

Erscheint monatlich.  
Abzugspreis jährlich 1000  
halbjährlich 500 Ré.  
Einzelne Nummer 100 Ré.

# Der Hansabote

Herausgeber: Dr. Aldinger-Palmenhof.

Die dreigespaltene Korpus-  
zeile oder deren Raum  
100 Réis, bei Wiederho-  
lungen Rabatt.

Hammonia, Sonnabend, den 4. November 1905.

(Blumenau, Santa Catharina Brasilien.)

## Das deutsch-brasilische Lied.

(Mel. Stimmt an mit hellem)

Nun singt dem neuen Heimatland  
Brasilien zu Ehren.  
Wir wollen ihm mit Herz und Hand  
In Zukunft angehören.

Deine alte Heimat, lebe wohl!  
Wir denken Dein in Treue  
Und bringen unseres Fleisches Zoll  
Brasilien Dir, Du neue!

O möchte doch ein freundlich Band  
Um beide stets sich schlingen  
Dem alt und neuen Vaterland  
Ein Lebewohl wir bringen!

Übersetzung ins Brasilische durch Herrn  
Georg Knoll, Corinthianos.

Da nova patria a honra  
Do Brazil, vamos cantar,  
Que é o nosso futuro  
O coração deve amar.

Patria velha, adeus!  
A ti não esqueço, não  
A ti patria nova  
Toda a applicação.

O laço da amizade  
Espéró que ligera  
A velha com a nova  
Querida patria!

## Die Kolonisten der Hansa.

Abbildungen von der Aufführung dieses  
kleinen Stücks in Brusque sind im Echo  
Nr. 1202 (von 14. Sept. 1905) zu sehen.  
Die Anrede der Brasilia an die Einwanderer  
ist in der Novidades portugiesisch wieder-  
gegeben. Nachfolgend Text und Übersetzung:

Die ihr von heimisch-trauter Erde  
Gewandert und gefahren fern,  
Dass eine neue Heimat werde  
Euch unter Südlands hellem Stern.

In diesem Lande seid willkommen,  
Darauf ihr hoffend setzt den Fuß,  
Als Freunde fühlt euch aufgenommen,  
Gern bietet ich euch den Willkommngruß.

Ihr wißt, daß ihr nicht goldenen Regen  
Vom Himmel her nur fassen dürft,  
Doch meine Berge, Wälder hegen  
Manch werten Schatz noch ungeschürft.

Hin nehmt zu treuem Freundschaftsbunde  
Die Hand, der ihr euch friedlich naht,  
Dass segnen mögen diese Stunde  
Noch stund und Kindeskinder spät.

Sejaes bemvindos a este paiz, em  
que acabais de pôr os pés como amigos.  
E com o maior prazer que vos ofereço  
o meu acolhimento. Não espereis que  
chôva ouro do céu; mas minhas mon-

tanhas e meus sertões incerram intactos  
valorosos thesouros. Como penhor de  
amizade aceitai a mão que vos estendo.  
Que este aperto de mão symbolise a  
união que deve ligar a nos todos, a  
mim, a vós e aos vossos descendentes.

Über das Stück äußerten sich die Novi-  
dades so:

O enredo da peça agradou muito,  
pois não foi sem grande satisfação que  
se ouviram os elevados conceitos que  
de nossa patria faz um estrangeiro,  
que é o autor da pequena comédia.  
Nella em quanto é escorchado o rádio,  
aqueles para quem o Brazil só tem  
espinhos e mosquitos, ao mesmo tempo  
faz-se justiça aos verdadeiros homens  
do trabalho, ao cultivador do solo, a  
esses para quem o Brazil encerra im-  
mensos thesouros.

„Die Fabel des Stücks gefiel sehr. Denn  
nicht ohne große Genugtuung lernte man  
der hohen Vorstellungen kennen, die über  
unser Vaterland ein Fremder hat, der der  
Verfasser des kleinen Stücks ist. In letzterem  
sind die arbeitsunlustigen Lente bloß-  
gestellt, für die Brasilien nur Dornen und  
Moskitos hat; dagegen kommt der wirklich  
arbeitswillige Mann, der auf seinem Lande  
arbeitet, zu seinem Recht; für ihn birgt  
Brasilien große Schätze.“

## Über die wirtschaftliche Lage der Kolonie Blumenau

hat Herr R. Hinrich in der deutschen Kolonialzeitung eine Betrachtung veröffentlicht,  
die zu einem recht trüben Ende kommt. Er  
zeigt, daß das Kolonisations-Ideal von Dr.  
Blumenau von dem selbstgenügsamen Klein-  
bauernstand nicht mehr vorhält, sobald der  
Kolonist weitergehende Kulturbedürfnisse hat  
und doch gegenüber der kapitalistischen Kon-  
kurrenz des Großbetriebs nicht mehr mit-  
kommt. Der Tiefstand des Butterpreises ist  
nicht die Folge einer Überproduktion oder  
einer ungünstigen Marktlage, sondern der  
Tatsache, daß die Großgrundbesitzer von  
Minas mit Hilfe bedeutender Staatshilfe  
ihre Viehfortpflanzung verbessert und  
moderne Molkerei-Einrichtungen geschaffen  
haben. Sie bringen nun ein billigeres und  
besseres Produkt auf den Markt, als die  
Blumenauer Butter, die aus kleinen Wirt-  
schaften in den Benden zusammengekauft  
wird. Der Blumenauer Kolonist, aus den  
früheren guten Butterzeiten her an ein  
besseres Leben gewöhnt, geht einer schnellen  
Verarmung entgegen. Die Versuche, Molkerei-  
reien zu gründen mißlangen. Eine Besserung  
ist nicht abzusehen. Die Bahn mag wohl  
während der Bauzeit Geldverdienst gewähren,  
aber hinternach wird vielleicht die wirtschaft-  
liche Not noch größer sein als jetzt.

