

Erscheint monatlich.
Bezugspreis jährlich im
Munizip Blumenau 18000
außerhalb 18200
Einzelne Nummern 100 Reis.

Der Hansabote

Berndung:
G. Artur Kochler, Blumenau.

Herausgeber: Dr. Aldinger-Palmenhof. Berndung in Deutschland: Geschäftsstelle
der Hans. Kol.-Ges. Hamburg, Hansahaus

Hammonia, Sonnabend, den 5. September 1908.

(Blumenau, Santa Catharina Brasilien.)

Bezugseinladung.

Mit dieser Nummer schließt der 4. Jahrgang des Hansaboten. An die Bezieher und Freunde ergeht daher die freundliche Bitte, bezüglich an die Erneuerung des Bezugs zu denken. In der Hansa vermittelten die Lehrer, im Munizipium Blumenau und anderswo die Vertreter des Urwaldsboten, in Joinville Herr Mez, in Humboldt Herr Carl Jantch, in S. Bento Herr Emil Weber den Bezug. Der Preis bleibt der gleiche niedrige Preis von 1 Milreis pro Jahr; außerhalb des Munizips Blumenau 18200. Die Anzeigen übernehmen und verrechnen die Geschäftsstelle der Hanseatischen Kolonisation-Gesellschaft und die des Urwaldsboten.

Die verflossenen 4 Jahrgänge haben bewiesen, daß der Hansabote die Belangen der Kolonie Hansa, und der deutschen Kolonisation in St. Catharina, ja in ganz Brasilien eifrig und sachgemäß nach allen Seiten vertritt. Man darf erwarten, daß er viel mehr noch als bisher in allen kolonistischen und koloniesiedlenden Kreisen in Blumenau, Brusque, Joinville, S. Bento, Florianopolis gelesen und gehalten wird. Für die Bewohner der Hansa selbst bildet er eine Chronik der Geschichte der Quelle landwirtschaftlicher Lehre. Auswärtigen Freunden vermittelt er einen Einblick in unsere Verhältnisse. Damit die Nummern leicht gesammelt werden können, werden Schnellhefter angeboten.

In Santos und S. Paulo.

Wer vom ruhigen, natürlichen Leben in der Urwalds-Kolonie plötzlich ins Getriebe auf den Kai von Santos oder in den Hauptstraßen von S. Paulo sich versetzt sieht, der fühlt sich erst wie in einer fremden, anderen Welt; seufzend gedenkt er im Menschen-Massengewühl des freien Elbogenraums in der Kolonie. Er tut auch gut, die Hand auf der Tasche zu halten und vorsichtig zu sein, sonst nehmen ihm dienstbesetzte sogenannte Droschken und Gepäckträger, ehe er sich versieht, so viel ab, als er mit einem Morgen Waldschlag noch nicht einmal verdient hat. In die anfänglich freudigen Büge des Hafen- und Stadtbildes kommen aber bald ein paar bekannte Striche in Gestalt von deutschen Wirtshaus-Schildern, die zu "Chops" einladen, die man zu 800 einer Tangerine zu 800 schließlich doch vorzieht. Wer sich die Nacht oder länger aufzuhalten will, wird sich im Schweizerheim von A. Wildt in der Rua Senator Teijo bald gemütlich wohl befinden, oder, wenn er, wörtlich und bildlich, eine Treppe höher steigen will, im Grand Hotel Europa von Menau. Ist die Unterkunftsfrage gelöst, so wendet sich der Blick mit Interesse dem Schauspiel zu, das der größte Kaffee-Beschaffungshafen der Welt bietet. Die Erzeugung des ganzen Innern von S. Paulo wird über Santos verfrachtet; 10–20 Millionen Sack Kaffee! Das gibt Frachten für die Schiffe, deren täglich 2–3 große transatlantische Dampfer den Hafen anlaufen und verlassen. Aus den großen Magazinen der Kaffee-geschäfte bringen Fuhrleute mit großen zweirädrigen Karren, die mit Mauleibern bespannt sind, meist im Trab, die Mulenleiter ebenso nebenher laufend, den Kaffee in die Lagerhäuser am Kai der Docas-Gesellschaft, von wo Kaffeträger die Säcke in die Schiffe tragen. Die Träger tragen meist 2 Säcke, a 60 kg; es gibt welche, die selbst 4–5 Säcke auf einmal tragen. Sie machen den Weg aufs Schiff mit je 2 Säcken bis zu 200mal pro Tag, sodass ein Mann im Stande ist, bis zu 400 Sack ins Schiff zu bringen. Der Träger erhält bisher 20 Reis pro Sack, sodass er bis zu 80 pro Tag verdienen konnte. Vom 1. Juli ab wollte nun die Kai-Gesellschaft eine andere Arbeits-Ordnung treffen, indem sie eine bestimmte Anzahl Träger in ihren festen Dienst zu 50 den Tag nimmt. Sie berechnet den Transport eines Sackes mit 60 Reis, sodass 83 Sack zu tragen sind, um

auf den Normaltagelohn zu kommen. Wieso an Säcken der Träger über 83 am Tage transportiert, wird ihm zum Sack von 60 Reis vergütet, sodaß er bei einer durchschnittlichen Tagessleistung von 300 Sack 188 pro Tag verdienen kann, vorausgesetzt, daß immer genügend Kaffee zur Verladung da ist. Natürlich ist eine solche Tragleistung keine Sache für einen Neuling; es gehören breite, arbeitsgewohnte Schultern dazu. Augenblicklich ist bekanntlich das Kaffeegeschäft flau. Der durchschnittliche Preis ist 248 für den Sack. Es sind in der letzten Zeit in Santos etwa 60 000 Sack in der Woche angeliefert und etwa ebensowiel wieder ausgeführt worden. Da die großen Dampfer über 100 000 Sack aufzunehmen im Stande sind, so erhebt, daß sie gegenwärtig nicht genügend Ladung an Kaffee finden. Auch die „Koblenz“, mit der ich weiterfahren wollte, war in dieser Lage.

