Google

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/

Google

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter http://books.google.com durchsuchen.

SA6038.66.3

Harvard College Library

COLLECTION ON
SOUTH AMERICA
GIFT OF
ARCHIBALD CARY COOLIDGE
AND
HIRAM BINGHAM, JR.
OF CAMBRIDGE

71

Brandenburgische Wirtschaftsbilder.

Erlebnisse und Forschungen

von

Dr. Karl Kaerger

Privatdocent an der Königlichen Landwirthschaftlichen Hochschule zu Berlin.

Zweite unveränderte Auflage.

Berlin, 1892.

Verlag von Gergonne & Cie.

SA 6038.86.3

HARVARD COLLEGE
APR 22 190?
LIBRARY.

A. L. Coolidge
&
H. Jam. Bingham

Alle Rechte vorbehalten.

Druck von Gergonne & Cie., Berlin W.

n

	Seite
ı Franziska	
! der Ansiedelung	1
adt. Hinaus an	
tige Nothlagen .	9
. . . . .	18
. . . . .	24
cennen. Spazier-	
ten Rossa. Die	
Es giebt nichts	
. . . . .	32
. Inhame, Aipi,	
ver, Baumwolle,	
. . . . .	44
ein	56
herdeinrichtungen.	
nitstische Plagen.	
. . . . .	66
liche Thätigkeiten.	
kt. Volkslieder.	
. . . . .	79
lung der Arbeiter	111
opäisches Gemüse.	
andere Futter-	
Hafer, Theosinte,	
. . . . .	118
uthühner, Ziegen,	
Eine klassische	
. . . . .	128
Getränkeliste . .	143
Straßenbaues im	
ft. Die Bruder-	
e. Totale Kopf-	
hen Erfahrungen.	
n. Gerechtfertigte	
. . . . .	155
gen: Zuckerrohr,	
irtschaftliche Lage	
Ein abgeblitzter	
. . . . .	165
r Kolonie Dona	
. . . . .	176
. . . . .	204
. . . . .	212
. . . . .	225
. . . . .	241
. . . . .	278
. . . . .	278
. . . . .	288
. . . . .	888
. . . . .	896
. . . . .	421
. . . . .	479
. . . . .	489
. . . . .	510

t.

Ganze. Ihre einzelnen Theile
gen Eigenheit nach recht ver-
n Verhältniſſe in den Kolonien
n der Provinz Paraná waren
d daſelbſt im Laufe der Jahre
rhältnißmäßig kurzen Beſuchen
igungen, die ich dabei über die
ingere Zeit, nämlich 4 Monate,
der Provinz São Paulo ver-
he Quellen zur Verfügung, die
rlaſſen hatte, zugeſtellt wurden.

griften; eine unter dem Namen
von der ſtatiſtiſchen Kommiſſion
herausgegebene im weſentlichen
Relationen des braſilianiſchen
Provinz erſcheint hier zum

aſilien noch äußerſt mangelhaft
viele Verhältniſſe der Provinz
näßig vollſtändiges Bild, und
lichen Erkundigungen in vielen
größter Gewiſſenhaftigkeit vor-
inz habe ich mit Groß- und
d gewerblichen Arbeitern, mit
mit Kaufleuten und Gewerbe-
en und Ingenieuren, kurz mit
en ich nur irgend welche Aus-
ſprochen und mit von ihnen
r ihre ſpezielle Berufsthätigkeit
ganz ungeheuer viel Material
ſſen doch noch nicht zufrieden.
och immer an ſpeziellen Nach-
n in Santos längere Zeit auf-
echnik des Kaffeeexportes und

manches andere Wissenswerthe zu studiren. Wie gern hätte ich einmal einen Ausflug nach den großen Viehzuchtsdistrikten im Süden und Südwesten der Provinz gemacht, wie gern hätte ich das von allen Seiten als äußerst fruchtbar geschilderte, aber noch fast ganz unbewohnte Gebiet des Paranapanema einmal der Kreuz und Quere durchzogen, um aus eigener Anschauung mir ein Urtheil darüber bilden zu können, ob jene Gegend in der That sich zu einer Kolonisation im großen Stil so ausgezeichnet eignet, wie es von vielen Seiten behauptet wird.

Allein all diesen Wünschen trat als einziges Hinderniß der Umstand entgegen, daß mir die Mittel zu einer Verlängerung meiner Forschungsreise fehlten. Mein Vater hatte mir mit größter Liberalität bereits große Summen zur Verfügung gestellt, um mich im Urwald von Dona Franziska eine Fülle von Erfahrungen als Kolonist sammeln zu lassen und meine Reisen in Brasilien hatten dann wieder so große Summen verschlungen, daß ich unmöglich seine Güte länger in Anspruch nehmen konnte.

Wenn ich überhaupt durch die folgenden Blätter der Wissenschaft und der Sache der Kolonisation etwas genutzt habe, so ist das in allererster Linie meinem Vater zu danken, der einem Sohne, der schon längst sich seinen Lebensunterhalt hätte selbst erwerben können und sollen, die Mittel nicht nur zum Leben, sondern auch zu kostspieligen Forschungen in großherzigster und freigiebigster Weise zur Verfügung stellte. Von irgend einer anderen Seite, sei es von einer Gesellschaft, sei es von einer Regierung, habe ich nicht einen Pfennig zur Ausführung meiner lediglich im öffentlichen Interesse vorgenommenen Forschungen erhalten. Auch sonst bin ich von den brasilianischen Behörden in keiner Weise in der Ausführung meines Unternehmens unterstützt worden.

Dagegen ergreife ich mit Freuden die Gelegenheit, den vielen deutschen Landsleuten in der Provinz São Paulo, die nicht nur meinem Vorhaben mit größter Sympathie entgegen gekommen sind, sondern auch dasselbe mit Rath und That, mit ihren Empfehlungen und ihrer Gastfreundschaft aufs kräftigste unterstützt haben, meinen aufrichtigsten Dank abzustatten. Ganz besonderen Dank schulde ich den Herren Konsul Trost in São Paulo, Konsul Krug in Campinas, Polizeidelegado Albert Müller in Campinas, welche letztere beiden in der Zwischenzeit leider der Tod ereilt hat, Gustav Trebitz, Herausgeber der „Germania“, v. Hugo, Redakteur der „Freien Presse“, Ingenieur Albert Kuhlmann, Architekt M. Häußler und den vielen deutschen Landwirten, welche mich oft Tage lang in gastfreiester Weise aufgenommen haben. Bei der späteren Bearbeitung des von mir gesammelten Materials und der mir erst in Rio de Janeiro von Herrn Dr. Draenert, Rath im Ackerbauministerium, gütigst zur Verfügung gestellten Statistik stießen mir noch gar manche Fragen auf, um deren schriftliche Beantwortung ich meine Freunde in São Paulo ersuchte. Ganz besonders werthvolle Informationen hat mir hierbei Herr Architekt Häußler übersandt, welchem ich auch hierfür meine lebhaftesten Dank ausspreche.

› Paulo laufen der in Deutſch-
onien über die Verhältniſſe dieſer
ider. Dieſer Umſtand möge kein
ben erwecken.
he Landsleute mit vollem Recht
: São Paulos zu dulden hatten,
lche die Haupturſache zum Erlaß
ıan ſich in Deutſchland über die
gebildet, und ſich um die etwaige
mmert. In allen Schriften über
n drübigen deutſchen Zeitungen
ıtz hingeſtellt, die Provinz São
gen für die deutſche Koloniſation.
htigkeit oder Unrichtigkeit dieſer
Lage der Dinge kann es nicht
ıdenen thatſächlichen Verhältniſſe
ich bisher über dieſelben machte,
nir gelingen, durch meine mit
n die Vorurtheile zu zerſtreuen,
niſchen Koloniſationsbeſtrebungen
end gemacht haben.
it iſt von den übrigen grund-
unter eine bekannte literariſche
ſchließlich eine Erzählung, noch
s iſt ein Verſuch, beides zu ver-
Verſuch giebt, bitte ich um nach-
36 bis Mai 1888 habe ich in der
valdskoloniſt gelebt und geſchafft.
Erlebniſſe und Erfahrungen ver-
mir nicht außergewöhnlich und
ıend von mir ſelbſt ſprechen zu
s aber ſagte ich mir, daß die
Urzelle, wenn ſie mit der bei
r möglichen Objektivität geſchehe,
e, welches ſich ſogar für alle
men, zu einem fühlbar praktiſchen

n von Auswanderern beſtimmte
it herangemacht hatte, auf die
ngweilig zu werden, alles was
: Anderen über die verſchiedenen
aillirteſter Weiſe darzuſtellen.
wägung höherer Art.
rt gipfelt in einer Sammlung,

Sichtung und Durchgeistigung aller in einem bestimmten Wissensgebiete überhaupt nur zu konstatirenden konkreten Thatsachen. Auch das geringfügigste, unscheinbarste Detail wird von der Wissenschaft als Werthobjekt angenommen. Diese Konkretisirung, diese Verthatsächlichung unseres Denkens bildet den hervorragendsten Charakterzug der gegenwärtigen Zeit. In der Philosophie ist das Interesse an rein abstrakten Denkoperationen gegenüber dem an Durchgeistigung naturwissenschaftlicher Thatsachen bedeutend zurückgetreten, ja es hat bis zu einem gewissen Grade die philosophische Spekulation der naturwissenschaftlichen den Platz räumen müssen. In unseren politischen Anschauungen ist das abstrakte Freiheitsideal des vorigen Jahrhunderts durch das konkrete Machtideal der nachsiebziger Zeit ersetzt worden. In der Rechtswissenschaft ist das Interesse an der theoretischen Spekulation über das System und das Wesen der Rechte fast ganz verschwunden, und man interessirt sich nur noch für die Schaffung und Interpretation von Gesetzbüchern und die Auslegung konkreter Rechtsfälle; der Kommentar und die Urtheilssammlung steht im Vordergrunde jeder juristischen Bibliothek. In der Philologie ist die abstrakte Textspekulation — so sich gewöhnlich Textkritik zu nennen beliebt — und das aprioristische Difteln in Etymologie, Formenlehre und Syntax schon längst über den Haufen geworfen und die moderne Sprachwissenschaft stützt ihre Forschungen auf die naturgesetzlichen Thatsachen der Lautphysiologie und Psychologie. Und ganz derselbe Umschwung nun hat sich in der Wissenschaft vollzogen, zu welcher die vorliegende Arbeit einen bescheidenen Beitrag zu liefern sich vorsetzt. Auch in der Nationalökonomie ist man der theoretischen Spekulation längst überdrüssig geworden, und sucht dafür eine Fülle wirthschaftlicher Thatsachen zu sammeln und zu sichten.

Nun, ganz dieselbe Entwickelung wie die Ideenwelt der Nation im Allgemeinen habe auch ich im Kleinen in meinem eigenen Geist durchmachen müssen, — ist doch auch in geistiger Beziehung das Leben der Individuums nur ein zusammengedrängtes Leben der Gattung. In meinen „Zwangsrechten“ war alles eitel Spekulation und Theorie. Eine gründliche Erforschung der einzelnen Rechtsthatsachen wurde verschmäht, jede Detailforschung war mir überhaupt ein Greuel. Diese Arbeitsrichtung hat sich im Laufe der Zeiten ganz erheblich und wie ich hoffe, zum Besseren geändert. Nicht als ob ich mit Nichtachtung auf jene jugendlichen Bestrebungen zurückblickte — im Gegentheil, ich hoffe, daß eine weniger vorurtheilsvoll richtende Generation juristischer Gelehrter als die jetzt lebende, die Ideen meiner Schrift acceptiren und insbesondere das daselbst niedergelegte nationale Rechtssystem als das unserm Rechtsleben am meisten conforme anerkennen wird. Aber das habe ich einsehen gelernt, daß man in der Gegenwart selbst mit den richtigsten Ide nichts wirken kann, wenn man sie nicht durch einen breiten Thatsachenunterb zu stützen sucht.

Wie jede Reaktion gegen eine bisherige Geistesrichtung im Leben d Nation sowohl, als in dem des Einzelnen, meistentheils im Anfang üb das richtige Maß hinausschießt, so werde auch ich in der vorliegend

ıſchaftlichen
mögе man
, der den
Heimath zu
nsbeſondere
wirtſchaft-
in etwas

darzuſtellen,
ſcheu meine
etwa einer
gezweifelt,
in meinen
n durchaus
n Angriffen
Allein zwei
Beziehung
ns als das
en, und zu
ber erſchien
Kolonie zu
r die Ent-
ßt worden
aß ich mich
he Vorein-
auch den
cken gerecht
jen Fragen
nicht durch

endes Buch
leihe ſelbſt-
digkeit den
ige Wieder-

ger.

chen Syſtem ſind im täglichen

00 palmos = 6600 m.
n.

¹/₄ ha = 2500 qm,
40 l, 1 Sack = 80 l,
50 l.

os = 10 barris (Sing. barril)
rundel = 500 l.
)a = 15 kg.

l ausgeſprochenen portugieſiſch-
ute.
nit dem Franzöſiſchen
.
ˀ, u, i wie ß.

ˀ, u, i, wie weiches sch.

chen.
ochen.
wie weiches s.
ie hartes s.

bereinſtimmung mit dem
n herrſcht.
ſprochen, nur in der Silbe ex,
räpoſition ex herſtammt, lautet

h n und nach l wird es wie

b vor Konſonanten die vorher-

as im Franzöſiſchen der Fall iſt,
ihren Laut.
n ~ wiedergegeben. In dieſem
Laut. Es lautet:
e = on, ãe = an.
acht ſich der nur die Grammatik
r die Ausſprache von ão und õe.

