

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

hervortrete, wie bei der Frage der Ernährung. Eine besondere Abtheilung ist der Massenernährung gewidmet; über die Ausstellung der Kochschule des Berliner Hausfrauen-Vereins mit vollständiger Einrichtung und Lebensmittel-Ausstellung, über die Volksküche des »Vereins der Berliner Volksküchen von 1866« mit vollständiger Einrichtung im Betriebe, beide unter der bewährten Leitung von Frau Lina Morgenstern wird ausführlich referirt und ein historischer Rückblick gegeben.

Der Verein zur Förderung des Wohles der Arbeiter »Concordia« hatte seiner Zeit einen Preis für die beste Beantwortung der Frage: »Wie nährt man sich gut und billig?« ausgesetzt. Es sollte die Schrift so abgefasst sein, dass jede Hausfrau sich selbst danach herausrechnen könne, wie unter Berücksichtigung des in den verschiedenen Gegenden abweichenden Geschmackes eine den Ansprüchen der Physiologie genügende Ernährung in der billigsten Weise, d. h. mit dem geringsten Geldaufwand, bewerkstelligt werden kann. Das Preisgericht — Prof. Voct-München, Beneke-Marburg, Forster-Amsterdam — hat einstimmig der unter gleichem Titel erschienenen Schrift von Meinert den ausgeschriebenen Preis zuerkannt; sie ist vor Kurzem binnen 4 Jahren in dritter Auflage erschienen. Wenngleich der im Interesse der Herbeiführung einer rationellen Volksernährung auf 50 Pf. herabgesetzte geringe Bezugspreis diesen Massenabsatz zu einem Theile bewirkt haben mag, so hat doch wohl auch die überall anerkennende Beurtheilung des Buches das Seinige hierzu beigetragen. Den Berechnungen und Aufstellungen der Speisetabellen ist der Erfahrungssatz, — welcher ausserdem durch eine grosse Anzahl von Versuchen der bedeutendsten Gelehrten festgestellt ist — zu Grunde gelegt, dass ein mässig arbeitender Mann mittlerer Grösse zur Erholung seines Körpers täglich 118 g (etwa 100 g verdaulich) Eiweisskörper, 56 g Fett, 500 g Kohlenhydrate, 32 g Salze (2818 g Wasser und 744 g Sauerstoff in der Athemluft) braucht.

Von Meinert ist ferner im vergangenen Jahre mit besonderer Berücksichtigung der vom Sanitätsrath Dr. Bär und von dem Gerichts-Chemiker Dr. Jeserich und von dem Verfasser selbst in dem Strafgefängnisse zu Plötzensee angestellten Ernährungsversuche die Schrift »Ueber Massenernährung« herausgegeben. Die Versuchsergebnisse beziehen sich auf eine Versuchsreihe von 42 Tagen mit 30 verschiedenen Personen, die in Einzelhaft befindlich einer genauen Controlle unterworfen

waren; es sind in Folge dessen die zahlreichen Fehlerquellen ausgeschlossen, welche anderwärts angestellten Ernährungsversuchen anhaften. Sämmtliche Zugänge und Abgänge, physiologische Ausscheidungen, Arbeitsleistung, Körpergewicht u. s. w. sind festgestellt. In der ersten Hälfte des Versuchs wurde mit Anstaltskost gemäss dem Etat, in der zweiten mit einer von Dr. Meinert aufgestellten Normalkost genährt. Die gewonnenen Resultate weichen in vielen Daten von den z. B. in den bekannten König'schen Tabellen aufgestellten ab, sie erweisen viele theoretische Nährwerths-Berechnungen als ungenau geschätzt. Die Kost der Anstalten ist nach M. zu voluminös, zu wasserreich, zu arm an Fett und animalischem Eiweiss, sie wird nicht in rationeller Form gereicht, bietet zu wenig Abwechslung, gewährt zu wenig Genussmittel und lässt sich für den fast gleichen Preis eine compactere und eiweissreichere Kost herstellen, die auch verdaulicher ist. Die Mittel hierzu sind einfach und leicht zu beschaffen und bieten noch nebenher den Vortheil, dass das »Abgegessensein« d. h. der Widerwille und Ekel gegen die gereichte Kost, die in erster Reihe von den enormen Mengen der zu vertilgenden brei- oder suppenartigen Speisen herrühren, vermieden wird. Die Anstaltskost enthält nur 28,31 g Fett, wovon noch 4 g in den Fäces als unverdaulich ausgeschieden werden, eine Abnahme des Körpers an Fett bringt aber um so grössere Gefahren mit sich, als bei zu geringem Fettgehalt auch das Eiweiss des Körpers in steigender Menge der Zerstörung anheim fällt. Meinert glaubt mit den vorhandenen Mitteln von 29,5 Pf. pro Kopf und Tag die Fettmenge bis auf 45 g steigern zu können. Das Verhältniss vom animalischen zum pflanzlichen Eiweiss ist in der bisherigen Anstaltskost 1 : 8,3 während es 1 : 5 sein sollte, nach M.'s Etat würde die Normalkost für 29,45 Pf. pro Tag und Kopf enthalten: Gesamtstickstoff 16,15 g, Gesamteiweiss 100,94 g (21,26 anim. 79,68 vegetab.), Fett 45,50 g, Asche 34,78 g, Kohlenhydrate 459,82 g. Alles dieses beweist M. nicht etwa durch theoretische Betrachtungen, sondern durch praktische Versuche, die sich nicht auf Tage, sondern Monate und auf 30 Versuchspersonen erstrecken und deshalb an Sicherheit und Genauigkeit Nichts zu wünschen übrig lassen.

