

Er scheint monatlich.
Bezugspreis jährlich 18000
halbjährlich 500 Rs.
Einzeln Nummer 100 Rs.

Der Hansabote

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

Herausgeber: Dr. Aldinger-Palmenhof.

Sammonia, 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.

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

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

Uebersetzung ins Brasilische durch Herrn
Georg Knoll, Corttybanos.

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 lago da amizade
Espéro que ligera
A velha com a nova
Querida patria!

Die Kolonisten der Hausa.

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

Die ihr von heimisch-trauer Erde
Gewandert und gefahren fern,
Daß eine neue Heimat werde
Euch unter Südländs hellem Stern.

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

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

Hier nehmt zu treuem Freundschaftsbunde
Die Hand, der ihr euch friedlich naht,
Daß segnen mögen diese Stunde
Noch Kind und Kindeskinderspat.

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

tanhas e meus sertões incerram intactos
valerosos thesouros. Como penhor de
amizade acceitai 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.

Ueber das Stück äußerten sich die No-
vidades 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 comedia.
Nella emquanto é escorchado o vadio,
aquelles 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 Genugthuung lernte man
der hohen Vorstellungen kennen, die über
unser Vaterland ein Fremder hat, der der
Verfasser des kleinen Stücks ist. In letz-
tem sind die arbeitsunlustigen Leute bloß-
gestellt, für die Brasilien nur Dornen und
Mistkitten hat; dagegen kommt der wirklich
arbeitswillige Mann, der auf seinem Lande
arbeitet, zu seinem Recht; für ihn birgt
Brasilien große Schätze.“

Ueber die wirtschaftliche Lage der Kolonie Blumenau

Hat Herr R. Hirsch in der deutschen Kolo-
nialzeitung eine Betrachtung veröffentlicht,
die zu einem recht trüben Ende kommt. Er
zeigt, daß das Kolonisations-Ideal von Dr.
Blumenau von dem selbstgenügsamen Klein-
bauerstand nicht mehr vorhält, sobald der
Kolonist weitestgehende Kulturbedürfnisse hat
und doch gegenüber der kapitalistischen Kon-
kurrenz des Großbetriebs nicht mehr mit-
kommt. Der Tiefstand des Butterpreises ist
nicht die Folge einer Ueberproduktion oder
einer ungünstigen Marktlage, sondern der
Tatsache, daß die Großgrundbesitzer von
Minas mit Hilfe bedeutender Staatsunter-
stützungen ihr Vieh fortgesetzt 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 Wenden zusammengekauft
wird. Der Blumenauer Kolonist, aus den
früheren guten Butterzeiten her an ein
besseres Leben gewöhnt, geht einer schnellen
Verarmung entgegen. Die Versuche, Molkere-
ien zu gründen mißlingen. Eine Besserung
ist nicht abzusehen. Die Bahn mag wohl
während der Bauzeit Geldverdienst gewähren,
aber hintennach 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 bahutrittischen Zeit.
Die Ueberlegungen, die Herr Hirsch anstellt,
sind jedem wirtschaftlich tiefer blickenden
schon seit Jahren bekannt, und wer z. B.
trotzdem in der Hausa 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 Bergland befinden. Können
wir mit unsern 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 Kleincolonisten 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 Anschauung, daß
wenigstens einige Großkolonie-Betriebe unter
den übrigen kleinen im Gange sein müßten.
Die genossenschaftliche Zusammenfassung 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 an-
zunutzen als nur nach dem Vermessungs-
schema 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 genossenschaft-
lichen 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 Futter kontraktlich von den Nachbar-
kolonisten beigebracht bez. angepflanzt wird.
Der Möglichkeiten sind es viele, sich dem
wirtschaftlichen Prozeß anzupassen; wer frei-
lich immer nur möglichst isoliert 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,
taugt die eine nichts, so kommt eine andere

auf. Aber alle Viebesmäh ist vergeblich, wenn die Transportmittel versagen. Jedes Produktionsgebiet schafft sich im Laufe der Zeit seine zuzufinden Verkehrsmittel. Bei Neuländern 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 Schweinefleisch und Tabak mit ansehnlichen Posten. Ist der Hochlandverkehr eröffnet, so wird stets ein Geschäft im Gang sein mit Zucker, Cashaga, 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 Versendung 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 Industriestraße 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 könne, so sagte ich ruhig: „Arbeiten, und nicht verzweifeln!“ Baut aber eine Gesellschaft die Bahn, so wäre zu wünschen, daß dieselbe in amerikanischer Weise ihre Aufgabe erfährt und Maßregeln ergreift, welche zur Leitung und Zusammenfassung der Production dienen.