Im Munde des gewö
beide ganz genau wie
einfach. Der gebildet
hält, ſpricht das ão
und läßt bei õe und i
12. ei klingt wie ein helle
13. ou lautet bald wie o g
„ „ u g
„ „ oi g
Erſteres iſt der gewöh
14. In senhor und senh
15. In muito, viel, wird
16. In São wird das ão
17. In der Anfangsſilbe
Formen des Zeitworts

ınd die

r Ansiedelung.

er? Antworten
iche Rufe aus=
n war es her,
ahe bei deſſen
in die Tiefen
e ich gefunden,
chen Bach an=
n Wellenlinien
s Stück Land,
der beiden ob=
blick der Karte
worden. Aber
gseifer Genüge
die verdiente
te es, ehe ich
erſten Ausflug
ht man im Ur=
nur mit dem
waltigen, alles
n Bäumen ſich
es noch früh
ter Einhaltung
tung ſchließlich
wenn man bei
ar es uns am
einem jungen
kolonie Dona
t aufgebrochen
raße und dem
er Nacht über=
den Wanderer
ineingehauenen

Weg, die „Picade", wird man in den meiſten Fäll
lieren, mit Sicherheit dann, wenn ſie ſich an irgend
Das Loos, das dann aber des Wanderers harrt,
werthes. Selbſt in regenloſen Zeiten iſt der Urwald
Küſtenlandes in Folge des ſtarken nächtlichen Tha
hinderten Verdunſtung außerordentlich feucht, ſo da
fällt, nach eingetretener Finſterniß noch ſoviel trocke
zuleſen, als zur Entflammung eines Feuers nothwen
ſich die Unannehmlichkeiten eines Waldlagers ohne
dazu gehört nicht viel Phantaſie. Es iſt daher jede
anzurathen, niemals eine Tour in den Urwald a
nicht genau weiß, daß er noch vor Anbruch der D
wohnte Stätte oder zum mindeſten an eine im B
gelangen kann. Bei größeren Touren, für welche
nicht vorhanden, wird zu einer ſo frühen Stunde Ra
die Vorbereitungen für die Nacht noch mit Muße tre
Falle aber, in welchem man ſeiner Sache nicht gewiß
mitgenommen werden, mit deren Hilfe man ſich eh
Walde herausfinden kann.

Dieſe Vorſicht hatte ich glücklicher Weiſe gebra
mir denn möglich geworden, noch in ſpäter Stunde
eines der zum größten Theil am rechten Ufer des S
Braſilianer in Anſpruch nehmen zu können. Auch
nächtigten wir bei einem ſolchen, der gegenüber der
pocuſinho in den Itapocú am rechten Ufer des letzt
mein nächſter Nachbar werden ſollte. Sein Name i
Souza. Aehnliche großartig klingende Namen fü
meiſtentheils, ohne daß ſich mit denſelben, wie n
Nomenklaturen erwarten könnten, der Begriff irgen
bände. Im mündlichen Verkehr iſt dagegen ausſchl
gebräuchlich, eine Unſitte, die ſie auch den deutſch
bewahren, und die natürlich oft zu Undeu
wechslungen führt.

Am dritten Tage kehrte ich wieder, um mit
den Grundſtückskauf abzuſchließen, nach Joinville,
Kolonie Dona Franziska zurück, wo ich im Hauſ
von mir, des ſeit vielen Jahrzehnten daſelbſt anſä
Haſſe, damals, ebenſo wie auch ſpäterhin, jederzeit
Aufnahme fand.

Die Kolonie **Dona Franziska**, in der br
Santa Catharina unter dem 26° 18′ S. B. gelege
des „Hamburger Koloniſations-Vereins von 1849".
Theil der dem Prinzen von Joinville bei ſeiner Ver
Franziska, Schweſter des Kaiſers Dom Pedro II
gebenen Ländereien unentgeltlich erworben, und ſpäte
demſelben Prinzen und theils dem Conde d'Eu, Ge
Kaiſers und Thronfolgerin Iſabella, gehörigen Lä
Preiſe dazu gekauft. Mit der braſilianiſchen Regier
einen von 5 zu 5 Jahren zu erneuernden Vertrag, k

Einwanderern (anfangs 1000
den eingeführten Einwanderer
letzten Vertrag wurde diese
zahlt der Verein zunächst der
hrts-Gesellschaft für jeden Ein-
eines Zwischendeck-Billets nach
ona Franziska, auf 55 Mark
Mark für jedes Kind ansetzen
r für die direkt nach São
Gesellschaft je nach Bedarf,
im Jahre entsendet. Die
ab, das erste gewöhnlich am

n die Einwanderer von der
) auf dem kleinen Dampfer
rt und dort drei Tage lang,
n aus Brettern erbauten Ein-
ch wird sodann jeder Familie
) Morgen, auf dem Hochland
uten Direktions-Beamten, dem
s Gepäck des Einwanderers bis
: fahrbare Weg reicht, un-
änkung ist in den von dem
hrts-Gesellschaft ausgegebenen
Dörffel, Kassirer des Vereins
versichert in dem Sammelwerk
Brasilien von Koseritz, Dörffel
daß das Gepäck kostenfrei bis
befördert werde.
.swanderer hat schon oft zu
eben. Es ist allerdings kaum
e die oben genannten Grenzen
eil der Transport des Gepäcks
picaden hindurch, wird er von
er zu stehen kommt, und es
he sich selbst zu unterziehen.
zur Auswanderung entschlossen
Zweifel gelassen und nicht mit
und daß vor allen Dingen
fahrbare Wege nach den neuen
nöglich nachkommt, um so die
rleichten.
rzahlung zu 3 Milreis und auf
. In letzterem Falle wird das
weitere zwei Jahre (thatsächlich
szahlung von 6 % gestundet.
Ueberlassung je eines Grund-
50 resp. 500 Morgen Anspruch.
ktion durchaus kulant. Eigent-

lich sollen nur verheiratheten Einwanderern Grundstücke angewiesen werden, weil man — und mit Recht — annimmt, daß nur solche sich zur dauernden Niederlassung als Kolonisten eignen. Man läßt aber auch ruhig dem unverheiratheten Einwanderer die Sache einmal probiren, und mißt ihm auf seinen Wunsch ein Grundstück zu. Auch theilt man Familienvätern soviel mehr Grundstücke zu, als sie erwachsene Söhne haben. Ich persönlich habe gleichfalls die Kulanz der Direktion insofern erfahren, als man mir ca. 70 Morgen mehr als die üblichen 50 Morgen auf Kredit überließ.

Die bei der Ansiedelung neuer Kolonisten regelmäßig befolgte Methode ist folgende: Es wird bereits einige Zeit vor der Ankunft neuer Kolonisten in unmittelbarem Anschluß an die letzte Niederlassung durch den Ingenieur eine Picade in den Wald geschlagen, welche die künftige Fortsetzung der bisher besiedelten „Straße" bilden soll. Rechts und links hiervon werden in einer Entfernung von durchschnittlich 130 und mehr Metern in einer bestimmten sich gleich bleibenden Himmelsrichtung Picaden geschlagen, welche die Grenzen der künftigen Grundstücke bilden sollen. Ist der Andrang von neuen Einwanderern groß, so unterläßt man es vorläufig, diese Picaden bis zu ihrem, durch den erforderlichen Flächeninhalt gegebenen Ende durchzuführen, sondern schlägt sie nur so weit hinein, daß der Kolonist weiß, in welchen Grenzen er sich bei seinen ersten Anlagen zu halten hat. Da diese Picaden, wenn sie nicht offen gehalten werden, sehr schnell wieder zuwachsen, so werden an den Anfang derselben dort, wo sie von der Straße abbrechen, an ihrem Ende viereckig behauene, etwa einen Meter hohe Blöcke aus hartem, der Fäulniß widerstehendem Holz in die Erde fest eingerammt, welche namentlich in Folge des Umstandes, daß die Richtung dieser Grenzpicaden stets eine gegebene ist, späteren Grenzstreitigkeiten mit Erfolg vorzubeugen geeignet sind. Die Ausmessung des Flächeninhalts sollte dem mit der Regierung geschlossenen Vertrage zufolge eigentlich unter Aufnahme des ganzen Perimeters des Grundstücks geschehen. Auf Kosten der Genauigkeit erleichtert man sich diese Aufgabe dadurch, daß man in senkrechter Richtung eine Picade auf die beiden von der Straße aus gezogenen Grenzpicaden schlägt und sodann das arithmetische Mittel der letzteren mit der — verkehrter Weise „Frontlinie" benannten — Senkrechten multiplizirt. Dieses Verfahren liefert nur dann ein genaues Resultat, wenn die beiden nicht aufgenommenen Seiten gerade Linien bilden. In den meisten Fällen wird übrigens die Krümmung dieser Linien nicht so stark sein, daß das Ergebniß dadurch wesentlich beeinflußt würde. Man wird daher von Ausnahmefällen — wie ein solcher bei meinem Grundstück in Folge der Lage an dem Zusammenfluß zweier Flüsse vorlag — abgesehen, die Direktion wegen des von ihr angewandten Ausmessungsverfahrens nicht tadeln können.

Eher könnte man vom Standpunkte einer sparsamen Verwaltung für gerechtfertigt finden, wenn sie, da nun einmal dieses einfachere Syst angenommen wurde, die senkrechte Linie nicht durch Ausmessung, sond durch trigonometrische Berechnung bestimmte. Ganz einfach würde Sache in dem Fall sein, wenn die Straße, von der aus die beid Grenzpicaden geschlagen worden sind, eine gerade Linie bildet. Es w

von Herrn Wieland mir gegenüber zwei bis dreimal ausgesprochene Ansicht über Herrn Heeren hier mitzutheilen, zumal, da dieselbe meine in jenem Exportbericht ausgesprochene Behauptung, daß jener Herr den Ansprüchen nicht gerecht wird, die man an einen wissenschaftlich durchbildeten Ingenieur bei uns zu stellen gewohnt ist, vollauf rechtfertigt.

Die Frage ist keineswegs eine rein theoretische. Würde sie vielmehr in dem von mir empfohlenen Sinne gelöst, so würden damit die für ein Grundstück aufzubringenden Vermessungskosten um ein beträchtliches verringert. Und daß dieselben nicht gering sind, wird durch eine Schilderung jener Vermessungs-Arbeiten leicht gezeigt werden können.

Der Ingenieur ist nicht stets mit Außenarbeiten beschäftigt. Je nachdem es mehr oder weniger zu thun giebt, zieht er in verschieden langen Pausen, gewöhnlich auf 2 oder 3 Wochen, manchmal aber auch auf Monate hinaus, hinter sich die Annehmlichkeiten einer lebensfrohen Kleinstadt lassend, vor sich die Unbill des Waldlebens, für welche nur ein mit etwas Poesie und Romantik begabter Sinn in dem innigen Umgang mit der erhabenen Natur oder ein unternehmungslustiger Thätigkeitstrieb in der Befriedigung über die glückliche Lösung besonderer Aufgaben eine Entschädigung finden kann. Mit dem Ingenieur ziehen eine Anzahl Arbeiter, meist alte Kolonisten oder im Lande aufgewachsene Söhne von solchen hinaus, von denen sich jeder mit Proviant auf mehrere Wochen versieht, denn die neu zu schlagenden Picaden liegen schon weit entfernt von ihren Wohnhäusern in den altbesiedelten Gegenden, und oft auch weit genug von der nächsten Gelegenheit, sich mit Lebensmitteln zu versehen. Im Walde angelangt, wird zunächst Einzug in die „Ranche" gehalten, oder, wenn in der Nähe der zu bearbeitenden Gegend noch keine vorhanden ist, eine solche hergestellt. Diese Arbeit ist eine verhältnißmäßig einfache und kann mit 4 bis 5 Mann gut in zwei Tagen vollendet werden. Das Prinzip einer solchen Ranche (brasil. **rancho**, männl.) liegt darin, daß bei mangelnder Vorderwand das Dach auf der einen Seite bis auf die Erde reicht, und so auch eine Hinterwand überflüssig wird. Zunächst werden in der Front zwei ohne den in die Erde zu steckenden Theil etwa $2^1/_2$ m hohe Baumstämme und an der Hinterseite zwei niedrige Pflöcke eingerammt, und diese sodann mit den Vorderstützen durch je eine Palmite — eine dort häufig vorkommende Palmenart, — verbunden. Auf diese Palmiten werden sodann die Dachlatten, deren Herstellung aus Palmblättern und Palmiten an anderer Stelle beschrieben werden soll, mittelst eines, Cipo genannten, Schlinggewächses festgebunden. Auch die Seitenwände werden meistentheils durch solche Latten mit Dachblättern hergestellt, welche von unten nach oben zu natürlich immer kürzer werden, und die auf der einen Seite an den schrägen Dachsparren, auf der anderen Seite an die Vorderstützen, oder wenn nicht die ganze Seite bekleidet werden soll, an eine besonders eingerammte niedrigere Stütze angebunden werden. In dem hinteren Raume wird nun ein Bettgestell aus kurzen eingerammten Pflöcken, zwei der Länge nach auf diesen, und einer Anzahl dicht neben einander der Quere nach über jenen angebundenen Palmiten hergestellt. Die großen Blätter derselben Palme dienen, über jenes Gestell geworfen, dazu, das Lager etwas weniger hart zu machen. Fügen wir dem noch einen kleinen Tisch, dessen Platte aus