Es wäre zu wünschen gewesen, daß der  
Aufsatz schon etwas früher erschienen wäre,  
um gegenteilige Ansichten zu äußern und zu  
erörtern gerade in dieser bahnhafthellen Zeit.  
Die Überlegungen, die Herr Hinrich anstellt,  
sind jedem wirtschaftlich tiefer blickenden  
schon seit Jahren bekannt, und wer z. B.  
trotzdem in der Hansa blieb, der mußte sich  
damit abgefunden haben. So ging es mir  
und ich habe es folgendermaßen getan:  
Gutes, gesund gelegenes Land bleibt in  
gegenwärtiger Weltzeit nicht liegen, sondern  
wird in den Produktionsprozeß einbezogen,  
in dessen Verlauf die Formen der besten  
Ausnutzung sich bilden. Das erste Grund-  
erfordernis brauchbaren Landes haben wir,  
wenn auch nicht in dem ausgedehnten Maße,  
als man es gern wünschen möchte, da wir  
uns eben im Vergleich befinden. Können  
wir mit unsrem Weiden und Futtermitteln  
gutes Vieh halten? Ich bin es überzeugt  
Ob das nun im Groß- oder Kleinbetrieb  
geschehen kann und muß, das regelt sich in  
der wirtschaftlichen Entwicklung wie von  
selbst. Der Möglichkeit des größeren Be-  
triebs stand bisher die Tatsache gegenüber,  
daß landwirtschaftliche Arbeiter und Dienst-  
boten schwer zu haben waren, weil jeder  
Kolonist auf dem eigenen Land arbeitete.  
Greift aber die Verarmung, Geldknappheit  
und Verschuldung des Kleinkoloniens weiter  
um sich, so wird das Angebot an Arbeits-  
kräften bald steigen und die Möglichkeit für  
mittlere und größere Betriebe gewähren. Ich  
war hier schon immer der Auffassung, daß  
wenigstens einige Großkolonie-Betriebe unter  
den übrigen kleinen im Gange sein müßten.  
Die genossenschaftliche Zusammensetzung der  
Kleinbetriebe ist bei der hier üblichen zer-  
streuten Siedlung nicht so leicht und bietet  
gerade bei Gründung einer Molkerei vielfache  
Schwierigkeiten. Aber ist es denn wirklich  
nicht anders möglich, unser Land hier aus-  
zunutzen als wir nach dem Bebauungsschem-  
ma von 250 m Front und 1000 m Tiefe  
der einzelnen Kolonien? Auch hierin wird  
sich Abhilfe schaffen wie von selbst; tritt  
wirklich die „rapide Verarmung“ ein, so  
werden die Ländereien billig und es wird  
arrondiert, es entstehen Güter mit passender  
Verteilung des Landes. Zur genossenschaftlichen  
Molkerei habe ich noch nicht viel Zu-  
trauen. Für viel passender halte ich Höfe  
und Weiden, in denen ca. 50 Stück Milch-  
vieh stehen und gemolken werden, für welche  
das Zufutter kontraktlich von den Nachbar-  
kolonisten beigeschafft bez. angepflanzt wird.  
Der Möglichkeiten sind es viele, sich dem  
wirtschaftlichen Prozeß anzupassen; wer frei-  
lich immer nur möglichst isolirt bleiben will,  
ohne sich in ein größeres Ganze zu fügen,  
der muß mit der Lage zufrieden sein, die ihm  
eben trifft. Wenn der Produktionsboden  
günstig ist, so kann die Art seiner Bear-  
beitung aufs verschiedenste gestaltet werden,  
taut die eine nichts, so kommt eine andere

auf. Aber alle Liebesmüh ist vergeblich, wenn die Transportmittel versagen. Jedes Produktionsgebiet schafft sich im Laufe der Zeit seine zugesagenden Verkehrsmittel. Bei Neu-Ländern wartet man heutigen Tags nicht den natürlichen Entwicklungsgang aus sich heraus ab, sondern erschließt sie, am besten durch eine Bahn.

Ich habe im Bisherigen daran festgehalten, daß Blumenau fast ausschließlich Butter produziert. Das ist aber nicht der Fall. Wir haben glücklicherweise mehrere Sehnen am Bogen. Das zeigt ein Blick auf die Ausfuhrstatistik. Darin steht auch Schweißschmalz und Tabaf mit ansehnlichen Posten. Ist der Hochlandsverkehr eröffnet, so wird stets ein Geschäft im Gang sein mit Zucker, Cachaça, Farinha, Kaffee, Bananen. Bei der Hebung des Spiritus-Verbrauchs bietet die Gewinnung desselben aus Zuckerrohr, Bataten, Mais, günstige Chancen. Sollte bei gegenwärtigen Fleischpreisen in Deutschland nicht ein Geschäft dahin zu machen sein bei Vieh-Aufkauf, Mästung und Veräußerung des Fleisches? Ohne moderne Verkehrsmittel freilich nicht. Endlich ist zu bedenken, daß Blumenau bezw. das ganze Itajahy-Thal, ja nicht immer bloß auf landwirtschaftlichen Export angewiesen sein müssen. Zumal bei Verwendung der Elektrizität könnte das Itajahy-Thal zu einer Industrie-Straße gemacht werden ohne massenhafte Wohnungs-Anhäufung mit ihren schädlichen Folgen.