Doch die Leser des Hansaboten interessieren sich ja weniger für die Kaffee-Geschichten; sie wollen wohl lieber etwas davon hören, was der Staat S. Paulo für Kolonisation und Einwanderung tut. In zentraler Lage an der am Hafen entlang ziehenden Straße zieht ein schönes, neues Gebäude die Augen auf sich, das über sich die Aufschrift »Inspectoria de emigracão« trägt. In der Eingangshalle kann sich der Anfänger leicht orientieren. An der linken Wand befindet sich eine übersichtliche Karte des Staates, auf der die neu angelegten Kolonien besonders markiert sind; ferner eine Tafel mit Arbeits-Angeboten und -Gesuchen. Da wurden gesucht 1295 Familien zur Bandarbeit, 84 Familien zum Kaffeepflücken (Arbeitsgehilfen) zu 1½–388 den Tag, 232 Erdarbeiter für eine Eisenbahn, 22 für Verschiedenes.

Es boten sich an 6 Administratoren von Fazendas, 2 Maschinisten, 2 Handelsangestellte und noch einige Einzelne.

Auf Standtafeln in der Mitte des Raumes sind genaue Karten der neuen Kolonien angebracht, mit Angabe von Größe und Preis eines jeden Lofes, Entfernung der Kolonie von Santos, S. Paulo und der nächsten Bahnhofstation. Wer weitere Auskunft haben will, wendet sich an den Schalterbeamten im Hintergrund. Im oberen Stockwerk hat Direktor Löffgren sein Amtszimmer; er empfing mich zubekommend und gab mir über alles, was ich noch wissen wollte, bereitwillige Auskunft. Die Hauptarbeit der Inspectoria ist die Arbeitvermittlung. Dieser Dienst ist vorzüglich eingerichtet. Jeder, der auf Staatskosten ins Innere auf eine Kolonie oder auf eine Fazenda gehen will und der sich die Herreise ersezten lassen möchte, muß sich auf der Inspectoria erst anmelden. Ein Unterlunsthaus für Arbeiter und Kolonisten befindet sich in Santos selbst nicht. Die Leute werden vom Schiff auf die Eisenbahn gebracht und nach S. Paulo in die dortige große Hospedaria de Imigrantes (Einwandererherberge) befördert.

Die weite Bucht von Santos ist von einem Kranz von Bergen umgeben; wie eine steile Mauer schlicht rings die Serra die Ausicht. Hier war es nicht leicht, mit einer Bahn zum Hochlande vorzudringen. Die Linie führt erst in der Küstenebene durch entwässerte Sumpfe und biegt dann in ein kleines, mit Bananen ausgesetztes Tal ein, an dessen Hang sie mühsam, mit Hilfe des Drahtseils hochklettert. Verschiedene ältere Hansabewohner, wie Herr Ad. Schurt, hatten mir schon von dieser Bahn erzählt, an der sie in ihrer Jugend gearbeitet hatten. Statt der alten Linie ist jetzt eine neue angelegt, mit vielen Brücken und sorgfältig ausgeführten Abzugsgräben, um die hohen Böschungen nicht durch das Wasser zerstören zu lassen. Wie unvergleichlich leichter ist doch der Aufstieg durch das Itajahy-Tal zum Hochland! Hat der Zug die Höhe der Serra erreicht, so eilt er bis kurz vor der Stadt S. Paulo durch ein mit Niederwald (Capoeira) bewachsenes oder mit mageren Weiden bedecktes hügeliges Land. Selbst in der Nähe von S. Paulo

findet sich noch kein so starker Anbau des Landes, wie man ihn in der Nähe einer Großstadt von jetzt rund 300 000 Einwohnern erwarten sollte. Immerhin zeigen sich Anpflanzungen von Gemüse, Bananen, Obstbäumen, Kapim. Wie ich später erfuhr, sollen mehrere Deutsche solche kleinen Gütchen vor der Stadt haben und einiges Milchvieh halten, ohne indessen zu dem Wohlstande zu kommen, den man aus Preisen wie 600 Reis für eine Flasche Milch (in Santos 800!), 300 Reis für einen Kohlkopf, 4—5 \$ für 1 kg frische Butter zunächst prophezeien möchte. Es ist da noch mit verschiedenen Abgaben und den für alle Bedürfnisse höheren Preisen zu rechnen.

