

trods sin mørke Farve var meget smuk, gjorde stormende Lykke som flot Danser paa de første Baller i Byen. Da Rohlf's 1878 rejste til Kufra, havde han Negeren med sig; men den stakkels unge Mand blev — hvad der er meget sjældent iblandt Negrene — afsindig, paa Grund af hans nærværende ringe Stilling i Sammenligning med al den Virak, han havde høstet i den preussiske Hovedstad; man bragte ham til Sindssygehuset i Ancona. Rohlf's gjør ved denne Lejlighed opmærksom paa, at man vel maa vogte sig for at føre Folk bort fra den Kreds, hvori de høre hjemme. En kulørt, der har faaet sin Opdragelse i Evropa, og som dér er bleven regnet for lige med os andre, maa vistnok helst blive herovre og ikke vende hjem, forudsat, at han ikke kan taale engang imellem at blive tilsidesat paa Grund af sin Byrd. Den i Paris en Gang afholdte Digter *Lacaussade*, der var en kulørt fra Bourbon, og som efter Tilbagekomsten til sin Fødest maatte lide meget, kun fordi han var kulørt, har meget smukt skildret sin Stilling i et Digt, hvori bl. a. siger:

„Sentir sous des serres cruelles
Mourir le dieu! Sentir et voir
Tomber les plumes de ses ailes
Sous le froid ciseau de devoir.

Et vivre avec des petits hommes
Marcher dans leurs sentiers étroits.
Grand dieu! pour ce peu que nous sommes
C'est trop d'une aussi lourde croix“*).

Det glædelige ved Forholdet mellem de kulørte og de blanke paa vore Øer er nu, at dette i de senere Aar er ved at undergaa en stærk Ændring til det bedre, og enhver Menneskeven maa være meget tilfreds dermed. Kommer den Tid, da der i vort lille vestindiske Samfund findes en hel Del kulørte, der forene Dannelse med de øvrige Egenskaber, som kræves for at høre med til „Selskabet“, vil Skranken uden Tvivl ogsaa falde bort. Man maa imidlertid herved kun huske paa, at der skal Tid til alt, og at det gaar her ligesom med saa meget andet i Verden: en Skik kan være nok saa taabelig, og den holder sig dog, en Fordom kan være nok saa forkastelig, og den kan ikke overvindes; — der skal mangen Gang Slægtfølger til for at udrydde det, som har udviklet sig i Slægtfølger.

*) At føle Gud dø under de grusomme Kløer. At føle og se Fjerene falde af sine Vinger under Pligtens kolde Mejsel. Og at leve med disse usle Folk, og at vandre paa deres snævre Stier. Store Gud! det er et altfor tungt Kors selv for mig, saa lidt jeg end gjælder.

Insekt- og ormeædende Folk,

af A. Feddersen, Adjunkt i Viborg.

Saadanne Folk træffer man kun omtalt i Meddelelser fra uciviliserede eller halvtciviliserede Egne eller fra Lande med en saa mærkelig Kultur som Kinas og Japans. Hvirveldyr, Krebsdyr og Bløddyr spises almindelig over hele Jorden, hvorimod Mennesket i Reglen ligesom har en vis Afsky for at nyde Insekter og Orme. I hvert Fald kan man gjennemse adskillige paalidelige Rejseberetninger eller Specialværker over Menneskets Føde uden at finde mange Undtagelser fra Reglen; ikke engang i Værker, som særlig søge at fremhæve Menneskets mærkeligste og mest afvigende Næringsæmner, opregnes noget større Tal af Insekter eller Orme, der jævnlig fortæres af det*).

Det er imidlertid for saa vidt ikke vanskeligt at

*) P. L. Simmonds. *Curiosities of food*. London. 1859. —
J. L. Soubeiran. *Curiosités de l'alimentation*. Paris. 1871.