Ich sehe unsere wirtschaftliche Lage wesentlich günstiger an als Herr Hirsch; ja wenn heute erklärt würde, daß die Bahn nicht gebaut werden könnte, so sage ich ruhig: „Arbeiten, und nicht verzweifeln!“ Baut aber eine Gesellschaft die Bahn, so wäre zu wünschen, daß dieselbe in amerikanischer Weise ihre Aufgabe erfaßt und Maßregeln ergreift, welche zur Leitung und Zusammenfassung der Production dienen.

### „Die Hansa von heute“

Ist ein Artikel betitelt, der in einem antisemitischen kleinen Blatte „die deutsche Hochwacht“, erschienen ist. Er ist zu dummi u. böswillig geschrieben, als daß es sich lohne, näher darauf einzugehen. Nur möchte ich bei dieser Gelegenheit den Schriftleitern den Rat geben, in der Aufnahme von Artikeln zu Gunsten „der deutschen Volksgenossen“ vorsichtig zu sein; das Ende vom Bied ist meist nur eine Schädigung derselben. Gerade so geht es mit der Ausrufung der deutschen Regierung. Diese kolonisiert selbst in Polen und Westpreußen, und ist an dem Fortgang des dortigen Kolonisationswerkes immer mehr interessiert; es liegt ihr tatsächlich gar nicht viel und kann ihr nicht liegen an einer stärkeren Abwanderung nach Brasilien. Tatsächlich kommen sich beide Unternehmungen wenig ins Gehege; denn zu uns in die Hansa kommen doch zum allergrößten Teile Leute, die drüben nicht Bauern werden wollten und konnten. Wenn der erste Direktor, ein guter Deutscher, — ein „Jude“ hätte solch ein Geschäft nicht gemacht — von der brasilianischen Regierung 30 000 ha kauft, von denen nur 7000 zu Kulturland brauchbar sind, so kann an solchen Fehlern weder die deutsche Regierung noch die gegenwärtige Verwaltung etwas besseren, sondern nur das Entgegenkommen der brasilianischen Regierung, wenn sie mit Rücksicht auf die Kolonisten als zukünftige Staatsbürger vom strengen Rechtsstandpunkt des abgenommenen Vertrags abgibt. Die mit Unterblitz schließenden bisherigen Jahres-Abrechnungen der Gesellschaft haben sie dazu nicht bewogen. Die Grundlage der

Verhandlung müßte bilden ein zahlenmäßig belegter Vergleich, was die früheren Kolonien den Staat gekostet haben, und was die Hansa von heute ihm einbringt. Nur ein Beispiel dafür, was andere brasilianische Staaten für Kolonisation ausgeben und damit erreichen. Der Staat S. Paulo zahlt Freipassagen und hat für die neu begründete Kolonie Nova Odessa unlängst 341 Einwanderer bekommen, von denen nur 40 zur produktiven Arbeit tauglich waren. 500 Contos waren vergaudet! Demgegenüber darf ohne Überhebung auf die wirklichen Leistungen in der Hansa hingewiesen werden. Wie sehr unsere Staatsregierung ihren Vorteil zu wahren weiß, ohne besondere Rücksichtnahme auf die Hansaterritorien zu nehmen, eigt der Umstand, daß sie eine Unterstützung für die Kolonisation uns zugesagt im Fall der Durchführung der Bahn bis aufs Hochland. Als in dem in Rio tagenden wirtschaftlichen Kongreß auch die Einwanderungsfrage zur Sprache kam, hat ein Redner eine Reihe von Punkten aufgeführt, durch welche unter Aufwendung erheblicher staatlicher Mittel die Einwanderung gefördert werden sollte. Im Vergleich damit geschieht schon sehr viel durch die Hansa ohne jede staatliche Unterstützung. Gegenüber den verschiedenen sachlichen und persönlichen Klagen ist im Auge zu behalten, daß die Gesellschaft und ihre Verwaltung nur die vorübergehende Vermittlerin des bleibenden Verhältnisses in das der Hansabewohner zu Land und Staat von S. Catharina tritt.

### Das Buttern in der heißen Jahreszeit.

In der gegenwärtigen Jahreszeit ist es manchmal äußerst schwierig eine gute feste Butter herzustellen. Der Fehler liegt daran, daß die Temperatur des Lokales, wo der Rahm aufbewahrt und verbittert wird, zu hoch ist. Ich habe in einem früheren Aufsage Schor einmal darauf hingewiesen, daß die Milch nach dem Melken sofort abgekühlt und dann erst zum Aufrahmen aufgestellt werden soll. Da wir keine Kühlapparate haben, kann dies dadurch geschehen, daß man die Milchkanne eine halbe Stunde in fließendes Wasser stellt. Einen Keller haben noch wenige Kolonisten, somit muß die Milch eben in sonst einem kühlen Orte aufgestellt werden, weil die Milch sonst zu schnell aufzehrt und demzufolge die Ausbeute an Rahm eine geringere ist. Zum vollständigen Aufrahmen braucht die Milch 36 Stunden an kühlem Orte, im warmen Milchraume ist die Milch schon nach 12 Stunden düß und muß dann schon abgerahmt werden.