Der Bahnhof der einer englischen Gesellschaft gehörigen Linie Santos-S. Paulo ist entsprechend allen anderen Bauten dieser Linie, der Bedeutung der Stadt nach Größe und Auslage angemessen. Auf der der Stadt abgewandten Seite lädt ein schöner öffentlicher Garten zu einem Spaziergang ein; ins Innere der Stadt führt eine Reihe von "Bonds", elektrischen Straßenbahnwagen. Wer gern in einem deutschen Gasthaus seine Unterkunft sucht, kommt nicht in Verlegenheit; gleich in der Nähe des Bahnhofes bietet sich ihm mehrfache Gelegenheit. Wir, d. h. außer mir Herr P. Stieren, den ich mit einer Reihe von Hauseaten wie Thomas, Buckel, Stelzner auf der "Koblenz" wieder erreicht hatte, befanden uns im Hotel "Albion" von Herrn Schwab, einem Badenser, in der Rua Brigadeira Tobias sehr gut aufgehoben. Nachher suchte ich auch die "Weisse Taube" auf, wo mehr die Ledigen und Stellungssuchenden ihr Standquartier haben. Man merkt hier bald, daß es für die gewöhnlich und mehr noch kaufmännisch oder in sonstigen freien Berufen Gelernten nicht gerade leicht ist, in ihrem Fache Stellung zu erhalten. Der Tag nach der Ankunft in S. Paulo war ein Sonntag; er sollte dem Besuch des Gottesdienstes zunächst gewidmet sein; indes Herr Pastor Treichendorf war gerade diesen Sonntag in Santos, wovon mir dort leider nichts bekannt worden war; ich hätte sonst gerne unsere Mitreisenden darauf aufmerksam gemacht. Man kann sich übrigens aus den deutschen Blättern von S. Paulo, der Germania und deutschen Zeitung über die Gottesdienste unterrichten. Katholische Reisende haben es ja leicht in Brasilien, an Sonn- und Werktagen in eine Kirche einzutreten; denn das portugiesische brasilische Volk hat es am christlichen Gedenktag, soweit es im Kirchbau zum Ausdruck kommt, wahrlich nicht fehlen lassen. Während ich dies schreibe, liegt unser Schiff in der weitgedehnten Allerheiligenbai, in Bahia; vor unseren Augen zieht sich am untern und obern Strand die Stadt hih, welche Köln und Trier an Zahl der Kapellen und Kirchen übertreffen soll. Anders liegt die Sache für den deutschen Protestantischen. Wo sich ihm aber Gelegenheit bietet, sollte er es nicht versäumen, an einem fremden Orte nicht bloß bei den Chöps die Landsmannschaft, sondern auch in der Kirche oder im Betraum die evangelische Geistesgemeinschaft zu pflegen und zu feiern. Das ist, wenn ein Schiff z. B. einige Tage im Arbeitsstaub in Santos liegt, doch eine Erfrischung für jedes christliche Gemüt. In S. Paulo ist eben eine schöne, in gotischem Stil gehaltene deutsche evangelische Kirche im Bau. Das Pfarrhaus daneben ist so ziemlich vollendet. Man möchte wünschen, daß die Kirche tagsüber offen gehalten würde; freilich sind die Protestanten zu wenig daran gewöhnt, ihre Kirche werktags als Ort der Sammlung und Erbauung zu benutzen. Ein befriedigender Platz dazu wird aber auch in keiner katholischen Kirche verlangt; ich empfände gerne das Gefühl immer christlicher Gemeinbungsschaft, wenn ich etwa des Morgens in einer Paulistaner Kirche trete und neben einem Brasilianer, Italiener und einer Negerin meine Morgenandacht hätte. Doch zunächst galt es den Sonntag anders zu verwenden. Unser werter Gastwirt glaubte schon, wir wollten ihm ausreisen, als wir am andern Morgen zum Frühzug aufstanden und um $\frac{3}{4}$ 6 Uhr nach Kampinas abfuhren. Man hat von Sonnabend Nachmittag bis Montag Abend auf der Bahn die Vergünstigung, mit etwa dem Preis einer einfachen Karte Hin- und Rückfahrt zu machen. Der Frühzug eilte mit Schnellzugsgeschwindigkeit durchs Gelände, das bald wieder seinem an die Lüneburger Heide erinnernden Charakter annahm. Das Land wird aber nun freier, flacher und gibt weite Aussichten. Erst bei und weiter einwärts von Kampinas ändert sich die Bodenart; bisher sandig und thonig wird nun der Boden lehmiger; in den besonders geschätzten Kaffeebezirken geht er in die terra rauxa, die rote Erde, über. Kampinas ist eine der ältesten Kampaufstellungen, nach der Art dieser auf einer Anhöhe gelegen. Südlich es Bahnhof und ein bedeutendes Kaffeezentrum geworden ist, hat es sich zu einer modernen Stadt umgewandelt, in der die Hauptstraßen fast fächerförmig auf den Bahnhof zu laufen. Die Straßen sind breit, gut gepflastert, mit Bürgersteig versehen. An die alte Art der Bauweise der Kampaufstädte, überhaupt der älteren portugiesisch-brasilianischen Städte erinnern die

vorherrschenden niederen Häuser ohne Stockwerke und die Sitte, den ganzen Straßenzug durch Mauern zu schließen, auch dort wo Höfe oder Gärten sind, so daß solch eine Stadt gerade das Gegenteil von dem heute angestrebten Vorbild einer Gartenstadt darbietet, dem sich Blumenau in seiner ganzen Bauweise zu seinem Vorteil nähert.

