GERMAN RESOURCES ON THE MARIANA ISLANDS DIGITAL LIBRARY

compiled by Dirk HR Spennemann

583. Anon. 1906. "Geschenke an das Zoologische Museum in Berlin." [Gifts to the zoological museum of Berlin]. *Deutsches Kolonialblatt* 17, nº 21, p. 727.

Both Senfft and Fritz collected for the Zoological Museum in Berlin. No details on the nature of the gifts are published.

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:

The Johnstone Centre, Charles Sturt University, Albury, Australia

Northern Mariana Islands Council for the Humanities, Saipan, CNMI

Historic Preservation Office, Saipan, CNMI

Verschiedene Mitteilungen.

Geschenke an das Zoologische Museum in Berlin.

Nach den Angaben des Königlichen Zoologischen Museums in Berlin sind der Museumsverwaltung in der Zeit vom 1. Oktober 1905 bis zum 1. Oktober 1906 von folgenden Herren und aus folgenden Gebieten umfangreichere Sendungen zoologischer Objekte zugegangen:

1. aus Togo von Herrn Bezirksamtmann Dr. Kersting, Geheimrat Dr. Gleim, Oberleutnant Smend, Stationsassistent Mucke,
2. aus Kamerun von Herrn Dr. Rigler, Leutnant v. Oertzen, Stabsarzt Dr. Mansfeld, Dr. Strunk, Stationsleiter R. Romberg,
3. aus Deutsch-Ostafrika von Herrn Forstassessor Gieseler, Hauptmann v. Prittwitz u. Gaffron, Missionar A. Conrads, Leutnant Lademann,
4. aus Deutsch-Südwestafrika von Seiner Exzellenz Generalleutnant v. Trotha, Oberleutnant Faupel,
5. aus Kiautschou von Herrn Oberleutnant v. Stegmann u. Stein, Marine-Oberassistenzarzt Dr. Rechenbach,
6. aus Neu-Guinea und den benachbarten Inselgruppen von Herrn Bezirksamtmann Senft, Bezirksamtmann Fritz, Regierungsarzt Dr. Hoffmann.

Die Museumsverwaltung bemerkt hierzu:

Die Sendungen umfassen 587 Säugetiere (Schädel, Felle, Gehörne trocken, ganze Tiere in Alkohol), 453 Vögel, 221 Reptilien und Amphibien, 21 Fische, 1128 Schmetterlinge, 830 Käfer, 49 Neuropteren, 746 Hymenopteren, 170 Dipteren, 227 Orthopteren, 54 Odonaten, 866 Rhynchoten, 48 Myriopoden, 9 Schnecken, 112 Arachniden, 11 Krebse, 4 Korallen, 1 Echinoderm, 2 Wespennester.

Unter den Formen ist eine sehr große Anzahl von Arten, welche im Museum bisher nicht vorhanden gewesen und auch für die Wissenschaft völlig neu sind. Besonders die Sammlungen v. Prittwitz u. Gaffron, Lademann, Kersting, v. Stegmann u. Stein, Rechenbach, v. Trotha, Strunk haben in dieser Beziehung großen Wert. Aber auch die Arten, welche bereits bekannt oder im Museum vertreten waren, sind von großem Wert. Da die meisten Stücke gut konserviert waren, so machen sie es möglich, schlechte Stücke zu ersetzen, und besonders erweitern sie unsere Kenntnisse der Tiere in bezug auf ihre Variabilität, ihre systematische Stellung und ihre Verbreitung. So sind besonders die Kollektion von Gorillaschädeln, welche Leutnant v. Oertzen und Stabsarzt Mansfeld in Kamerun allmählich gesammelt haben, und die große Zahl von Leoparden-

und Löwenschädeln aus Ostafrika, die Hauptmann v. Prittwitz u. Gaffron und Leutnant Lademann geschenkt haben, für die Unterscheidung der verschiedenen, bisher fast gar nicht beachteten Arten der Gattungen wichtig und geben zu einer umfangreichen wissenschaftlichen Untersuchung und wahrscheinlich auch zur Entscheidung systematischer Fragen Anlaß.

Durch das reiche Material, welches das Museum im Laufe der letzten Jahrzehnte infolge der Unterstützung durch die Kolonial-Abteilung und so vieler Beamten und Offiziere erhalten hat, hat das Museum in bezug auf afrikanische Tiere in den meisten Abteilungen den ersten Platz unter allen Museen der Erde sich errungen. Je reicher aber das Material zufließt, um so mehr drängt sich die Aufgabe in den Vordergrund, die Fauna der deutschen Schutzgebiete im Zusammenhange darzustellen, nicht nur die vorkommenden Tiere aufzuzählen und zu beschreiben, sondern auch ihre geographische Verbreitung, ihre Beziehungen zum Land und zu seinen Bewohnern, ihre Lebensweise usw. darzulegen. Schon früher ist ein solcher Versuch für Deutsch-Ostafrika gemacht worden, aber wie sich mehr und mehr zeigt, war er verfrüht, denn die Kenntnisse erweitern sich noch immer beträchtlich, und viele Resultate, die man für sicher hielt, haben sich als falsch erwiesen. Die Probleme sind viel komplizierter, als man dachte, und es bedarf noch einer vieljährigen Arbeit, um den erwähnten Plan ausführen zu können. Er ist aber nur ausführbar, wenn dem Museum auch ferner die Unterstützung der Behörden und das Interesse und Wohlwollen der Privaten erhalten bleibt. Bekannt ist nur Deutsch-Ostafrika, während die Kenntnis der Faunen der anderen Gebiete noch sehr große Lücken zeigt und eine sehr große und langjährige Arbeit vieler notwendig ist, um diese Lücken zu füllen.

