



* Das Projekt Uropas Bauerngarten rettet altes und wertvolles Wissen, in dem es historische und in Vergessenheit geratene Bücher rund um die Themen Garten, Haushalt und Küche digitalisiert und von der damals üblichen Frakturschrift in eine leichter lesbare Schriftart übersetzt. Bitte beachten Sie, dass wir keine Garantie für die Richtigkeit und Vollständigkeit des nachfolgenden Inhaltes geben können. Auch ist dieser weder durch uns geprüft, noch nach heutigen Standards auf die sachliche Richtigkeit bzw. Durchführbarkeit kontrolliert. Sie sollten Nachfolgendes daher lediglich als historischen Abdruck mit Übersetzung und nicht als Handlungsanweisung verstehen. Die Anwendung bzw. Weitergabe der Inhalte geschehen in eigener Verantwortung. Weitere Informationen finden Sie auf unserem Internetauftritt unter:

<https://uropas-bauerngarten.de/>



Die Benutzung der Maikäfer.

Aus: Die Ausbeute der Natur, oder praktische Anweisung, die Naturkräfte aufs Leben anzuwenden zum reichsten Segen für Jedermann, ganz besonders in Zeiten der Noth. 1856, Verlag von Louis Garke. Abbildung aus: Reitter, Edmund: Fauna Germanica. Die Käfer des Deutschen Reiches. 5. Band.

„Jedes Ding in Gottes Natur nützt mehr, als es Schaden anrichtet.“

Alles was in der Natur in großen Quantitäten vorkommt, hat sicherlich auch solche Nebeneigenschaft, um vorteilhaft zu mancherlei ökonomischen Zwecken verwendet werden zu können. So die Maikäfer. Bis jetzt ist ihre Benutzung freilich nur sehr vereinzelt und in geringem Maße vorgekommen. Es kann uns dies aber nicht abhalten, sicher anzunehmen, dass auch diese in manchen Jahren in so ungeheuern Massen vorkommenden Käfer vielfach zum Nutzen des Menschen würden angewendet werden können, wenn eben dieser sich schon mehr Mühe gegeben, die Nutzbarkeit dieses Käfers zu erproben.

Man hat ihn hier und da bis jetzt wohl zur Düngung der Felder benutzt, ebenso als Futter fürs Federvieh und für Kühe, für letztere im getrockneten Zustande; auch Wagenschmiere ist daraus bereitet, ebenso ist Berlinerblau daraus fabrizirt, auch wohl eine braune Farbe. Alles dieses aber nur versuchsweise. Ebenso hat man Öl aus diesem Käfer auf folgende Weise gewonnen:

Maikäferöl

Man füllt nach Klöppel irdene Töpfe mit Maikäfern an und bringt oben darauf Stroh, dann ein Drahtgitter, welches keinen Maikäfer durchlässt und etwas über den Topf hinaus reicht, damit es an demselben befestigt werden kann. Diese Töpfe stellt man umgekehrt, d.h. mit dem Drahtgitter nach unten über Auffanggefäße und zündet oberhalb der Töpfe ein Feuer aus Reisig und Hobelspänen an. Dadurch fließt das in den frischen Maikäfern befindliche Öl in die untergesetzten Gefäße. Aus 16 Maß Maikäfern erhielt Klöppel 6 Maß Öl. Indes kann man annehmen, dass durch späteres Auspressen der Maikäfer noch mehr Öl gewonnen wird, dass somit der Maikäfer weit mehr Öl liefert als der Ölsamen. Da man die Maikäfer aber in manchen Jahren scheffelweise sammeln kann, ohne große Unkosten dadurch zu haben, so wäre für arme Leute eine solche Benutzung der Maikäfer schon eine nicht unerhebliche, die alle Aufmerksamkeit verdient.

Braune Farbe

Was die braune Farbe betrifft, so sagt der Kantor Hennig in Rehmsdorf darüber folgendes:

