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

Ueber das gelbe ♀ von Gonepteryx rhamni.

Von *E. Hannemann* (Berlin).

Obwohl fortschreitende Bodenkultur und grosse Anzahl von Sammlern in einer Stadt den Artenreichtum und die Zahl der Schmetterlinge in deren Umgebung dezimieren können, so gibt es abseits der viel durchstreiften Gebiete glücklicherweise noch solche, in denen man gelegentlich dem Massenfange von Tagfaltern obliegen kann, ohne eine Abnahme des Falterreichtums befürchten zu müssen. — Der Massenfang bringt neben wertvollen Varietäten und Aberrationen oftmals neue Winke und Feststellungen für unsere Liebhaberei und Wissenschaft; selbst die gewöhnlichsten Arten, die wir recht gut zu kennen meinen, sind davon nicht ausgenommen, wie z. B. Gon. rhamni, worüber die folgenden Zeilen handeln.

Am 27. 7. 08 fing ich in Strausberg unter einer kleinen Anzahl von rhamni ♂♂ einen Falter, der sich durch ein weit matteres Gelb von den anderen unterschied; jedoch erst bei der Präparation fiel mir der weibliche Flügelschnitt auf. Dies veranlasste mich, an mehreren Tagen rhamni ♂♂ zu fangen, aber unter etwa 250 Exemplaren fand ich nichts bemerkenswertes und musste wegen Ablauf des Urlaubs von weiterem Fange absehen. In der Zeit vom 10.—15. Aug. 09 fing ich etwa 200 ♂♂ und hatte das Glück, darunter ein gelbes ♀ zu finden, womit der Massenfang sein Ende erreichte. — Durch Anfrage bei hiesigen Sammlern konnte ich 1908 nur feststellen, dass ihnen aus der Freiheit gelbe ♀♀ nicht bekannt waren.

So intensiv gelb wie die ♂♂ sind die gelben ♀♀ des rhamni nicht, ihre Farbe ist ungefähr die frischer Col. hyale-♂♂. Es scheint sich bei den von mir gefangenen Faltern um eine selten vorkommende, vielleicht noch unbeschriebene Aberration des ♀ zu handeln, die mit Tutt's ♀ intermedia nicht identisch ist. T. beschreibt diese als „grünlich-gelb, die Flügelecken besonders lebhaft gefärbt", solche Stücke sind aber nicht gerade selten, während meine beiden Freiland-♀♀ gleichmässig gelb gefärbt sind. Ob dies auch bei den durch Kälte-Experimente erzielten ♀♀ zutrifft (und vielleicht dadurch ein Anhalt gewonnen werden könnte, dass kaltes, regnerisches Wetter die Entstehung der gleichen Freilandsform bewirkt), vermag ich leider nicht anzugeben, da mir durch Experimente gewonnene Stücke zum Vergleich nicht zugänglich waren.

Unter den 1909 erbeuteten ♂♂ ist eines besonders erwähnenswert, da es eine dem nordischen Col. palaeno ähnliche Farbe hat.

Auch eine Art praktischer Entomologie.

Von *L. Klapheck.*

Es ist eine bekannte Tatsache, dass die Naturvölker im allgemeinen dem überzivilisierten Menschen in der Kenntnis und Nutzbarmachung des Tierreiches über sind. Wer hätte nicht schon gelesen von den vielen absonderlichen und oft recht kostspieligen Delikatessen, mit denen die reichen Chinesen ihre wahrhaft raffinierten Gastmähler so recht eigentlich pikant machen! Schwalbennester, Seegurken (Holothurien) gewöhnlich Trepang genannt, Haifischflossen, Seequallen, Seetang usw., sind alles Dinge, die in europäischen Küchen unbekannt, nichts destoweniger aber ihres Wohlgeschmackes wegen, wenigstens nachdem man sich daran gewöhnt hat, einen Platz verdienten. Das gewöhnliche Volk nun kann sich derartiges nicht leisten, und auch wohl von Not gedrängt hat es Manches in seinen Speisezettel aufgenommen, was ihm leichter erreichbar ist und vor Allem nichts kostet. Doch de gustibus non est disputandum. In folgenden Zeilen Einiges über die Verwendung von Raupen und Puppen beim gewöhnlichen Volke.

