

GERMAN RESOURCES ON THE MARIANA ISLANDS DIGITAL LIBRARY

compiled by Dirk HR Spennemann

1232. Westermann, Diedrich. 1909. *Die Nutzpflanzen unserer Kolonien und ihre wirtschaftliche Bedeutung für das Mutterland.* [The commercial plants of our colonies and their economic importance for the motherland]. Berlin: Dietrich Reimer.

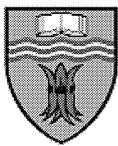
Treatise on various commercially important plants. Includes statistics on imports.

Source of Annotated Bibliography Entry:

Dirk H. R. Spennemann (2004) *An Annotated Bibliography of German Language Sources on the Mariana Islands*. Saipan, Commonwealth of the Northern Mariana Islands : Division of Historic Preservation. ISBN 1-878453-71-8.

The German Resources on the Mariana Islands Digital Library is a project jointly supported by:

CHARLES STURT
UNIVERSITY



The Johnstone Centre,
Charles Sturt University,
Albury, Australia



Northern Mariana Islands
Council for the Humanities,
Saipan, CNMI



Historic Preservation
Office,
Saipan, CNMI

Die Nutzpflanzen unserer Kolonien

und ihre wirtschaftliche Bedeutung für das
Mutterland

von

D. Westermann.

Mit 36 farbigen Tafeln, größtenteils nach der Natur
gezeichnet, von K. Bock.



Berlin 1909.
Dietrich Reimer (Ernst Vohsen).

Inhalts - Verzeichnis.

	Seite
Verzeichnis der Tafeln	6
Einleitung	7
I. Getreide	13
II. Knollenfrüchte	19
III. Südfrüchte	22
IV. Genußmittel und Gewürze	25
V. Ölfrüchte	45
VI. Faserpflanzen	56
VII. Kautschuk liefernde Pflanzen	69
Übersicht über die Erzeugung und den Verbrauch des Kautschuk	77
VIII. Klebegummi liefernde Pflanzen	79
IX. Guttapercha	80
X. Gerbhölzer	81
XI. Arzneipflanzen	83
XII. Nutzhölzer	86
Zusammenfassende Darstellung unserer wichtigsten kolonialen Nutzpflanzen und ihrer Werte	88
Zusammenstellung der pflanzlichen Nutzproduktwerte nach ihren Erzeugungsländern	88
Anhang: Die Ausfuhr von Tieren und tierischen Stoffen, Mine- ralien usw.	89
Zusammenstellung der Gesamtausfuhr unserer Kolonien Deutschlands Bedarf an kolonialen Rohstoffen im Jahre 1906	93
Register der Nutzpflanzen	94

Ölpalme (Forts.) Kokospalme.

Palmöl	für	3 765 000	Mk.
Palmkernöl	„	103 000	„
Palmkerne	„	34 301 000	„
Zusammen		38 169 000	Mk.

(Davon wurden wieder ausgeführt nach anderen europäischen Ländern und Nordamerika an Palmkernöl für 11 Millionen Mk.).

Die Ausfuhr unserer Kolonien betrug 1906 aus

a. Kamerun:

Palmkerne	2 000 000	Mk.	1907:	2 854 000	Mk.
Palmöl	1 000 000	„	1907:	1 328 000	„

b. Togo:

Palmkerne	680 000	Mk.	1907:	981 000	Mk.	
Palmöl	180 000	„	1907:	418 000	„	
Zusammen		3 860 000	Mk.	1907:	5 581 000	Mk.

Kokospalme

(Tafel 18).

Die Kokospalme (*Cocos nucifera*) ist wie die Ölpalme ein Baum der Tropen. Ihre Heimat ist wahrscheinlich das südliche Amerika; sie hat sich aber von da fast über das ganze Tropengebiet verbreitet, sehr oft wohl ohne Zutun der Menschen; da sie nämlich am besten am Meeresufer gedeiht und daher hier auch am häufigsten vorkommt, werden ihre Früchte leicht durch die Meeresströmung an fremde Gestade getrieben und pflanzen sich dort fort. Ein warmes, sonniges Seeklima sagt der Kokospalme am besten zu. Besonders auf den Inseln der Südsee wächst sie ausgezeichnet. Doch gedeiht sie auch gut an den Küsten Südamerikas und des tropischen Asien und Afrika. Im Binnenlande ist ihr Anbau selten einträglich.

