

## 142 Die Eiablage der Tagfalter in der Gefangenschaft.

oben und unten zugebunden und außen der Name der darin befindlichen Falter-Art aufgeschrieben; nun kommen sämtliche Düten in einen Behälter, am besten in die Nähe des Herdes bei einer Durchschnittstemperatur von ca. 25° C. Am andern Morgen werden die Düten wieder geöffnet und die Falter wiederum gefüttert; und dies so einige Tage fortgesetzt. Gewöhnlich hat man schon in 1 bis 2 Tagen die gewünschte Anzahl Eier; worauf ich den Falter = ♀♀ die Freiheit schenke, da sie stets für die Sammlung völlig unbrauchbar sind. (Man thut überhaupt von vornherein gut, nur abgeflogene Tiere zur Eiablage zu verwenden, da friische und wenig geflogene in den seltensten Fällen auch befruchtete Eier legen). — Die Papierdüten schneide ich der Länge nach auf und kann nun mit Muße jedes Ei mit einem Stückchen Papierunterlage ausschneiden, was den großen Vorteil bietet, daß jedes Ei unversehrt bleibt. Außerdem sieht man am weißen Papier auch das kleinste *Lycænen*-Ei ganz genau, was bei einer Ablage auf die Futterpflanze meist nicht der Fall ist. Bemerken muß ich noch, daß die Wärmegrade, denen die ♀♀ nach dem Füttern ausgesetzt werden, keineswegs zu hohe sein dürfen, indem dadurch besonders zarter beschaffene Tiere, wie *Leptidia sinapis*, *Lycænen* etc., sehr schnell absterben.

Ich hoffe, daß diese angegebene Methode recht bald in Sammlerkreisen erfolgreiche Aufnahme findet, denn sie ist meines Erachtens nach die einzige rationelle zur Erlangung vieler Tagfalter-Eier. — Abgesehen davon, daß dadurch sich die mangelhafte Kenntnis über die Entwicklungsstadien mancher *Rhopaloceren* erweitern dürfte, ist die zahlreiche Erhaltung von Tagfalter-Eiern auch für die Gewinnung von Zuchtmaterial für die modernen Varietäten- und Temperatur-Zuchtversuche gewiß von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit.

Meine veränderte Lebensstellung, sowie die erfolgte Übersiedlung aus einem reinen Schmetterlingseldorado in das Zentrum der Großstadt, machen es mir leider unmöglich, meine von so vielem Glücke begleiteten Versuche fortzusetzen. Um so mehr wird es mich freuen, wenn die vorstehenden Zeilen dazu angehan sein sollten, einige Aufklärungen und Anregungen zu dem bisher ziemlich dunklen Punkte: „Die Eiablage der Tagfalter in der Gefangenschaft“ zu geben.

Juni 1902.

### **Kulinarische Delikatessen aus dem Insektenreiche.**

Es ist bekannt und durch Dr. Junker beglaubigt, daß man im Herzen von Afrika bis zu den fürstlichen Häuptlingen hinauf

allgemein, namentlich zu einer gewissen Jahreszeit, auf den Fleischgenuß weißer Ameisen oder Termiten angewiesen ist. Der Genannte schrieb auch, daß besagte Nahrung keineswegs eine so fade sei, wie sie uns erscheinen mag, sondern bei einer gewissen Zubereitung ähnlich wie Leberwurst schmecke. Aus anderen tropischen Gegenden war uns dies weniger bekannt, bis wir durch van der Burgs Leben in der Tropenzone im Indischen Archipel (1887) eines andern belehrt wurden. Derselbe schreibt: „Unter den Insekten wird von den sonst so schädlichen weißen Ameisen ein beliebtes Gericht hergestellt. Dieselben werden in ihrem letzten Entwicklungsstadium geflügelt und fliegen abends in großer Menge um den Lichtschein herum. Die Eingeborenen setzen nun eine Schüssel mit Wasser unter ein Licht, welches darin zurückgeworfen, die Thiere anzieht. Sie werden dann aus dem Wasser gesammelt, nach dem Ausreißen der Flügel geröstet oder mit Mehl zu einer Art Kuchen gebacken und so gegessen. Ihr Geschmack soll annähernd der von Mandeln sein. Das Gleiche gilt auch von den Bienen und anderen Insekten.“

Manche Eingeborene, besonders aber weibliche chinesische Mischlinge, sind große Verehrer einer kleinen Bienenart, die so genossen wird, daß man sie allein oder mit Honig in ein Blatt wickelt und röstet. Honig ist ein sehr gesuchtes Essen, besonders auch bei der Herstellung von Backware.

Große Heuschrecken genießt man geröstet als Zuspitze zum Reis. Die Papuas auf Neuguinea essen Insekten, mit Vorliebe große Käfer.

G. Holm, Kapitän der Flotte der Frauenboot-Expedition nach der Ostküste Grönlands (1883—85) machte die Beobachtung, daß die Eingeborenen der Westküste das in reichlicher Menge an ihnen lebende Ungeziefer verzehrten. Das Vergrößerungsglas machte einen großen Eindruck auf sie, denn durch dasselbe konnten sie nicht nur sehen, wie unendlich fein die Baumwollblusen gewebt waren, welche sie trugen, sondern — und das ist das Interessanteste von allem — welche große, panzerbekleidete Tiere sie erhalten konnten, wenn sie nur nach ihrem Kopfe griffen. Nachdem diese Tiere beschaut, wurden sie immer sorgfältig dem Besitzer zurückgegeben, der sie in den Mund steckte und verzehrte. Auf nähere Anfrage erklärten sie, die Tiere schmeckten recht gut. Eine Frau sagte scherzhaft von ihrem Manne, daß sie oft über ihn erzürnt sei, weil er niemals solche kleine Tiere in seinem Haar habe. Wahrscheinlich hätte sie dann ihren Anteil davon bekommen, wenn sie dergleichen fing. Wenn mehrere solch kleine Tiere unter dem Vergrößerungsglase zusammenkamen und eine Art Kampf aufführten, so wurde der Jubel unendlich groß.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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: 1903

Band/Volume: [1903](#)

Autor(en)/Author(s): Wood F.H.

Artikel/Article: [Kulinarische Delikatessen aus dem Insektenreiche 142-143](#)