

Erhebt monatlich.
Zugspieis jährlich im
unz. Blumenau 18000
außerhalb 18200.
zelle Nummer 100 Ns.

Der Hansabote

Berfendung:
G. Artur Kochler, Blumenau.

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

Die dreieipaltene Körpus-
zeile oder deren Raum
100 Rets.

Hammonia, Sonnabend, den 6. März 1909.

(Blumenau, Santa Catharina, Brasilien.)

Professor Fabarius und die Auswanderung nach Brasilien.

Aus den Kreisen der Hansakolonisten, des diesseitigen Bezirks Itajahy-Hercilio — ging uns das nachfolgende Schreiben, mit der Bitte um Veröffentlichung zu:

Herr Professor Fabarius, Direktor der Kolonialschule in Wittenhausen, hat einem Auswanderungslustigen, welcher sich an ihn mit der Bitte um Auskunft über Brasilien gewandt hatte, direkt abgehalten, nach hier auszuwandern. Der betreffende Brief ist in Nr. 61 des Urwabtsboden veröffentlicht und enthält so viel Unwahres, daß wir, die unterzeichneten Hansakolonisten, uns veranlaßt sehen, uns ebenfalls zu der Angelegenheit zu äußern, und die falschen Behauptungen des Herrn Fabarius zurückzuweisen. Was Herr Professor Fabarius über das Fortkommen, der nach Brasilien ausgewanderten Ansiedler sagt, steht zum mindesten von vollständiger Unkenntnis der Sachlage; denn trotzdem die Hansa noch jung ist — die ältesten Kolonisten sind 10 Jahre hier — haben es viele Ansiedler schon zu einem angehenden Wohlstande gebracht und das wird auch den andern möglich sein, wenn sie es nicht am nötigen Fleiß und Ausdauer fehlen lassen. Freilich reich werden ist hier für den Kolonisten so ziemlich ausgeschlossen, aber das war auch von vornherein nicht unser Bestreben; wir wollen bei täglicher Arbeit ein auskömmlisches Dasein, ein zufriedenes, freies Leben führen und das können wir hier, die Vorbedingungen sind da und der Beweis ist in alten Kolonien seit langem erbracht. — Dass die Rechtsverhältnisse hierzulande noch nicht auf der Höhe stehen, wie z. B. in Deutschland, ist klar, aber von einer außerordentlichen Unsicherheit, wie Fabarius schreibt, ist uns nichts bekannt, und daß der Deutsche in Fällen von Kolonisten mit der Polizei, der Verwaltung und den eingeborenen Brasilianern so gut wie rechlos sei, hat Herr Fabarius gewiß geträumt, den Unsun braucht niemand zu glauben, werden doch in den Gegenden wohin der Deutsche meist einwandert, also in den deutschen Ansiedlungen, beinahe sämliche Aemter von Deutsch-Brasilianern verwaltet. — Fabarius sagt weiter, daß der Einwanderer sein Land innerhalb zweier Jahren bar bezahlen soll, — das ist direkt unwahr. In der Hansa haben wir 7 Jahre Zeit bis abbezahlt sein muß, und diese Frist wird dann eventuell verlängert, wenn der betreffende Kolonist in der Zwischenzeit guten Willen zur Zahlung befunden hat. Wie die Bedingungen auf Regierungskolonien sind wissen wir nicht genau, doch werden sie wohl kaum hinter denen der Hansa zurückbleiben. An dem Versprechen auf freies Land und freies Haus für diejenigen, welche sich innerhalb zweier Jahre mit einem Brasilianer oder einer Brasilianerin verheiraten, braucht sich niemand zu stoßen, denn erstens werden auch die hier geborenen Kinder der deutschen Ansiedler als Brasilianer betrachtet, und zweitens hat es ja auch niemand nötig einen Brasilianer oder eine Brasilianerin zu heiraten — außer aus freiem Willen; übrigens wollen wir noch erwähnen, daß besagte Vergünstigung nur in den Regierungskolonien, aber nicht in der Hansa besteht.

Wir kommen zu dem Schluß, daß Herr Professor Fabarius absolut kein Brasilienkenner sein kann und wäre es sehr zu wünschen, daß der Herr in Zukunft in seinen Briefen an Auswanderungslustige wenigstens Unwahrheiten fortliche, im Lebigen kann er ja so viel er mag für Südwestafrika und Polen arbeiten. Jedenfalls können wir jedem Auswanderungslustigen, der den guten Vorsatz hat, zu arbeiten und der sich mit einem, wenn auch einfachen, aber freien sorglosen Leben zufrieden geben will, nur anraten, herzukommen, er wird bei Tüchtigkeit und Ausdauer ganz gewiß vorwärts kommen.