Auf dem Bahnhof von Kampinas angelkommen, war ich zunächst auf die Wortreißlichkeit des Vademecum Paulista, eines kleinen Heftchens, das als Führer für S. Paulo dienen soll, nicht gut zu sprechen. Denn es war schlechterdings nicht daraus ersichtlich, wie man von Kampinas weiter auf die Funil-Linie kommt, an der Cosmopolis, der Bahnhof für die Kolonie Campos Sales liegt. Bis es aufgeklärt war, daß die Anfangsstation Cara Botelha eigentlich Kampinas ist, war der Anschluß verjämt. Leider wußte ich damals noch nicht, daß der Dampfer noch einen Tag länger in Santos bleiben würde. Sonst hätte ich den Besuch auf dieser Kolonie noch ausgetragen, die gerade von Deutschen stark besetzt ist. Wie mir versichert wurde, ist der Boden dort entschieden besser als auf der Strecke Santos-Kampinas. Wäre das nicht der Fall, so wären die Kolonisten auf ihren kleinen Losen von 12—15 ha übel daran. Wie aus Abbildungen ersichtlich ist, hat das Land die Art des flachen, leichtgewellten Camplandes, sodass Pilzwirtschaft überall möglich ist. Als im vorigen Jahre der deutsche Konsul die Kolonie besuchte, hielt einer der Kolonisten eine Rede, aus der hervorging, daß auch hier, trotz der verhältnismäßig hohen Produktenpreise — Butter 3\$500 pro Kilo — die Bäume nicht in den Himmel wachsen, sondern daß Fleiß, Ausdauer und Sparsamkeit nötig sind, wie auf jeder andern brasilianischen Kolonie. Die neu angelegten Kolonien, wie Nova Europa, Nova Paulicea liegen bedeutend weiter im Innern und kosten dort die Losen von 25 ha 2500—3000 \$. Allerdings ersezt die Paulistaner Regierung dem wirklichen Ansiedler die Seefahrt und befördert ihn mit seiner Familie frei vom Seehafen bis in die Kolonie. Die Zahlungen sind in zehn Jahresraten zu machen, je nach der Größe der Kolonien in Höhe von 100—300 \$. Zinsen werden nicht berechnet; die erste Anzahlung ist am Tage der Uebernahme zu machen. Die Rückzahlung der Reisekosten wird bei der ersten Teilzahlung in Rechnung gebracht. Ueberträgt man die Infokten, welche sich die Staatsregierung von S. Paulo mit ihrer Kolonisation macht, so kann man zunächst nur den Staat Santa Catharina glücklich preisen, dem ohne alle eigenen Auslagen, ja mit Zuzahlung von $\frac{1}{4}$ Millionen Miles auf die Haup.-Kol.-Geb. ein bisher nur von Wilden bewohntes Urwaldsgebiet in eine freundliche und fröhliche Ansiedler-Kolonie umgewandelt hat. Ob das unmittelbare wirtschaftliche Fortschreiten in einer Kolonie von S. Paulo oder von Santa Catharina gesicherter ist, mag die Zukunft entscheiden. S. Paulo fängt mit wirklichen Bauernkolonien erst an; es hat zwar auch schon einige ältere Kolonien, die aber recht kümmerlich geblieben sind. In Santa Catharina gibt Blumenau auf Grund einer 50jährigen Geschichte das Beispiel eines Fortschritts zu bauerlicher Wohlhabenheit. Endlich kommen die von mir schon früher hervorgehobenen Punkte noch in Betracht. Wer wirklich Kolonist, d. h. Bauer werden will, lebt gerne in einer seiner Art verwandten Umgebung. Schlüß folgt.

Über Maisbau in Santa Catharina.

Wir leben jetzt in der Jahreszeit, welche uns Landwirten im Staate Santa Catharina die weit uns wichtigste ist und welche die größten Anforderungen an unsere Leistungsfähigkeit in körperlicher, wie in geistiger Beziehung stellt, in der Pflanzzeit. In erster Linie gibt es den Mais, das für uns kostbarste und notwendigste Produkt, in die wohl vorbereitete Erde zu bringen. Jeder von uns weiß, welche Bedeutung auf der einen Seite eine gute, auf der andern Seite eine nur mittlere, oder gar geringe Maisernte für unsern gesamten Wirtschaftsbetrieb und unsere finanzielle Lage im laufenden, ja, ich möchte sagen, auch noch im folgenden Jahre hat. Deshalb liegt der Gedanke wohl nahe, einmal denjenigen Fragen in öffentlichem Meinungsaustausch näher zu treten, die den größten Einfluß auf die Erlangung des höchstmöglichen Ertrages ausüben dürften. Ich meine, in erster Linie sollten wir uns darüber absolut klar sein, a) wann für den Mais die günstigste Pflanzzeit ist; b) wie das Pflanzland vorbereiter werden muß; und c) welche Maissorte die beste Ernte gewährleistet? Auf eine Reihe mehr, oder weniger belangreicher Unterfragen, wie Pflanzweite, Puzen, Entspitzen der Stauden zu Futterzwecken etc. kommen wir wohl später noch zurück, wenn unsere Anregung den Beifall weiterer Kreise finden sollte. — Was also zunächst die Pflanzzeit anlangt, so herrschen