Das Buttern selbst soll womöglich 2 mal in der Woche vorgenommen werden, da sonst der Rahm zu viel Säure hat und daher kein gutes Produkt liefert. Da der zu verbitternde Rahm ohnehin schon eine höhere Temperatur als 17—19° C. hat, die er haben soll hat, so empfiehlt es sich, das Butterfäß, das natürlich vom letzten Buttern gründlich gereinigt sein muß, mit kaltem Wasser gründlich nachzuspülen, da auf diese Weise die richtige Temperatur wenigstens annähernd erreicht wird. Was sieht man gegenwärtig für Butter? Eine breite Masse, welche allerdings beim Kochen Achselheit mit Butter hat. Man wähle bei heißen Tagen die frühe Abendzeit oder frühe Morgenzeit zum Buttern. Ist die Butter beisammen, so ist sie meistens ganz weich. Man tut gut daran, sie sofort, nachdem die meiste Buttermilch abgelaßt ist, in kaltes Wasser, welches oft gewechselt wird unter fortwährendem Kneten, damit die Buttermilch, welche bei weichem Butter schlecht herauszubringen ist, vollends entfernt wird. Hierauf wird die Butter samt der Fässer bis zum Verkauf in kaltem Wasser an kühlem Orte aufgestellt.

Herr Dr. Aldinger übergab mir seitens der

Direction Projekte von dem Bakteriologischen Chemisch-Technischen Laboratorium und für Meiereien in Hamburg, welches eine Kiste mit verschiedenen Molkereimitteln versuchswise hierher gesandt hat, durch die Hansaterritorien-Gesellschaft. Man hat mich ersucht eine Art Gutachten darüber abzugeben.

Die genannte Firma empfiehlt namentlich Apparate zum Pasteurisieren (Erhitzen auf 85° C) des Rahmes und darauffolgendes Ansäuern des Rahmes mit Reinkulturen von Milchsäurebakterien. Da erfahrungsgemäß ungesäuerte Rahm eine größere Ausbeute an Butter gibt, so verwenden viele Molkereien diese Reinkulturen. Natürlich kann, wenn man vom Pasteurisieren des Rahmes spricht, nur mittels Centrifuge ausgeschleuderter Rahm gemeint sein, welcher noch ganz saß ist und vor dem Buttern mittels dieser Reinkulturen künstlich angesäuert wird, während die natürliche Säurebildung auch alsbald von selbst eintritt. In großen Molkereien, wo Milch von vielen verschiedenen Ställen zusammen verarbeitet wird, ist mitunter auch Milch von frischen Kühen dabei, welche durch die sog. Pasteurisierung unschädlich gemacht wird. Eine weitere Hauptsache bei Anwendung von Reinkulturen ist die, daß die Butter von solchem Rahm ein feines Aroma bekommt. Das ist nun alles ganz gut. Allein wir Anfangskolonisten mit unseren paar Litern Milch können diese vorteilhaften Neuerungen auf diesem Gebiete noch nicht anwenden, bis wir selbst eine Molkerei gegründet haben. Außerdem empfiehlt die Firma Butterfarbe, Käsefarbe, Käselab und verschiedene andere Artikel für welche wir noch keine Verwendung haben. Jedoch könnte die Butterfarbe verwendet werden, da dieselbe der Butter eine schöne, strohgelbe Farbe gibt, und da sie von rein vegetabilischen Farbstoffen hergestellt ist, auch vollständig unschädlich ist. Es ist gegenwärtig ja erfreulicherweise eine rege Bewegung unter den Kolonisten wegen Gründung einer Genossenschaftsmolkerei, und es ist auch das richtige, was wir erstreben müssen, damit wir bessere Butterpreise erzielen. Allein der Hauptfaktor, die Milch, fehlt eben noch zu einer Molkerei. Es sollten wenigstens 4—500 Liter Milch täglich zusammenkommen, dann kann man schon beginnen. Über Anlage, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei werde ich in einem späteren Artikel schreiben. Einstweilen ist die Hauptsache gutes Milchvieh und gute Weide.

No Seltin.

Th. Neistenbach.

### Käserei.

Die jetzige Zeit der niederen Butterpreise sollte die Kolonisten anspornen, ihr Augenmerk auf die Käserei zu richten. Gute Käsesorten sind seitens gesucht und ist seitens Absatz dafür vorhanden und in Zeiten wie jetzt, ist die Milch durch Käserei bedeutend höher zu verwerten, gemeint ist Fettkäserei. Wir beziehen ein ziemliches Quantum Käse von außerhalb und die großen Städte dürften bald für ein gutes Produkt willige Abnehmer sein, zumal Käse, namentlich Hartkäse eine weite Verwendung verträgt.

Wir unterscheiden Sauermilch und Labkäse. Die Bereitung von Sauermilchkäse, welcher wohl hauptsächlich für den Lokalbedarf dienen dürfte, wird genügend bekannt sein. Für uns kann also Labkäse in Betracht und zwar unterscheiden wir da Weich- und Hartkäse. An Weichkäsen sind die hauptsächlichsten Sorten: Käse von Brie, Neuchatel, Camembert und Bäckstein- oder Limburgerkäse. An Hartkäsen: Emmenthaler oder Schweizerkäse, Holländerkäse, Edamerkäse. Zu allen diesen Käsen gehören bestimmte Formen, die an den Seiten mit kleinen Löchern versehen sind. Bei allen Labkäsen wird die Gärung des Käseins durch Zusatz von Lab-

zur süßen Milch bewirkt, den dickgelegten Käfestoff nennt man Bruch. Derselbe unterscheidet sich ganz von dem gewöhnlichen Käse aus Sauermilch. Er hat ein vorzelanartiges Aussehen und ist gallertartig. Das Lab, ein Präparat aus Kälbermagen wirkt am besten bei 36—40 Grad Wärme und ist das Dicklegen der Milch durch Regelung der Wärme oder entsprechenden Labzusatz zu regulieren, durchschnittlich dauert es 40 Minuten. Mit 1 ebem, also ein winziges Quantum kann man bis 1000 l Milch dicklegen. Die Vorbereitung zum Laben ist also das Erwärmen der Milch. Zu diesem Zwecke müssen eigene Käsefessel in Gebrauch sein. In den Alpenländern hat man meist Kessel an drehbaren Galgen im Gebrauch über der Feuerstätte, oder das Feuer war beweglich auf eisernen Feuerwagen. Man kann also die Erwärmung der Milch bei der bestimmten Temperatur unterbrechen.