Name	Wohnort
Th. Reistenbach	Sellin
R. Hedler	"
Franz Roßmann	"
Otto Reichmuth	"
Johann Jungkunz	"
Johann Ringenberg	"
Bernel Gedlitzka	"
E. Hettich	"
Fritz Kiefer	"
Joh. Sporer	"
Otto Lösch	"
Hugo Reichmuth	"
Emil Rix	"
Paul Hoffmann	"
E. Vondrath	"
Adolf Lemermeier	"
Otto Erdmann	"
Franz Streda	"
Karl Jung	"
Karl Hedler	"
Heinrich Röwe	"
Edm. Müsner	"
Otto Krämer, Behrer	"
Rud. Deblitz	"
Josef Hajek	"
Josef Vikart	"
Wilh. Hoppe	"
Christian Alois	"
Georg Alois	"
Christian Schwaderer	"
Frau Kettner	"
Wilhelm Friedel	"
Rud. Oswald	"
Josef Machota	"
Alwin Tiebe	"
Wilhelm Ringling	"
Hermann Enrich	"
Friedrich Miseit	"
Gustav Balthardt	Neu-Berlin
Friedrich Balthardt	"
Bruno Goebel	"
Friedrich Eberspächer	"
Friedrich Schlegel jun.	"
Friedrich Schlegel sen.	"
Otto Siewert	Hercilio
Anton Bigner	Carapatoberg
Ernst Klahr	Neu-Bremen
Otto Kreuz	"
Alfred Leopold	"
Emil Christen	"
E. H. Knauth	"
Johannes Oldehus	"
Karl Reich	Scharlach
Heinrich Rütsler	"
Adolf Rütsler	"
Heinrich Dannehl	"
Richard Stähle	"
Rudolf Schulze	"
L. Dehnerdt	"
Wilhelm Stein	"
Adolf Stein	"
Simon Kneidell	"
Fritz Kühnel	"

Name	Wohnort
Gustav Stein	Scharlach
Mathias Spies	"
Hermann Baumann	"
Johann Mohr	"
Arthur Banselow	Neu-Bremen
Arnold Christen	"
Gustav Thomas	"
Max Stünz	"
Karl Fritsch	"
Wilhelm Bohnert	"
Hermann Biege	"
Andreas Bohnert	"
Josef Bohnert	"
Karl Bohnert	"
Anton Haas	"
Franz Thomaschütz	"
Winzens Fries	"
Adolf Knöbel	"
F. Wille	Kraul
Karl Kipfer	"
Rudolf Müller	"
Rudolf Gut	"
Arthur Wenzel	Neu-Zürich
A. Wenzel	"
Wilhelm Goebel	Rio dos Indios
Albert Schulze	Neu-Bremen
Carl Schulze	Sellin
Ferdinand Krämer	Scharlach
Rudolf Krenz	Raphael
W. Bachmann	"
August Krambeck	"
Wilhelm Dettmer	"
August Pfiffer	"
Carlos Bahr	"
Johann Queinsch	"
Wilhelm Klink	"
Adolf von Beschau	"
Fritz Vogt	"
Oscar Dettmer	"
Alfred Eger	"
Rudolf Kellermann	"
Marin Amrosch	"
Christian Kästner	"
Heinrich Wanke	"
Oscar Uebelhauen	"
Theodor Baumann	"
Frau Schill	"
August Savotte	Hammonia
Ludwig Rosenfelder	"
F. Kröplin sen.	"
F. Kröplin jun.	"
August Schurt	Hercilio rechtes Ufer
Wilhelm Möller	"
Friedrich Bozan	"
Hermann Möller	"
Rudolf Eskelsen	"
Hermann Eitzenberg	"
Albert Denzer	"
Karl Klem	"
August Müller	"
August Voigt	"
Christian Eskelsen	"
Peter Fischer	"
Jakob Stacholski	"
August Denzer	"
W. Näß	"
Johes Weckle	"
José Khol	"
Paul Schurt	"
Guilherme Geiser	Hercilio linkes Ufer
Wilhelm Näß jun.	Hercilio rechtes Ufer
Heinrich Kummerow	Hercilio linkes Ufer
Beat Jänsfeld	Taquareas
Richard Bahr	"
Friedrich Werner	"
Hermann Braaz	"
Sebastian Neulinger	"
Ernst Schlegel	"
Reinh. Zimmer	"
Hermann Blüthgen	"

Name	Wohnort
Ferdinand Jacobsen	Taquareas
Hermann Hedler	"
Franz Hoelgebäum	"
Wilhelm Engelhardt	"
Christian Mohr	Scharlach

Über Rahmstationen und ihre Organisation.

