

192 Bemerkenswertes über die Zucht einiger Lepidopteren.

Zweigens genügt, und alle Raupen lassen sich sofort an Ästen auf das Futter fallen. Sie fressen nur nachts, bei Tage sitzen sie unbeweglich an den Zweigen. Nach 5 Tagen häutet sich die Raupe zum ersten Male und ist nun hellbraun gefärbt, nach weiteren Häutungen wird sie braunrot mit orangefarbenem Halstragen. Im ganzen häutet sich die Raupe fünfmal. Am 15. Juni ging die erste Raupe in die Erde und am 22. Juli erst folgte die letzte. Im ganzen erhielt ich 32 Puppen. Die Zucht ist äußerst einfach. Etwas will ich aber nicht vergessen: die Raupe ist nämlich eine annähernde Mordraupe. Aus im Freien geklopften Raupen, 15 an der Zahl, erzielte ich Summa Summarum — 3 Puppen. Vor der Verpuppung laufen die Raupen nämlich längere Zeit herum und beißen sich da gegenseitig, sobald eine Raupe der andern in den Weg kommt. Eine so gebissene Raupe entwickelt sich niemals zu einer Puppe. Darum ist es nötig, die Raupen vor der Verpuppung getrennt zu halten. Recht freuen würde es mich, wenn im nächsten Jahrgange dieses Jahrbuchs eine bessere und ausführlichere Zuchtbeschreibung veröffentlicht würde.

Kottweil.

Maoka.

Die Larve des Palmenbohrers (*Calandra palmarum*) wird, das dürfte bekannt sein, von gewissen Bewohnern Südamerikas als Leckerbissen hochgeschätzt. Freilich wird sie nicht etwa roh gegessen, sondern ihre Zubereitung erfordert Umsicht und Geschick. Die „Insekten-Börse“ läßt sich darüber etwa folgendermaßen aus: Die 5—7 cm großen, fingerdicken Larven leben besonders im Marke der Areka-Palme. Kurz bevor dieselben zur Verpuppung in die Erde gehen, sieht man der fetten Larven habhaft zu werden. Dann steckt man sie auf einen kleinen Holzspieß und bestreut sie, heiß geworden, mit einer Mischung von geriebenem Brot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, wobei sich infolge des ausschwitzenden Fettes eine Kruste bildet. Dann richtet man sie, gar geworden, mit Zitronen- oder Pomeranzensauce an, und der Leckerbissen, der selbst Europäern trefflich munden soll, ist fertig. Gelegentlich werden die Maokas auch mit Wein, etwas Gewürz, feinen Kräutern und Orangeschalen gedünstet. Das aus ihnen hergestellte Fett (Butter) soll gleichfalls nicht übel schmecken, doch wird es bald ranzig.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Entomologisches Jahrbuch \(Hrsg. O. Krancher\). Kalender für alle Insekten-Sammler](#)

Jahr/Year: 1901

Band/Volume: [1901](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Maoka 192](#)