fatte, hvad Grunden er til den ringe Brug, Mennesket ligefrem har af de to nævnte Dyreklasser. Det er nemlig just ikke altid Dyrenes Udseende eller vor Afsky for dem, som holder os fra at spise dem; men hovedsagelig det, at de gjerne ere smaa eller lidet kjødfulde, saa vel som ogsaa, at de kun i enkelte Tilfælde træffes i saa stor Mængde, at de kunne forslaa noget. Af Leddyrenes Række undlader man jo ikke at spise den store Hummer, de flokkevis levende Rejer eller de træge, tit edderkoplignende Krabber. Derfor ere store Hummere, Languster og Krabber overalt meget søgte som Fødeæmne, og alle spise gjerne Rejernes lækre Kjød, ja! i Kina spiser man endog levende Krabber. Siden Hermetikken rigtig har udviklet sig, ere henkogte Krebsdyr blevne stærkt søgte overalt paa Jorden, og der udsendes hvert Aar Millioner af Blikdaaser med Kjød af Krebsdyr. Den amerikanske Forretning i konserveret Hummer er endog

saa stor, at den kan stilles ved Siden af hele Norges aarlige Handel med Rundfisk eller almindelig Tørfisk, der har en Værdi af omkring 5 Mill. Kr. *)

I Mejico spiser man, saa længe Fasten varer, store Masser af en Slags tørret Reje (Palæmon), som fra det stille Hav i Sække sendes ind i Landet. Rejerne blive malede til Mel, og dette, blandet med Ris, koges i Fedt til en Ret, der skal smage omtrent lige saa godt som gammel Tørfisk. Tørrede Krabber og Rejer ere en Hovedlæring for Folkene i Malajstaterne og for Resten ogsaa for Beboerne af det øvrige Østasien, saa som i Birma og Siam samt paa Philippinerne. De sidste Steder laver man endog en Ret af saltede og tørrede Krabber, af saltede og raadne Krabber og desuden en meget søgt Sauce af raadne Krebsdyr, Salt og branket, knust Ris**). Endelig kan det fremhæves, at paa Grund af Kinesernes stærke Indvandring til Amerika, har den tørre Præparation af Krebsdyr faaet stor Udbredelse i denne Verdensdel, hvor den kinesiske *Bay View Colony* i Californien tilbereder en Mængde tørrede og pulveriserede Krebsdyr til Supper og Saucer***). I Ny-Caledonien spiser man en Art af de Krebsdyr, som kaldes Hvalkopper, nemlig *Balanus tintinnabulus* †), og som ellers ikke spises nogen Steds, og i nogle Egne af Asien nyder man ogsaa gjerne de saakaldte Dolkhaler, (*Limulus*), saaledes i Batavia den molukkiske Dolkhale, der bliver næsten to Fod lang.

Naar man taler om insektædende Folk, kan man naturligtvis ikke medtage saadanne Mennesker, som faa en vis sygelig Lyst til at fortære Myrer, Oldenborrer, Fluor eller lignende Dyr; et Menneske kan jo falde paa at putte de mærkeligste Sager i sin Mund. Heller ikke maa man tænke paa de Forsøg, man har gjort for at bruge Oldenborrer til Næring for Mennesker i Form af Suppe, skjønt man omtrent kunde vide forud, at da Oldenborrens Tarmkanal er fyldt med ildsmagende, bitre Plantedele, kan deraf kun fremstilles et ildelugtende Afkog, der er saa godt som uspiseligt for Mennesker ††). Lige saa lidt kan det kaldes Insektæderi, naar Mennesket bruger Honning fra Bierne eller den ved Cikadestik paa Mannaasken udsivede og indtørrede Manna, eller naar

knuste Kakerlakker (*Blatta*) i Lægekunsten bruges imod Vandsot og andre Sygdomme.

Helt anderledes bliver derimod Forholdet, dersom hele Folketsføde almindelig og stadig spise Insekter, og hos hvem derfor disse Dyr blive til Handelsvarer. Det bedste Exempel afgive de græshoppeædende Folk, *Acridofagerne*, som man har kaldt dem efter det latinske *acridophagi*, der atter er dannet af Slægtsnavnet *Acridium*. Det er Afrika, Arabien og Persien, hvor Græshopper især kunne siges at udgjøre et nationalt Fødeæmne, og hvor de have saa stor Vigtighed, at Torveprisen for andre Fødevarer gjerne retter sig efter den større eller mindre Tilførsel af tørrede Græshopper. Lige fra det gamle Testaments Fortællinger indtil de seneste Rejsebeskrivelser er der skrevet saa meget om *Acridofagien*, at her kun skal nævnes i al Korthed, at den er udbredt fra Nordafrikas Tuareger til Kaplandets Hottentotter. Det førstnævnte Folk betragter Græshoppeføde som gavnlig baade for Mennesker og Dyr, og undertiden spiser en Tuareg alene i et Maaltid 300 raa, ristede eller kogte Græshopper, ja! han synes saa godt om Smagen, at han endog søger Mel af knuste Græshopper til Brøddejen eller til de stærkt krydrede Kager, som ere et yndet Slikkeri i hans Telt. Græshopperne spises imidlertid først, efter at man nøje har opfyldt Koranens Paabud, at man skal fjærne Hoved, Vinger og Ben fra Kroppen. Imod Øst flinder man *Acridofager* helt over til Birma, hvor stegte Græshopper, farcerede med krydret Kjød, udgjøre en Herreret*).