Rahmstationen sind eine noch recht junge Errungenschaft unseres Molkereiwesens. Wie alles Neue hatten auch sie mit mancherlei Schwierigkeiten zu kämpfen, heute wird aber ihre Berechtigung schon vielfach anerkannt.

Die Hauptchwierigkeiten die man dieser neuen Betriebsform, die bekanntlich darin gipfelt, einer Molkerei nicht wie bisher Vollmilch, sondern den daraus gewonnenen Rahm zuzuführen, rätselt, liegen offenbar an den erhöhten Anlagekosten die Betriebe mit Rahmstationen erfordern. Diese Anlagekosten können nie oder doch nur in ansnehmend günstigen Fällen, durch die Ersparnis die bei der Lieferung von Vollmilch gegenüber der Lieferung von Rahm der gleichen Vollmilchmenge entsteht völlig paralytiert werden.

Das ist richtig. Der wirtschaftliche Nutzen der Rahmstationen liegt aber nur zum kleinsten Teil in Transportersparnissen und selbst da sind derartige Ersparnisse lediglich begleitende Nebenerscheinungen, die gewiß höchst erwünscht sein mögen, aber keineswegs als Endzweck erstrebt werden.

Der Vorteil, den die Rahmlieferung aufstelle der Lieferung der entsprechenden Vollmilchmenge bietet, ist viel wesentlicher und seiner rein wirtschaftlichen Natur wegen ein doppelter. Einmal ist dieser Vorteil rein sanitärer Natur, zweitens aber gleichzeitig ein betriebswirtschaftlicher für den Betrieb der Molkerei. Es ist heute Mode geworden, die sanitäre Seite in ähnlichen Fällen recht scharf zu betonen und es ist ohne weiteres zuzugestehen, daß da manchmal diese Betonung zu scharf und einseitig erscheint, besonders wo es sich darum handelt, eventuell auf gesetzgeberischem Wege vorzugehen. Wir tun offenbar sehr recht daran, daß wir insbesondere bei Milch, die ja ohnehin so ungewöhnlich empfindlich ist, auf die sanitäre Seite der ganzen Arbeit die sie betrifft, mit aller erdenklichen Sorgfalt eingehen. Es sei an die Tatsache erinnert, daß es keine Molkerei gibt, die dauernd wirklich tadellose Produkte erzeugt, wenn sie nicht gleichzeitig die sanitäre Seite des Molkereiwesens auf das sorgfältigste berücksichtigt. Die Butterprüfungen haben ergeben, daß nur Molkereien, die eben diese sanitäre Seite genügend berücksichtigen, wirklich dauernd feinste Ware erzeugen können.

Sanitär wirkt die Lieferung der Rahmmeile statt der ihr entsprechenden Menge Vollmilch vor allem dadurch:

Einmal läßt sich die Milch in kuhwarmem Zustand weit besser centrifugieren. Das ist ein Moment, der vielfach in Vergessenheit geraten ist, weil man eben überall die Milch auf die Zentrifugewärme künstlich erwärmen muß, so daß man sich völlig gewöhnt hat, das als das Natürlichste anzusehen. Die Entrahmung ist bei kuhwarmer Milch särfer wie bei künstlich erwärmer Milch. Das wesentlichste ist und bleibt aber immer die radikale Enträumung des Milchschmutzes, was die Zentrifuge weitans am besten bewirkt.