darüber so vielerlei sich widersprechende Ansichten, daß es dem Anschein gewinnen könnte, als ließe sich eine solche speziell für Santa Catharina überhaupt nicht in der Weise nomieren, wie die Aussaat-Zeit der div. Getreidearten in Ländern der gemäßigten Zone. Tatsächlich lassen die Erfahrungen, die man hier in der Jointvillenser Hansa seit ihrem Bestehen gemacht hat, fast den Schluß zu, daß bei sonst gleichen Bedingungen in dem einen Falle der sogenannte Frühmais, im anderen wiederum der Spätmais den höheren Ertrag bringt. Die Aussaatzeit differierte dabei unter Umständen um 3 oder mehr Monate. Als wir vor ca. 6 Jahren ins Land kamen, galt ziemlich allgemein der August als der eigentliche Pflanzmonat für Mais und auch in sämtlichen Broschüren, die uns damals zur Verfügung standen, war diese Ansicht vertreten. Bereits seit einigen Jahren macht man hier, meist veranlaßt durch eine vorangegangene Mäuerne und dem daraus resultierenden Mangel an Maissamen für die Schweine, den Versuch, schon Anfang Juli, ja sogar schon im Juni, in vereinzelten Fällen noch früher, sogenannten Frühmais zu pflanzen. Ich erinnere mich, daß vor 2 Jahren einigen Kolonisten die Probe mit Juni-Mais recht gut gegückt war und daß sie bereits Anfang Dezember, als der alte Mais schon knapp und daher hoch im Preise war, frischen Mais zu sehr annehmbarem Preise an den Mann bringen konnten. Durch diesen Erfolg ermutigt, machten im darauf folgenden Jahre natürlich viele denselben Versuch, leider aber zu ihrem Schaden, denn diesmal blieben die Kolben klein, gaben wenig Körner und auch der Preis war kein lohnender und so waren diesmal Diejenigen im Vorteil, die den Mais im August—September gepflanzt hatten.

Aehnliche Versuche, wie mit Frühmais, sind auch mit Spätmais gemacht worden, weniger allerdings wohl der Wissenschaft wegen, als deshalb, weil das Pflanzland nicht rechtzeitig fertig gemacht war, also mehr auf gut Glück. Diese Versuche sind fast durchweg fehlgeschlagen und war der Körnerertrag unter mittel bis gering. Gabe auch Mais, der, sagen wir, im November gepflanzt wurde, noch mit einiger Sicherheit lohnende Erträge, so hätte man durch die um mehrere Monate spätere Ernte den nicht zu unterschätzenden Vorteil, daß die Aufbewahrungszeit dieses Teiles Mais bedeutend verkürzt würde und die aufgespielten Kolben weit weniger durch Ungezieferfraß entwertet würden. Wenn auf Grund all' dieser Versuche nun auch wohl bewiesen zu sein scheint, daß es weder ratsam ist, den Mais schon im Mai—Juni, oder erst im November—Dezember zu pflanzen, so steht immer noch die Frage offen, welcher von den dazwischen liegenden Monaten wohl der geeignete Pflanzmonat ist? Fest steht, daß im Juli—August gepflanzter Mais oft schon recht befriedigende Erträge gegeben hat, es ist aber vorgekommen, daß September—Oktober-Mais noch bessere Ernten liefert. Um nun mit einiger Sicherheit die unter normalen Verhältnissen günstigste Zeit herauszufinden, müßten unserer Ansicht nach sämtliche Landwirte eines größeren Bezirkes genaue und gewissenhafte Angaben über Pflanzzeit und Ertrag ihres Maises machen, und daraus müßte, natürlich aus mehreren aufeinanderfolgenden Jahren, eine genaue Statistik aufgestellt werden, um aus dieser das Facit zu ziehen. Dieser Arbeit sich zu unterziehen, wäre in erster Linie wohl Sache der landwirtschaftlichen Vereine, und wenn es dadurch gelänge, diese bedeutsame Frage befriedigend zu beantworten, dann hätte sich diese Mühe reichlich gelohnt und bezahlt gemacht.

Die Süßbutterbereitung und sonstige Verwertung von Milch und Molkeproduktien.

Von Th. Neisenbach.

(Fortsetzung.)

Fehlerhafte Butter. Am häufigsten kommen folgende tadelnswerte Eigenschaften der Butter vor: a) schimmelig oder schimmelartig wenn sich infolge feuchter Aufbewahrung, insbesondere auf Dauerbutter Pilzwucherungen nesterweise zeigen.

Streifig, fleckig, wölfig wenn die Butter nicht richtig gesalzen oder gefärbt, oder zu lange offen der Lust ausgesetzt wurde, ohne nachher gründlich durchgeknetet worden zu sein.

Geruch und Geschmack. Die Butter nimmt einen schlechten Geruch an infolge ungenügender Reinlichkeit im Stall, bitter schmeckt sie wenn Kohlrüben in größerer Menge verfüttert worden sind, oder auch bei Versüttung verdorbener Delikchen, oder wenn die Milch von vorwiegend altmilchenden Kühen verarbeitet wurde. Die Butter wird rauchig, muffig oder dumpfig, ranzig, wenn Milch oder Rahm in unreiner Lust, besonders in Wohnräumen aufbewahrt wurde.