An Stelle dieser direkten Feuerungen sind jetzt meist Käsewannen mit doppeltem Boden im Gebrauch, zwischen welche man Dampf oder warmes Wasser läßt. Letzteres Verfahren dürfte für unsere kleinbäuerlichen Wirtschaften das Einfachste sein. Durch einen Ablachhahn ist die Erwärmung jederzeit zu unterbrechen. Die Milch wird also am besten auf die Optimaltemperatur der Labwirkung gebracht (Blutwärme) und ihr soviel Lab zugesetzt, daß die Dicklegung in 30—40 Minuten vollendet ist. Für manche Käsesorten, namentlich für fette Hartkäse ist während des Bearbeitens noch ein gelindes Nachwärmn nötig.

Zunächst die weiteren Maßnahmen der Herstellung von Hartkäse.

Zuerst wird der gewonnene Bruch zerkleinert. Das Kneten mit der Hand oder durch die sogenannte Quargmühle ist namentlich bei Fettkäsen nicht zu empfehlen. Es tritt zuviel Fett aus dem Bruch, was man dem Käse erhalten will und dann läßt sich der Bruch im Gegensatz zu Sauermilchkäse überhaupt schlecht kneten. Besser ist ein Zerschneiden des Bruches senk- und wagerecht in kleine Würfel mit einem Käsestäbel aus Holz. Jeder Würfel zieht sich nun selbstständig langsam zusammen, so daß jeder Teil die Molken ans sich heranspreizt. Der Bruch wird dadurch gleichmäßig von Molken befreit und der Fettgehalt bleibt ihm besser erhalten als durch Kneten oder Mahlen. Während dieses Vorganges wird der Bruch mit einer Holzschaukel verzogen, damit die oberen fetten Teile an die untere Masse verteilt werden. Das Verziehen geschieht langsam, damit kein Bruchwirbel geprägt wird. Durch einen Ablachhahn wird sodann die Molke entfernt oder sie wird ausgeschöpft. Der so behandelte Bruch wird nun geformt und in den Formen gepréßt. Dadurch soll der Käse die gewünschte Form erhalten und so fett werden, daß er auch während der Reifezeit die Gestalt beibehält.

Das Formen geschieht, indem man die Form mit grobem Leinenzeug auslegt und so viel Bruch aufspacht, als möglich ist. Darauf schlägt man das Tuch auch oben über und setzt den Deckel auf, worauf die Form in die Presse kommt. Bei schweren Käsen wie den Emmenthaler, der 50—75 kg wiegt, wird der Bruch auf einem Tuch in der Wanne gesammelt und die ganze Masse aus der Molke in die Form (Reise) gehoben. Das Pressen muß mit geringem Druck beginnen, weil der Bruch noch locker ist und so leicht Fett ausgepreßt wird. Wenn die Masse fester geworden und die meiste Molke abgefallen ist, verstärkt man den Druck bis zum Schluß der Pressung. Eine geeignete Presse ließe sich leicht herstellen. Bei Emmenthaler

größeren Käse muß die Presse eine große Gewalt bis 600 kg Druck ausüben. Unter der Presse wird der Käse mehrmals gewendet, nach ca. 24 Stunden ist die Pressung beendet. Soll der Käse gefärbt werden, so geschieht dies mit Safran, welchen man der Milch zusetzt. Das Salzen geschieht während das Vorbereiten des Bruches oder man legt beim Pressen eine Prise Salz in die Mitte des Käses, welches sich dann verteilt. Auch kann man später im Lagerkeller die Käse mit trockenem Salze eintreiben.

Bei Weichkäse fällt die Bearbeitung des Bruches nach dem Dicklegen fort. Derselbe wird vielmals mit den Molken in die bestimmte Form gefüllt und setzt sich durch sein eigenes Gewicht zusammen, die Molke läuft die Löcher der Form ab. Auch das Pressen fällt fort. Wenn die Masse in der Form genug eingefunden ist wird sie auf die andere Seite gewendet. Kann der Käse ohne Gefahr des Zerreißens in die Hand genommen werden, kommt er aus der Form und wird frei gewendet. Das Salzen geschieht mit der Trocknung von außen her.

Hart- und Weichkäse haben sodann noch zu reifen. Weichkäse reift in 4—6 Wochen, Hartkäse erst nach Monaten. Die Reife geschieht durch Entwicklung von Spaltpilzen. Der Milchzucker im Käse vergaßt durch das Reifen und bildet dadurch die sogenannten Augen. (kleine Hohlräume). Beim Reifen spielen Temperatur und Feuchtigkeit eine große Rolle. Keine Sorte Käse erfordert weniger denn 6 Grad Wärme, keine mehr denn 20 Grad, sonst reift der Käse zu schnell. Frische Käse können mehr Trockenheit vertragen denn alte. Der Käse ist vor Lustigung zu schützen und vor Fliegen. Ein Käsekeller mit leicht zugänglichen Holzgestellen ist angebaut.