Næst efter Græshopperne er det *Myrer* og *Termiter*, som blandt Insekterne afgive mest Næring for Mennesket. Det er især i Amerika, at man spiser Myrer. Overalt i Sydamerika lever den frygtede Visitmyre (*Atta cephalotes*), hvis med Æg fyldte Hunner ivrig samles af Indianerne, som afbide Bagkroppen; dersom Fangsten er meget rig, ristes Myrerne med Salt, og de skulle da ogsaa af Europæere findes velsmagende**). Det er rimeligvis den samme Art, som i Paraguay enten spises raa eller ristet med Sirup. Paa Torvet i Guanajuato sælges der i dusinvis paa smaa firkantede Stykker Papir Myrer (*Myrmecocystus melligerus*), hvis Bagkrop er fyldt med en siruplignende, sød Masse, som Børnene holde meget af. Ogsaa i Bengalen spises flere Slags Myrer.

I Afrika spise Negrene en Mængde Termiter og synes aldrig at blive overmætte af dem; de tørre dem

*) *Fr. Wallem*. Den internat. Fiskeriudstilling i Berlin 1880. Bergen. 1881.

***) Officieller Katalog der internat. Fischereiausstellung zu Berlin. 1881.

****) *G. Brown Goode*. Exhibit of the fisheries and fish culture of the United States of America, made at Berlin 1880. Washington. 1880.

†) *E. Vieillard & Desplanche*. Essais sur la Nouvelle Calédonie. Paris. 1862.

††) *V. Bergsøe*. Oldenborrens Naturhistorie. Kbhvn. 1862.

*) *J. Soubeiran* l. c.

***) *L. L. Taschenberg*. Leben der Insekten, Tausendfüszler und Spinnenthiere (Brehms Thierleben VI). Hildburghausen. 1869.

og spise dem i Haandfulde ad Gangen. I Kaplandet spise de indfødte ogsaa Termitter; men de riste dem gjerne først i Fedt. Det er dog især i Amerika, at man bruger disse Dyr til Føde. I den Hensigt uddriver man Dyrene ved Hjælp af Røg fra deres Boliger, samler de bortilende Dyr, og efter at de ere blevne dræbte, blander man dem i Melet, hvoraf der laves Brød og Kager. Evropeiske rejsende have tit rost Termitterne som et godt og behageligt Næringsæmne, hvis Smag man har sammenlignet med Smagen af Marv eller sød Fløde*).

Af andre Insekter, som efter større Maalestok tjene til Næring, kan nævnes en *Cicade* (*Cicada septemdecim*), der i Nordamerika fremkommer i umaadelige Sværme hvert syttende Aar og da volder store Ødelæggelser. Efter at Vingerne ere afrevne, rister eller koger man dem, og disse Dyr ere saa fede, at man i New Jersey endog laver Sæbe af dem**). To mejicanske *Vandtæger* (*Corixa mercenaria* og *C. femorata*), hvis Æg bruges til Næring paa flere Maader, saa som til et Slags Brød, have en vis Vigtighed***) og oplyse tillige, af hvad Art de Insektæg rimeligvis ere, der i Fessans Ørkensumpe opsamles til Føde. I Fessan laver man af Insektæggene Kager, der skulle smage omtrent som Kaviar.

Store *Larver til Biller* afgive ogsaa hist og her Næring eller lækker Spise. Hos Romerne var en Larve under Navn af *Cossus* en yndet Delikatesse; men man véd ikke ret, hvad Slags Larve det har været. Nogle mene, det var Larven til vor almindelige Eghjort, andre, at det var Larven til Kæmpe Langbukken (*Cerambyx heros*), der figurerede paa Bordet hos Lækkermunde som *Luculus*. Men der er ogsaa dem, som i Romernes *Cossus* se Larven til en *Snudebille* (*Calandra*) fra Asien. Nu til Dags laver man paa Jamaica en yndet Ret af Billelarver, som leve i Palmestammer. Larven til *Palmesnudebiller* (*Rhynchophorus palmarum*) er overalt i Sydamerika en søgt Spise, som i Almindelighed nydes ristet. En Kortbuk (*Lamia sentis*) nedlægges af Kinesere og Malajer i Sukker for senere at gnaskes som Slikkeri, og af en Springer (*Cicindela*) laves i San Antonio i Mejico ved Paagyldning af Vand en Likør.

