Reichspost 20-/w. 1916

"Berwertung von Maikafern. Ueber dieses im ersten Angenblick etwas merkwürdig erscheinende Gebiet schreibt die bekannte Wiener Zeitschrift "Reueüe Eründungen und Ersahrungen" (A. Sartleben) folgende wertvolle Zeiken, die gerade jekt besondere Beachtung verdienen: "Die oft in großer Jahl antiretenden Käier missien schon zum Schnke unierer Kulturen sleißig gesammelt und getötet werden. Die dadurch entseynenden Kosien decken sich schon reichlich durch die verhüteten Schöden. Aber die Käfer können auch noch gut verwertet werden und zwar als Biech sint er zur Fettgewinnen auch noch gut verwertet werden und zwar als Düngemischen kohnen auch noch gut verwertet werden und zwar als Düngemischen können auch noch gut verwertet werden und zwar als Düngemische hibeen dasser ein sehr gutes Krastsutter sür Gestügel und Is verdauliches Fett, getrocknet das Dreisache, dilden dalzer ein sehr gutes Krastsutter sür Gestüge, die das dehweine, wenn sie in ganz geringen Mengen gegeben werden. Die Bersütterung größerer Mengen wirtt nachteilig auf den Geschmaac der Gier und des Fleisches ein. Angerdem ist die Berssütterung an Schweine nur im gekochen Zustande angängig, damit die lebertragung eines Gingeweidewurmes, deisen Zwischenwirt der Maikaser ist, nicht stattlinde. Immerhin haben sie frisch einen Hutterwert von 7 dis 9 Kronen, getrocknet eines solchen von 25 dis 30 Kronen singliches Fett gewonnen. Die Berarbeitung aus Seisenen diese Insektes ergeben, ist die Berarbeitung aus Seisensen dieses Insektes ergeben, ist die Berarbeitung vorzuziehen. Durch Auszug mit Schweselschelsensioss werden einerseits die Gier abgewiet, anderseits ein sir Seisenhersellung vorzuziehen. Durch Auszug mit Schweselschelsensioss werden Maikase einem Diinger werte von 20 Kronen sir 100 Kilogramm entspricht. Also sammeln und Berwerten aus jeden Fall !