, hinzu, so ſind wir mit der Aus-
ſinreichend bekannt geworden.
ſpielt ſich ungefähr in folgender Weiſe
ird aufgeſtanden, etwas Kaffee ge-
Gegen Mittag folgt eine kleine Pauſe,
ksbrot verzehrt wird, und dann wird
l aber auch nur bis 2 oder 3 Uhr
die Ranche wird das unterdeſſen von
erzehrt, welches nach Landesſitte aus
Carne secca (Dörrfleiſch) beſteht, ein
untergehenden Sonne das Lager

wenn nicht etwa beſondere Schwierig-
verhältnißmäßig leicht. Je nach der
man dreierlei Arten derſelben unter-
tigkeit liegt in dem leitenden Ingenieur,
ganz neue Picade aufzumachen, welche
ße bilden ſoll. Nicht immer ſind hier
einfach, wie beiſpielsweiſe im erſten
ne weite Strecke hindurch ſtets genau
konnte. Oft vielmehr gilt es, einen
zu umgehen oder einer ſumpfigen
ß in einem Gewirr von höheren und
mſte Uebergang gefunden, dort der
gleichmäßiger Grundſtücke geeigneten
uf der andern Seite in paſſender Ent-
t werden. In ſolchen Fällen iſt es
und links Orientirungs-Picaden ge-
und wieder über die Entfernung des
es muß hier und da probirt und
ung des Weges wieder aufgegeben
te ſo ſchwierige und ſo viel Takt und
das ganze Land von dichtem Urwald
. geringſten Ausblick auf eine größere
r Dichtigkeit des Unterholzes — von
nn die Axt des Koloniſten das Land
aß eine andere Anlegung des Weges
er nur Unverſtand und Unkenntniß
genieur einen Vorwurf machen wollen.
rundlegenden Picade beſteht die Auf-
s Unterholz und die den Weg ver-
der Fack, einem ſäbelartigen Meſſer,
in einer Lederſcheide ſtets mit ſich
igegebenen Richtung abzuhauen. Auf
äßig ſchnell vorwärts. Hier würde
em Ingenieur ausreichen; mehr wie
ig, da für die hinteren Männer in
zum abhauen übrig gelaſſen ſein wird.
Terrain leicht vorkommen kann, auch

die Orientirungslinie gleich in gerader Richtung geschlagen werden
Die Art der Arbeit ist dann dieselbe wie beim Aufschlagen der
picaden, und hierzu sind mehr Kräfte erforderlich. Zunächst ste
Ingenieur, oder auch, wenn er genügend geübt ist, der Vora
mittelst eines auf einem Gestell ruhenden sehr genau arbeitenden
passes die Himmelsrichtung fest. Zu diesem Behuf muß ein A
zwei dünne Baumstecken, welche unten eingespitzt und an ihrem
Theil zwecks deutlicherer Erkennbarkeit von ihrer Rinde entblößt su
genannte Balisen (auch Baliſen gesprochen), genau in der Richtu
Magnetnadel und genau im Loth in die Erde feststecken, wob
leitende Ingenieur und Vorarbeiter auf seinen Kompaß und die
angebrachte Wasserwage einerseits und die Balisen andererseits b
dem Arbeiter die Richtung kommandirt, in der er etwaige Abweic
rektifiziren muß. Ist das geschehen, so wird ein Arbeiter, der ein
Augenmaß hat, vorangeschickt, damit er in der durch die beiden B
bezeichneten Richtung mittelst des Facks den ersten nothdürftigsten
hau durch den Wald vornehme. Ihm folgt ein zweiter, der da
dem ersten noch übrig gelassene Unterholz absäbelt und ein dritte
mit der Axt die im Wege stehenden Bäume, wenn sie nicht allz
sind, umhaut. Ist die Picade auf diese Weise ein Stück, etwa
30 m vorgeführt, so steckt der Vorarbeiter, der unterdessen kleine Bä
zu Balisen in der oben beschriebenen Weise herzurichten hat, eine
Balise in die neue Picade in der Richtung der beiden ersten hinei
dem er zur Feststellung derselben den Blick auf diese zurückgewand
Diese dritte Balise zeigt nun wiederum in der Verbindung m
zweiten Balise dem voranschreitenden Arbeiter die Richtung an, in
weiter vorzudringen hat. Natürlich kommt es manchmal vor, k
hierbei fehl geht, und es ist dann Sache des Vorarbeiters, ih
Grund der durch die Balisen angezeigten wahren Richtung zu korr
Gewöhnlich kann er dies übrigens schon vorher mit Hilfe des
maßes thun, und dann schreit er ihm sofort etwa zu: He, Mc
wohin denn? Mehr nach rechts, nach rechts! Auf diese Weise lä
die gerade Richtung ganz vorzüglich einhalten. Ich war, als ic
ersten Mal einer solchen Arbeit beiwohnte, erstaunt darüber, und
man könnte doch nur mittelst fortwährender Regulirung durch den K
die gewünschte Himmelsrichtung mit Sicherheit einhalten. Später
ich mich aber selbst vom Gegentheil überzeugt. Ich habe stets b
messung von Waldstücken zum Schlagen die Balisenmethode mit
Erfolge angewandt, während ich, als ich mir mit Hilfe des Kon
Picaden zu schlagen versuchte, stets mehr oder weniger von der g
Richtung abwich.

Eine Unterbrechung leidet dieses praktische und schnell zu
führende Verfahren nur dann, wenn sich gerade in der eingeschl
Richtung dicke Bäume erheben. Steht der Baum etwas zur Se
daß nur ein kleiner Theil seines Stammes in die Balisenlinie hine
so hilft man sich dadurch, daß man aus ihm in der Höhe des
Theils der Balisen so viel heraushaut, daß der Durchblick von d
hergehenden Balise zur folgenden ermöglicht wird. Steht e
mitten in der Linie darin, so bleibt nichts anderes übrig, als

bei neue Anfangs-
nz fertig geschlagen
t; eine verhältniß-
eberschreitung von
nen Bächen etwas

nen einer Picade.
caden nur darum
Vorwärtskommen
er Richtungslinien,
Picaden, der Wald
örter Ausblick von
Arbeit den Zweck,
llektuelle Thätigkeit
ie Arbeiter haben
le zu werfen, etwa
Stümpfe der schon
is noch über Bäche
gen. Es soll durch
amit gewissermaßen
n werden.
des Ingenieurs zu
eiten Art. Diese
beitern bestimmen.
arbeiter, ein Fack-
nelligkeit der Arbeit
weiten Fackarbeiter
lsohne vom Uebel;
Arbeit, stehen sich
Arten von Arbeiten
vier. Trotzdem ist
seinen Diensten ge-
unnöthigen Mehr-
t täglich $1^1/_2$ Mil-
Sommertagen —
er gemiethete Feld-
Arbeiten in Folge
t. Ob die Höhe
rde ich an anderer

Stadt. Hinaus
iche und geistige

m, schien die Kolo-
bie ganz geruht zu
er die Kolonisation

weiter geführt werden sollte, saßen schon eine Reihe von Ja
ohne daß ein Nachschub neuer Ansiedler erfolgt wäre. Mit mi
war ein Herr Götsch angelangt, welcher ebenso wie ich aus
Dona Franziska erschienenen Schriften die Idee geschöpft hatte,
Itapocú anzusiedeln. Dieses unser Verlangen war nun insofern
ungewöhnliches, als der Punkt, wo die künftig zu verlänger
straße im rechten Winkel auf den Itapocú stoßen sollte, zwölf,
Punkt, wo ich speziell mich ansiedeln wollte, noch fünf Kilome
von dem letzten Kolonisten in der Südstraße entfernt lag. Die
hätte also wohl kaum auf unsere Wünsche eingehen können,
nicht Nachricht gehabt hätte, daß mit dem nächsten Dampfer ei
von — wenn ich nicht irre — 16 Familien anlangen würden,
zusammenhängenden Komplex von Grundstücken für sich und fü
den nächsten Monaten zu erwartenden Nachschub einer gleich
von Familien — der im übrigen aber nicht eingetroffen ist —
werben wünschten. Es waren das deutsche Herrenhuter, die
Reihe von Jahren nach Rußland gezogen waren, von dort abe
und agrarischer Bedrückungen halber sich wieder hinwegsehnten,
welche in Deutschland eine Summe von 20 000 Mark zur Ern
ihrer Auswanderung nach Brasilien gesammelt worden war. Fü
stimmte nun die Direktion das Land zwischen der letzten Ansiedel
Südstraße und einem Punkt wenige Kilometer vor dem Anstoß de
den Itapocú. Der Raum zwischen diesem Punkt und dem
wurde zur Anlage eines sogenannten Stadtplatzes ausersehen,
einem der Aktionäre des Kolonisations-Vereins den Namen E
halten sollte. Solcher Stadtplätze hat die Direktion schon meh
legen versucht, so Neudorf, Annaburg, Pedreira, São Bent
bronn u. a. m. Sie verkauft in diesem Fall Grundstücke von
25 Milreis gegen baar, und hofft dabei, daß sich Kaufleute
werbetreibende daselbst niederlassen und so einen wirthschaftlich
punkt für die umliegenden Kolonistraßen bilden werden. So
sprechendes der Gedanke nun auch an und für sich hat, so ha
Hoffnung doch nur in einem Falle in vollem Umfange erfüll
bei São Bento. Dieser Stadtplatz bildet für die auf dem Ho
gesiedelten in der That in gleicher Weise einen Mittelpunkt aller
wie Joinville für das Tiefland. Die Regierung hat dieser Tha
Rechnung getragen, indem sie São Bento zu einem selbstständi
cipium mit eigener Gemeinde-Verwaltung erhob. Alle anderen
Versuche sind als mehr oder weniger gescheitert anzusehen.
sich an solchen Plätzen zwar hier und da Kaufleute (Vendisten)
Gewerbetreibende niedergelassen, aber doch nicht in viel größer
als an verstreuten Punkten der Kolonistraßen mitten unter
leuten auch, und nach wie vor tendirt der ganze Verkehr de
mit Ausnahme des auf dem Hochland gelegenen Theiles nac
selbst. In Anbetracht dieses Umstandes ist es — nebenbei
höchst erstaunlich, wie man auf Karten und Atlanten z. B. in
Atlas von Justus Perthes als Hauptort der Kolonie Dona
das aus ein paar Häusern bestehende Annaburg, Joinville
nicht angegeben findet.

ojekten ist der von Gültzow am kläg-
einige Stadtplätze gekauft, aber mit
ners, der direkt neben dem ersten
aus gebaut, dasselbe aber, wie ich
rlassen hat, hat sich Niemand that-
Den größten Theil der Schuld daran
nden Regengüssen fast ganz Gültzow
darum entschließen müssen, die Idee
ber durch die vorbereitenden Arbeiten,
künftigen Straßen, die Nivellements
vorfen sind, wird man wohl niemals

ie ersten Ansiedler am Itapocú, von
Kilometer weit durch einen nur mit
n Urwald getrennt waren, hat uns
cht, als dies bei regelmäßiger Fort-
u sein pflegt. Allein es hatte für
Weise die Entstehung und allmähliche
tions-Anlage weit besser beobachten
lichen Uebergang aus dem besiedelten
an solches möglich gewesen wäre.
e sich reiner und von den Einflüssen
rn Falle. Vollständig in unbewohnte
nicht, da, wie schon bemerkt, an der
seit etwa sieben Jahren Brasilianer
Bereitwilligkeit und Gefälligkeit uns
n.

de ich in dieser Beziehung meinem
vor allen Dingen für die erste Zeit,
fertig war, in seinem Hause ein
meiner Explorationstour hatte ich
sgewählt. Es war kurz vor der
en Itapocú auf einem verhältniß-
die Böschung — die Barranke, wie
Abfall zu einer mit Kies bedeckten
fer) führte, die gerade dort in ziem-
: diese Lage am Fluß und vor einem
war das hauptsächlichste Motiv für
usblick, den sie gewährte, hatte für
Niederlassung mitten im Urwald drin,
ten und schwer durchdringlichem Unter-
eien Blick genießt, und darum das
Einsamkeit mit doppelter Schwere
itte dieselbe allerdings gewährt. Die
aße sollte nämlich nicht längs des
nung von demselben angelegt werden,
ndstücke abgemessen werden konnten.
baute, mußte die ganze Tiefe seines
zur Straße gelangte, und mußte bis

zu derselben hin, wollte er ihre Vortheile voll genießen, selbst eine fahrbare Straße anlegen. Dieser Umstand hat meine ganze Wirthschaftsführung insofern in ungünstiger Weise beeinflußt, als ich dadurch veranlaßt wurde, das ganze Land zwischen meinem Haus und der Straße in einer Breite von 100 m abhauen zu lassen, ohne daß ich die Absicht hatte, dasselbe gleich nach dem Waldschlag in ganzem Umfange zu bebauen.