Fettigkeit. Die Butter wird trübe, weich der salzig, wenn zu warm gebottert wurde oder überarbeitet; trocken hart oder kurz bei entgegengesetzter Behandlung.

Fremde Beimischungen. Entweder übersalzen fade, wenn zu wenig gesalzen, sandig, wenn grobe Salzkörner sich nicht vollständig in der Feuchtigkeit der Butter aufgelöst haben, oder unrein wenn in der Butter Kuhhaare tote Fliegen, Holzteilschen u. s. w. vorkommen. Verdorbene Butter, mit unangenehmem Geruch und Geschmack wird entweder dadurch verbessert, daß sie in kleine Stückchen zerteilt, mit frischer saurer Magermilch oder auch mit frischer Buttermilch im Butterfaß einige Zeit gemischt und dann tüchtig ausgeknetet oder mit Soda verfezt wird. Soll frischer Butter der üble Geruch und Geschmack genommen werden so knebet man sie erst tüchtig durch um die anhaftende Buttermilch zu beseitigen, wascht die Butter in Wasser aus und mischt dann pro kg. Butter 5—6 gr. Soda (stohlensaurer Natrium) bei. Auch ranzig gewordene gesalzene Butter kann durch Soda etwas verbessert werden.

Bereitung von Butter aus Molke.

Borbruchbutter. Bei der Verfälschung ganzer Milch, insbesondere bei der Herstellung von fettem Schweizerkäse, geht ein um so größerer Teil des Fettes in die Molke über, je rascher der noch weiche Bruch verarbeitet wird (Siehe den früheren Artikel über Käseerei). Dieses Fett kann entweder dadurch fast vollständig gewonnen werden, daß man die Molke, nadem der Käse herausgenommen ist auf 68—75° C. erwärmt mit etwa 1/0 sogenannte Milchesig oder Sauer verfezt und dann weiter auf 80—90° erhitzt. Es scheidet sich dadurch das Fett mit einem Teil der übrigen Bestandteile als Schaum an der Oberfläche der Molke aus und kann abgeschöpft werden. Aus diesem Schaum wird, nachdem die Flüssigkeit verkaltet, und von der darunter befindlichen Molke getrennt ist, in gewöhnlicher Weise Butter gewonnen welche den Namen Borbruchbutter führt. Diese ist immer reich an Eiweiß und Wasser, steht aber guter Rahmbutter im Wert bedeutend nach.

Molkebutter. In viel rationellerer und auf billigere Weise wenn auch weniger schnell kann das in der Molke zurückbleibende Fett als Butter gewonnen werden, wenn man die Molke, nadem der Käse herausgenommen ist, nicht erwärmt, sondern alsbald in kaltem Wasser, wie die Milch selbst abkühlt und aufrahmen läßt. Nach 24—48 Stunden wird der auf der Oberfläche befindliche Rahm abgeschöpft und ganz so wie anderer Rahm verbuttert. Die so erhaltenen Butter führt den Namen Molkebutter. Die Ausbände ist bei der Gewinnung der Molkebutter auf kaltem Wege größer als auf warmen. Wo eine Centrifuge zur Verfügung steht kann die Molke auch centrifugiert werden. Man erzielt auf diese Weise nicht nur die verhältnismäßig beste Butter; sondern auch die höchste Ausbeute und umgesäuerte Molke.

Die Schmalzbereitung. Wird die Butter von dem in ihr enthaltenen Käfestoff Eiweiß und Milchzucker und Wasser möglichst vollständig bereit, so hält sich das reine Butterfett lange Zeit unverändert. In der Praxis wird von diesem Verhalten bei der Schmalzbereitung Gebrauch gemacht. In manchen Ländern namenlich in Süddeutschland und Österreich wird das sogenannte Butter-Schmalz, auch Rindenschmalz, Schmalzbutter oder Flößbutter genannt, bereitet. Das Butter-Schmalz ist zwar für den Tafelgebrauch und auch für manche Backwaren weniger geeignet, aber für fast alle Zwecke der Kochkunst ebenso verwendbar und für manche z. B. zum Braten noch brauchbarer als Butter. Um gutes und recht lange haltbares Schmalz zu bereiten muß man die geschmolzene Butter bei 40—45° mehrere Stunden stehen lassen damit alle weiteren Bestandteile (Wasser, Käfestoff) sich abscheiden können. Auch ist beim Auffüllen des noch flüssigen Schmalzes in die Aufbewahrungsgefäß darauf zu achten, daß nichts von dem weißenlichen Bodensatz mit überfließt, weil dadurch das Schmalz nicht nur sein schönes klares Aussehen sondern auch seine Haltbarkeit einbüßen würde. Gute Butter gibt 80—85%, schlechte d. h. fettarme Butter oft nur 75% reines Schmalz mit einem Fettgehalt von 98—99%. Zu erwähnen wäre noch Margarine oder Kunstbutter und deren Herstellung. Da aber zu diesem Produkt hauptsächlich auch andere Substanzen wie verschiedenartige tierische und pflanzliche Fette und Öle dazu verwendet werden, die Herstellung auch in der Hauptsache fabrikmäßig betrieben wird so kann an dieser Stelle auf eine Beschreibung verzichtet werden. Die nächste Fortsetzung handelt über den Verlauf von frischer Milch, Erzeugung von Kinder- oder Kurmilch sowie Dauermilch u. s. w.