Bekanntlich arbeitet man heute viel daran, wirklich brauchbare Milchsiebe und Milchfilter zu konstruiren; die Erfolge sind aber noch recht mäßige. Ein Neinigen einmal verschmutzter Milch wird nie vollständig gelingen können, weil der Schmutz zum Teil in der Milch sich löst, und gelöst jedem noch so feinen Siebe entwicht. Wenn man den Zentrifugenschlamm betrachtet, so sieht man auf das deutlichste, welche Mengen von Schmutz in der Milch enthalten sind; 0,5—0,8 g Schlamm auf das Kilo Milch gehört gar nicht zu den Seltenheiten. Allerdings darf man den Zentrifugenschlamm nicht vollständig als Milchschmutz ansprechen; er enthält neben eigentlichem Schmutz noch einen oft beträchtlichen Teil geronnener Eiweißpartikelchen, dann Hauteilchen und dergleichen. Es leuchtet ein, daß es immer die erste Sorge sein muß, den Schmutz aus der Milch zu entfernen, und zwar so schnell als möglich, denn das Wachstum der Bakterien ist ja ein starkes und rasches. Den natürlichen Schmutz der Milch kann man aber mit keinem Mittel so gründlich entfernen wie durch die Zentrifuge. Infolgedessen wird es immer dasstrebenswerteste bleiben, die Milch sobald als möglich, also noch kuhwarm zu zentrifugieren. Das kann man aber nur dort, wo man Gelegenheit dazu hat. Diese Gelegenheit bieten die Rahmstationen, oder eigene Zentrifugen der Lieferanten, wie es ja erfreulicherweise hier der Fall ist, denn viele Kolonisten

find schon im Besitz von kleinen Handzentrifugen. Allein in der Selliintiefe sind ca. 20 im Betrieb. Durch das sofortige Zentrifugieren an Ort und Stelle wird außerdem gleichzeitig erreicht, daß man seine Magermilch frisch, also ohne Zeitverlust verbrauchen kann. Viel mehr ins Gewicht fällt aber der Umstand, daß man die Nahmlieferung nicht zur bestimmten Stunde besorgen muß, wie das bei der Vollmilchlieferung zu geschehen hat, da man in der Molkerei ja ununterbrochenen Zentrifugabetrieb hat (selbstverständlich bei Herstellung von Süßbutter). Dabei verringern sich auch die Transportkosten. Die Milch aus der nächsten Umgebung des Betriebes wird ja immer am besten im Zentralbetrieb zentrifugiert werden. Der ganze Betrieb wird aber ungeachtet entlastet dadurch, daß die Milch, welche weiter herkommt, in Form von Rahm hergeliefert wird, was einerseits qualitative Vorteile bringt und andererseits die Arbeiten im Zentralbetrieb wesentlich vereinfacht. Zwei Dinge sind noch besonders zu berücksichtigen: Einmal die Einrichtung einer Nahmestation oder mehrere Stationen, und zweitens die Art der Bezahlung des gelieferten Rahmes. Je nach der Milchmenge, die auf irgend einer Nahmestation zusammenkommt, wird man mit Hand oder Kraftbetrieb zu rechnen haben. Die betriebstechnische Leitung jeder Nahmestation gipfelt darin, daß die Milch einmal tuhlich rasch entrahmt und zweitens daß der Rahm entsprechend behandelt werden kann. Der letzte Umstand ist bei Nahmestationen deshalb noch wichtiger, weil der Rahm dieser Stationen ja noch in die Molkerei transportiert werden muß. Schon infolge dieses Umstandes allein wird es unabdinglich erscheinen müssen, daß der Rahm gründlich pasteurisiert und hernach gut gekühlt wird. Jede Nahmestation braucht also vor allem einen Pasteur, einen Kühlertank und eine Zentrifuge. Da man zum Pasteurisieren Dampf braucht ist ein kleiner Dampfturbinenseparator, der wenig Dampf braucht, angebracht. Der Rahm läuft direkt von der Zentrifuge in den Pasteur, und von dort in den Kühlertank. Jede Molkerei hat ihre speziellen örtlichen Verhältnisse, und die Kunst der Leitung bleibe immer die den reinsten und halbarten Rahm zu erzeugen. Gewicht ist unter allen Umständen darauf zu legen, daß man unter Berücksichtigung der Verhältnisse, die Sache so einzurichten weiß, daß der Rahm in tadellosem Zustande in die Molkerei eingeliefert wird. Schwierigkeiten erwachsen noch bei der Bezahlung des Rahmes. Das man Nahmlieferungen nur nach Fettgehalt bezahlen kann liegt klar zu Tage. Da der Fettgehalt mal der gelieferten Menge den Preis bestimmt, so ist es, da es bei Rahm am hohe Fettgehalte sich handelt unumgänglich notwendig, tägliche Untersuchungen zu machen.