Für die Anlage meiner ersten Hütte wurde ich allerdings mit Nothwendigkeit an den Fluß gewiesen. Als ich meine Explorationstour machte, existirte eine wirklich gangbare Picade an der Stelle der künftigen Straße nicht, und ich wurde von meinem Führer an eine von einem früheren Landspekulanten, dem Belgier Jourdão, aufgeschlagenen Picade längst des Flusses geführt, an deren Ende eben jener Punkt lag, wohin meine Hütte zu stehen kam. Außerdem war ich hier in der Nähe der Brasilianer, während ich bei einer Niederlassung mitten im Walde mir erst einen Weg zum Fluß hätte bahnen müssen, um mit ihnen verkehren zu können. Endlich kam noch hinzu, daß zur Zeit meiner ersten Anwesenheit am Itapocú der Ingenieur, Herr Heeren, abwesend war, und ich daher über die ganzen Ansiedelungs-Verhältnisse nichts sicheres erfahren konnte. Der einzige, mit dem ich darüber sprach, Herr Dörffel, deutscher Konsul und langjähriger Kassirer des Vereins, zeigte sich in der eigentlichen Technik der Ansiedelung so merkwürdig wenig bewandert, daß durch die Unterredungen mit ihm meine Vorstellungeu über diesen Punkt durchaus nicht aufgeklärt wurden. Doch gleichviel, die Lage an den beiden Flüssen hatte ihre großen Annehmlichkeiten, und nur in der Auswahl der speziellen Stelle für die Hütte hatte ich den Fehler begangen, daß dieselbe zu tief, und darum den Wirkungen des Hochwassers Preis gegeben war. Bento, den ich über diesen Punkt befragt, hatte mir eine falsche Auskunft gegeben — mag auch sein, daß ich ihn in Folge meines noch zu geringen Verständnisses des Portugiesischen mißverstanden habe — und als Herr Heeren mich eines besseren belehrte, war die Hütte schon fertig. Glücklicher Weise trat das erste an die Hütte heranreichende — und diese hinwegschwemmende — Hochwasser erst im März des nächsten Jahres ein.

Dieser erste Fehler also zog keine praktischen Folgen nach sich. Anders dagegen verhielt es sich mit einem anderen, den ich gleichfalls in der ersten Zeit beging. Zwei Mitpassagiere der Corrientes, auf welchem ich die Reise nach São Francisco gemacht hatte, baten mich, sie in meine Dienste zu nehmen. Der eine war Schlosser, der andere Klempner, und beide hatten sich vergeblich nach Arbeit umgesehen. Trotzdem ich mir wohl darüber klar war, wie verhältnißmäßig wenig mir solche mit den Landesverhältnissen und der Waldarbeit unbekannte Leute nutzen konnten, ließ ich mich doch durch den Umstand, daß sie sich ohne Tagelohn nur gegen die Verabreichung der Kost zu arbeiten erboten, d zu verleiten, sie zu engagiren. Diese Spekulation erwies sich aber a eine durchaus falsche, wie sich das aus dem Folgenden klar ergeben wi Um nun aber wenigstens eine einheimische Kraft zur Verfügung zu hab engagirte ich noch einen dritten Arbeiter, einen jungen Menschen v 16 Jahren für einen Monatslohn von 8 Milreis. Schon der Umstan

ıicht nur zu beſchäftigen — dazu war
uch zu verpflegen hatte, erwies ſich
ar ſo gezwungen, für vier Perſonen
)eck, Salz, Maté und Anfangs auch
ı laſſen, da bei den Braſilianern nur
krümeliges Mehlpräparat, das in die
erſt nach Beginn der Zuckerernte zu
ıcker und den von mir allerdings nur
ß (Zuckerrohr = Branntwein) einkaufen

hr von meiner Explorationstour brach
der Arbeiter nach dem Itapocúthale
)aren Straße, woſelbſt der Koloniſt
ein Wagen. Von den vielen Sachen,
da ſich ihr Transport viel ſchwieriger
zedacht hatte, der größte Theil bei
)ſt von den Sachen, die wir uns dort
Leichſenring eine halbe Stunde ent=
:ich, dem letzten in der Südſtraße, noch
dieſen Vorbereitungen und vergeblichen
)pen, war es aber ſo ſpät geworden,
ichs, mich nicht mehr in den Urwald
die Nacht zubrachte. Nur mit den
ungsmitteln ausgerüſtet, traten wir am
Trotzdem eine ganze Anzahl von
n als Jagdpfade benutzt werden, ſich
es mir doch, den richtigen Weg, den
zu finden, und ſo langten wir noch
it am Itapocuſinho an.
es zunächſt an das Klären eines Haus=
, wie da die Sträucher flogen, und die
) verhältnißmäßig ſchwach waren, unter
chickten Hieben niederfielen. Die unge=
ie in ſichtlicher Weiſe auch den beiden er=
ueren Spaß. Jedesmal, wenn einer
ſtreich empfangen und ſein Haupt zur
Ausſicht auf den Itapocú und den an
n prächtigen Gebirgsſtock des Jaraguá
auch in dieſem ſchwachwüchſigen Wald
ruſt auf, wenn dort, wo vorher wüſtes
Dorngeſtrüpp dem Fuß des Menſchen
errain ſich ihm darbot. Es war eine
rſtörungsluſt und Schaffensdrang, die
ll auf den Wald einhauen hieß. Aber
dieſer Thätigkeit fanden, beeinträchtigte
rbeit des Hüttenbaus nicht unerheblich,
orſchritt. Es befanden ſich auf jenem
Palmiten, die wegen ihrer ſchlanken,
ſte Material zum Aufbau einer pro=

ı Hütte liefern. Ebenso fehlte daselbst guter Cipo, der sich meist lteren, stärkeren Bäumen in brauchbarer Qualität befindet, und ı jene niedrige Palmenart, deren kieselsäurereiche Blätter das liefern. Auf alle diese Punkte hatte ich bei der Auswahl des ɜes, weil mich Niemand darauf aufmerksam gemacht hatte, nicht ·ben. Jeder Neuling lasse es sich darum gesagt sein, daß der ːr Hütte und auch eines nach Brasilianerart gebauten Hauses ıal so schnell vorwärts geht, wenn diese drei Dinge sich in der finden. Bezüglich des Dachblattes ist allerdings zu bemerken, elbe nur ganz bestimmte Standorte hat — gewöhnlich die Ab= n Bergen und daß der Kolonist daher in vielen Fällen sich sehen wird, dasselbe von weit her holen zu müssen. In Er= g von Palmiten entschloß ich mich einen auf jenem niedrigen Vor= vielen Exemplaren vorhandenen merkwürdigen Baum als Bau= zu verwenden, der von dem Brasilianer Imbauva, von den — verkehrter Weise und ohne daß sie sich dabei auf irgend sächliche Aehnlichkeit stützen können — Oelbaum, von manchen ːichnender: Ameisenbaum genannt wird. Der Botaniker zählt Familie der Urticaceen (Nesselgewächse und zwar der Gattung und der Pflanzenphysiognomiker (Humboldt, Grisebach) der ɛnform zu. Der weiße Stamm dieser Bäume stützt sich auf eine hl von Luftwurzeln, die etwa in der Höhe von einem Meter aus in seltsam krummen Formen zum Boden sich erstrecken, ist Spitze astlos und trägt dort eine breite Laubkrone, deren hand= ːlappte Blätter an ihrer unteren Seite eine silberweiße Färbung Das merkwürdigste an diesem Baum aber ist, daß derselbe ganz nd in seinem Innern regelmäßig eine große Zahl von Ameisen ː sich dort von den jungen Theilen des Stammes zu ernähren Der Stamm hat regelmäßig eine schiefe Lage und zwar in der ıß seine Luftwurzeln auf der einen — gewöhnlich auf der den Winden ausgesetzten — Seite länger, auf der andern kürzer sind, der ganze Baum sich gleichsam vornüber beugt. Besonderen ıchte es mir nun stets, den Baum dadurch, daß ich die längeren, oft sehr starken und dicken Wurzeln durchhieb, gewissermaßen zu

Diese Imbauven wurden behufs ihrer Verwendung zum in der Mitte gespalten, was noch bei weitem leichter geschehen wie bei den Palmiten, und dienten sodann, in die entsprechenden zerhauen, als Material für die Wände. Für Cipo und Dach= egen findet sich kein passender Ersatz; dieselben mußten also von zeholt werden, wobei Nachbar Bento uns hilfreich unterstützte. der Imbauven will ich übrigens noch bemerken, daß dieselben durchaus provisorische Hütten anwendbar sind, da sie vor Ab= zwei Jahren verfaulen.

Hütte wurde nun in der Weise hergestellt, daß wir vier star inrammten, welche an der Hinterwand $1^{2}/_{3}$, an der Vorderse über dem Erdboden hervorragten, diese nach beiden Richtunge hölzern verbanden, an letztere sodann die aufrecht in einen un Zentimeter tiefen und nachher zugeschütteten Graben gestellte nstämme mit Cipo anbanden. Das Dach war ein Giebeldac

—

von Seitenwänden umſchloſſenen
1 Raum, und deſſen andere Seite
Veranda bedeckte. Da dieſe eine
ls der umſchloſſene Raum hatte,
en Seiten gleichmäßig abfiel —
er genommen, als die korreſpon=
1 Raumes. Durch dieſe Unregel=
anſprechendes, nettes Ausſehen.
1 eine große dicke Flanelldecke in
e enthielt erſtens zwei Bettſtellen
ſtanden aus je 4, etwa $^3/_4$ Meter
ngerammten Pflöcken, an welche
ſeits wieder geſpaltene Palmiten
er Breite das hintere „Zimmer"
de übrig bleibende Raum mußte
ptiſchchen, einen Klappſtuhl zum
quemen ſich lehnen, und die an
ücke aufnehmen. Zwei Schritte
man in dieſem Gelaß noch aus=
durch eine aus dünnen Palmiten
ilt; rechts vom Eingang befand
ge hergeſtellte Bettgeſtell für die
mpiren mußten, und links, direkt
gemach führender ſchmaler Gang,
nwand ein aus Palmiten her=
dieſes Teller, Töpfe, das kleine
chen aufzunehmen beſtimmt war,
verſehenen Geräthe Nägel oder
ıgeſchlagen. Hierbei will ich er=
ı findende Angabe, daß man in
chlagen könne, eine übertriebene
die Nägel und Haken, ſollen ſie
ial und vor allen Dingen rund,
dann noch große Vorſicht beim
die Palmiten nicht auseinander=
bei ſchon geſpaltenen Palmiten,
eziehung widerſtandsfähig ſind.
ndung zweier Hölzer, ſo iſt der

ıfgehoben wurden, wie Bohnen,
auch Mais wurden hie und da,
n der Hütte zu finden war, auf=
nwang ich mich nicht auf. Zwar
— nach meiner Einbildung aber
; aller nur denkbaren Bedürfniſſe
nſter mit eiſernem Rahmen aus
nn ich von der Mühſeligkeit des
ch ſofort davon überzeugen, daß
lzer nicht gut einzufügen ginge,

und daß außerdem bei der luftigen Bauart einer solchen Hütt
hundert Ritzen und Spalten zwischen den unregelmäßig gestalt
stämmen hindurch die Luft eindringen ließ, ein Glasfenster
überflüssiges Möbel sei. Um aber auch genügend Licht i
wandeten Raum zu schaffen, wurden einfach die Seitenwä
Nähe des Giebels nicht bis an das Dach herangeführt,
oben Luft und Licht freien Eintritt hatten. Die Wände
zimmers hingegen schlug später meine Frau mit einem n
Wachstuch aus, welche „Tapete“ im Verein mit unsern Federbette
die empfindliche Nachtkälte des Winters auch vollkommen schützte.
endlich war ein wahres Kunstwerk. In einem rechteckigen F
Palmiten wurde ein schiefes Kreuz von solchen angebrach
Zwischenräume mit Cipo ausgeflochten. Auch die Angeln
Cipo hergestellt, der mehrmals in Form einer Acht um den
den Thürrahmen geschlungen wurde. Die Veranda war unse
Wohnzimmer. Hier war auf vier in die Erde gerammten
dicht nebeneinandergelegten dünnen gespaltenen Palmiten ein
konstruirt, ein umgestürzter Baumstamm diente als Bank und
zwei Hauspfosten angebrachte Palmiten als Lehne derselben.
an offenem Feuer gekocht, hier hielten auch die Arbeiter,
liegenden Baumstamm sitzend, ihre Mahlzeiten ab, und hier
alle Besuche empfangen. Während in dem umschlossenen Ra
boden mit gespaltenen Palmiten bedeckt wurde, blieb er in d
um das Kochen an offenem Fenster ausführen zu können, bl

Mancher meiner jugendlichen Leser und Leserinnen wi
leicht das Leben in solch einer Hütte als ungeheuer „roma
stellen. Ich aber kann nur versichern, daß ich nur allzu o
muth an ähnliche romantische Ideen meiner Tertianerzeit
jetzt, wo sie sich vielleicht zum Theil erfüllt hatten, konnte ich
Wirklichkeit nur ein Gefühl entgegen bringen: das der R
Stillschweigende Ergebung in das Unvermeidliche, gewürz
möglichst großen Dosis Humor, das ist die einzige Philoso
den Urwald am Platze ist.

