

**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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

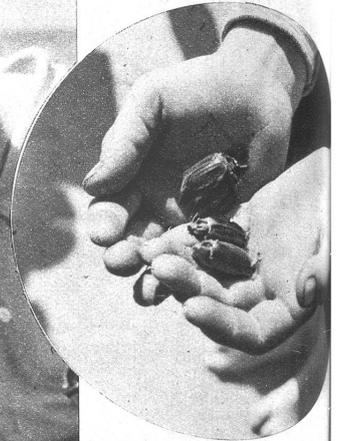
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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



Die Jugend bildet das grosse Heer im Kampfe gegen den Mehlkäfer. Zuerst fürchtet man diesen kleinen Nichtsnutz, dann wird man zutraulicher und freut sich an dem Leben des kleinen Käfers, und oft kochen die Buben Ueberwindung die Sammlung konsequent durchzuführen.



Der Zeit entsprechend ist die menschlichste und die beste. Der Volksgegner ist ein Mehlkäfer, und wenn er auch klein ist, so kann er grossen Schaden anrichten, und zudem gibt er schlussendlich einen sehr wirtschaftlich nützlichen Artikel ab. Wieso denn? Diese Frage stellt sich überall auf. Wozu braucht man eigentlich Mehlkäfer? Um das Mehl zu rösten? Als Lebensmittelersatz? Zum Oel Pressen? Ueber solche Fragen kann man nur lachen und trotzdem weiterarbeiten.

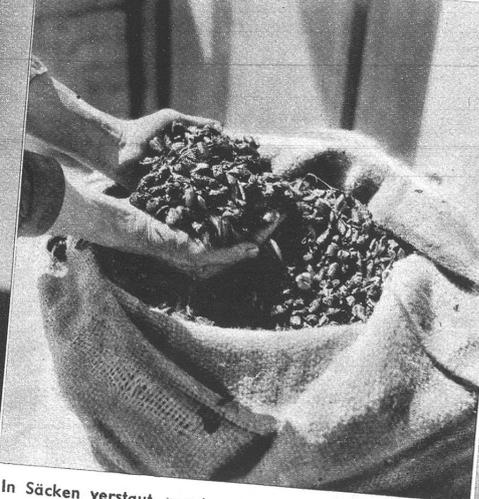
## Auch eine Frühjahrsoffensive ...

(Photos E. Thierstein)

Unten: An lebendigen und vollgepackten Szenen fehlt es beim Sammeln. Unten rechts: Die vollen Säcke werden in die entsprechende Verwertungsanstalt. Rechts: Der riesige Kessel, in dem die Käfer im Ofen ist von ansehnlicher Kapazität.

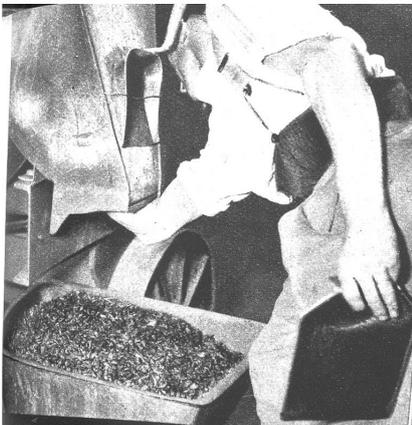


Eine Handvoll und wieder eine geben schon einen Haufen



In Säcken verstaut, werden die Käfer auf der Sammelstelle transportbereit gehalten





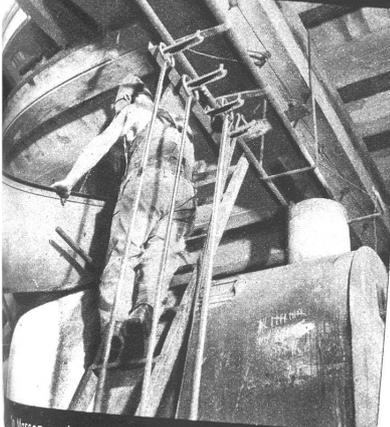
Durch diesen Trichter fallen die gerösteten Maikäfer ...