Die täglichen Rahmuntersuchungen werden in der Molkerei in der Weise am besten ausgeführt, daß man 20 ccm Milch mit 80 ccm Wasser vermischt und das Gemisch dann auf seinen Fettgehalt untersucht. Der gefundene Fettgehalt wird mit 5 multipliziert und ergibt den Rahmfettgehalt. Von jedem Rahmgemisch untersucht man zwei Proben um eine Kontrolle zu haben. Der gefundene Fettgehalt wird sofort täglich mit der ihm entsprechenden Rahmmenge multipliziert und schreibt man die Kilogramm Fett, die herauskommen, in das Lieferungsbuch. Rechnet man Rahmmenge mal Fettgehalt täglich, so kostet es fast gar keine Arbeit, verschiebt man es bis zum Monatsende, so macht es viel Arbeit. Dazu kommt, daß man im ersten Falle immer eine gewisse Kontrolle über die einzelnen Rahmstationen hat. Die Buchführung der Rahmstationen besteht am besten aus zwei Journals, dem Einnahme- und Ausgabebuch. Das Einnahmebuch soll die Daten enthalten, welche über die Milchanlieferung und deren Wert gewissenhaften Aufschluß geben. Hat man wöchentlich zweimal Milchuntersuchung zwecks Behandlung der Milch so gibt man diesem Buche am besten nachfolgende Signatur:

Die Spalten Prozent Fettgehalt und Kilo Zeit werden von der Centrale wo die Milch- Untersuchungen auch gemacht werden ausgefüllt. Die übrigen füllt die Rahmstation täglich aus. Das zweite Buch, das die Rahmstation noch braucht, ist das Ableiterungsbuch in dem die Rahmlieferung eingetragen wird. Es ist das ein gewöhnliches Contobuch das am besten so liniert wird:

Datum	Gelieferte Kilo Rahm	Fettge- halt in Prozenten	Kilo Fett- menge	Bemerkungen

Als Fettuntersuchungsmethode für derartige Betriebe wo 100 und mehr Genossen beteiligt sind empfiehlt sich lediglich die Refraktometeruntersuchung von Wallny. Diese Methode ist genau, billig und unendlich zeitsparender wie jedwede Zentrifugalmethode. Dabei ist sie ungemein reinlich und bequem. Bei Umrechnung des wirklichen Fettgehaltes sollte man festhalten daß 1% Fett 10 Gramm im Liter sind.

Der Vorteil der Nahmstationen liegt in der stärkeren Zentralisierung der Butterreibetriebe. Diese Zentralisierung hat unsehrbar den großen Vorteil, die Erzeugung einer einheitlichen Ware zu erleichtern, zu sichern und gleichzeitig zu verbilligen.

Ich habe in diesem Artikel darum wollen, daß, wenn die hier bestehende Milchverwertungsgenossenschaft, aus irgend welchem Grunde das Herstellen von Käse aufgeben will, was ja nicht ausgeschlossen ist und zur Butterfabrikation übergeht, einen Anhaltspunkt zu geben, einheitliche Ware herzustellen. Denn trotz der vielen Zentrifugen die im Betrieb sind, ist es doch keine einheitliche Butter. Der zentrifugierte Rahm muß doch so lange aufbewahrt werden bis die erforderliche Menge zum Buttern vorhanden ist. Aber das soll gesagt sein. Wir haben seit so viele Zentrifugen im Betrieb sind, bessere und haltbarere Butter als früher. Th. Reitzenbach.

Th. Reistenbach.

Zur Ameisenvertilgung

Ein Pfund Wermuth brühe man mit heißem Wasser an und schütte es in den Ameisenhaufen. Sind die Ameisen an Gewächsen, so vermische man es mit vier Loth Tragantgummi, und sprühe es mit einer Gießkanne auf dieselben. Auch kann man ein Viertel Pfund Kampfer hinzulegen, wodurch die Ameisen noch schneller getötet werden.

Zur Befüllung der Ameisenhaufen bedient man sich des Kochsalzes, welches man trocken über denselben aussstreut (natürlich im Verhältnis zur Größe desselben) und auf welches man nachher, etwa bei trockener Witterung, Wasser gießt, damit sich das Salz schneller auflöse und wirkbar in die unterirdischen Gänge eindringe. Kleinere Ameisenhaufen, welche sich auf einer Rasenbank angesiedelt hatten, wurden durch eine Handvoll Kochsalz über Nacht spurlos vertrieben.