Doch, indem ich die fertige Einrichtung der Hütte schi
ich vorgegriffen. Ich that es, um zu zeigen, was alles zur
derselben zu thun erforderlich war. Ehe ich glücklich so we
war, sollte ich noch manchen Aerger durchkosten. Den Jung
als entsetzlich faul und frech erwies, und dessen Kenntnisse ge
Verlangen, mit solchen zu prahlen, bedeutend zurücktraten, schickte
wenigen Tagen wieder fort. Mit den beiden Neulingen a
ich noch weniger aus. So hatte uns Bento zwar zur Bed
Theils des Hauses einige alte Dachlatten überlassen, aber als
Tage, nachdem wir sie aufgelegt, ein greulicher Regen hernied
sie seinem Weg in das Innere der Hütte nur einen recht geri
stand entgegen. Ich erinnere mich noch genau des trübsel
Lange hatten wir dem Regen getrotzt und im Freien gearbe
aber wurde es doch zu arg, und mit ganz durchnäßten Kleid
wir in die Hütte, an der die Seitenwände zum größten Theil
Aber der eindringende Regen hatte unser Feuer ausgelöscht

von neuem anzufachen. Unmöglich,
ſtanden wir denn, jeder an einen
am ganzen Körper, ſeit langer Zeit
die Ausſicht, uns ſolches verſchaffen
s nun eigentlich anzufangen. Und
Regen für und für auf das Dach,
ſchweigende Geſtalten herab. Da-
r Durchführung meines Entſchluſſes,
ten doch ſchon in Joinville hundert
ir ihn zu verleiden. Faſt alle Leute,
then, und was hatten ſie nicht alles
innen! Und nun ſtehe ich auch wirk-
t einmal auf's Nothdürftigſte gegen
ich Bento in meiner Nachbarſchaft
ließlich, und er klärte uns auch bald
Dachdeckens auf. Wir hatten das
er Regen gut abfließen konnte. Es
teuling dringend zu beachten rathe.
s daß ein ſteil und daher mit ver-
nder Regen abfließen und ſich nicht
ndurch an den Rändern der einzelnen
müſſen die mit ihm gedeckten Dächer
rhalten. Verwendet man, wie das
gebrauchte Dachlatten, ſo iſt es gut,
ı ſolchen von 45° möglichſt nähert,
kliges Dreieck bildet. Bei friſchem
em Dachblatt kann der Winkel ein
en, wenn bei dem in Frage kom-
iden Katheten ſich wie $3^1/_2 : 4$ oder

bis 11 Tage gedauert — war der
er auch war, wie athmete ich auf,
wohnen konnte! Die Unmöglichkeit,
bei mir hatte, die Geräthe und
gegen den Regen zu ſchützen, die
t, die ein ſolches Wirthſchaften erſt
ich bringt, alles das achtete ich ge-
des Nachts ſtets im fremden Hauſe
er nur kurze Zeit etwas portugieſiſche
prechen aber noch gar nicht gehabt.
n Tage an nothdürftig verſtändigen
rhaltung mit den Braſilianern noch
ſt nach etwa einmonatlicher Uebung.
auch nicht die geringſte Idee vom
bei der Wiedergabe der Worte dieſer
n aber machte es ihnen ebenſo wie
: außer den Eltern noch 2 Töchter
Spaß, ſich gegenſeitig fortwährend
iſe deutſchen Worte vorzuſagen und

ſich ganz unbändig darüber zu freuen, daß keiner von beid die Ausſprache der fremden Worte gelingen wollte. Zehn nun Abend für Abend mehrere Stunden lang — denn die im Winter ſchon um vier Uhr unter — die gleichen nutzloſen A und kindiſchen Neckereien, dieſes fortwährende Lachen über ſeitigen Dummheiten und Ungeſchicklichkeiten anhören zu m mich der Zuhörerſchaft durch die Lektüre auch nur irgend ein Zeile entziehen zu können, war für mich eine unſagbare gei der gegenüber alle körperlichen Unbequemlichkeiten als reine ſchienen. In den letzten Tagen griff ich in der Verzweifl Ausweg, die Bento'ſche Familie und den bei ihnen in Dienſt Neger Alberto jeden Abend wenigſtens eine Zeit lang dazu zu mir ihre meiſt kurzen, vierzeiligen Volkslieder vorzutragen, — ſo gut ich bei der mangelhaften Sprachkenntniß eben ko in das glücklicher Weiſe mitgenommene Notizbuch aufſchrieb.

Aber auch das mußte ich, nachdem ich mit wahrer Wu Büchelchen vollgeſchrieben, ſchließlich aufgeben, und der mitf wird es daher verſtehen, wenn ich verſichere, daß das Ende di unterhaltungen" mir als wahre Erlöſung erſchien.

III.

Trübe Erfahrungen. Die Technik des Waldſchla

Bald aber ſollte ich von meinen beiden Arbeitern gar Es galt nach Fertigſtellung des Hauſes mit größtem Eifer matiſche Abholzung des Waldes zu gehen, die wir bisher n Rückſicht auf den Hausbau, theils aus Luſt an der Sache bet Während nun bei dem Hausbau die Arbeiter durch ihre n ſtelligkeit und durch die bei ihrem Handwerk erlangte Handfer Vortheile, die die Arbeit eines Einheimiſchen mir gewährt k konnten, ſo waren ſie der durchaus ungewohnten Arbeit des L doch ganz und gar nicht gewachſen. Das merkte ich ſo rec Tages einige junge Braſilianer mich beſuchten und uns zei dieſe Arbeit verrichteten. Ich überlegte mir, daß, einen Tagelohn ich auch den deutſchen Arbeitern zahlen würde, d geleiſtete Arbeit mir doch ſtets theurer kommen würde, als wenn Braſilianer gegen einen Tagelohn von 2 Patacas (640 rei engagirte. Irgend einen halbwegs anſtändigen Tagelohn c ihnen zahlen müſſen, wenn ich ſie überhaupt noch länger hätt wollen, denn ich ſah bald ein, daß bei dieſer „Arbeit um k ſolut nichts herauskam. Dem Arbeiter fehlt jeder Trieb, etw zu bringen, er ſieht ſich der Gefahr einer Lohnreduktion Arbeit, ja eventuell auch bei vollkommener zeitweiliger Ein ſelben nicht ausgeſetzt — denn verhungern wird man il laſſen — und er arbeitet ſtets nur widerwillig, weil ſeine A nichts als die Friſtung des nackten Lebens einbringt. Nach etwa drei Wochen waren denn auch beide Theile — ich ſow Arbeiter — innerlich entſchloſſen, den Bruch zu vollziehen; denn auch meinerſeits bei paſſender Gelegenheit. Das Nach

ʒn Joinville waren die
Verwandten angepumpt
dstraße zurückgegangen,
rich deponirten Sachen
ıe große Menge Wäsche
der übrigens mit ihnen
Androhung verborgen,
ɔiſſen Summe Geldes
in Recht auf Tagelohn
ɣeben, als vollſtändiges
konnte, gab ich doch
neiner Anweſenheit eine
ıtſprechung machen zu
Südſtraße ein gewiſſes

tend ſchneller vorwärts.
Familien ſtellten ſich
en es ihnen erlaubten,
ſchon erwähnt, vorher
ʒeit in meine Dienſte.
al dort mithalf, hatte
nterholzes, und die
Hierin zeigen dieſelben
'gt ſo leicht aus ihren
ſie gräbt ſich doch mit
es Mal einen großen
Art liegt die wichtigſte
ɜ an mir ſelbſt erfahren
's Artſtieles umkammert
andere Hand muß beim
unter fahren. In der
größte Fehler, die der
iden Händen feſt, und
wungkraft heraus. In
r einen Schnitt machen,
Um das zu erreichen,
len, weil ſie dann mit
cht ausgeführten Hiebes
darf man, um nicht zu
Spähne heraushauen.
die Braſilianer Meiſter
Art nicht in derſelben
fahren, wieder heraus-
verſetzt, der den Spahn
n herausgräbt. Dieſe
chwer ſpaltbarem Holze
rechte Einhauen in den
angewandt, fördert ſie
und die Geſchicklichkeit

ſilianers in der richtigen Auswahl der Stell
en hat. In dieſer Beziehung iſt zunächſt zu
der deutſchen Koloniſten die Braſilianer die
n zu großer Höhe von der Erde abhauen.
:echtigt, denn die Braſilianer wiſſen wohl, da
eich führen, deſto höher ſie die Axt wieder e
bei tieferem Hauen erhöhte Wucht des Hiebes
, daß der Arbeiter gerade dadurch die Mach
und damit die gewandte Ausführung des er
igt wird. Die ſpätere Bearbeitung des Lo
e etwas höheren Baumſtümpfe in keiner Weiſe
rthvollen und — notabene — auch wirkli
ern involvirt dieſes Verfahren natürlich eine V
guter Wirthſchafter nicht ſchuldig machen wir
ie Auswahl der Seite, von welcher aus d
rwaldsrieſen unternommen wird. Der geü
nlicher Genauigkeit vorausſagen, nach welch
illen neigen wird. Iſt die Lage des Baum
an einem Bergabhang, ſo iſt die Frage leicht
wachſener Baum in der Ebene fällt gewöhnlic
r am meiſten Aſt- und Laubwerk beſitzt Zu
te, wohin der Baum vorausſichtlich ſich neige

Es geſchieht dies regelmäßig in der Weiſe,
iten einen ſchrägen Einſchnitt etwa im Winl
t deſſen Unterſeite aber mittelſt Streichen, di
Baum geführt werden, eine vollſtändig ebene
'aſt ſpiegelglatt zu machen, iſt die größte Kun
muß geſtehen, daß es mir niemals auch nur
s ähnliches zu Stande zu bringen. Meine l
denen der Braſilianer etwa wie ein Kartoffe
Je nach der größeren oder geringeren Neigu
der Härte und Zähigkeit ſeines Holzes wird
einem Drittel oder etwa bis zur Hälfte des l
wird auf der gerade entgegengeſetzten Seit
Baum hineingehauen. Hierin zeigt ſich wied
lianiſchen Arbeit über die der deutſchen Koloniſ
in den meiſten Fällen ſo einzurichten, daß d
deren und des hinteren Einhaus ſich gena
, während bei den Deutſchen die zweite L
öher liegt, als die erſte. Es iſt nun niemal
ndig durchzuhauen. Sobald in dem Wider
t und der Schwerkraft, die letztere durch die fo
eren das Uebergewicht gewonnen, ſo zerreiß
ebe und der Baum fällt zur Erde. Es iſt
eher eintreten muß, wenn die beiden Schn
gen, als wenn die eine höher liegt als die ank
e Anzahl der Holzgewebe, denen auf beid
ang mit den benachbarten Geweben geno
iſt, als im zweiten. Der Moment des Fal

eimliches
baldigen
er Kraft
will sich
„Was
o duro!
diado?
Jetzt aber ächzt und stöhnt es immer stärker aus dem Baum heraus, immer schneller hintereinander reißen die Fasern des Gewebes aus ihrer vielhundertjährigen Umarmung sich los, und da — noch ein gewaltiger Hieb, und zu Tode getroffen senkt er sein Haupt. Ein Blick nach der Krone hinauf, um zu sehen, ob der Baum auch wirklich auf die erwartete Seite fällt, und mit Blitzesschnelle springen die Arbeiter zur Seite. Juh! Ju—u—u—uh! tönt es nun jauchzend aus den Kehlen Aller, die dem Schauspiel zusehen, während der Baum langsam mit majestätischer Würde zu Boden sinkt. Aber das menschliche Jauchzen verstummt vor der furchtbaren Gewalt eines Naturlauts, der jetzt weithin die Luft erschüttert. Mit Donnergetöse kracht der Riese auf den Boden hin, mannesstarke Aeste brechen wie Glas auseinander, einem Windstoße gleich stiebt die gepeitschte Luft in die Höhe, weithin eine Wolke von Staub und Laubwerk um sich herschleudernd. Wahrlich, ein erhabenes Schauspiel, und wie ergriffen von der furchtbaren Gewalt der Natur steht einen Augenblick Alles ringsherum in tiefem Schweigen da, bis die beengte Seele in Ausrufen freudigen Stolzes sich Luft macht. Gewaltiger noch gestaltet sich die Scene, wenn mehrere Bäume auf einmal ihren Untergang finden. Die zu solch einem Massenmord tauglichen Exemplare mit Verständniß auszusuchen, ist eine der wichtigsten Aufgaben des Holzfällers. In der Weise freilich, wie das nach Semler (Trop. Agr. I 35) angeblich in Indien und auf Ceylon stattfinden soll, geht man hier nicht vor. Die dort gegebene Beschreibung lautet wörtlich: „Nachdem das Unterholz ausgehauen ist, kommen die Holzfäller und schlagen zunächst jeden Baum bis aufs Herzholz an, so daß er gerade noch Halt genug für sein Gleichgewicht besitzt. Würden sie einen Baum nach dem andern zu Fall bringen, so würden sie bald von den liegenden Stämmen und Aesten gehindert werden, weiter zu arbeiten. Nachdem alle Bäume in der erwähnten Weise angeschlagen sind, werden die Holzfäller in einer Linie (!) aufgestellt und auf ein gegebenes Zeichen schlagen sie gleichzeitig die zunächst stehenden Bäume vollständig durch; diese reißen im Sturz eine Reihe Nachbarn mit zu Boden. Die Holzfäller stellen sich nun auf der entgegengesetzten Seite des Bäumehaufens auf, um diesen Vorgang zu wiederholen. Und so fahren sie fort, bis die ganze Strecke niedergelegt ist.“ Diese Schilderung bekundet wieder einmal die Schwäche des im übrigen ja so ungemein verdienstvollen Semler'schen Werkes, welches,
eit es nicht nordamerikanische Verhältnisse in den Bereich seiner Darung zieht, zum größten Theil auf schriftlichen Berichten beruht, um deren ersendung Semler hervorragende Pflanzer auf der ganzen Erde ersucht
Bekanntlich ist nun aber die Gabe, Thatsachen richtig und anschaubarzustellen, bei den verschiedenen Menschen sehr verschieden ausge-
“ und sie hat sicherlich bei dem Gewährsmann, auf den Semler