„So kann man sich aus den Maikäfern eine sehr dauerhafte, selbst starker Hitze trotzen und sehr schöne braune Farbe verschaffen, welche der Sepia gleichkommt, wenn man die sehr dunkel gefärbte Flüssigkeit, die aus dem Leibe des Maikäfers fließt, nachdem man den Kopf und die Brust vom Leibe getrennt hat, mit einem feinen Pinsel auffängt und in eine Muschelschale streicht. Ich habe aus einer Berliner Messe Maikäfer $\frac{1}{4}$ Quart von dieser Farbe erhalten, dadurch, dass ich genannte Quantität Maikäfer zerquetschte, die Masse in einen Topf that, worin noch ein durchlöcherter Boden sich befand, damit der dunkelgefärbte Saft abfließen und in dem Raume zwischen den beiden Böden sich sammeln konnte; dann den Topf in eine Kochröhre stellte und ein gelindes Feuer unterhielt. Nach 18 Stunden hatte sich $\frac{1}{4}$ Quart dieser Farbe gesammelt. Letzteres konnte vielleicht auch früher geschehen sein, was ich aber, da es mir nicht möglich war, früher nachzusehen, nicht behaupten kann. Die Maikäfer sahen nur wie angefeuchtete klare Holzkohlen aus.“

Derselbe sagt dann in seinem Aufsätze ferner: man soll von dem Maikäfer auch Gas bereiten können. „Drei und einen halben Kubikfuß oder ungefähr $1\frac{1}{2}$ Berliner Scheffel Maikäfer in eine Retorte gebracht, gaben bei der Destillation 100 Kubikfuß schönes, mit intensivem Lichte brennendes Leuchtgas, das sofort verwendet werden konnte. Die rückständige Kohle ($1\frac{1}{2}$ Kubikfuß) ist schwarz, etwas metallisch glänzend und kann als Klärmittel benutzt werden. Mit Pottasche und Eisenhammerschlag geglüht, erhält man eine Blutlauge, die auch als Hornkohle zur Bereitung des Berliner Blau dient.“

In einen Berliner Scheffel gehen ungefähr 21.500 Stück Maikäfer und wiegen 40 Pfund.

Maikäfersuppe, ein vortreffliches und kräftiges Nahrungsmittel.

Unter dieser Aufschrift gibt in Siebenhaar's Magazin für die Staatsarzneikunde, 3. Bnd. 2. Heft, Dr. Schneider die Anweisung zur Bereitung einer wohlschmeckenden und kräftigen Suppe aus diesen Käfern auf folgende Weise:

„Die Maikäfersuppe wird so bereitet, wie jene der Krebse. Die Käfer, von welchen man 30 Stück auf eine Portion rechnet, werden so wie sie gefangen sind gewaschen, dann ganz in einem Mörser gestoßen, in heißer Butter hart geröstet und in Fleischbrühe aufgekocht, fein durchgeseiht und über geröstete Semmelschnitte angerichtet. Ist die Fleischbrühe auch schlecht, so wird sie doch durch die

Kraft der Maikäfer vorzüglich, und eine gut bereitete Maikäfersuppe ist schmackhafter, besser und kräftiger als eine Krebsuppe, ihr Geruch ist angenehm, ihre Farbe bräunlich, wie die der Maikäferflügel, sowie sie auch ohne Fleischbrühe mit Wasser bereitet, eine gute und kräftige Suppe gibt.

Man nehme nur keine Käfer von Eichen, weil diese einen astringirenden Beigeschmack haben. Es ist ein Irrthum, den Maikäfern eine stimulirende Eigenschaft beizulegen, sie sind bloß ernährend; in Conditoreien findet man überzuckerte Maikäfer und man ist sie kandirt an den Tafeln der Reichen zum Nachtische. Die Hühner werden mit ihnen ohne Nachtheil gefüttert. Alle Gäste, welche von einer solchen Maikäfersuppe, ohne es zu wissen, aßen, genossen sie mit Wohlgeschmack und ließen sich wiederholt davon geben. Will man täuschen, so thut man zu dieser Suppe einige Krebse; ihre Farbe wird dann roth, und sie passirt dann für eine vortreffliche Krebsuppe, besonders wenn sich in derselben noch einige Krebschwänze vorfinden.“

Soweit Hr. Dr. Schneider. Wir können ihm nur Recht geben. Es ist lächerliches Vorurteil, Insekten nicht essen zu wollen, da man doch Krebse zu den Delikatessen rechnet; Krebse aber wurden vor gar nicht allzu langer Zeit ebenfalls zu den Insekten gezählt, und jedenfalls ist der Maikäfer, der sich bloß von Blättern nährt, ein viel reinlicheres Tier als der Krebs, der meist vom Aase zehrt! Von vielen Völkern werden ja überdies Insekten aller Art und ihre Larven sehr gern genossen, einigen dienen solche, z.B. die Heuschrecken, längere Zeit des Jahres hindurch sogar zur ausschließlichen Nahrung.