... aus dem Ofen und werden von da direkt in die Mühle transportiert. Aus der Mühle wird das Mehl direkt in die Papiersäcke abgefüllt

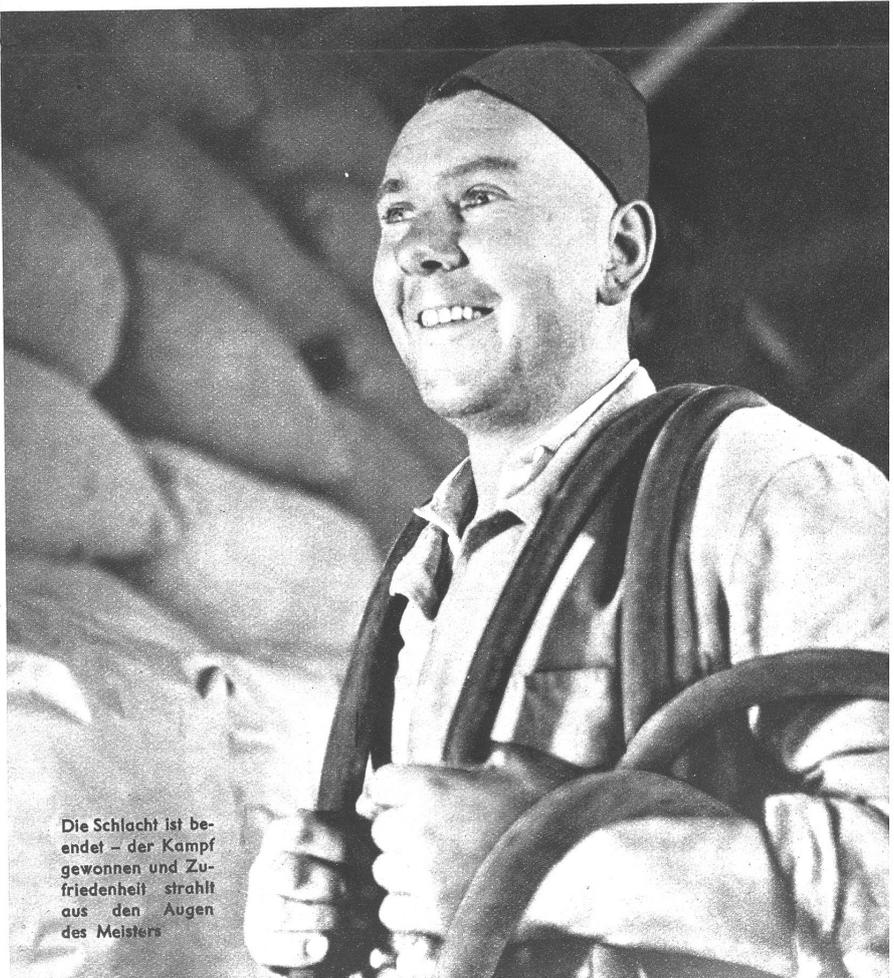
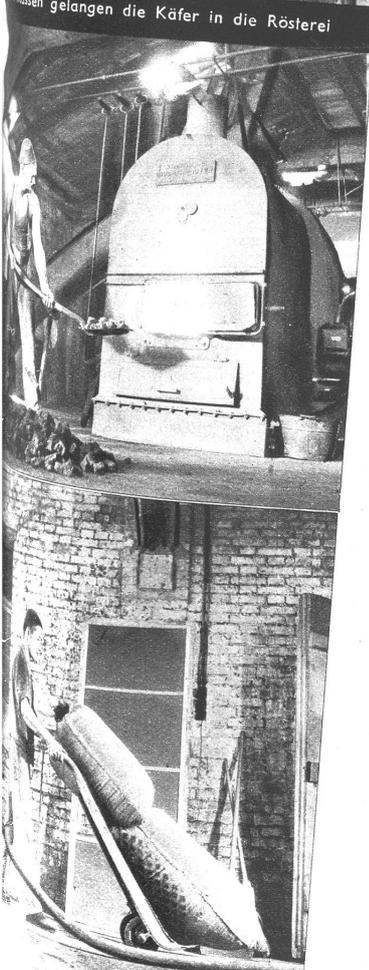


Es ist das fertige Mehl, welches als Futtermittel Verwendung findet



Massen gelangen die Käfer in die Rösterei

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.



Die Schlacht ist beendet - der Kampf gewonnen und Zufriedenheit strahlt aus den Augen des Meisters