„Die Hanfa von heute“

ist ein Artikel betitelt, der in einem antisemitischen kleinen Blatte „die deutsche Hochwacht“, erschienen ist. Er ist zu dünn u. böswillig geschrieben, als daß es sich lohnte, 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 Lied ist meist nur eine Schädigung derselben. Gerade so geht es mit der Anrufung 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 können sich beide Unternehmungen wenig ins Gehege; denn zu uns in die Hanfa 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 abgemachten Vertrags abgibt. Die mit Unterbilanz 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 dem Staat gekostet haben, und was die Hanfa von heute ihm einbringt. Nur ein Beispiel dafür, was andere brasilische Staaten für Kolonisation ausgeben und damit erreichen. Der Staat S. Paulo zahlt Freipassagen und hat für die neubegründete Kolonie Nova Odeia unlängst 341 Einwanderer bekommen, von denen nur 40 zur produktiven Arbeit tauglich waren. 500 Contos waren verausgabt! Demgegenüber darf ohne Ueberhebung auf die wirklichen Leistungen in der Hanfa hingewiesen werden. Wie sehr unsere Staatsregierung ihren Vorteil zu wahren weiß, ohne besondere Rücksichtnahme auf die hanseatischen Kolonisten, eigt der Umstand, daß sie eine Unterstützung für die Kolonisation uns zusagt 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 Hanfa 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 Hanfbewohner 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 verbuttert wird, zu hoch ist. Ich habe in einem früheren Aufsatze schon einmal darauf hingewiesen, daß die Milch nach dem Melken sofort abgekühlt und dann erst zum Aufrahmen aufgestellt werden soll. Da wir keine Kühlapparate haben, kam 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 aufrahmt und demzufolge die Ausbeute an Rahm eine geringere ist. Zum vollständigen Aufrahmen braucht die Milch 36 Stunden an kühlem Orte, im warmen Milchräume ist die Milch schon nach 12 Stunden dick und muß dann schon abgerahmt werden.

Das Buttern selbst soll womöglich 2mal in der Woche vorgenommen werden, da sonst der Rahm zu viel Säure hat und daher kein gutes Produkt liefert. Da der zu verbutternde Rahm ohnehin schon eine höhere Temperatur als 17—19° C, die er haben soll hat, so empfiehlt es sich, das Butterfaß, das natürlich vom letzten Buttern gründlich gereinigt sein muß, mit heißem und daraufhin nochmals mit kaltem Wasser gründlich nachzuspülen, da auf diese Weise die richtige Temperatur wenigstens annähernd erreicht wird. Was sieht man gegenwärtig für Butter? Eine breiige Masse, welche allerdings beim Kochen Ähnlichkeit mit Butter hat. Man wähle bei heißen Tagen die kühle 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 abgelassen 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 Gefäß bis zum Verkauf in kaltem Wasser an kühlem Orte aufgestellt.

Herr Dr. Aldinger übergab mir seitens der

Direktion Prospekte von dem Bakteriologischen Chemisch-Technischen Laboratorium und für Meiereien in Hamburg, welches eine Riste mit verschiedenen Molkereifähsmitteln versuchsweise hergeholt hat, durch die hanseatische Kolonisationsgesellschaft. 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 ungesäuerter Rahm eine größere Ausbeute an Butter gibt, so verwenden viele Molkereien diese Reinkulturen. Natürlich kann, wenn man vom Pasteurisieren des Rahmes spricht, nur mittelst Centrifuge ausgeschleudert Rahm gemeint sein, welcher noch ganz süß ist und vor dem Buttern mittelst 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 kranken 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 vortheilhaften 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. Ueber Anlage, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei werde ich in einem späteren Artikel schreiben. Einstweilen ist die Hauptsache gutes Milchvieh und gute Weide.

