

**Zeitschrift:** Prisma : illustrierte Monatsschrift für Natur, Forschung und Technik  
**Band:** 4 (1949)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Ameiseneier als Delikatesse?  
**Autor:** Morrison, C.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-654295>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

len bei Infektionen der Harnwege festgestellt sind, vermögen ihm zu widerstehen, die Viren, die den Ausbruch der Spinalen Kinderlähmung, der Grippe, der Tollwut und der Masern bewirken, sind unempfindlich gegenüber der sonst weitreichenden Kraft des Aureomycin. Dennoch ergab es sich bei der Erprobung des Aureomycin an hundert Fällen gewöhnlicher und gefährlicherer Infektionen, die von den Forschern der Harvard-Universität durchgeführt wurde, daß das Antibiotikum viele der Leiden heilen konnte, die auf Penicillin und andere Heilmittel überhaupt nicht angesprochen hatten.

Aureomycin, unschädlich, einfach in der Anwendung, vielseitig, ist ein wundervolles neues Werkzeug in der

Hand des praktischen Arztes. Noch vor wenigen Jahren waren zum Beispiel mühevolle Laboratoriums- und Krankenhausuntersuchungen notwendig, um festzustellen, ob ein gegebener Fall von Pneumonie durch den Pneumokokus oder den Friedländer-Bazillus oder die Viren des Q- oder Papageien-Fiebers verursacht worden waren. Heute hat es der Hausarzt nicht mehr nötig, nach der Ursache des Leidens zu suchen; hat er einmal die Diagnose auf Lungenentzündung festgestellt, braucht er nichts weiter zu tun, als nach dem Aureomycin zu greifen. Aureomycin ist ein wahres Geschenk Gottes für den praktischen Arzt — und für seine Patienten.

Paul de Kruif

## Ameiseneier als Delikatesse?

Der Gedanke, man könne Insekten essen, liegt dem Mitteleuropäer derart fern, daß eine amtliche Bekanntmachung in einer deutschen Zeitung geradezu sensationell wirkte: Dort hieß es nämlich, wer Ameiseneier zu Nahrungszwecken sammeln wolle, müsse zuerst bei der zuständigen Behörde eine Bewilligung einholen. Hierbei sei erwähnt, daß man unter Ameisen-, „Eiern“ die weißen Puppen der Ameisen versteht. Ameisen sind aber als Nahrungsmittel viel weiter verbreitet als man gewöhnlich annimmt. Auf indischen Märkten beispielsweise werden große, rote Ameisen regelmäßig in enggeflochtenen Taschen feilgeboten. Die Käufer dieser Delikatesse stammen hauptsächlich aus den Reisbaugebieten; da hier die Hauptnahrung der Eingeborenen fast ausschließlich in Stärkegerichten besteht, versteht man ihren Fleischhunger wohl. Haben doch Analysen ergeben, daß diese roten Ameisen, die übrigens lebend gegessen werden, einen hohen Nährwert besitzen. Noch begehrter sind die „weißen Ameisen“, richtiger Termiten genannt. Von diesen wird allerdings nur die Königin verspeist, deren Hinterleib prall mit Eiern gefüllt ist. Selbst viele weiße Siedler schätzen Termitenköniginnen, die beim Aufbeissen wie Stachelbeeren knacken. Der Geschmack wird von manchen mit Kondensmilch, von anderen mit Ananas verglichen. Diese sonderbare Speise soll außerdem verjüngenden Einfluß auf den Organismus ausüben.

In Mexiko und Australien sind es die Honigameisen, welche die Speisekarte der Menschen bereichern. Diese Ameisenarten treiben Vorratswirtschaft auf sehr sonderbare Weise — indem nämlich einzelne Tiere fast zum Platzen mit Honig vollgestopft werden. Solche bewegungsunfähigen „lebenden Honigköpfe“ werden von den Eingeborenen ausgegraben und direkt zwischen den Lippen ausgedrückt. Gästen wird der Honig gewöhnlich in der Form gereicht, daß man die Tiere in einen Löffel ausepreßt, wobei zwei bis drei Tiere einen Kaffeelöffel voll ergeben. Auch zu einem durststillenden Getränk können Ameisen verarbeitet werden: In Nordaustralien werden die zerquetschten Tiere mit Wasser angerührt, so daß eine unserem Zitronenwasser ähnliche, säuerliche Erfrischung entsteht.

In den meisten Ländern, die von Heuschreckenplagen heimgesucht werden, nehmen die Bewohner gleichsam Rache an den Tieren, indem sie die Schädlinge korbweise sammeln und entweder noch lebend verspeisen oder zu allerlei Delikatessen verarbeiten. Am beliebtesten sind Heuschrecken in Öl gebacken. Man erinnert sich in die-

sem Zusammenhang an die Bibelstelle, die berichtet, Johannes der Täufer habe sich von wildem Honig und Heuschrecken ernährt. In vielen Gebieten der Erde werden auch Raupen gebraten. Fehlt das Fett oder Öl, so kann man sie auch in heißer Asche backen. Die Chinesen essen so angerichtet sogar die Puppen der Seidenraupen, die sie aus dem die Seide liefernden Kokon herausholen. In Ostasien werden auch gebratene Bienen serviert, allerdings nicht Honigbienen, sondern dicke, erdbewohnende Arten. Sie werden „gerupft“, in Butter gebacken und schmecken auch für den europäischen Gaumen ausgezeichnet zart und knusperig — man muß nur die Vorurteile überwinden.

Auf jeden Fall bilden Insekten und Insektenlarven — besonders in heißen Ländern — eine noch sehr wenig ausgeschöpfte Nahrungsreserve, die in Zeiten von Hungersnot oder Krieg eine wichtige Hilfe bedeuten kann. So haben sich viele amerikanische Soldaten, die im Fernen Osten von ihren Verbindungen abgeschnitten waren, in Ermangelung anderer Nahrung wochenlang von Heuschrecken, Ameiseneiern und Insektenlarven ernährt.

C. Morrison

## Kunstdünger aus Maisstroh

In USA hat man die Massenproduktion von billigem Kunstdünger aus Maisstroh nach dem Verfahren des schwedischen Biochemikers Eric Eweson aufgenommen. Der „Eweson-Prozeß“ besteht in einem künstlich beschleunigten Zersetzungsvorgang, der innerhalb von nur fünf Tagen hochwertigen Kompost liefert. Als Ausgangsstoffe werden pflanzliche Abfallprodukte aller Art, insbesondere Maisstroh oder Rückstände der Zucker- und Konservenfabrikation, verwendet. Diese Substanzen werden in einem Gärbottich von 84 Kubikmeter Inhalt unter Verwendung organischer Katalysatoren fermentiert. Die Einleitung der Fermentation erfolgt durch spezifische Bakterienkulturen unter erhöhtem Luftdruck. Im Verlaufe der Reaktion steigt die Temperatur auf etwa 70 Grad Celsius an. In einem Gärbottich werden monatlich etwa 250 Tonnen Kompost erzeugt. Bei dieser Methode werden alle störenden Bakterien — auch die in Abwassern in großer Zahl enthaltenen Mikroorganismen — vernichtet und nur die benötigten überleben sie. Man kann so organische Abfälle aller Art aus der Landwirtschaft und bestimmte Abfallprodukte der Industrie zur Kunstdüngererzeugung verwenden.

Kru.