Die Kokospalme hat einen bis 20 m langen, schlanken Stamm, der aber meist von der starken Seebrise etwas gebeugt ist. Die Blattwedel und die einzelnen Blattfiedern sind stärker als die der Ölpalme. Männliche und weibliche Blüten sitzen an demselben Blütenstande. Aus den weiblichen entwickeln sich die Früchte, die ausgewachsen manchmal kopfgroß sind. Die Kokospalme zeigt oft an demselben Baum gleichzeitig fast alle Entwicklungsstufen der Fruchtbildung von der Blüte bis zur ausgewachsenen Nuß. Die Frucht besteht aus einer glänzend grünen Haut, einem dicken, faserigen Gewebe und der steinharten,

Kokospalme (Forts.)

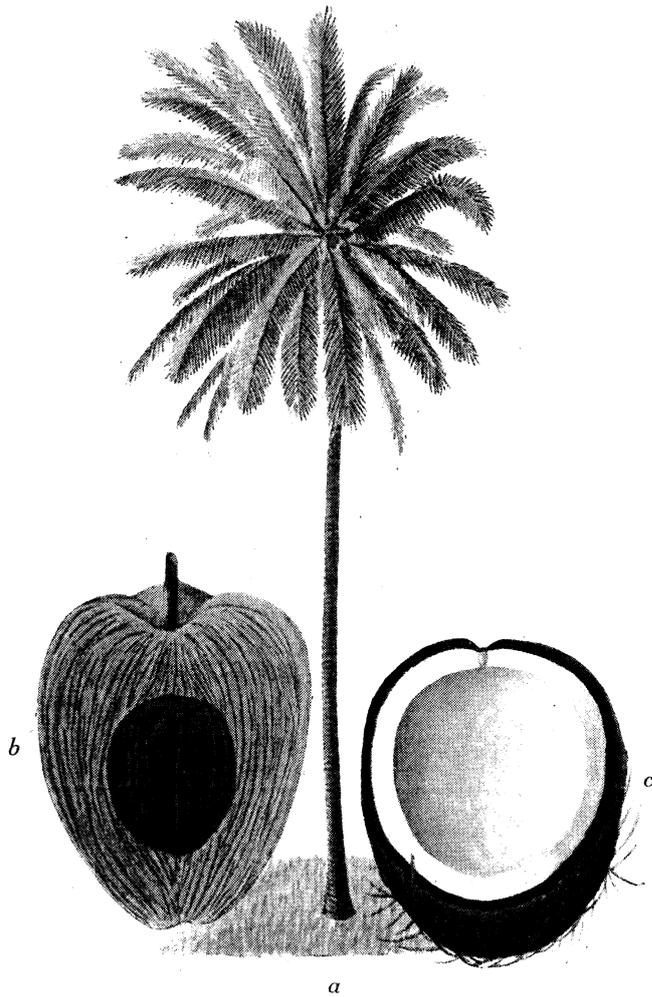
eigentlichen Nuß; in ihr findet sich anfangs ein dünnmilchiger Saft, aus dem sich mit dem Reifwerden das harte Samenfleisch bildet.

Die Eingebornen der Tropen pflanzen die Kokospalme gern in oder bei ihren Dörfern an, meist aber in kleineren Beständen, seltener als größere Pflanzungen. Diese werden in der Regel von Europäern angelegt. — Die Aussaat geschieht durch Nüsse, die in der Regel zuerst in Saatbeete gelegt werden. Die Pflanze gebraucht 7 bis 10 Jahre, bis sie anfängt, Früchte zu tragen. Die volle Tragfähigkeit tritt meistens erst im 12. Jahre ein und dauert bis zum 60.—80. Jahre. Jährlich 4—6mal werden die Nüsse geerntet. Auf einen Baum rechnet man jährlich 60—80 Nüsse.