Mio Sella.

Th. Reitenbach.

Käseerei.

Die jetzige Zeit der niederen Butterpreise sollte die Kolonisten anspornen, ihr Augenmerk auf die Käseerei zu richten. Gute Käseforten sind stets gesucht und ist stets Absatz dafür vorhanden und in Zeiten wie jetzt, ist die Milch durch Käseerei bedeutend höher zu verwerten, gemeint ist Fettkäseerei. 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 Versendung verträgt.

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

zur süßen Milch bewirkt, den diegelegten Käsestoff nennt man Bruch. Derselbe unterscheidet sich ganz von dem gewonnenen Käse aus Sauermilch. Er hat ein porzellanartiges 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 regeln, durchschnittlich dauert es 40 Minuten. Mit 1 ehem, 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 Käsefässer 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 Feuermaßen sind jetzt meist Käsewannen mit doppelten Boden im Gebrauch, zwischen welche man Dampf oder warmes Wasser läßt. Letzteres Verfahren dürfte für unsere klein bäuerlichen Wirtschaften das Einfachste sein. Durch einen Ablahhahn ist die Erwärmung jederzeit zu unterbrechen. Die Milch wird also am besten auf die Optimaltemperatur der Labwirkung gebracht (Wärme) und ihr soviel Lab zugesetzt, daß die Dicklegung in 30—40 Minuten vollendet ist. Für manche Käseforten, namentlich für fette Hartkäse ist während des Bearbeitens noch ein gelindes Nachwärmen nötig.

Zunächst die weiteren Maßnahmen der Herstellung von Hartkäse.

Zuerst wird der gewonnene Bruch zerleinert. 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 feinst- und wagerecht in kleine Würfel mit einem Käseäbel aus Holz. Jeder Würfel zieht sich nun selbstständig langsam zusammen, so daß jeder Teil die Molken aus sich herauspreßt. 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 Holzschaufel verzogen, damit die oberen fetten Teile an die untere Masse verteilt werden. Das Verziehen geschieht langsam, damit kein Bruchwirbel gepreßt wird. Durch einen Ablahhahn wird sodann die Molke entfernt oder sie wird ausgeschöpft. Der so behandelte Bruch wird nun geformt und in den Formen gepreßt. 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 groblineinen Zeug auslegt und so viel Bruch aufpackt, als möglich ist. Darauf schlägt man das Tuch auch oben über und setzt den Deckel auf, woraus 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 Banne gesammelt und die ganze Masse aus der Molke in die Form (Reifen) gehoben. Das Pressen muß mit geringem Drucke beginnen, weil der Bruch noch locker ist und so leicht Fett ausgepreßt wird. Wenn die Masse fester geworden und die meiste Molke abgelassen 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 Lagerfeller die Käse mit trockenem Salze einreiben.

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 eingesunken 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 in Käse vergäht durch das Reifen und bildet dadurch die sogenannten Augen. (kleine Hohlräume). Beim Reifen spielen Temperatur und Feuchtigkeit eine große Rolle. Keine Sorte Käse erfordert denn 6 Grad Wärme, keine mehr denn 20 Grad, sonst reißt der Käse zu schnell. Frische Käse können mehr Trockenheit tragen denn alte. Der Käse ist vor Luftzug zu schützen und vor Fliegen. Ein Käsefeller mit leicht zugänglichen Holzgestellen ist angebracht.