Das bestaunteste Mittel, um die Krone der Bäume vor den Ameisen zu schützen, ist: wenn man einen sechs Zoll breiten Streifen Leinwandlappen um den Stamm legt, und noch ein Streichlein Wolle darüber anbringt. Bestreichen der Bäume mit Hanföl, aufgelöstem Senfrohr, durch welches Mittel man auch die Bienenstöcke davor sichern kann, wenn man die Rägen und Deffnungen, durch welche sie eindringen, damit bestreicht.

Herr Bépin, Direktor des botanischen Gartens in Paris, gibt ein Mittel gegen Ameisen an, worauf er durch einen Zufall geführt wurde. Als er einst Zweige vom Paradiesapfel auf einen kleinen Ameisenhaufen warf, waren einige Tage darauf sämtliche Ameisen verschwunden. Er wiederholte nun den Versuch mehrere Male, und erreichte stets damit die Vertreibung der

Ameisen. Die Ameisenbrut sei durch ungelöschten Kalk zu be- seitigen in der Weise, daß man eine solche Stelle mit derartigem Kalk bestreue und mit Wasser begieße.

R.

Bienenzucht mit beweglichem Wabenbau.

F. Kietzer.

Vor allen Dingen muss man die Natur der Bienen genau kennen, sonst kann man im Mobilbau, den sogenannten Dzierzon'schen Bienenwohnungen seinen Bienen eher schaden denn nützen. Im Interesse der Bienenzucht ist es wünschenswert, dass die Dzierzon'schen Kästen die weiteste Verbreitung finden; trotzdem wäre es Törheit, die alten Käse- oder Petroleumkisten sofort zu vernichten, und die darin befindlichen Völker zu kassieren, ein intelligenter Imker weiss sie auch, in bezug auf Honigertrag gehörig auszubeuten. Ich wurde schon oft gefragt, was sind für hier die besten Wohnungen, die Frage ist nicht so leicht zu beantworten, die besten und billigsten sind jedenfalls die, welche sich der Imker selbst bestellt, und für denjenigen, welcher einigermaßen mit dem Winkel umzugehen versteht, wird es keine grosse Mühe sein, einen rechtwinklichen Kasten herzustellen. Müsste man die Kästen von einem Tischler herschaffen lassen, so würde die Rentabilität der Bienenzucht sofort in Frage gestellt werden. Für am praktischsten halte ich Ständerstücke, mit zwei gleich grossen Etagen. Deutsches Normalmass, (Vieretager) Höhe 88 cm, Tiefe 60 cm, Breite 25 cm, dürfte für hiesige Verhältnisse gross genug sein. Denn nichts ist verkehrter als im Sommer eine zu kleine Wohnung, weil die Bienen wegen zu grosser Hitze sämtliche Arbeiten einstellen und vor dem Stocke müsigg vorliegen. Hingegen bleiben starke Völker, in Wohnungen von angemessener Grösse, auch in heißen Sommertagen in ruhigem Flug. Dagegen ist es ebenso verkehrt, wenn im Winter die Wohnungen zu gross sind, die Bienen können sie nicht genügend erwärmen, sie zehren stärker, brausen hastig und bei dieser anstrengenden Tätigkeit entstehen Nüsse, Ruhr und andere Krankheiten, und nicht selten geht im Frühjahr ein Volk ein, welches in einer zu grossen Wohnung sass. Dzierzonstücke sind nie zu gross, weil durch die Einschiebetüren der Raum beliebig vergrössert oder verkleinert werden kann. In den Wintermonaten sollen nur soviel Waben im Stocke gelassen werden, als die Bienen anfangs Mai belagern können, alle übrigen Waben nehme man heraus, denn sie werden in nassen Wintermonaten schimmlich, auch nisten sich darin die Wachsmotten ein und verrichten, von da aus immer weiter greifend, ihr Zerstörungswerk, bis sie mitunter das ganze Volk vernichtet haben. In gut verschliessbaren Bienenwohnungen ist dies weniger zu befürchten, aber in den hier üblichen Petroleumkisten, die oft weder Türen noch Fenster haben, zerstören die Baratten und Wachsmotten alle Winter einen Teil der Waben; trotzdem lässt es sich in den Petroleumkisten (in Ermangelung anderer Bienenwohnungen) ganz gut imkern, nachdem man sie gehörig umgearbeitet und mit beweglichem Bau eingerichtet hat; es gehören dann natürlich zwei Kisten zu einer Bienenwohnung (Honigraum und Bratraum). Der Honigraum wird von dem Brutraum durch ein Absperrgitter getrennt, welches nur den Bienen, da diese kleiner als die Königin und Drohnen, den Zugang in den Honigraum ermöglicht. Nun, lieber Leser, hast du die Absicht, dir einen Bienenstand zu gründen, so kaufe dir 2-3 Völker von einem Bienenzüchter, denn ein Volk ist kein Volk. Die beste Zeit zum Ankauf ist im Juni oder Juli. Der Stock muss 1. vollständig ausgebaut sein, 2. eine junge Königin haben, 3. der Wabenbau soll weiss oder höchstens hellbraun sein, 4. mindestens 5-6 Waben müssen von den Bienen belagert werden, 5. der Honigvorrat soll mindestens 5-8 kg betragen. Schwärme zu kaufen ist weniger empfehlenswert, du kannst durch einen Vorschwarm mit einer alten, bald absterbenden Königin oder durch einen Nachschwarm mit einer noch unbefruchteten, die auf ihren Befruchtungsausflügen leicht umkommt, sehr leicht um dein Geld kommen. Auch kannst du dir Bienenstücke nicht von deinem Nachbar kaufen, weil sämtliche Trachtbienen nach ihrem früheren Standort zurückfliegen würden, es ist notwendig, dass sie mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde in gerader Richtung, von deinem Standort aus entfernt