Die gesamte Einrichtung einer Käserie erfordert nicht viel Mittel. Es müßten sich an zweckmäßigen mehrere Kolonisten zusammensetzen, um ein einheitliches Produkt herzustellen. Auch ließe sich eine einheitliche Form und Marke für die Hanse schaffen, sowohl für Hart- als für Weichkäse. Allerdings wäre immer wieder Hauptbedingung ein gleichmäßiges, tadelloses, erstklassiges Produkt. Als Anleitung zum Veranschlagen des Erträgnes diene folgendes:

100 kg Vollmilch geben:  
12 kg reifen Weichkäse à 1\$500 = 18\$000  
als Unkosten 1\$500  
netto 16\$500

100 kg Vollmilch geben:  
8 kg reifen Hartkäse à 1\$700 13\$600  
als Unkosten 1\$500  
netto 12\$100

Die abfallenden Molken, welche als Mastfutter für Schweine zu verwerten sind, sind dabei nicht mit gerechnet. Der Preis für Käse ist nach deutschem Engros Preis festgesetzt. Wir werden also bei gleichen Preisen bedeutend mehr aus unserer Milch schlagen als selbst bei guten Butterpreisen. Ich bin gerne erböig Interessenten auf Wunsch mit näheren Angaben an die Hand zu gehen. Wir haben Fachleute in der Hanse zur Käsebereitung. So wie eine Garantie für genügende Milchlieferung vorhanden ist, hat die „Vereinigung zwecks Gründung einer Milchverwertungsgenossenschaft“ im Süne vorläufig sofort mit einer Käserei zu beginnen.

### Jungvieh-Aufzucht.

Es ist schon wiederholt auch im Hansaboten darauf hingewiesen worden, lieber weniger, aber wertvollere Kühe zu halten, bez. groß zu ziehen. Leider scheint gerade dieser Punkt sehr wenig beachtigt zu werden. Es wird eben jedes

Mutterkalb großgezogen, mag es von schlechten Eltern abstammen oder nicht. Giebt eine Kuh wenig Milch oder schlägt ein Kind nicht ein, wird es eben weiter verkauft, meistens ein Neuwanderer damit angeschmiedt. Man trifft Kolonisten die bis zu  $\frac{1}{2}$  Dz. Kälber auf dem Hof haben, wo keines etwas taugt. Kolonisten die 2 auch 3 Kühe haben u. nicht einmal Kaffee-milch sind keine Seltenheit. Es ist beschämend für uns, das gestehen zu müssen, es ist aber so. Man schreibe dies nicht mangelhafter Fütterung zu, wie es teilweise geschieht, denn eine schlechte Milchkuh bleibt trotz besten Futters eine solche, während eine gute Milcherin alles ihr gereichte Futter bis zu einem gewissen Grade in Milch umsetzt. Eine Unterernährung soll natürlich nicht stattfinden. Die Anlage zur reichlichen Milchleistung ist meist erblich, ebenso die Bildung fettreicher Milch. Durch die Züchtung läßt sich also die gewünschte Individualität der Milchtiere insofern bestimmen, als man nur die Kälber von guten Milcherinen zur Ergänzung des Milchviehstapels benötigt. Besonders ist zu beachten, daß der Bulle von guten Milchstern abstammt.

Für uns in der Hanse als Neu eingewanderte ist das Problem immerhin schwierig zu lösen. Die meisten Kolonisten haben wenig oder keine Kenntnis von Milchvieh u. dann woher eine gute Milchkuh nehmen? Unser meistestes Vieh stammt aus den alten Kolonien, wo man sich schwer hütet eine gute Milchkuh zu verkaufen. Meistens ist sie überhaupt nicht feil oder sie müßte dann sehr teuer bezahlt werden. Würde so mancher unserer Kolonisten sein schlechtes Stück Vieh an den Schlächten verkaufen, er sähe sich auch außer Stande eine neue anzuschaffen, so wird eben mit der Kuh hingerichtet, die Freude an der Viehhaltung geht verloren.

Wie wäre dem abzuholzen? Wir haben jetzt eine Darlehens u. Vorschubbank in Hammonia, welche in erster Linie den Kolonisten Darlehen zwecks Anschaffung von Vieh gewähren will. Es dürfte also in nicht allzulanger Zeit der Fall eintreten, daß davon ausgiebiger Gebrauch gemacht wird. Nun liegt es doch in erstem Interesse der Bank, daß der Kolonist auch für sein Geld ein gutes Stück Vieh erhält. Würde also die Bank einen Stapel guter Milchkuhe zur Verfügung der Kolonisten halten, wäre beiden dient. Unsere Gesellschaft hat Beamte, welchen man gewiß eine Kenntnis von gutem Milchvieh nicht absprechen kann, sie wären im Stande solches nach hier zu besorgen. Bis zum Verkauf würden gerne gewissenhafte Kolonisten gegen die Milchnutzung die betr. Kuh in Pflege nehmen. Der Kolonist könnte für solche Kuh auch gerne 30—40\$ mehr anwenden, denn dies kostet ihm allein die Reise nach den alten Kolonien und der Transport und er hat dann noch keinerlei Gewähr für die Güte. Die besten Kühe im Durchschnitt sind noch die, welche die Gesellschaft bis jetzt den Kolonisten beforgte. Selbstredend bedarf eine Kuh gute Pflege und regelmäßige Behandlung im Füttern und Melken. Ich bekam von Herrn Aby im April dieses Jahres eine Kuh, die 8 Monate trocken gestanden hatte, sie war auf dem Hansahof eingestellt. Der frühere Eigentümer hatte sie zurückgegeben, weil sie schlecht sei und fast keine Milch gäbe. Ich nahm dieselbe Ende April zu mir, sie war hochtragend. Am 25. Mai kalbte dieselbe, sie brachte ein schönes Mutterkalb. Nach dem Kalben gab sie durchweg 22 Flaschen Milch pro Tag. Nach 6 Wochen brachte ich sie zum Bullen und ließ dann das Milchergebnis nach bis auf 14 Flaschen, die sie noch heute 5 Monate nach dem Kalben giebt, sie ist wieder traurig. Sie wird nicht überreichlich gefüttert, tags 3 mal gemolken. Also in diesem Falle mußte es doch vorher an der Behandlung liegen.