Avstrallandets Beboere spise, som man véd, næsten alle de Dyr, de kunne faa Fingre i. De holde meget af Larver, og derfor samles mange forskellige Slags

Sommerfuglelarver (Kaalorme) ivrig af dem. De spise endog en meget fed *Sommerfugl*, der skal smage som Nødder. Men Nydelsen af den volder rigtig nok den Ulejlighed, at der i de første Dage, efter at de indfødte have begyndt at spise den, opstaar temmelig voldsomme Mavetilsælde. Er imidlertid først denne Upasselighed overstaet, skaffer til Gjengjæld denne Sommerfuglekost det forsultne Avstralfolk et godt Huld*). Sommerfuglelarver spises ogsaa i Kaplandet, hvor man dog først steger dem; den derværende Befolkning synes i det hele med Hensyn til Valget af Føde at staa paa det samme Trin som Avstralfolket. Hottentotten tager saaledes ligesom Avstralnegeren ogsaa til Takke med Ederkopper, som ellers gjerne skyes, fordi de have Ord for at fremkalde hæftige Mavetilsælde, og som næsten overalt betragtes med Væmmelse. Men Folk paa Ny-Caledonien er heller ikke nøjeregnende; de spise Masser af en stor *Korsedderkop* (*Epeira edulis*), som dog først ristes**).

Det omtales stundum i Rejsebeskrivelser, at Hottentotter og nogle Folk i Sydamerika med Lyst æde *Utejet*, som lever paa deres Hoveder, og *Nordenskiöld* fortæller det samme om Tjuktjerne, der ikke alene anse det for velsmagende Føde, men ogsaa som en god Lægedom for Brystet. Det kan da heller ikke være videre paa-faldende, at disse Mennesker ogsaa finde Smag i den store, fuldt udviklede, fede *Larve til Renfluen* (*Oestrus tarandi*), som de presse ud fra Reuens Hud og strax fortære. Det er ogsaa *Nordenskiöld*, som har meddelt, at Tjuktjerne spise den fuldt udviklede *Renflue*, og om dem kan man altsaa sige, at de „fange Fluer“, uden at dette har nogen uheldig Betydning***).

Kun faa Folk optage *Orme* paa deres Madseddel. I Brasilien samles og spises dog *Regnorme*, som uden for Regntiden gjemme sig imellem Planternes Blade†). Til en vis Tid viser der sig hvert Aar ved Samoa-Øerne uhyre Masser af en *Nereide*, *Palolo Ormen* (*Lysidice viridis*), som da opfiskes og spises. Det japanske Aino-folk spiser en *Rørorm* (*Sabella*), efter at den er taget ud af Røret, og naturligvis finde vi ogsaa fra Avstrallandets Efterretninger om Nydelsen af Orme. Det er de indfødte omkring Port Adelaide, der næsten udelukkende leve af Orme

*) *L. Figuer*. Les insectes. Paris. 1867.

***) Proceedings of the society of natural history of Boston. 1851. — American Journal of Pharmacie of Philadelphia. XL. 1868.

***) *Guérin-Méneville*. Memoire sur trois espèces d'insectes, dont les oeufs servent à faire une sorte de pain nommé hautlé au Mexique. 1857 (T. IV. Bulletin de la Soc. d'acclim.)

*) *Belgrave Ninnis*. Remarks on the natural history, meteorology and native population of the northern territory of South Australia. London. 1866.

**) *Père Montrouzier*. Notice historique, ethnographique et physique sur la Nouvelle-Calédonie. Paris. 1860.

***) *A. E. Nordenskiöld*. Vegas Reise omkring Asia og Europa. Norsk Udgave. Kristiania. 1881.

†) *L. Soubeiran* l. c.

og Bløddyr, medens de have en uovervindelig Modbydelighed for Oxekjød*). Endelig kan det som en hel Undtagelse nævnes, at Folket omkring Neapel under Navn af Maccaroni piatti eller Serchia spiser en *Remorm* (Ligula), der lever som Indvoldsorm i Karpfiske; før den serveres, steger man den dog i Olie**).