(Fortsetzung folgt.)

Ein brasilianischer Musterbauernhof.

Die Koloniezeitung aus Santa Cruz schreibt über einen Musterbauernhof, in Rio Grande: Keiner der Reisenden welche, die Rua do Novo Paraiso im Municipio Estrella passieren, wird sich von der zwar bescheidenen dafür aber in praktischer Hinsicht wirklich musterhaft eingerichteten Wirtschaft des Herrn Peter Ohlweiler eine auch nur an nähernd richtige Vorstellung machen. Schon seit Jahren von der eifigen Tätigkeit des Herrn Ohlweiler unterrichtet, hatte der Schreiber dieser Zeilen trotzdem keine blasse Ahnung welche Perle von Bauernwirtschaft sich hinter dem bei der protestantischen Kirche gelegenen unscheinbaren Zuckerrohrfeld befindet. Schon bevor der Reisende die Wirtschaft selbst erreicht, fällt ihm die, des Mangels an Material wegen seltene, den 20 Hektar großen Poteiro einfriedigende Steinmauer auf. Bei weiterer Annäherung passiert man zuerst linker Hand eine Scheune (Maischuppen) nebst Stallungen und Wagenschuppen welche schon einen respektablen Gebäudekomplex darstellen; rechts befindet sich Küche und Wohnhaus mit vorgebauter Weintraubentonne. Weiterhin (links) steht eine vortrefflich eingerichtete Schnapsbrennerei von welcher ein überdachter Schienennweg zur Beförderung des Bagazo nach dem Poteiro führt.

Weiterhin befindet sich in einem geräumigen Schuppen eine Maschine zur Bearbeitung von Ton für Ziegelsteine; sodann kommt man in die betreffenden Trockenräume. Rechter Hand bleibt ein Ziegelofen, sowie ein Holzschuppen, woselbst die Kocarbeiter bei Regenwetter Brennholz zerkleinern.

Außer diesen Industrien betreibt Herr Ohlweiler nennenswerte Schweinezucht und Mast, indem er jährlich 50—60 Tiere teils verkauft, teils selbst schlachtet. Ein paar Berghiere-Schweine dürfen allem Anschein nach vortreffliche Resultate ergeben. Außer Zuckerrohr und Mais baut Herr Ohlweiler viel Mandioca, welche er auf nahen Harinhamühlen verarbeiten läßt.

Sodann findet man noch ein Feld mit mehreren hundert Erawäldern besetzte, welche jetzt 6 Jahre alt zum erstenmale abgerechnet werden sollen. Für diese Industrie gedenkt Herr Ohlweiler in einem massiv aus Ziegelsteinen herzustellenden Gebäude besondere Einrichtungen zu treffen. Bemerk sei noch das sämtliche oben angeführte Bauten massiv ausgeführt sind. Kurz es ist eine Musterwirtschaft die sich Herr Ohlweiler in der Rua do Novo Paraiso bei Estrella eingerichtet hat. Dort kann man sich vom Wert der Zeit überzeugen; daselbst kann man beobachten was sich mit geringen Arbeitskräften bewerkstelligen läßt, wenn jede Minute Zeit verwertet wird, denn zu diesem Betriebe benötigt Herr Ohlweiler nur 5 Personen. Ein jeder der sich für Landwirtschaft interessiert, wird diese gastliche Farm, bei einem etwaigen Besuch bestreitig verlassen.

R.

Die Milch.

Wie bildet sich die Milch?

Die Milch ist ein Produkt des Euters. Das Euter selbst ist aber ein Drüsengang wie andere Drüsen auch, z. B. die Speicheldrüsen, die Talgdrüsen der Haut, die Leber etc. Wie diese gewisse Stoffe absondern, so das Euter die Milch. Wenn man auch über die Milchbildung noch nicht vollständig klar ist, so steht doch soviel fest, daß sie durch die Drüschenbläschen bemerkbar wird. Die kleinsten Organe des Euters (0,12—0,20 Millimeter lang und 0,9—0,11 Millimeter breit) sind in Bindegewebssubstanz eingebettet und bilden mit dieser in ihrer ganzen Masse die zwei Euterhälfte, an denen man wieder je ein vorderes und ein hinteres Viertel unterscheidet. Jedes Viertel hat noch unten einen Strich. Über diesen befindet sich je eine sogenannte Milchzisterne, ein größerer Hohlraum, der sich nach oben zu baumartig in Kanäle verzweigt, bis feinste Kanälchen direkt mit den Drüschenbläschen in Verbindung stehen. Das ganze Euter ist nun weiterhin von Schlag- und Blutadern durchzogen, deren feinste Verzweigungen ebenfalls wieder mit den Drüschenbläschen in Verbindung stehen. Die Milchbildung muß man sich nun derartig vorstellen, daß die Drüschenbläschen das Baumaterial aus dem Blute nehmen, wachsen und wenn sie eine gewisse Größe erreicht haben oder von außen ein Reiz auf sie ausgeübt wird, wie dies durch das Saugen des Kalbes, sowie durch das Melken geschieht, zerfallen und dabei Milch und verbrauchte Stoffe (venöses Blut) bilden. Die Milch nimmt ihren Weg nach unten und sammelt sich, falls nicht gemolken wird, in der Milchzisterne an.