9 Flaschen Milch im Jahresdurchschnitt soll eine gute Milchkuh geben, namentlich wenn sie

schon das 2. Kälb hatte, danach müssen wir trachten. Wie sollen wir sonst, falls wir später vielleicht Molkereien ins Land bekommen Garantie für ein gewisses tägliches Quantum Milch bieten können? Also namentlich bei Neuanschaffung von Vieh ja recht wälderisch sein, sich befragen und erkundigen, eventl. mehrere Tage Probe melken. Angebracht ist schnell ein schlechtes Stück Vieh, aber schwer wieder abzufegen auf reelle Weise und das schlechte durch ein gutes zu ersetzen.

Nachschrift v. Herausgeber: die beste Gelegenheit zum Ankauf von Milchvieh werden mehr u. mehr die Kolonisten, die schon länger da sind selbst geben. Bei gegenwärtigen Milch- und Butterpreisen ist die Verwendung der Milch zur Aufzucht der Kälber noch immer ganz lohnend. Ich möchte als Direktor des Darlehns-Vereins nur wünschen, daß sich Kolonisten finden, welche selbstgezogenes, garantiert gutes Vieh verkaufen wollen. Die Grundsätze für Aufzucht der Kälber werden in der nächsten Nummer von sachverständiger Seite dargestellt werden unter Berücksichtigung der uns zu Gebot stehenden Futtermittel.

### Sonntagsjäger im Urwalde.

(Sonntagsplauderei.) 2)

Waldbmann, hierher, Waldbmann, Waaldmann, kommst Du her! Hundsvieh, kommst Du nicht hören?

Du willst doch etwa diesen Käder nicht mit auf Jagd nehmen, wenn der ein Wildschwein nur riecht, reißt er ja aus.

Da täuscht Du dich gewaltig, sollst mal sehen wie der hinter den Schweinen her ist.

Und Gier frisst er auch, nicht wahr Papa?

Junge, halt dein Maul!

Na, wenn das Vieh Gier frisst, dann nimmt ihn mit, wenn wir dann nichts zu schließen antreffen, schießen wir deinen Hund tot, schade ist es nicht darum.

Ah, da kommen schon die Anderen. Jeder hat 2 Hunde mit, das kann gut werden! 6 Jäger und 12 Hunde. Und was für Käder.

Leute, was wollt ihr mit den vielen Hunden, ihr könnt ja nur auf die vielen Käder achten, nehmt doch 2 oder 3 zusammen mit und die besten.

Jeder behauptet natürlich seine sind die besten und inzwischen scheinen die Hunde Proben ihres Könmens ablegen zu wollen, denn ehe wir uns versehnen, liegen sich alle in den Haaren. Jeder fährt nach seinen guten Jagdhunden, denn auf den Ruf kommt keiner, Hunde, Gewehre und Kolonisten vulgo Sonntagsjäger bilden ein Chaos und als endlich der Staubel gelöst ist, haben 3 von uns zerrissene Hosen, andere mehr oder weniger blutige Hände, und dabei sind wir noch gar nicht einmal fort. Jeder findet seine „Jagdhunde“ an die Leine. Ein Rinnod koppelt seine 2 zusammen und ist nicht wenig stolz, wie sie nebeneinander herlaufen.

Nehmen wir den Dicken mit? Das war der Name für einen unserer Mitkolonisten, ein allezeit fideles Haus, wenn — es zu essen und trinken gab.

Ja, natürlich, wir gehen ja vorbei.

Dicker, komm, bist Du fertig zur Jagd?

Ja, gleich kommt mein Mann, ließ sich eine Frauenstimme hinter der Palmlindenwand vernehmen, ich packe meinem Mann nur noch das Frühstück ein.

Was die wohl einzupacken hat, brummte ein Ungebildiger, jetzt ist es 7 Uhr und um 6 Uhr wollten wir schon im Walde sein.

G'morgen allesamt, et jaun los gehen.

Wo hast Du dein Gewehr?

Det hätte ich halde verjessen. Frau, sieh mal den Schießprügel her, Patronen habe ich im Rucksack.

Wir hatten unser Frühstück in der Rocktasche und der trug einen Rucksack, wenn das

Alles was darin war, und es war nicht wenig, Frühstück war, dann kounten wir nicht verhungern.

Unter allerlei Uzerei unseres Dicken erreichten wir den Urwald, erst eine Biskade entlang, dann bogen wir in den Urwald selbst ein. Ein alter Kolonist und Jäger beschwore uns jetzt hoch und teuer, doch ruhig zu sein, er habe Wildschweinspuren entdeckt und zeigte uns zur Beglaubigung seiner Worte die Abdrücke am Boden.

Die ganze Hundemeute wurde auf die Spuren losgelassen. Natürlich war keiner vom Flecke zu bringen, mit Ausnahme zweier. Langsam und möglichst ruhig, soweit dies möglich war, folgten auch wir den Spuren mit den übrigen Hunden.

Wir mochten eine halbe Stunde gelaufen sein, von den ersten Hunden war weder etwas zu hören noch zu sehen und so setzten wir uns auf einen Baumstamm und ruhten ein wenig, zumal unser Dicker ein wenig zurückgeblieben war. Ein Gefrache trockener Zweige untermischt mit einem Standlieren, zeigte uns dessen Nähe an.

Nee, so ne verfligten Käters, jehen über meinen Rucksack und ham mir det janze Frühstück, wat Mutter tajepadt hat, jefressen. Ich bin man blos ausjerten und hab den Rucksack an die Erde gelegt. Nun, so ne Käters, un ic hatte mir so uff de Jagd jefreit.

