

Phanaeus-Arten in Verbindung mit andern metallisch glänzenden Arten, werden in Mexico zu Tableaux verwendet, förmliche Gemälde, Landschaften u. s. w. vorstellend, ferner dienen sie als Verzierungen auf Altardecken. An Namenstagen, hohen Festen schenkt man sich gegenseitig Cartons, auf denen der Name des Schenkenden und des Empfängers nebst einem Glückwunsch zierlich aus Flügeldecken zusammengesetzt ist.

*Desmonota variolosa* F. bildet einen förmlichen Ausfuhrartikel nach Europa, ebenso *Chrysochus auratus* F. Beide Käfer, nebst *Hoplia coerulea* finden sich zu Tausenden in den Magazinen der Modenbranche, welche die kleinern Ateliers der Putzmacherinnen und Modistinnen damit versehen. Balltoiletten, Hutgarnituren, niedliche Blumensträuße werden damit geschmückt.

#### **Botanik.**

**Der Negerkaffee.** Die Aufmerksamkeit unserer Nation wendet sich jetzt mit lebhaftem Interesse den Ländern Afrikas zu, und vorzüglich diejenigen Gebiete an der Küste, die unserer neuen Colonialpolitik zufolge die deutsche Oberherrschaft anerkannt haben, bilden das Ziel zahlreicher Speculationen von deutschen Kaufleuten und Industriellen. Unser Ausfuhrhandel nach diesen Ländern ist in stetem Wachsthum begriffen, während der Import aus den afrikanischen Colonien nach hier als ein sehr mässiger angesehen werden kann. Unsere Landsleute in Afrika sind indess unausgesetzt bemüht, marktfähige Producte auszufinden, wie es wiederum zwei als Neuheiten bei uns eingeführte Artikel lehren, die Kolanuss und der Negerkaffee. Beide sollten als Rohmaterialien zur Darstellung des Coffeins dienen. Die Kolanuss ist hierzu nicht ungeeignet, falls sie dauernd von gleicher Güte und in genügender Qualität beschafft werden kann, dagegen ist der Negerkaffee zu diesem Zwecke unbrauchbar, da die darin enthaltene Menge Coffein eine allzu geringe ist. Jedoch dürfte eine andere Verwendungsart dieser Waare bei uns ein Absatzgebiet sichern können, worauf hinzuweisen, der Zweck dieser Notiz ist.

Der Negerkaffee, auch mit Mogdad-Kaffee, Café chilien bezeichnet, ist der Same der *Cassia occidentalis* L., einer Cäsalpiniacee, welche in Südamerika, Westindien, sowie in den Küstenländern des tropischen Afrikas heimisch ist. Das Korn ist von der Grösse einer Linse, flach, jedoch nicht scharf berandet, zugespitzt eiförmig und von einer schmutzig braun-grauen Farbe. Durch Quellen im Wasser wird die Farbe

gelblich- bis bräunlichroth, ein zartes weisses Häutchen wird auf beiden Seiten abgestossen und der Umfang des Samens nimmt bedeutend zu, auch tritt die im trockenen Zustande wenig scharfe Samennaht deutlicher hervor. Die durchschnittenen Samenlappen erscheinen in rein gelber Färbung. Grössere Mengen des Negerkaffees verbreiten einen zimmetartigen Geruch, entfernt an Moschus erinnernd.

In seiner Heimath vertritt der Negerkaffee die Stelle unseres Kaffees und wird von den Eingeborenen geröstet, zerkleinert und mit Wasser aufgekocht als tägliches Genussmittel gebraucht. Der Geschmack eines solchen Aufgusses ist zwar nicht so angenehm wie der eines aus ächtem guten Kaffee bereiteten, jedoch bei weitem nicht so fade und brenzlich bitter, wie eine Brühe aus gerösteter Cichorienwurzel oder aus Lupinen-, Rüben-, Roggen- oder Sojakaffee. Auch ist das Aroma des frisch gerösteten Negerkaffees angenehm und an Kaffee erinnernd, haftet jedoch der gebrannten Waare nicht sehr lange an. Der Negerkaffee dürfte es wohl verdienen, eine Beachtung von unseren Kaffeesurrogat-Fabrikanten zu finden.

Noch ist ein Factor zu erwähnen, welcher den Negerkaffee vor allen übrigen inländischen Kaffeesurrogat - Materialien vortheilhaft auszeichnet, sein Gehalt an Coffein, demjenigen Alkaloïd, welchem Kaffee sowohl als Thee ihre belebenden Eigenschaften verdanken. Coffein ist nach einer hier aufgeführten Analyse zwar nur in Spuren vorhanden (höchstens 0,1 Prozent), doch giebt schon die Anwesenheit desselben dem Negerkaffee das Recht sich in Betreff seiner Verwendbarkeit als Kaffeesurrogat mit der Cichorie, der Rübe, der Sojabohne, dem Roggen etc. zu messen.

Töllner-Rostock.

### **Hygiene.**

**Ueber rationelle Ernährung.** Der Seite 28 der »Mithteilungen« erwähnte Bericht über die Hygiene-Ausstellung bringt in Gruppe II das Referat über Ernährung und Diätetik, Lebensmittel und Kost von Prof. König. Mehrere Abschnitte sind einem Berichte entnommen, welche Prof. Dr. Sell dem Staatssecretär des Innern erstattet hatte. Der Stoff ist in 18 Capiteln behandelt auf Seite 140 bis 226 (oft klein gedruckt), so dass der Verfasser in der Einleitung glaubt darauf hinweisen zu müssen, dass auf keinem anderen Gebiete der Gesundheitspflege die Vielseitigkeit der Beziehungen zum Wohle der Einzelnen, wie der ganzen Völker so deutlich

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Monatliche Mittheilungen des Naturwissenschaftlichen Vereins des Regierungsbezirks Frankfurt](#)

Jahr/Year: 1886/87

Band/Volume: [4](#)

Autor(en)/Author(s): Töllner Karl Fr.

Artikel/Article: [Naturwissenschaftliche Rundschau. - Botanik. 149-150](#)