Til disse Meddelelser om Insekter og Orme, der tjene til Føde for Mennesker, kan med Rette føjes nogle Oplysninger om Brugen af *Straaledyr* til Næring. Det er nemlig ogsaa kun undtagelsesvis, at Mennesket søger Fødeæmner inden for denne Dyreklasse; kun *Søpindsvinene* eller *Søæggen*, hvis smukke gule Æggestokke spises i mange Egne, afgive et almindeligere Æmne for nogle Landes Kogekunst. I Evropa ere de især yndede omkring Middelhavet***), og det har tit været omtalt, at man jævnlig finder Skaller af Søpindsvin imellem Køkkenaffaldet i Pompeji; i Marseille sælges der* hvert Aar 100,000 Dusin Søæg. Men ogsaa i Japan og i Kina spises mange Søpindsvin. I det førstnævnte Land, hvor ingen af Landets forskellige Klasser spiser Kjød fra Slagteren, bruger man især den saakaldte Unguru eller Havkastanie (*Toxopneustes purpuratus*) og fremdeles Gaze og Nona (Arter af Slægterne *Tripneustes* og *Echinocidaris*), der samles i Stranden, og af hvis saltede Indmad der laves en Fødevarer, som presses og forsendes i Trækasser.

Endnu almindeligere bruges som Næring dog visse Arter af *Søpølser* (Holothurier) især langs hele Østasiens Kyst. Ved Middelhavet er det kun den laveste Folkeklasse, som spiser disse Straaledyr†). Derimod er Søpølse eller Trepang af stor Vigtighed for Japan, langs hvis Kyster Fangsten sker fra April til August ved Hjælp af Slæbenæt. Man spiser i Japan rigtignok Søpølserne ferske, men de fleste tilberedes dog for det kinesiske Marked; Indmaden udtages, og de saaledes

rensede Dyr kastes i en Kjedel, hvor de opvarmes lidt efter lidt. Derved træde Sugevorterne frem fra Kroppen ligesom Pigge, og Dyrene tages da op af Kjedelen, overhældes med Vand og varmes saa paa ny i Kjedelen tilligemed Blade af en Art Kamelblomst. Efter at Søpølserne derpaa atter ere tagne op, spredes de paa Hylder af Bambus og tørres langsomt over aaben Ild. Søpølsetilvirkningens Vigtighed fremgaar noksom deraf, at der fra en eneste Plads aarlig udføres omtr. 300,000 Pund, med en Værdi af over 300,000 Kr.*). En anden vigtig Kilde for Tilførselen af Trepang har Kina i flere Øer i Oceaniet, og herom indeholdes der talrige Meddelelser i mange populære Skrifter. Til sidst staar endnu tilbage at nævne et Straaledyr, der afgiver Næring for Mennesker; men det er ogsaa et saa meget mærkeligere Særsyn, som det er ogsaa et saa meget mærkeligere Særsyn, som det er ogsaa et saa meget mærkeligere Særsyn, som det er ogsaa et saa meget mærkeligere Særsyn, som det er ogsaa et saa meget mærkeligere Særsyn, som det er

Ovenstaaende forskellige Oplysninger ere selvfølgelig ikke fremdragne, fordi der ved dem hos os just kan ventes nogen Øgning af „Bordets Glæder“; men fordi de paa deres Maade kunne bidrage til at vise, hvor stor den menneskelige Naturs Bøjelighed er, ogsaa over for Fødemidlerne.

*) *Belgrave Ninnis*, l. c.

***) *L. K. Schmarda*, Zoologie. Wien. 1872.

****) *H. Dohrn*, Fischereiprodukte und Wasserthiere. Amtliche Berichte über die internationale Fischerei-Ausstellung z. Berlin. 1880. IV.

†) *Esposizione intern. di pesca in Berlino 1880. Sezione italiana*. Firenze. 1880.

*) *S. Matsubara*, Special Katalog für die japanische Abtheilung d. internat. Fischerei-Ausstellung z. Berlin. Berlin. 1880.

***) *China*, Imperial maritime customs III. Miscellaneous series Nr. 9. Special catalogue of the Ningpo collection of exhibits for the intern. fishery exhibition. Berlin. 1880. Shanghai. 1880.