Die Milch ist schon wieder sauer!

Wie ärgerlich! Diese unliebsame Entdeckung macht im heißen Sommer jede Hausfrau. Liegt es aber immer ganz allein an der Wärme? Hat nicht die umstiftige Frau Mutter in Haus und Hof doch etwas außer Acht gelassen, so daß nun halb durch eigene Schuld die schöne Milch zum stehen kommt. Zunächst ist kühle Aufbewahrung unerlässlich, aber selbst im Eisschrank steht die Milch nicht völlig

sicher, wenn dieser Eisschrank nicht peinlich sauber und mindestens alle zwei Tage mit Seife ausgeschüttet wird. Zweitens soll man alle Milchgefäße kurz vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser möglichst zweimal ausspülen. Ungekochte Milch hält sich bei diesem Verfahren bedeutend besser, namentlich, wenn man ein erbsengroßes Stückchen Soda, in Wasser zerweicht, auf je einen Liter beigibt. Der Geschmack wird kaum bemerkbar davon beeinflußt. Daß selbst abgekochte Milch gerinnt, hat seinen Grund in der unrichtigen Behandlung. Man nimmt zumeist viel zu kleine Töpfe, für den Liter nur einen Litertopf. Fängt nun die Milch an zu kochen, so steigt sie sofort empor und muß vom Feuer abgenommen werden, um nicht überzulaufen. Die bei der Gärung tätigen Pilze, die übrigens nur aus der Luft, nicht vom Küheuter stammen, sind dabei noch nicht hinreichend abgetötet. Gründlicher ist die Sterilisierung, wenn man die Milch 15—20 Minuten lang in einem bedeutend größeren Topf kochen läßt. Allerdings verliert sie dann an Menge, sie kocht ein, gewinnt aber an Fett- und Zuckergehalt für die Volumen, man hat also außer Wasser nichts eingebüßt. So abgekochte Milch hält sich bestimmt länger als 24 Stunden. Dieser Zeitraum genügt ja auch in den meisten Fällen. Dem Nährwert der Milch bringen die meisten Leute noch immer nicht das richtige Verständnis entgegen. Sie ist der beste Balsam eines reinen gesunden Blutes. Im Vergleich zu allen anderen Nahrungsmitteln ist sie auch heute noch das billigste. Ein halbes Liter Milch besitzt denselben Nährwert wie 4 Hühnerier oder ein halbes Pfund mäßig fettes oder 335 Gramm mageres Rindfleisch.

Brasilianisches Weizenmehl.

Aus Rio Grande wird berichtet:

Im chemischen Laboratorium zu Buenos Aires wurde brasilianisches Weizenmehl untersucht. Dabei stellte sich heraus, daß das brasilianische Produkt, es handelt sich um Mehl aus Rio Grande do Sul, das argentinische an Wert übertrifft. Rio Grande do Sul hat sich im Gegensatz zu früheren Zeiten fast gänzlich der Weizenkultur abgewandt, und sein Augenmerk mehr auf die Viehzucht gerichtet. Ebenso blühte vor hundert und mehr Jahren auf dem Hochlande von Paraná die Weizenkultur. So wurden im Jahre 1808 als sich König João VI. mit seinem zahlreichen Gefolge in Rio de Janeiro aufhielt, große Massen Weizen von Curitiba nach Rio gebracht. Und früher wurde noch von Paraná viel Weizen nach der La Plata-Gegend exportiert. Heutzutage ist es gerade umgekehrt; obwohl auch heute noch der Weizen auf dem Hochlande von Paraná und Santa Catharina gut geerntet, bezieht man ihn lieber aus Argentinien und Nordamerika.

EDITAL.

Os seguintes contribuintes do Distrito Hammonia, que até hoje deixaram de pagar os impostos infra mencionados, ficam intimados a pagarem os mesmos impostos sem demora.

Nachstehende, noch rückständige Steuerzahler im Distrikt Hammonia werden hiermit aufgefordert die aus den Jahren 1906 und 1907 schuldigen Steuern umgehend zu begleichen.

Feuersteuer.

Johann Weitmann 8\$800. Wilhelm Geiser 8\$800. Adolf Knobel 8\$800. Karl Kipfer 8\$800. Heinrich Weiers 8\$800. Christian Eselsken 4\$400. Georg Eberhard 4\$400. Wilhelm Goebel 4\$400. Anton Häf 4\$400. Wilhelm Pött 4\$400. Wilhelm Rebelin 4\$400. Mathias Spieß 4\$400. Carl Schmidt 4\$400. Albert Stephan 4\$400. Fritz Vogt 4\$400. Robert Wünsche 4\$400. Max Bierhold 4\$400. Karl Krumm 4\$400. Christian Küster 4\$400.

Andere Steuern.

Carl Döschmann 60\$500. Albert Stephan 16\$500. Anton Häf 16\$500. Heinrich Weiers 4\$400. Blumenau, den 8. August 1908.

O Thesoureiro.