ſich bei der obigen Schilderung ſtützt, keinen ſehr hoh
Ich möchte bezweifeln, daß irgendwo in der Welt dieſ
ſagen militäriſche Art des Waldſchlagens üblich oder
iſt. Mir fällt zu dieſer Schilderung ein Pendant ein,
riſtiſch iſt, als daß ich auf ſeine Wiedergabe verzichten
Bildern aus dem Sklavenleben der großen Kaffeefazend
São Paulo, die ein daſelbſt lebender deutſcher Maler a
Studien an Ort und Stelle, aber in freier Zuſammenſtel
Momente, gezeichnet hat, zeigt uns eines eine in g
nebeneinander aufgeſtellte Reihe von etwa 20 Schwarz
Hacken die Erde vom Unkraut befreien. Es iſt überflü
daß eine derartige Anordnung der Arbeiten niemals vor
daher eine ſolche auch niemals geſehen haben kann. In ſei
malte ſich der Hergang bei ſolchen Arbeiten in derſel
militäriſchen Gruppirung aus, wie bei dem Semler'ſch
die Anordnung der Holzfäller. Nach meinen Beobach
die Fällung eines Komplexes von Bäumen folgendern
bei einer Reihe nebeneinanderſtehender, ſondern bei
durcheinanderſtehender Bäume läßt ſich dieſelbe ausfü
wählt man hierzu eine Gruppe, unter der ſich nel
ſchwächerer Bäume ein Rieſenexemplar befindet. Die Er
allen Dingen auf ihrer Neigungsſeite in regelmäßiger W
dieſes wichtige Moment übergeht der indiſche Gewäh
und bekommen dann noch einen kleinen Einhau auf de
Seite. Erſt dann wird nun der ſtarke Baum, und zw
behauen, bis er niederſtürzt. Und der eine Hieb, der de
zu Falle bringt, er iſt zugleich dann der Todesſtreich f
Denn durch die ungeheuere Wucht, mit der er, ſei es n
oder ſei es auch nur mit ſeiner großen Laubkrone,
drückt er ſie mit Leichtigkeit zu Boden, und die ſo ent
Kraftmaſſe reißt dann auch oft danebenſtehende, vo
Bäumen nicht direkt betroffene aber mit ihnen durch
verbundene Bäume zu Boden. Auf ebenem Terrain ü
eine ſolche Gelegenheit zur Abkürzung des Verfahrens
ſo häufig, als an Bergabhängen, woſelbſt die Kraft, r
auf die tieferen Bäume fallen, natürlich eine doppelte iſ
kann man ſelten viel mehr als ein halbes Dutzend einig
Bäume auf einmal zu Falle bringen. Daß die un
häufig den bequemen Zugang zu den noch ſtehenden hi
indiſche Gewährsmann ſo ſchlimme Folgen fürchtet, iſt
ſtört den Braſilianer nicht. Mit Fack und Axt weiß er
ſchaffen, nur auf dem umgeſtürzten Baumſtamm ſtehend
wunderungswürdiger Geſchicklichkeit nur auf einem Aſt
rend, verſetzt er — natürlich in einer das übliche Maß ü
vom Erdboden — dem ſcheinbar unzugänglichen Stam
Sicherheit die tödtlichen Streiche. Auch in anderen Fäll
mal dem Baum in ungewöhnlicher Höhe beizukommen
bei manchen Rieſenexemplaren vor, daß ihr am un
förmlich angeſchwollener Stamm, ſchon etwa in Mann

rasilianer schnell bei der Hand, sich aufzubauen, von dem aus er dann

Besonders vortheilhaft ist das bei jenen Riesenbäumen, die etwa von Mannshöhe ab breite, tafelähnliche Wurzeln aussenden, die dem Baum zum Ersatz für die in den meisten Fällen fehlenden Pfahlwurzeln als Stützwerk dienen. Dieselben bilden große, etwa 6—10 cm starke rechtwinkelige Flächendreiecke, deren eine Kathete am Stamm des Baumes, die andere auf dem Erdboden liegt. In die Hypothenuse derselben wird nun in passender Höhe eine Einkerbung gemacht und in diese eine Palmite oder ein anderer Baumstamm, oder, wenn es zu beschaffen, auch ein Brett gelegt wird, das dem Holzfäller als sicherer Standort dient.

Auch in Brasilien aber gilt die von dem Indier betonte Regel, vor dem Fällen stets alles Unterholz abzusäbeln, da, wenn die Baumkrone in noch stehendes Buschwerk hineinfällt, dies ein Chaos verursacht, welches zu entwirren die zehnfache Mühe macht, als die vorherige Klärung des Terrains. Der Brasilianer nennt diese Arbeit roçar, der Deutsche „rossiren", oder, vermöge einer sehr glücklichen volksetymologischen Umbildung, „rasiren". Man bedient sich hierzu entweder des Facks oder der sogenannten „Foiça". Letztere besteht aus einem rund gebogenen, in eine scharfe Spitze auslaufenden, etwa 30 cm langen und 6 cm breiten Schneide-Instrument, welches mittelst einer 10 cm langen Höhlung auf einem Stil von circa 1 Meter Länge aufsitzt, und an diesen am besten mit 2 Schrauben befestigt wird. Eine solche Foiça ohne Stil liefert der Schmied für 5 Milreis. Den Stil macht sich der Kolonist meistens selbst aus irgend einem harten Holz des Urwaldes. Der Fack wird in verschiedenen Formen theils aus Deutschland eingeführt, theils in der Kolonie selbst hergestellt; am besten läßt man sich einen solchen vom Schmied für 2—2½ Milreis anfertigen. Auch hier ist darauf zu sehen, daß die Griffe angeschraubt sind, da bei bloßer Vernietung leicht das Eisen im Holz die Festigkeit des Sitzes verliert. Im übrigen muß Jeder sehen, welche von den mannigfachen Formen der Buschmesser ihm am passendsten ist. Es läßt sich hier ebenso wenig ein Rath geben, wie für die Auswahl der Aexte, die zum Preise von 4—5 Milreis von den Schmieden geliefert werden.*) Ich beispielsweise habe lange mit eigenen und geliehenen Aexten herumprobirt, ohne mich zu einer bestimmten Form entscheiden zu können, als ich endlich bei einem deutschen Kolonisten, der bei mir im Akkord arbeitete, eine verhältnißmäßig schmale, lange und in der Mitte ausgeschweifte Axt fand, die mir so ausnehmend gut paßte, daß ich sie sofort mit Aufgeld erstand und sie, so lange ich drüben war, als mein Spezialinstrument für meinen ausschließlichen Gebrauch reservirte. Die Brasilianer lieben wieder mehr eine kurze, gedrungene, breitere Axt, und [illegible] Jeder von ihnen hat wieder seine besondere „Marke", die er allen ern vorzieht. In jedem Falle kaufe man alle diese Instrumente, ebenso die Hacken, erst in der Kolonie selbst, da man sie an Ort und Stelle irlich immer besser auf ihre Brauchbarkeit prüfen, auch ehe man sich

*) In neuester Zeit soll der am Itapocú ansässige Schmied diese Geräthe bedeutend er liefern, eine Foiça zu 1½—2 Mil. und eine Axt zu 2—2½ Mil.

eidet die verschiedenen Arten bei anderen Kolo
und eventuell auch probiren kann. Man genie
n Vorzug, daß der Schmied, der sie angefertigt
ntwortlich ist, während man die mitgeschleppten Sachen, die sich
untauglich erwiesen, einfach wegwerfen kann. Ich speziell habe in
Richtung die schlimmsten Erfahrungen gemacht. Die von mir bei
Breslauer Firma „Herz und Ehrlich“ eingekauften Eisensachen, ins-
dere die Werkzeuge, erwiesen sich durchgehends als absolut unbrauchbar.
lexte waren viel, viel zu schwer, unendlich klobig gearbeitet und ohne
rne Schneide — was bei sämmtlichen Instrumenten Hauptbedingung
Brauchbarkeit ist — die Hacken waren schwach wie Blech und von einer
— rechteckig und ganz kurz und breit — die ich nahezu als kindisch
hnen möchte, die Schaufeln bogen sich wie ein Stück Pappe, kurz,
er Bezeichnung „Schund“ würde man dieser Art Machwerk noch eine
anthun. Freilich war ja meine eigene Unerfahrenheit in diesen
en schuld, daß ich in dieser schmählichen Weise übers Ohr gehauen
e. Aber wie viel Hunderten von Leuten, die ebenso wie ich erst
en die nöthigen Erfahrungen sammeln können, wird es, wenn sie
Mahnung nicht beherzigen, ebenso gehen wie mir, wie viel Hunderte
en dann ebenso wie ich den billigen Einkauf in Europa verwünschen,
sie sich doch gezwungen sehen, ihre gesammte Werkzeugsausrüstung
r Kolonie noch einmal anzuschaffen.

Kehren wir nach dieser Abschweifung wieder zu unserm Urwald
t, so will ich zunächst noch einige Worte über die Art des Rossirens
einfügen. Die Anwendung des Facks ist vorzuziehen, wenn das
holz sehr schwachwüchsig ist, insbesondere, wenn es nur aus saft-
ligen Kräutern besteht. Die Arbeit mit der Foiça dagegen, die zwar
ngender ist, aber mehr vorwärts bringt, ist bei allem hohen Busch-
am Platze und ganz unvermeidlich bei Dorngestrüpp. Was habe
usstehen müssen, als ich das Unterholz jenes niedrigen Vorlandes,
es, wie das häufig in unmittelbarer Nähe der Flüsse der Fall ist,
usschließlich aus Dornicht bestand, mit dem Fack abzusäbeln unter-
. Meine Hände waren schließlich dergestalt mit Wunden überdeckt
ich diese Arbeit zeitweilig einstellen mußte, und es als eine Erlösung
, als ich zum ersten Male von Bento auf den Gebrauch einer mög-
langstieligen Foiça für diesen Zweck aufmerksam gemacht wurde
Mit welchem Werkzeug aber man auch immer rossire, eine wichtige
l lasse man niemals unbeachtet: Alle Pflanzen müssen so kurz wie
möglich abgehauen werden, weil sie sonst gar zu leicht wieder aus-
gen, und die Rossa, das heißt das abgeholzte Stück Wald,*) wie der
Ausdruck der deutschen Kolonisten lautet: total versauen.

IV.

Urwaldsfahrten. Die erste Bende. Neue Einwanderer.

Neben der Arbeit der Abholzung war es vornehmlich die Herb
ung der zum Leben nöthigen oder wenigstens seine Unannehml

*) Der Brasilianer unterscheidet oft zwischen coivara, d. h. die ehemalige W
gleich nach der Abholzung, und roça, d. h. dieselbe kurz vor und nach der
aug. Der Deutsche nennt beides Rossa.

beſſer ging. In der That gehörten faſt die Künſte e
dazu, um über dieſes glatte, runde Wurzelgeflecht eine
hinüber zu balanciren. Endlich langten wir bei Frie
damit war die Arbeit des Tages noch lange nicht getl
galt es jetzt einige Nahrungsmittel von unſeren Vorräthen
zu holen. Ich mache mich alſo noch einmal, diesmal n
bewaffnet, auf den Weg. Als ich aber bei Leichſenring
angreifen will, tritt dieſer mit ſeinem Pfändungs-Beſchl
Was war zu thun? Wohl oder übel mußte ich mich
Pferd kaufen. Um aber dieſes ſelbſt mir wenigſtens z
ich doch Auftrag zu Nachforſchungen geben. Geht J
Südſtraße in den nächſten Tagen nach der Kolonie?
Höchſtens am Sonnabend iſt einige Ausſicht dafür vorl
haben wir Sonntag! Doch, ein rettender Gedanke! D
uns hergebracht, ſtammt aus einem Nebenweg der Südſ
bindungsweg zwiſchen dieſen und Neudorf. Vielleicht, da
aufgeſucht hat und noch dort zu treffen iſt. Der Ort iſt
Marſchiren erſt in 1½ bis 2 Stunden zu erreichen, al
Geſchehen muß etwas. Aber halt, meine Frau kann
hungern und nicht im Ungewiſſen über mein Ausbleiben l
alſo zurück zu Friedrich — halbe Stunde hin, halbe
und dann friſch auf zum alten Holtz! Richtig treffe
gebe ihm meine Aufträge bezüglich der Nachforſchungen n
wiederholte aber meinen Auftrag, die Frau mit dem ar
nächſten Tag zu Leichſenring zu beſtellen — denn ohn
ich nun einmal, ginge es abſolut nicht — und kehre
wieder bis zu Friedrich zurück. Am nächſten Morgen
rücke ich wieder zu Leichſenring aus, um das neuge
Empfang zu nehmen und mit Sachen zu beladen. A
Stunde verrinnt, es kommt weder eine Frau noch ein
des Mittags kommen beide in aller Gemüthsruhe angetr
auch aus Rückſicht auf Andere unnütz beeilen! Der Ha
ſchloſſen, das Pferd wird mit einer Unmenge von Sac
nun ſoll es vorwärts gehen. Ja, du lieber Himmel! D
Leichſenring'ſchen Grundſtück läuft ein im Thalweg etwa 4
mit etwa 2 bis 3 m hohem Ufer. Der mußte zunächſt du
Unmöglich das Pferd hinunterzubringen. Weder im
Böſen, weder mit Zerren noch mit Stoßen richte ich da
Habe ich es glücklich zwei, drei Schritt vorwärts gebracht,
mit einem Satz rechts um und das Ufer wieder hina
käuferin, die mir verſichert hatte, das Pferd ſei gewohn
zu paſſiren, hatte ſich wohlweislich zeitig genug aus dem
Da ſtand ich denn mit meiner koſtbaren Erwerbung rathl
von Bächen hatte es noch zu durchwaten, ehe wir am
und ſchon beim erſten verweigert es den Dienſt! Aus d
wenigſtens halfen mir nun Leichſenring und einige Na
Zunächſt wurden ſämmtliche Sachen abgeladen, die ſo
fortwährenden Sprünge des Thieres in bedenkliche Unor
waren, ſodann ſtellte ich mich, das Pferd an einem lang