Na, Du wirst nicht gleich verhungern, entgegne ich trocken. Wenn wir erst ein paar Wildschweine haben, machen wir uns gleich an Ort und Stelle einen Spießhering.

Det wäre jrohارتig, det wäre die richtige Jagdfreude. Man jut, det mir de Biechers nich das Salz jefressen haben. Aber die Gier sun weg, einer von eurer Käters muß Gier fressen. Det Jerrancherte is man och weg.

Ich war mäuschenstill und warf mir einen Blick nach meinem Waldbmann, der sich die Schnauze leckte. Ich wußte, ihm hatten die Gier geschmeckt.

Also brechen wir wieder auf. Langsam gehts vorwärts. Überall dichtetes Rohr und meist müssen wir erst Biskade hauen. Ruhig, die Hunde hielten laut Stand. Kaum hören die anderen Hunde das Gebell, als sie ein Gefäß erheben, daß niemand sein eigenes Wort versieht. Die ganze Meute rast unter heillosem Spektakel in den Wald nach der Stelle, wo die anderen Hunde hielten. Wir stehen ratlos da und wollen denselben nach, als sich das Gebelle unserem Orte nähert. Ein krachen und Kläffen, als wäre die wilde Jagd los.

Schluss folgt.

### Kolonie Serro Azul.

Der Riograndense Bauernverein hat in Serro Azul eine Kolonie angelegt, die gegenwärtig von 86 Familien besiedelt ist. Die heurige Jahresrente beträgt: 794 Sack Mais (also fast 100 Sack Mais auf die Familie) 445 Sack Bohnen, 986 Sack Kartoffeln, 234 Sack Reis, und 450 Arrobas Tabak. Ein großer Teil der Kolonisten sind erst Ende 1904 eingetroffen, sodass sie wenig mehr Pflanzen kultivieren. Ungünstige Witterungseinflüsse haben das Ernte-Ergebnis stark beeinträchtigt.

### Lesefröhchte.

Es würde mich sehr interessieren, zu hören: „Was erwarten Sie von der Zukunft“?

„Nichts!“

„Nichts“?! Wie meinen Sie das?

„Erwarten Sie ich nichts; was ich erreichen will, muß ich erringen.“

### Neuigkeiten.

Die Herrn Oberingenieur von Skinner, Syndicus Ortwein und Baumeister Paul sind am 20. Oktober in Hammonia eingetroffen und sind tags darauf an den Rio-Scharlach weiter geritten, um von dort im Stande bis an den Plate vorzubringen. Weiterhin führen sie eine Tour in das Westarmgebiet aus.

### EDITAL.

*O Fiscal do Districto Hammonia.*

Faz publico, que todos os moradores deste Districto são obrigados a limpar e concertar os caminhos, valos e picadas que passam na frente de seus lotes no prazo de trinta dias a contar desta data. Os infractores serão multados e o Fiscal mandara fazer os concertos a custa dos contra ventores.

Hammonia 1. de Novembro 1905.

O Fiscal OTTO WEHMUTH.

Der Fiscal des Districtes Hammonia macht hiermit bekannt, daß innerhalb 30 Tagen vom heutigen Datum sämliche Bewohner dieses Districts verpflichtet sind, die Wege, Gräben und Bäden, welche durch die Front ihrer Grundstücke führen, zu reinigen und auszubessern. Säumige und Zu widerhandelnde verfallen in die gesetzliche Strafe und läßt der Fiscal die Arbeiten auf Kosten der betreffenden bewohner ausführen.

### Eine hochtragende Kuh

ist wegen Futtermangel preiswert zu verkaufen

Ernst Bernhardt. Blumenau.

### Hanseatische Kolonisations-Gesellschaft m. b. H.

Nachdem am 13. d. M. sich im diesseitigen Bezirk ein Spar- und Darlehens-Verein gebildet, der sich in erster Linie zur Aufgabe gestellt hat, dem Kreditbedürfnis seiner Mitglieder zu genügen, werden von Seiten der Kolonie-Direktion keine Darlehen mehr gewährt. Es kann daher den Kolonisten nicht dringend genug der Anschluß an den genannten Verein empfohlen werden.

Hammonia, den 15. August 1905.

Der Kolonie-Direktor Mörsch.

### Spar- und Darlehens-Verein.

#### Hansfa.

Ich fordere hiermit die Kolonisten zum Beitritt und zur Benutzung der Vereins-Einrichtungen. — Spar-, Darlehens- und Depots-Kasse — auf.

Hammonia, den 15. August 1905.

Der Direktor Dr. Aldinger.

Ein tüchtiger Schnuhmacher findet dauernde Beschäftigung bei Georg Penkuhn. Stonpava-secca.

### Ferkel guter Rasse

zu verkaufen

J. Eberspächer.

Württembergerhof

(nächst der Mühle von Koglin).

#### Kirchennachrichten.

Sonntag den 5. Nov. Totenseiern auf dem Friedhof in Hammonia 1/3 Uhr.

Sonntag den 12. Nov. Gottesd. in Seltin 9 Uhr.

Hinterer Rafael-Schuppen 3 Uhr.

Sonntag den 19. Nov. Gottesd. in Taquaras 1/10 Uhr. Hammonia Konfi. Töchter 3 Uhr.

Sonntag den 26. Nov. Gottesd. in Rafael 1/10 Uhr. Neu-Bremen 1/3 Uhr.

Sonntag den 3. Dez. Gottesd. in Hammonia 10/12 Uhr. Konfirmierte Söhne 1/2 Uhr.