Die Verwendung der Kokosnuß ist eine sehr mannigfaltige. Die Milch der jungen Früchte ist ein erfrischendes Getränk; das Nährgewebe der reifen Nuß ist nicht nur für die Eingebornen ein wichtiges Nahrungsmittel, sondern auch ein bedeutender Handelsartikel. Zur Gewinnung desselben wird der harte Kern von der Faserhülle der Frucht befreit, aufgeschlagen, das innere weiße Fleisch heraus- und in Stücke geschnitten. Die getrockneten Stücke heißen Kopra. Sie bildet einen bedeutenden Ausfuhrgegenstand. Die Kopra wird in europäischen Fabriken zu Brei zermahlen und dann aus diesem Öl und Fett gepreßt.

Kokosöl wird wie Palmöl hauptsächlich zur Herstellung von Kerzen und Seifen verwendet. Kokosseife ist die einzige, die auch im Seewasser schäumt; sie ist deshalb bei Seeleuten sehr beliebt. Ein Teil des Fettes kommt als Kokosbutter und Palmin in den Handel und wird namentlich zum Backen als Ersatz für die teure Milchbutter verwendet. Die Rückstände bei der Ölgewinnung bilden als Kokoskuchen ein vorzügliches Futtermittel. Aus der harten Schale der Nuß schnitzen die Eingebornen Trinkgefäße und allerlei Ziergeräte. Auch in Europa werden sie vielfach zu Drechslerarbeiten verwendet. Die dicke, faserige Hülle der Nuß wird in der Industrie auf mannigfache Weise verwertet, zu Tauen, Matten, Läufern, Teppichen, Bürsten, Besen, Pinseln etc. Das Holz der alten Bäume ist zur Herstellung feiner Möbel sehr geschätzt und wird besonders nach England viel eingeführt.

In allen unsern Tropenkolonien wird die Kokospalme angebaut. Die größten und wertvollsten Bestände besitzen die Südsee-Inseln, wo sich neben den großen Besitzungen



Kokospalme (*Cocos nucifera*).

- a) Palme mit Früchten.
- b) Ganze Frucht, geöffnet, um die dünne Außen-, die faserige Mittel- und die hier nicht geöffnete, steinharte Innenschicht der Fruchtschale zu zeigen, $\frac{1}{8}$ nat. Gr.
- c) Kern, durchschnitten, von der steinharten Innenschicht der Fruchtschale umgeben; der Kern umschließt hohlkugelförmig die Kokosmilch.

Kokospalme (Forts.) Schibutter.

der Eingebornen auch europäisch geleitete Kokospflanzungen befinden. Auch an den Küstenstrichen Deutsch-Ostafrikas, Togos und Kameruns gedeiht die Kokospalme, sie wird hier aber fast nur von Eingebornen kultiviert, in ganz unbedeutenden Mengen auf europäischen Pflanzungen; fast die ganze Kopraausfuhr Ostafrikas und Togos sind Eingebornenprodukt. In Ostafrika sind allerdings ziemlich bedeutende europäische Kopraplantagen, sie werden aber nicht vergrößert.

Die Ausfuhr unserer Kolonien im Jahre 1906 zeigt folgende Übersicht:

Samoa	9 600 000 kg = 2 900 000 Mk.	1907 = 1 560 000 Mk.
Ostkarolinen	625 700 „ = 123 700 „	1907 = 79 000 „
Westkarolinen	348 400 „ = 78 000 „	1907 = 116 000 „
Palau	117 000 „ = 32 900 „	1907 = „
Marianen	112 400 „ = 33 700 „	1907 = „
Marschallinseln	2 847 000 „ = 569 000 „	1907 = 407 000 „
Bismarckarch.	4 193 000 „ = 1 375 000 „	1907 = 1 522 000 „
K. Wilhelmsland	197 000 „ = 43 300 „	1907 = 285 000 „
D.-Ostafrika	3 842 000 „ = 1 087 000 „	1907 = 1 345 000 „
Togo	28 000 „ = 7 500 „	1907 = 11 000 „
Außerdem im ganzen Nüsse für reichlich	6 000 „	1907 = 5 000 „
Zusammen	6 256 100 Mk.	1907 = 5 350 000 Mk.

Die Gesamteinfuhr Deutschlands an Kopra betrug 16 878 000 Mk.; also können wir schon jetzt mehr als ein Drittel unseres Koprabedarfes aus unsern eigenen Kolonien decken.