gestanden sind. Die Bienen merken dann sofort ihre Versetzung, und lernen den Flug auf ihren neuen Standort. Schwärme kannst du dir direkt von deinem Nachbar kaufen, jedoch sofort nach dem Einfangen. Nur hüte dich Nachschwäme zu versetzen, deren Königin schon ausgeflogen, aber noch nicht befruchtet sind weil sich diese Königinen, die den Standort ihres ersten Ausflugs im Gedächtnis behalten, ganz bestimmt verfliegen würden.

Fortsetzung folgt.

Rotwein als Tierarznei.

Von einem gelungenen aber glücklichen Einfall, den ein Gutsbesitzer hatte, wird berichtet. Diesem Gutsbesitzer erkrankten seine jungen Kälber an jenen gefürchteten Verdauungsstörungen, wie sie häufig beim Jungvieh auftreten, und seften gutartig verlaufen, so dass man diese Art Fälle allgemein mit dem Ausdruck Kälbersterbe bezeichnet. Nun erinnerte sich aber der Viehbesitzer, dass bei gewissen Verdauungsstörungen des menschlichen Körpers ein paar Gläser guten Rotweins oft Wunder tun. Flugs liess er daher etliche Flaschen aus seinem wohlversehenden Keller holen, und stiftete nun unter den unschuldigen Kälbern, sie möchten wollen oder nicht, eine Kneiperei an, dass es eine Art hatte. Jedes Kalb bekam reichlich eine Flasche. Der Erfolg war zunächst ein ganz natürlicher, insofern als die Kälbchen von einer Munterkeit ergriffen wurden, die sehr erfreulich, von ihrem vorherigen hinfälligen Zustand abstach, und wenn das Kalb erst vergnügt wird, dann hat es schon keine Not mehr. In der Tat hob der in dem Rotwein enthaltene Gerbstoff die Verdauungsbeschwerden auf; die Kälbchen nahmen bald wieder regelrechte Nahrung auf und wurden wieder vollständig gesund.

Berichtigung.

Zu Nummer 4 muss es heißen bei „Die Naturgeschichte der Biene“:
2. Die Arbeits-, Flug- oder Trachtbienen (nicht Stachelbienen) und die häuftäglichsten Rassen, welche in Deutschland gezüchtet werden (nicht gezeichnet werden).

Bestellungen auf

Das Echo

Hauptorgan der Deutschen im Auslande

nimmt entgegen

G. Artur Koehler, Buchhandlung, Blumenau.

Adolf Pfeilsticker

++ Zahntechniker ++

wird im April in der Hansa sein

und empfiehlt sich in allen zahntechnischen Arbeiten: Gebisse, Reparaturen, Plomben in Metall, Porzellan und Zement.

Zahnziehen schmerzlos und gefahrlos.