**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 32 (1942)

**Heft:** 23

**Artikel:** Auch eine Frühjahrsoffensive...

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-641646

## 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:** 30.11.2025

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



In Säcken verstaut, werden die Käfer auf der Sammel-

Eine Handvoll und wieder eine geben schon



in die Mühle transportiert. Aus der Mühle wird das Mehl direkt in die Papiersäcke abgefüllt

Es ist das fertige Mehl, welches als Futtermittel Verwendung findet

sie an der Tagesordnung, bis allgemein bekannt wurde, dass sie nach einem bestimmten Prozess zu einem Futtermehl zubereitet werden. Die Käfer gelangen von den Landgemeinden zur Sammelstelle und von dort täglich wagenweise in die Verwertungsanstalt. Sie werden bei ca. 1000 Grad einige Minuten geröstet, dann in Säcke abgefüllt und mit dem Aufzug zur Mühle befördert, wo sie in das dunkelbraune Maikäfermehl verwandelt werden. 1 Kilo Käfer ergeben ca. 300 Gramm Mehl. Der Röstprozess verursacht einen äusserst üblen Geruch. Wöchentlich werden 20–25 Tonnen Futtermehl gewonnen, über welches das Kriegsernährungsamt verfügt.



