© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

gleicher Menge angetroffen. Was müßte das für ein Zug von Distelfaltern gewesen sein. Ich nehme an, alle Vorbedingungen für gute Entwicklungsmöglichkeit waren schon seit 1917 eben gegeben, wie ich schon jetzt überzeugt bin, daß es nächstes Jahr sehr wenig cardui-Raupen geben wird, denn mein Zuchtkasten, in dem die ganze Decke voll cardui-Puppen hängt, wimmelt voll der schwarzen, ziemlich großen, wespenartigen Ichneumoniden, die der cardui-Raupe eigen sind. So kann es wohl kommen, daß cardui auf Jahre hinaus wieder nur wenig angetroffen wird. Der Distelfalter ist eben leichter zu beobachten. Die Herren, die auf einen Distelfalterzug schwören, mögen darauf aufmerksam gemacht sein, daß ich in unserem, in der Umgebung Würzburgs befindlichen Tannenforst 1917 nach tagelangem Suchen 6 pini-Raupen gefunden habe, dieses Jahr in der halben Zeit dagegen ein halbes Tausend; sollen diese schwerfälligen Weibchen auch zugeflogen sein? Das dürfte bei der großen Entfernung der nächsten Tannenforste kaum möglich sein.

Kleine Mitteilungen.

Eßbare Ameisen. Hin und wieder hört man auch bei uns von Leuten, die Ameisen nicht nur essen, sondern sogar als Leckerbissen erklären. Wissenschaftliche Belege für diese Verwendung einheimischer Ameisen als Nahrungs- und Genußmittel finden sich schon bei Kirby und Spence: in Schweden wurden vormals — es handelt sich um die 20er Jahre des vorigen Jahrhunderts — Ameisen mit Roggen abgezogen, um schlechtem Branntwein einen guten Geschmack zu geben; Kirby erklärt aus eigener Erfahrung, die Ameisen hätten keinen üblen Geschmack, sondern zeichneten sich durch eine angenehme Säure aus; Hinterleib und Brust seien übrigens im Geschmack verschieden. Nach einem Berichte eines Naturforschers aus den 50er Jahren werden in den östlichen Alpenländern, besonders bei Wassermangel, rote Waldameisen und verwandte Arten als Genußmittel verwandt: man zerquetscht sie auf Brot, läßt die Brotkrume alles Flüssige aufsaugen, entfernt die Reste der Ameisen und genießt das Brot so. Bei vielen Naturvölkern sind verschiedene Arten von Ameisen, ebenso deren Puppen, als Nahrungs- und Genußmittel üblich, was H. Stitz (Berlin) in der „Zeitschrift für angewandte Entomologie" durch zahlreiche Beispiele belegt. Humboldt erzählt von südamerikanischen Völkern, die die Weibchen von Blattschneiderameisen verzehren; Rengger hat in Paraguay gesehen, daß der Hinterleib großer Ameisen in Butter gebraten, geröstet oder mit Syrup übergossen genossen wird; zubereitet haben nach seinen Angaben die Ameisen einen Geschmack, der an gebrannte Mandeln erinnert, während sie roh ähnlich wie Haselnüsse schmecken. In Guyana hat Schomburgh Aehnliches beobachtet: die Ameisen werden roh und auch geröstet verzehrt; er nennt ihren Geschmack angenehm und süß und gibt an, für die Eingeborenen seien die Ameisen förmliche Leckerbissen. Wo in einem Dorfe eine fliegende Atta-Ameise gesehen wird, schlägt der glückliche Beobachter Lärm; bald ist das ganze Dorf auf den Beinen, Männer, Weiber und Kinder ziehen, mit Palmwedeln bewaffnet, hinaus, umringen die hügelartigen Haufen und ergreifen oder erschlagen jede Ameise, deren sie habhaft werden können. Die Ameisen setzen sich mit ihren scharfen Freßwerkzeugen zur Wehr, aber die Eingeborenen lassen sich durch die blutigen Verwundungen, die sie bald davontragen, in ihrer Arbeit nicht stören. Sie reißen den Ameisen die Köpfe ab und verzehren den fettreichen Hinterleib roh, gekocht oder geröstet. In den 70er Jahren hat Orton bei den Tapajos-Indianern ebenfalls den Genuß von Blattschneider-Ameisen kennen gelernt; bei ihnen werden die Tiere mit Vorliebe mit einer Manjok-Tunke genossen. Vor wenigen Jahren erst, 1912, hat ein Naturforscher in Brasilien eine sehr hübsche Beobachtung über den Genuß von Ameisen gemacht: er sah nämlich häufig junge Neger im Garten bei Ameisenhaufen kauern; sie hatten einen Stock in den Ameisenhaufen gesteckt und daran ließen sie sich die Ameisen in den Mund laufen! Der jüngste Bericht über den Genuß von Ameisen, den die wissenschaftliche Literatur verzeichnet, findet sich bei dem Schweden Mjöberg. Auf seiner Forschungsreise 1910/15 hat er in Queensland gesehen, wie die Eingeborenen Weberameisen verzehren. Ueber den Gebrauch von Ameisen zu einem alkoholischen Getränk finden sich Angaben bei Wasmann: hier handelt es sich um nordamerikanische Indianer, die gewisse Honigameisen auszugraben pflegen und deren Hinterleib gleich verzehren oder auspressen, um ein alkoholisches Getränk zu gewinnen.