ter lautem Geſchrei auf
gelangt, packte ich etwa
bei Leichſenring zurück-
ehr, nachdem es endlich
rden. Aber ſchon beim
daß ich ohne Beihülfe
ich zunächſt das Pferd
ich voraus, um deſſen
elang es denn auch zu-
, das Pferd mit ſeiner
ir glücklich bei Friedrich
daß wir heute noch auf-
irte ich, der Sicherheit
mit Hilfe dieſer beiden
Pferdes. Allein mir
ie verkehrter Weiſe das
tell, welches man ſonſt
reiben, und ſo wurden
en bloßen Rücken des
darauf noch verſchiedene
wir mit all den Vor-
ſere Karawane in den
Laſt zu tragen — auch
en großen Pack Sachen
mußten auf das Pferd
eiben. Welch eine ent-
vollbepacktes Pferd dieſe
e und darum theilweiſe
ußte daher der nöthige
Lianen und Dornen-
den Weg hinzog, und
chgeſchlüpft war, mußte
Rieſenbaum den Weg,
te, ſo mußte erſt ein
mm herum geöffnet, wie
. An anderen Stellen
wir uns, namentlich
, nicht getrauten, das
en durch einen neuen
s war nicht ſo ſchlimm,
ſelben hatten dazumal
äter ſind dieſelben von
ſchrägt worden — und
lle ein ganz weiches,
ie Situation vor. Mit
d Schreien gelingt es
zum Vorwärtsſchreiten
einem Ruck hinab, die
Pferd nieder und rutſch!

klatscht es mit den Vorderpfoten knieetief in den Schlamm. Es will sich herausarbeiten, aber wo es auch hintritt, überall sinkt es wieder ein, nun zieht es die Hinterbeine nach, und richtig — mit allen Vieren sitzt es oft bis zum Bauch — ich lüge nicht, oft bis zum Bauch — im Schlamm und Wasser. Nun wird die ganze Last, wenn sie nicht schon längst heruntergefallen ist, abgeschnallt, das Pferd mit unendlicher Mühe, manchmal, indem wir ihm Baumstämme als Hebel unter den Bauch schieben müssen, herausgeholt und die Last wieder aufgebunden, alles natürlich Manipulationen, die unglaublich viel Zeit fordern. Manche der Bäche und sumpfigen Stellen aber waren so schlammig und so breit, daß wir von vornherein uns sagen mußten, hier kommt das Pferd nimmermehr durch. Dann wurden in einer Eile einige Palmiten umgehauen und in den Bach hineingelegt, Laub und Buschwerk darüber geworfen und nun der Versuch gemacht, das Pferd hinüberzuleiten. Wäre dasselbe an derartige Urwaldsfahrten gewöhnt gewesen, so hätte sich die Sache auch ganz gut gemacht, so aber gereichte seine störrische Widersetzlichkeit bei solchen Passagen ihm und uns stets zum Unheil. Denn hatte man es durch gleichzeitiges Zerren und Stoßen endlich den Uferrand an der Stelle, wo der Bach von uns bedeckt worden war, hinuntergebracht, mit einem energischen Satz sprang es sofort zur Seite, und patsch! stak es wieder im Schlamm. Die größte Verzögerung aber erlitt unsere Tour bei der Ueberschreitung des Berges, der sogenannten Serra. Hinauf ging es leidlich gut, denn das Pferd war ein starkes Thier, als wir aber den Abstieg begannen, da zeigte sich die Fehlerhaftigkeit der Aufpackung nur zu deutlich. Die ganze Lage von Decken und Matratzen rückte fortwährend auf den Nacken des Pferdes zu. so daß dieses geradezu in Gefahr gerieth, an steilen Stellen das Genick zu brechen. So blieb denn nichts übrig, als abzupacken und die ganze Last auf den Rücken hinunterzutragen, was natürlich, da wir ja so wie so schon genug zu schleppen hatten, eine doppelte Zurücklegung des Weges nothwendig machte. So kam es denn, daß wir auch an diesem Tage nicht unser Ziel erreichten. Erst, nachdem wir noch eine Nacht bei einer brasilianischen Familie zugebracht hatten, also am vierten Tage nach unserem Aufbruch von Joinville, zogen wir in unsere Hütte ein, über deren Aussehen meine Frau natürlich anfangs nicht sonderlich erbaut war, die sie aber schließlich doch zu einem ganz wohnlichen Aufenthalt zu gestalten wußte.

Solcher Touren habe ich später noch viele machen müssen. Zwar dauerten dieselben, nachdem nun einmal die nöthigen, alle absoluten Hindernisse umgehenden Nebenpicks geschlagen waren, nicht mehr so lange Zeit, wie jene erste, aber die größten Schwierigkeiten, der Weg über die Serra, die Fluß-Uebergänge und die sumpfigen Stellen blieben bestehen, bis die Straße fertig gebaut worden war. Auch die provisorischen Verbesserungsmittel halfen nur wenig. Insbesondere galt das von d Knüppeldämmen, welche die Direktion über die Bäche und Sümp legen ließ. Es wurden über zwei lange Palmiten, die quer über de Bach gelegt wurden, eine Anzahl kurzer gespaltener Palmiten angebrach auf den Längshölzern aber gar nicht oder nur nothdürftig an beid Enden mittelst natürlicher Astklammern befestigt. Die Pferde nun, die auf di runden glatten Hölzer treten, gleiten sehr leicht aus, schieben die Knüpp

ießlich doch in den Schlamm hinein, so
nau sie mit ungebrochenen Füßen wieder

verringerten sich die Schwierigkeiten all=
ld eine Cangalhe angeschafft, und lernte
der Sachen auf dieselbe immer besser.
Seiten ganz gleichmäßig schwer be=
eichen, wog ich später stets die beiden
machte sie bis auf's Kilo gleich schwer.
das Verpackungs=Geräth an. Hat
nde Gepäckstücke, so ist ihre gute Be=
das Abschnallen und Wiederaufschnallen
oft genug genöthigt ist, ungemein lang=
ts nur zwei Geräthe, in die man sämmt=
en eignen sich hierzu die kleinen Kisten, in
ihrte Petroleum aus Nord=Amerika ein=
achen bediene man sich aber der aus
Körbe, in denen der Maté von dem
oinville befindlichen Matéfabrik geliefert
r eine Kleinigkeit beziehen kann. Dritte
Und zwar muß erstens die Cangalhe
gurt fest um den Leib des Pferdes ge=
die Befestigung der Verpackungs=Geräthe
liche sein, daß sie nicht ein bischen nach
werden können, und drittens über Can=
gleich ein Strick oder ein Ledergurt ge=
en. Auf jede Tour nehme man einige
da man im Nöthigungsfall nicht immer
findet
diese Regeln gut anwenden zu können,
viel Aerger ausstehen müssen, und ich
Irwaldsfahrten zu dem Fürchterlichsten
durchgemacht habe. An schwierige
nach überstandener Mühe stets mit
nerung zurück, und je größer die
rent man sich ihrer. Nicht so in diesem
sehr die körperliche Anstrengung — ob=
war — als die fortwährende Besorgniß
als die Angst, noch zur Zeit aus dem
ls all die mit solchen Fahrten verbundene
ließlich so verleideten, daß ich schon bei
kothwendigkeit einer solchen Tour in die
Schon Tage und Wochen lang vorher
z nahen, an dem vielleicht bloß einer der
n drohte, und ich wieder mit einem oder
ndestens zweitägigen, waren die heraus=
schon vorher per Achse zu Leichsenring
s nur selten Gelegenheit war — zu einer
aufmachen mußte.

Wie athmete ich daher auf, als ich wenigstens von der Nothwendigkeit, die Lebensmittel selbst herausschleppen zu müssen, dadurch befreit wurde, daß Herr Götsch, nachdem der Weg etwa ein halbes Jahr nach unserer Ankunft am Itapocú wenigstens ein wenig gangbarer gemacht worden war, eine sogenannte Vende einrichtete. Derselbe schaffte sich drei Maulthiere — dort auch von den Deutschen gewöhnlich „Mulen" genannt — an und ließ auf diesen die nöthigsten Bedürfnisse des Kolonisten, wie Carne secca, schwarze Bohnen, Speck, Salz, Kaffee, Maté, Tabak, Streichhölzer, Petroleum, Seife, leichte Baumwollenstoffe, Nähzeug, Strohhüte, Holzpantoffeln, aus Joinville herbeischleppen. Gern bezahlte man für diese Sachen einen theueren Preis, wenn man selbst die Mühe kennen gelernt hatte, die ihre Herbeischaffung verursacht. Gerade in solchen Urzuständen empfindet man den Werth der kaufmännischen Thätigkeit recht deutlich, so zu sagen am eigenen Leibe, sieht aber auch ein, wie an solchen Verhältnissen gemessen die Arbeit des Zwischenhändlers in geordneten Zuständen doch im Vergleich zu den hohen Gewinnen, die sie ihm abwirft, eine recht geringe ist.

Die Etablirung einer Vende wurde Herrn Götsch natürlich nur möglich, weil mittlerweile die Besiedelung des Itapocú schon einige Fortschritte gemacht hatte. Es war in diesem ersten Kalenderjahr (1886) vom Mai an in jedem Monat ein Schiff mit Auswanderern angelangt, eine Lebhaftigkeit des Verkehrs, wie sie seit lange nicht geherrscht hatte. Von den 50 bis 100 Personen, die solch ein von Hamburg direkt nach São Franzisko fahrender Auswanderer-Dampfer bringt, läßt sich allerdings nur ein sehr unbedeutender Bruchtheil dauernd in der Kolonie nieder. Die erste Frage, die weitaus die meisten Leute nach ihrer Ankunft stellen, ist die: Was ist hier für ein Verdienst? Wo bekommen wir irgend welche Beschäftigung bei fremden Leuten? Zum Theil liegt das daran, weil der Hamburger Verein eine zu schlechte Auswahl unter den Auswanderungslustigen trifft, und insbesondere zu viel ledige Leute hinüberschickt. Aber auch die verheiratheten wünschen zum weitaus größten Theil zuerst sich etwas Geld zu verdienen, und dabei erst die Verhältnisse des fremden Landes einmal kennen zu lernen, ehe sie sich zur dauernden Niederlassung entschließen, oder aber, wenn sie die feste Absicht haben, dies sofort zu thun, doch wenigstens neben der Bestellung ihres Grundstücks sich durch Tagelohn einen Verdienst zu verschaffen. Nur die verhältnißmäßig geringe Anzahl derjenigen, die mit etwas Kapital in den Händen kommen, haben natürlich nicht nöthig, sich nach Beschäftigung in fremden Diensten umzusehen. Die ledigen Leute nun lernen schnell einsehen, daß hier für sie nichts zu holen ist. Die Gewerbetreibenden und Kaufleute der Stadt sind mit Gehülfen in den meisten Fällen genügend versorgt, und die wenigen Landleute, die hin und wieder mit fremden Kräften arbeiten, ziehen natürlich Leute, die schon länger im Lande sind, den Neuling vor. So müssen sie denn, wenn sie überhaupt einen Dienst bekomme sich in den meisten Fällen mit einem minimalen Lohn begnügen, ja nur mit Wohnung und Kost vorlieb nehmen. Und auch hier sind es gewöhnlich nur Neulinge, die sich durch die Aussicht auf eine billige Arbeitskraft verlocken lassen, derartige Kostgänger anzunehmen, und wohl ihnen wenn sie ebenso schnell, wie ich, es einsehen lernen, daß derartige Ueber

