

GERMAN RESOURCES ON THE MARIANA ISLANDS DIGITAL LIBRARY

compiled by Dirk HR Spennemann

745. Reichel, Volker. 1907. "Gedörrte Brotfrucht von den Marianen." [Dried breadfruit from the Marianas]. *Der Tropenpflanzer* 11, pp. 169–170.

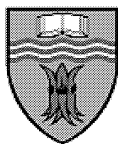
Item on the manufacture of roasted and dried breadfruit chips (esug) in the Marianas. The paper argues that it is easy to make and that dried breadfruit could make a suitable flour for biscuit manufacture.

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:

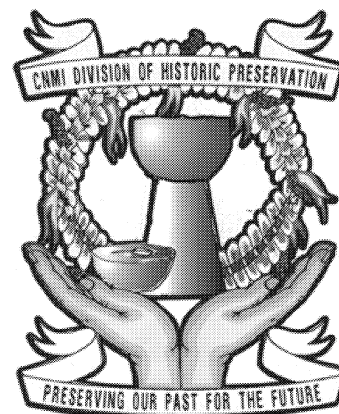
CHARLES STURT
UNIVERSITY



The Johnstone Centre,
Charles Sturt University,
Albury, Australia



Northern Mariana Islands
Council for the Humanities,
Saipan, CNMI



Historic Preservation
Office,
Saipan, CNMI

Der
Tropenpflanzer

Zeitschrift

für

Tropische Landwirtschaft

Organ des

Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees

Wirtschaftlicher Ausschufs der Deutschen Kolonialgesellschaft

Herausgegeben

von

O. Warburg
Berlin

F. Wohltmann
Halle a. S.

XI. Jahrgang 1907



Auch von dieser Pflanzung wurde die Kautschukkultur aufgenommen und sind mindestens 40 000 Manihot Glaziovii ausgepflanzt worden; ferner wurde ein Versuch mit Chininkultur unternommen, und zwar sind gut 20 000 Cinchonapflanzen in vier verschiedenen Arten gepflanzt; diese Pflanzung soll vorläufig nicht weiter ausgedehnt werden.

Das Gewinn- und Verlustkonto pro 1905 balanciert mit 187 989,44 M. und weist folgende Konten auf. Im Soll: Saldo von 1. Januar 172 749,18 M., Abschreibung auf Inventarkonto Köln 888,41 M., Verwaltungskosten Köln 14 351,85 M. Im Haben: Zinsgewinn 1699,49 M., Pflanzung Ngambo, Saldo des Ernteerloskontos 28 239,64 M., Gewinn an Beteiligung Montangesellschaft 55,32 M., Bilanz 157 994,99 M.

Die Bilanz per 31. Dezember 1905 weist auf an Aktiva: Grunderwerbskonto 23 287,79 M., Effektenkonto 15 891,40 M., Guthaben bei Diversen 78 137,01 M., Pflanzung Ngambo 866 675,30 M., Inventar- und Bücherkonto Köln 1 M., Warenvorrat 61 845,01 M., Gewinn- und Verlustkonto 157 994,99 M. Die Passiva belaufen sich auf Kapitalkonto (weniger 20 % = 300 000 M. fehlende Einzahlung und 20 000 M. nicht begebene Anteile) 1 180 000 M., Kreditoren 23 832,50 M.

Der Vorstand der Gesellschaft besteht aus den Herren S. Alfred Freiherr v. Oppenheim, Köln, Vorsitzender; Eugen Pfeifer, Köln, stellvertretender Vorsitzender; Arnold v. Guillaume, Köln; Kommerzienrat Alexander Lucas, Berlin; Dr. Max Schifler, Berlin. Die ersten drei Herren sind die geschäftsführenden Mitglieder des Vorstandes

Aus deutschen Kolonien.

Gedörrte Brotfrucht von den Marianen.