Der gewöhnliche Seidenspinner, Bombyx mori, zunächst geht allem voran. Er ist im vollsten Sinne des Wortes ein Haustier geworden. Nichts von ihm lassen die Chinesen verloren gehen. Die geschlüpften Falter dienen zur Fortpflanzung und damit haben sie auch genug getan. Die Cocons liefern die Seide und die getöteten Puppen werden verspeist teils frisch, teils eingesalzen. Auch die grossen fetten Puppen von Anth. pernyi werden stellenweise gegessen, ob auch die von Ph. cynthia habe ich nicht in Erfahrung bringen können, glaube es aber nicht, schon wegen der Futterpflanze, Ailanthus glandulosa. Der Kot der mori-Raupen dient noch als Schweinefutter, und ein Kissen gefüllt damit soll sehr gesund für die Kopfnerven sein. Was kann man von einem so unscheinbaren Tier noch mehr verlangen!

Eine andere Art, die, wenn auch nicht so häufig, vom gemeinen Volke gegessen wird, ist die als Bohnenraupe „doutschung" bekannte Raupe von Clanis bilineata. Nach der Weizenernte Anfangs Juni, ich spreche von Schantung, werden die Felder nochmals bestellt und zwar zum allergrössten Teil mit Bohnen. Gegen Ende August und anfangs September stehen die Bohnen so recht üppig im Kraut und ungeheure Mengen von Bohnenraupen sind da vorhanden. Man sieht die abgemagerten Hunde die Felder durchstreifen, Krähen auf und ab fliegen, sie suchen und verzehren die Bohnenraupen. Da sieht man hin und wieder die Kinder ebenfalls auf die Suche gehen und diese fetten Leckerbissen einsammeln. Einstmals war ich Zuschauer, wie ein Chinese die Raupen zubereitete. In der rechten Hand hatte er ein stumpfes dünnes Stöckchen und in der linken hielt er die Raupen und stülpte dieselben einfach über den Kopf auf das Stäbchen, so dass sie direkt umgedreht wurden und das Innere nach Aussen kam. Dann wurden sie abgewaschen und in Oel geschmort. Eigens getötet wurden sie vorher nicht; das besorgte schon die beschriebene Prozedur.

In Tsingtau und mehr noch in der Umgebung, im Lauschan (Gebirge) tritt regelmässig die Raupenplage auf und alljährlich gehen eine Menge Kiefern infolge des Raupenfrasses ein. Im letzten Jahre wohnte ich einige Tage, Ende Juli und Anfangs August, in einem Tempel mitten im Gebirge einige Stunden von Tsingtau entfernt. So war ich aus nächster Nähe Zeuge des Vernichtungskampfes auf Dendr. pini (var.) Es kostet das Gouvernement fast gar kein Geld. Vom Forstamt wird durch die Polizei der Distrikt bezeichnet, wo die Plage auftritt, und ein Polizist, gewöhnlich sind es abkommandierte Soldaten, zieht mit ganzen Scharen von Leuten, Männern, Weibern, besonders Kindern, die wieder vom chines. Ortsvorsteher dazu beordert sind, hinaus auf die Berge. Alle sind bewaffnet mit — einer Schere, die Raupen werden damit durchschnitten, eine nach der andern, bis die meistens niedrigen Kiefernbäumchen frei sind. So gehts Tag für Tag, wochenlang weiter, bis die Zeit der Verpuppung kommt. Und dann ziehen die Leute, meistens Frauen und Kinder auf eigene Faust los und sammeln die Puppen zum Essen. Sie sollen, wie man mich auf meine Frage versicherte, sehr gut schmecken. Habe sie selbst mit Ausnahme der mori-Puppen niemals gekostet und kann aus Erfahrung mitteilen, dass die frisch zubereiteten Puppen ganz appetitlich aussehen und etwa den Geschmack von Schweinehirn haben. Sind sie in Oel geröstet, und rührt man mit den Esstäbchen darin herum, so rauscht es wie Seide. Manche

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Entomologische Zeitschrift

Jahr/Year: 1909

Band/Volume: 23

Autor(en)/Author(s): Hannemann E.

Artikel/Article: Ueber das gelbe â™€ von Gonepteryx rhamni 212