Dr. Ganser, Oberarzt der Provinzialirrenanstalt in Sorau, hat im letzten Jahrgange des Archivs für Hygiene die Frage beantwortet »Wie lässt sich am besten der sogenannte

eiserne Bestand für Truppen im Felde herstellen?« Verf. berechnet zuerst das Gewicht der nach § 37 des Reglements über die Naturalverpflegung der Armee im Kriege vom 4. Juli 1867 bzw. vom 28. März 1873 angegebenen Nahrungsmittel auf 2535 bzw. auf 3150 g, sodann den Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten und Fett, formulirt die Bedenken, welche gegen die jetzigen Vorschriften nach verschiedenen Richtungen hin zu erheben sind, sowie die Anforderungen, welchen die Wissenschaft und die Technik in dieser Beziehung zu genügen haben, indem er als Massstab für die Kritik an dem von v. Voit aufgestellten Verpflegungssatz von 118 g Eiweiss, 350 g Kohlenhydraten und 150 g Fett pro Mann und Tag festhält. Das von ihm vorgeschlagene Gebäck steht um mehr als $\frac{1}{2}$ Kilo hinter dem Gewichte des jetzigen eisernen Bestandes zurück; die Kosten der Tagesration würden betragen 0,816 Mark.

[Forts. folgt.]

Bücherschau und Kritik.

Neuhaus, Diptera Marchica. Systematisches Verzeichniss der Zweiflügler (Mücken und Fliegen) der Mark Brandenburg. Mit 6 lithogr. Tafeln und 3 Holzschnitten. Berlin 1886. Nicolaische Verlagsbuchhandlung. Preis 12 Mark. — Es ist eine höchst merkwürdige Thatsache, dass die Ordnung der Zweiflügler im Vergleich mit den Käfern und besonders mit den Schmetterlingen von der grossen Menge der Naturfreunde, die sich Insectensammlungen anlegen, so selten berücksichtigt wird, denn wer sich nur einmal besonders mit unsern Fliegen beschäftigt hat, wird gern zugeben, dass sie an Mannigfaltigkeit der Form und Schönheit der Färbung den Käfern mindestens gleich stehen und an Leichtigkeit des Conservirens den Schmetterlingen überlegen sind. Dabei bieten die Zweiflügler in ihrem Flügelgeäder und den leicht erkennbaren Mundtheilen und Fühlern ein sehr günstiges Material zur Unterscheidung der Gattungen und Arten, so dass bei der Bestimmung meist das unbewaffnete Auge genügt, jedenfalls aber eine gute Lupe für alle Fälle ausreicht.

Wenn trotzdem die Kenntniss der Zweiflügler eine so geringe Verbreitung fand, so lag dies jedenfalls bisher an dem Mangel eines Handbuches für die Dipterenkunde, welches 1) für den Nichtfachmann eine leicht verständliche Einführung in dies Gebiet, 2) überall analytische Tabellen zur Bestimmung der Familien, Gattungen etc, und 3) zur Erleichterung dieser Be-

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): Redaktion

Artikel/Article: [Naturwissenschaftliche Rundschau. - Hygiene. 150-153](#)