Herr V Reichel, Kaiserlicher Stationsleiter der Station Rota, Marianen, sandte dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee eine große Probe gedörrter Brotfrucht mit beifolgendem Geleitsbrief: Mit gleicher Post gestatte ich mir als Postpaket eine Probe von getrockneter Brotfrucht zu übersenden. Ich sah diese Behandlung hier zum ersten Male; die Brotfrucht wird geschalt, nachdem der schwammige Kern herausgeschnitten, in Streifen zerlegt und diese dann im heißen Backofen gedörrt. Das Produkt nennen die Eingeborenen „Esug“. Ich sende diese Probe ein in der Annahme, daß die koloniale Wissenschaft Interesse daran hat, die Nahrungsmittel unserer Kolonien kennen zu lernen und untersuchen zu können.

Frisch wird die Brotfrucht von den Eingeborenen in der Asche oder auf heißen Steinen geröstet und so gegessen. Aber auch in getrocknetem Zustand muß sich der Nährwert ermitteln lassen. In vollständig ausgereiftem Zustande ist die Brotfrucht bedeutend süßer, aber dann fürs Dorren schwieriger zu behandeln, da sie weich wird.

Ich bin ein großer Freund dieses Nahrungsmittels geworden. Für Europäer ist die Brotfrucht am schmackhaftesten, wenn die geröstete oder auch gekochte Frucht (Wasser sofort abgießen, wie bei den Kartoffeln) in Streifen zerlegt wird und diese in Butter oder Fett gebacken werden. In unseren

anderen Kolonien kommt auch Brotfrucht vor, wird aber z. B. in Kamerun weder von den Eingeborenen noch Europäern beachtet.

Ich glaube auch, daß die gedörrte Brotfrucht ein gutes Mehl für Bisquitfabrikation geben würde. Der Anpflanzung im großen steht aber leider der Umstand entgegen, daß sich der Baum nicht durch Kerne, sondern durch Wurzelschößlinge fortpflanzt. Der gärtnerischen Kunst mußte es aber gelingen, vielleicht durch Freilegen der Wurzeln, die dann Schößlinge treiben, Saatmaterial zu beschaffen

Die gut getrockneten 1 bis 2 cm dicken Schnitten der Brotfrucht wurden einerseits chemisch in dem Pharmazeutischen Laboratorium der Königlichen Universität Berlin in Steglitz-Dahlem von Dr. G F e n d l e r untersucht, anderseits chemisch von der Hannoverschen Kakesfabrik geprüft. Während von letzterer konstatiert wurde, daß sich die Masse sehr gut in größeren Prozentsätzen als Zusatz bei der Herstellung von Kakes verwenden läßt, lautet das Gutachten des Pharmazeutischen Laboratoriums zu Berlin-Dahlem folgendermaßen:

„Das übersandte Muster besteht aus dem in Langsstreifen zerschnittenen getrockneten Fruchtfleisch. Die Stücke sind von hellgelber Farbe, hart, zerreiblich, von angenehmem, kakesartigem, süßem Geschmack; sie lassen sich wie Zwieback oder Kakes ohne weitere Zubereitung verzehren.

Die chemische Untersuchung ergab die folgende Zusammensetzung:

Feuchtigkeit	6,05%
Mineralbestandteile	3,20%
Fett (Ätherextrakt)	1,17%
Eiweiß (Faktor 6,25)	4,09%
Starke	59,51%
Losliche Kohlehydrate (Zucker, Dextrin usw.)	18,36%
Rest	7,62%

Die Brotfrucht besitzt demnach einen hohen Nährwert und dürfte sich sehr wohl zur Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie eignen“

Ackerbauschule in Togo.

In Verbindung mit dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee beabsichtigt die Regierung von Togo der dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee unterstehenden Baumwollschule in Nuatya eine allgemeine Ackerbauschule anzugliedern und zwar mit folgendem Programm

Programm für die Einstellung, Ausbildung und spätere Verwendung von Ackerbauschulern.

1. Die Ausbildungszeit für den Ackerbauschüler beträgt drei Jahre. Das Kalenderjahr bildet das Lehrjahr.

2. Die Auswahl der in die Ackerbauschule nach Nuatya abzustellenden Eingeborenen ist möglichst sorgfältig vorzunehmen; es sollen möglichst intelligente, gelehrige Leute, welche körperlich so leistungsfähig sind, daß sie auch schwerere Arbeiten verrichten können, als Ackerbauschüler ausgesucht werden; sie sollen nicht unter 17 und nicht über 23 Jahre alt sein; auf guten Gesundheitszustand ist großes Gewicht zu legen