Die gesamte Einrichtung einer Käseerei erfordert nicht viel Mittel. Es würden sich am zweckmäßigsten mehrere Kolonisten zusammen, um ein einheitliches Produkt herzustellen. Auch ließe sich eine einheitliche Form und Marke für die Hanja schaffen, sowohl für Hart- als für Weichkäse. Allerdings wäre immer wieder Hauptbedingung ein gleichmäßiges, tadelloses, erstklassiges Produkt. Als Anleitung zum Veranschlagen des Erträgnisses 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
	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 erbötig Interessenten auf Wunsch mit näheren Angaben an die Hand zu gehen. Wir haben Fachleute in der Hanja zur Käsebereitung. So wie eine Garantie für genügende Milchlieferung vorhanden ist, hat die „Vereinigung zwecks Gründung einer Milchverwertungsgenossenschaft“ im Sinne vorläufig sofort mit einer Käseerei 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 beherzigt zu werden. Es wird eben jedes

Mutterkalb großgezogen, mag es von schlechten Eltern abstammen oder nicht. Gibt eine Kuh wenig Milch oder schlägt ein Kind nicht ein, wird es eben weiter verkauft, meistens ein Neueingewandelter damit angeschmiert. Man trifft Kolonisten die bis zu 1/2 Dg. Kälber auf dem Post haben, wo keines etwas taugt. Kolonisten die 2 auch 3 Kühe haben u. nicht einmal Kaffeemilch sind keine Seltenheit. Es ist beschämend für uns, das gesehen 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 Milcherinnen zur Ergänzung des Milchviehstapels benützt. Besonders ist zu beachten, daß der Bulle von guten Milcherinnen abstammt.

Für uns in der Hanja als Neueingewanderte 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 meistes 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 Schlachter verkaufen, er sähe sich auch außer Stande eine neue anzuschaffen, so wird eben mit der Kuh hingeworfen, die Freude an der Viehhaltung geht verloren.

Wie wäre dem abzuhelpen? Wir haben jetzt eine Darlehens u. Vorschußbank in Hammonia, welche in erster Linie den Kolonisten Darlehne 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 Zinteresse der Bank, daß der Kolonist auch für sein Geld ein gutes Stück Vieh erhält. Würde also die Bank einen Stapel guter Milchkühe zur Verfügung der Kolonisten halten, wäre beiden gebient. 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. Kühe in Pflege nehmen. Der Kolonist könnte für solche Kuh auch gerne 30 — 40\$ mehr anwenden, denn dies kostet ihm allein die Reife 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 befohrte. Selbstredend bedarf eine Kuh gute Pflege und regelmäßige Behandlung im Füttern und Melken. Ich bekam von Herrn Abry im April dieses Jahres eine Kuh, die 6 Monate trocken gestanden hatte, sie war auf dem Hansahofe 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 tragend. 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. Kalb 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 wäherlich sein, sich befragen und erkundigen, eventl. mehrere Tage Probe melken. Angeschafft ist schnell ein schlechtes Stück Vieh, aber schwer wieder abzugeben auf reelle Weise und das schlechte durch ein gutes zu ersetzen.

Nachschrift v. Herausgeber: die beste Gelegenheit zum Einkauf 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 selbstgezeugenes, 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)

Waldmann, hierher, Waldmann, Waaaldmann, kommst Du her! Hundsvieh, kommst Du nicht hören?

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

Da täuschst Du dich gewaltig, sollst mal sehen wie der hinter den Schweinen her ist. Und Eier frisst er auch, nicht wahr Papa?

Junge, halt dein Maul!

Na, wenn das Vieh Eier frisst, dann nimm ihn mit, wenn wir dann nichts zu schießen 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 Köter.

Seute, was wollt ihr mit den vielen Hunden, ihr könnt ja nur auf die vielen Köter 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 Könnens ablegen zu wollen, denn ehe wir uns versehen, liegen sich alle in den Haaren. Jeder faßt nach seinen guten Jagdhunden, denn auf den Ruf kommt keiner, Hunde, Gewehre und Kolonisten vulgo Sonntagsjäger bilden ein Chaos und als endlich der Anführer gelöst ist, haben 3 von uns zerrissene Hosen, andere mehr oder weniger blutige Hände, und dabei sind wir noch gar nicht einmal fort. Jeder bindet seine „Jagdhunde“ an die Leine. Ein Nimrod 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 Palmitenwand vernehmen, ich packe meinem Mann nur noch das Frühstück ein.