Auskunftstelle des Int. Entomol. Vereins.

Anfrage:

Gibt es ein kleines Werk über Gallwespen?

H. G., Ü.

Antwort:

Ein kleineres Werk über Pflanzengallen ist:

Riedel, Gallen und Gallwespen. Naturgeschichte der in Deutschland vorkommenden Wespengallen und ihrer Erzeuger. 2. Aufl. Stuttgart, Lutz, 1910.

Ferner: **Roß,** Die Pflanzengallen Bayerns und der angrenzenden Gebiete. Jena, G. Fischer, 1916. Mk. 2.75. (Vereins-Bibliothek Nr. 1857.)

Größere Werke sind:

Küster, Die Gallen der Pflanzen. Ein Lehrbuch für Botaniker und Entomologen. Leipzig, Hirzel, 1911. Mk. 16.—. (Vereins-Bibliothek Nr. 791.)

Roß, Die Pflanzengallen Mittel- und Nordeuropas. Jena, G. Fischer, 1911. Mk. 9.—.

Rübsaamen, Die Zoocecidien, durch Tiere erzeugte Pflanzengallen Deutschlands und ihre Bewohner. Bd. I, Stuttgart, Schweizerbart, 1911. Mk. 28.—.

Schlechtendal, Die Gallbildungen der deutschen Gefäßpflanzen. Zwickau 1890—1895. Antiqu.

Magnus, Die Entstehung der Pflanzengallen, verursacht durch Hymenopteren. Jena, G. Fischer, 1914. Mk. 9.—. (Vereins-Bibliothek Nr. 1376.)

Antwort auf die Anfrage in voriger Nummer.

Im Freien fand ich Sat. pyri-Puppen meist unter dem vorstehenden Rande von mit Steinplatten bedeckten Gartenmauern. Dann aber auch in Mauer-, Fenster- oder Felsvertiefungen, sogar in Ecken von Balkonen, flach, oben auf dem Steinboden, an und in Gartenhäuschen ober- und unterhalb der Balken, ober- und unterhalb von Baumästen (Futterpflanze) und in Vertiefungen von Stämmen.

Trudpert Locher, Erstfeld (Schweiz).

Für die Redaktion des wissenschaftlichen Teiles: Dr. F. Meyer, Saarbrücken, Bahnhofstraße 65. — Verlag der Entomologischen Zeitschrift Internationaler Entomologischer Verein E. V., Frankfurt a. M. — Für Inserate: Geschäftsstelle der Entomologischen Zeitschrift, Töngesgasse 22 (R. Block) — Druck von Aug. Weisbrod, Frankfurt a. M., Buchgasse 12.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Entomologische Zeitschrift

Jahr/Year: 1918

Band/Volume: 32

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Kleine Mitteilungen. Eßbare Ameisen 60