling zu einem beachtenswerten Futtermittellieferanten geworden und hat in ihrer Auswertung initiatives und planmäßiges Vorgehen aller dabei beteiligten Kräfte zu einem bemerkenswerten Erfolg geführt.