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

G'morgen allesamt, er kann los gehen. Wo hast Du dein Gewehr?

Der hätte ich halbe veressen. 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 konnten wir nicht verhungern.

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

Die ganze Hundemeute wurde auf die Spuren losgelassen. Natürlich war keiner vom Fleck 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 Skandieren, zeigte uns dessen Nähe an.

Ach, so ne verfluchten Köters, gehen über meinen Rucksack und ham mir den ganze Frühstück, wat Mutter insepackt hat, jefressen. Ich bin man bloß auszerreten und hab den Rucksack an die Erde gelegt. Nun, so ne Köters, um ich hatte mir so uff de Jagd freit.

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

Der wäre jrohartig, der wäre die richtige Jagdfreude. Man jut, der mir de Wiechers nich das Salz jefressen haben. Aber die Eier sinn weg, einer von eurer Köters muß Eier freessen. Der Verflucherte is man och weg.

Ich war mühsenstill und warf nur einen Blick nach meinem Waldmann, der sich die Schnauze leckte. Ich wußte, ihn hatten die Eier geschmeckt.

Also brechen wir wieder auf. Langsam geht's vorwärts. Ueberall dichtes Moir und meist müssen wir erst Pfade hauen. Ruhig, die Hunde bellen laut Stand. Kaum hören die anderen Hunde das Gebell, als sie ein Gefläß erheben, daß niemand sein eigenes Wort versteht. Die ganze Meute rast unter heillosem Spektakel in den Wald nach der Stelle, wo die anderen Hunde bellen. Wir stehen ratlos da und wollen denselben nach, als sich das Gebelle unserem Orte nähert. Ein Krachen und Klaffen, als wäre die wilde Jagd los.

Schluss folgt.

Kolonie Cerro Azul.

Der Riograndenser Bauernverein hat in Cerro Azul eine Kolonie angelegt, die gegenwärtig von 86 Familien besiedelt ist. Die heutige Jahresernte beträgt: 7974 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, so daß sie wenig mehr Pflanzen konnten. Ungünstige Witterungseinflüsse haben das Ernte-Ergebnis stark beeinträchtigt.

Lebfrüchte.

Es würde mich sehr interessieren, zu hören: „Was erwarten Sie von der Zukunft?“ „Nichts!“ „Nichts?“! Wie meinen Sie das? „Erwarten tue ich nichts; was ich erreichen will, muß ich erringen.“

Neuigkeiten.

Die Herrn Oberingenieur von Skuner, Synthesis 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 Kanoe 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, vallos 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 Fiskal des Distriktes Hammonia macht hiermit bekannt, daß innerhalb 30 Tagen vom heutigen Datum sämtliche Bewohner dieses Distrikts verpflichtet sind, die Wege, Gräben und Pfaden, welche durch die Front ihrer Grundstücke führen, zu reinigen und auszubessern. Säumnisse und Zuwiderhandelnde verfallen in die gesetzliche Strafe und läßt der Fiskal die Arbeiten auf Kosten der betreffenden Bewohner ausführen.

Eine hochtragende Kuh

ist wegen Futtermangel preiswert zu verkaufen
Gust 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 Darlehns-Verein.

Hansa.

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

Hammonia, den 15. August 1905.

Der Direktor Dr. Abinger.

Ein tüchtiger Schuhmacher

findet dauernde Beschäftigung bei
Georg Penkuhn.
Itoupava-Jecca.

Fertel guter Kasse

zu verkaufen
F. Eberspächer.
Württembergischerhof
(nächtl der Mühle von Koglin).

Kirchennachrichten.

Sonntag den 5. Nov. Totenfeier auf dem Friedhof in Hammonia 1/3 Uhr.
Sonntag den 12. Nov. Gottesd. in Sellin 9 Uhr.
Sonntag den 19. Nov. Gottesd. in Taquaras 1/10 Uhr.
Sonntag den 26. Nov. Gottesd. in Rafael 1/10 Uhr.
Sonntag den 3. Dez. Gottesd. in Hammonia 10 1/2 Uhr.
Konfirmanden-Söbue 1/9 Uhr.