Über Aufbereitung von Kakaobohnen

berichtet Ludwig Bernegau, Nahrungsmittelchemiker, wie folgt:

Bei der Aufbereitung der Kakaobohnen ist die Auswahl gesunder frischer Früchte und Beobachtung peinlichster Sauberkeit vom Anfang bis zum Ende des Aufbereitungsprozesses die Grundbedingung für die Erzielung eines guten Produktes.

In meiner früheren kleinen, mit drei fahrbaren Dampfkochkesseln (System Bergedorf) ausgestatteten Versuchsanstalt in Viktoria, Kamerun, worin Versuche mit der Herstellung von Kolanußextrakt, Kolanußkonserven, Ananasextrakt und -Konserven, Bananenkonserven, entbitterten Kakaobohnen ausgeführt wurden, erzielte ich nach folgendem Verfahren eine milde aromatische Bohne von guter Qualität. Ein in meiner Apotheke vorgenommener Destillationsversuch mit diesen Kakaobohnen ergab einen aromatischen Kakaosprit, vorzüglich geeignet für die Kakaolikörfabrikation. Röstversuche ergaben ein aromatisches Kakaopulver nach der Entfettung.

Bei der Röstung wurde folgendes Verfahren beobachtet:

Frisch aufgeschlagene Kakaobohnen wurden in einen Siebkorb — wie solche in den Konservenfabriken für die Vordämpfung der Gemüse verwandt werden — gebracht und im Dampfkochkessel 10 Minuten gedämpft.

Nach dem Ablaufen des Dämpfungswassers wurden die Bohnen dann in bekannter Weise dem Gärprozeß unterworfen und ungewaschen getrocknet.

Das dem Gährprozeß vorangehende Dämpfungsverfahren hat für eine gleichmäßig verlaufende gesunde Gärung besondere Vorteile, auf die ich an anderer Stelle näher eingehen werde.

Empfehlenswert ist es, die Kakaofrüchte nicht in der Pflanzung aufzuschlagen, sondern außerhalb der Pflanzung an dem Gärhause, damit die Kakaobohnen auf dem Transport zur Gärungszentrale nicht mechanisch oder durch Luftkeime verunreinigt werden können, wodurch der Gärungsprozeß ungünstig beeinflußt werden kann.

Auch liegt es im Interesse der Bekämpfung der Pilzsporen, der Braunfäule, die nach mir gemachten Mitteilungen auch in diesem Jahre in Kamerun großen Schaden angerichtet haben, die Fruchtschalen aus der Pflanzung zu entfernen. Läßt man die Fruchtschalen in der Pflanzung für Kompostbereitung liegen, bilden sie eine dauernde Gefahr für die Infektion der Kakaofrüchte. Bei der Kompostherstellung hat das Behandeln der Fruchtschalen und kranken Kakaofrüchte mit frisch gebranntem Kalk oder anderen chemischen Mitteln die Pilze nicht sicher zu zerstören vermocht, wie die Erfahrung der letzten Zeit gelehrt hat.

In dem regenreichen Kamerun wird man mit chemischen Mitteln der Pflanzenkrankheiten schwerlich Herr werden können. Für sicherer möchte ich es halten, nach dem Grundsatze der Bekämpfung der Infektionskrankheiten die Fruchtschalen und kranken Kakaofrüchte zu verbrennen, umsomehr, als die verbrannten Früchte und Schalen eine phosphorsäurehaltige Schlacke liefern, die um den Kakaobaum wieder ausgestreut, ihm neue Nahrung zuführt.

Frische Kakaofrüchte, die mir in liebenswürdigster Weise der frühere Leiter des Botanischen Gartens zu Viktoria-Kamerun Herr Dr. Strunck im Kühlraume des Dampfers für meine Versuche über Prüfung des Heizkanaltrockensystems der Konservenfabrik A. Rehse Sohn, Wülfel, für Kakaomassentrocknung geschickt hatte, ergaben nach der durch Herrn Professor Dr. Thoms freundlichst bewirkten Analyse bezüglich des Gehaltes an Phosphorsäure folgende Werte:

Bestimmungen der Phosphorsäure in einer Kakaofrucht.

Der Gehalt an Phosphorsäure (P_2O_5) beträgt:
in der Fruchtschale 0,2339 v. H., berechnet auf Trockensubstanz.
in der Pulpa 0,4239 v. H., berechnet auf Trockensubstanz.