—

ıde genommen ohne Nutzen ſind.
)ann, ſich ein Grundſtück anweiſen
ı ihnen, der nicht das urwäldliche
t bekommt, und ſobald wie möglich
ehrzahl aber macht dieſen Verſuch
legenheit entweder nach dem Süden
Provinz São Paulo. So kommt
Hamburger Geſellſchaft, die in São
ch Santos gehen, regelmäßig nach
on Leuten bringen, die ſie einen
)geſetzt hatten. Es iſt in der That
e machen können, denn dort finden
ohl wie auf dem Lande lohnende
erer nun, die in den meiſten Fällen
der Herrlichkeit Dona Franziskas
uchten hier die Goldſtücke von den
'en, ſchrecken, wenn ſie den Urwald
't haben, vor dem Leben in dem=
)ann meiſtentheils, je nachdem ihre
nate oder Vierteljahre in Joinville
eit nicht irgendwie feſtgerannt, ins=
'kauft haben, ruhig wieder in das
)s oder nur mit geringen Mitteln
n, finden eine Zeit lang wenigſtens
:ktion zu vergebenden Arbeiten an
:ektion aus ſpäter zu erörternden
mer anzuordnen und zu bezahlen,
äßigkeit ausgeführt würden, reichten
)och bei weitem nicht hin, um alle
)en Straße angeſiedelten Koloniſten
,genes Grundſtück ihnen genügende
)ſtverſtändlich nicht ſchon nach der
tem wäre daher überhaupt unmög=
ı fänden, die den Verdienſt durch
ns nur als Beihülfe nöthig haben,
)edürftigen verringern, ja vielleicht
g von Arbeitern die Arbeitsgelegen=
. und Beamten der Direktion aller=
nd ſonders das richtige Verſtändniß
die ſcharfe Auffaſſung wirthſchaft=
e Wahrheit nicht erkannt. Den
olgender ungeheuerlicher Satz, den
hläge für Auswanderer nach Süd=
iſation aber, im Allgemeinen be=
Catharina und Rio Grande do Sul
) in ihnen die großen Fazendeiros
ıbarone) fehlen! Um ſolchen, die
eigenden Unſinn niederſchreiben zu

können, dazu gehört wahrlich eine geradezu verblüffende geistige Verblendung. Schlimmer noch ist es, daß auch ein eigentlich lebhaftes Interesse für die Kolonisten der Direktion abgeht. Das Schicksal der von ihnen angesiedelten Kolonisten läßt sie, wenn sie es auch äußerlich fast niemals zeigen, doch in Wahrheit vollständig kalt, und fängt ihnen nur dann an interessant zu werden, wenn die um die richtige — auch der Zeit nach richtige! — Auszahlung ihrer wohlverdienten Tagelöhne betrogenen Kolonisten mit Gewalt sich ihr Recht zu verschaffen suchen, wie das seitens der Bewohner von São Beuto bereits mehrmals geschehen ist. Die größte Schuld trifft allerdings die Hamburger Aktionäre, die die nöthigen Gelder für den Straßenbau sich herzugeben weigern und die ihre Theilnahmlosigkeit an dem Schicksal der Kolonisten auf ihre Beamten in Joinville zu übertragen gewußt haben. Was soll es auch diesen Herren viel Kopfzerbrechen machen, ob hinten weit im brasilianischen Urwald ihre Parzellenkäufer immer Gelegenheit haben, sich ihren Unterhalt zu verschaffen, wenn nur die Subventions- und die Parzellirungs-Maschine nach wie vor ihre Schuldigkeit thut und ihnen genügend hohe Dividenden zu schlucken giebt, alles Uebrige ist ja nur idealer Quatsch.

Auch am Itapocú fand anfangs ein starker Wechsel der Ansiedler statt. Gar viele von denen, welche einige Monate lang das Urwaldsleben durchkostet hatten, verloren schließlich, namentlich wenn sie ledig waren, die Geduld und verließen uns wieder. Am Ende des Jahres blieben schließlich etwa 15 Familien übrig, fast durchgehends tüchtige und strebsame Menschen.

V.

Das Klima von Dona Franziska. Die Rossa will nicht brennen. Spaziergänge mit Hindernissen. Die Räumung der ungebrannten Rossa. Die Inbrandsetzung einer Rossa. Räumung nach dem Brennen. Es giebt nichts zu reformiren.

Bevor ich nun die Erzählung über meine Kolonistenthätigkeit wieder aufnehme, ist es nöthig, einige Angaben über das Klima und den Wechsel der Jahreszeiten in Dona Franziska zu machen. Wie unendlich oft bin ich nach meiner Rückkehr aus Brasilien von gebildeten Leuten ungefähr in folgender Weise apostrophirt worden: Wie war es denn im Winter? oder, es giebt wohl dort gar keinen Winter, sondern nur eine Regenzeit? Diese Vorstellung basirt auf den Berichten über die klimatischen Verhältnisse des engeren Tropengürtels, ist aber auch für diese nicht richtig, denn auch hier bringt der Zenithstand der Sonne, namentlich in den den Wendekreisen näher als dem Aequator gelegenen Gebieten, neben der Steigerung der Temperatur gewöhnlich auch die stärksten Regengüsse mit sich. Ganz verkehrt aber ist diese Idee, wenn es sich um die jenseits der Wendekreise, also um die sogenannten subtropischen Gebiete handelt. Hier giebt es einem regelrechten vom Stande der Sonne abhängigen Wechsel der Jahreszeiten, und zwar in der Art, daß astronomisch der Winter vom 21. Juni bis zum 23. September, der Sommer vom 21. Dezember bis zum 21. März dauert. In Joinville (26° 18 s. B.)

der Temperatur so, daß Juni, Juli und
anuar und Februar die heißesten Monate
ittel beträgt 20,6° C. Im Winter sinkt
ll. Nur bei hellen Vollmonds-Nächten,
der Erde eine starke ist, und wenn zu-
dem argentinischen Pampas her weht,
ch Kältegrade, die unter 2 bis 5° R.
ewöhnlich zeigt das Thermometer in den
Morgenstunden 7 bis 8° R. Man
recht merklich, und kann die deutschen
t gut vertragen.
igstens niemals zu leiden gehabt, Andere
er dieselbe klagen gehört. Am stärksten
n im Monat Februar, in welchem daher
hwerden erscheinen. In die heißeste Zeit
t es nun entschieden nicht räthlich, seine
rd es sich ziemlich gleich bleiben, welche
hrs vom Mai an bis etwa zum Oktober
s nicht gefunden, daß die in späteren
derer mehr unter der Einwirkung des
hlbefinden zu leiden gehabt hätten als

- und Trockenzeiten kennt das dortige
schlägt der vom Meer kommende Ost-
it an den Abhängen der Serra nieder
uf das ganze davor liegende Küsten-
engen fallen im Sommer, die geringsten
tsität und der Dauer der verschiedenen
in den vier Jahreszeiten große Unter-
nlich die sommerlichen Niederschläge ge-
d, die mit einem Male große Wasser-
wieder nachlassen, sind die Frühlings-
und September-Regen aber sehr nach-
n auch mit kleinen Unterbrechungen, oft
schläge, die gar oft die Flüsse in kurzer
sind die Winterregen gleichfalls mehr
aber feiner und weniger gewaltsam als

enge und die Vertheilung des Regens
recht unregelmäßige, in manchen Jahren,
int auch 1888/89, fiel im Sommer Wochen
nanchmal übersteigt der winterliche Regen
en. Daher mag es wohl auch kommen,
schlechte Wetterpropheten sind. Den
ngen bieten noch die Winde. Ost- und
en, der Südwest dagegen klärt trübes und
gt im Zusammenhang damit im Winter
mmer häufig die kurzen aber heftigen

Im Jahre meiner Ankunft nun war auf einen trockenen Herbst ein sehr regenreicher Winter gefolgt. S trocknete das abgeschlagene Holz so wenig und schlecht, d brennen desselben nicht zu denken war. Es ist einer von j haften Rathschlägen, der in vielen Büchern zu finden ist, Waldschlag im Winter vornehmen soll, weil dies die trock sei. In Wirklichkeit brennt die Rossa im Winter weit im Sommer. Denn einmal ist er gewöhnlich gar nicht vielmehr ist gerade der feine, durchdringende winterliche R geeignet, Laub und Aeste feucht zu halten, als die heftiger des Sommers, zweitens ist die herrschende niedrige Tem die Verdünstung der Feuchtigkeit des Holzes hemmt, de sehr viel weniger dienlich, als die sommerliche Hitze m auch bei trockener Witterung im Winter gewöhnlich ein licher Thau, daß das Holzwerk die Feuchtigkeit, die es etwa verloren hat, in der Nacht wieder zurückerlangt. nicht etwa behaupten, daß im Winter die Rossen überhaup — eine solche Behauptung wäre gerade so verkehrt sch die von mir bekämpfte — sondern nur die Ansicht ausspr Chancen für eine gute Austrocknung der Rossa im Somm als im Winter. Aus diesem Grunde ist es daher räthli im Mai bis August, erst im September und Oktober einz man eher Aussicht hat, seine erste Rossa gut brennen zu gleich beim ersten Mal sich damit plagen muß, eine un zur Aufnahme des Saatgutes fähig zu machen, oder w Ausdruck lautet zu räumen (bras. limpar).

Es kostete mich große Ueberwindung, diesen Entsc Immer und immer hoffte ich, daß besseres Wetter eintret brandsetzen der Rossa ermöglichen würde. Aber als nun Unkraut anfing emporzuspriessen, da sah ich doch ein, da vergebens sei, und beschloß, die Räumung vorzunehmen selbst mit dieser Arbeit angefangen, und zwar, da ger Brasilianer mit der Zuckerrohrernte beschäftigt waren un Arbeiten nicht gern übernahmen, allein mit meiner Frau, bald, daß die Kräfte zweier der Arbeit ungewohnter P schwach seien, um die ganze Rossa, die 13 Morgen betrug, Leider gelang es mir aber nicht, genügend Leute zu ge ganze Fläche, in verschiedene Abtheilungen getheilt, a arbeiten zu lassen, einmal der schon erwähnten Zuckerr und dann, weil das Unkraut bereits so hoch gewachsen vor dieser Arbeit zurückscheute. So mußte ich mich d fügen und es ruhig mit ansehen, wie die Räumung de sich Monate lang hinzog. Den ersten Arbeiter, einen jun der mit seiner Ernte früher fertig geworden, als die A ich überhaupt erst im Oktober. Nachdem er zwei Morge er der Sache überdrüssig, und ich stand wieder allein Weise kamen um diese Zeit zwei Brasilianer nach dem S die Arbeitssuche gingen. Ich engagirte sie sofort, aber sie noch einmal nach ihrem ziemlich entfernt gelegenen Grundst

Folge von Krankheit des einen
ischenzeit boten sich zwei Neger
ich freudig einwilligte, und kurz
ren, gelang es mir auch, vier
Rossa zu gewinnen. Aber mit
all dieser Verzettelung kam es, daß ich erst im Januar fertig wurde, und selbst da nicht einmal mit der ganzen Rossa. Den nicht geräumten Theil derselben ließ ich aber vorläufig liegen. Nun versetze man sich in meine Lage hinein! Brennend vor Verlangen, dem Boden endlich etwas anvertrauen zu können, mußte ich warten und immer warten, bis wieder einmal ein Stückchen Land zur Aussaat frei wurde. Wie einfach hatten das doch die Schriften von Dörffel, Eye und Anderer dargestellt. Schlagen, brennen, räumen, pflanzen, alles spielte sich da so schön ab, und folgte sich ohne Unterbrechung wie am Schnürchen gereiht aufeinander, so daß ich nach diesen Darstellungen schon längst eine Ernte hätte einheimsen müssen, als ich noch verzweifelten Blickes auf ein beträchtliches Stück ungräumten Landes sah. Und hätte ich diese schematischen, jede Besonderheit der Witterung und die gesammten wirthschaftlichen Verhältnisse unberücksichtigt lassenden und der Arbeitskraft des Einzelnen auch viel zu viel zutrauenden Schilderungen gar nicht gekannt, ich hätte mich bei weitem besser gestanden. Denn dann würde ich nicht von jener fieberhaften Ungeduld ergriffen worden sein, dann hätte ich mir nicht fortwährend selbst Vorwürfe machen brauchen, daß ich mit allem meinem festen Willen und meinem Thätigkeitstrieb es doch noch nicht einmal zu dem brachte, was in jenen Schablonenschriften als Maß des Gewöhnlichen hingestellt wurde. Daß es sämmtlichen Kolonisten, mochten sie nun, wie Herr Götsch, fremde Kräfte zu Hilfe nehmen oder, wie die Mehrzahl der Anderen, die meiste Arbeit allein besorgen, ganz ebenso ging, gewährte mir nun den schlechten Trost des sitzengebliebenen Schülers, daß er nicht als Einziger von diesem Schicksal betroffen sei. Die Klage war allerdings allgemein. „Möchte es doch einmal Petroleum statt Wasser vom Himmel herunterregnen," hörte ich einen der Kolonisten einmal ausrufen. Und Alle haben den gleichen Fehler wie ich begangen, sie haben zu lange mit dem Beginn der Räumungsarbeiten gewartet. Allen Neulingen sei es dringend ans Herz gelegt, für den Fall, daß in den ersten Wochen nach dem Waldschlag sehr regnerisches Wetter herrschen sollte, so bald wie möglich mit dem Räumen anzufangen, da gewöhnlich, wenn auch später trockenes Wetter eintreten sollte, der erlittene Zeitverlust nicht wieder einzubrigen ist. Vor allem fällt es selbst dem heißesten Sonnenschein schwer, die am tiefsten gelegenen, durch die darüber befindlichen Theile beschatteten Schichten von Laub und Buschwerk, wenn sie durch anhaltende Regengüsse durchfeuchtet sind, wieder so auszutrocknen, daß sie die ihnen ganz besonders obliegende Funktion der Weiterverbreitung des Feuers
zenügendem Maße ausüben können. Dann aber möge man auch das
e recht scharf im Auge behalten: Es handelt sich hier nicht nur um
Frage, ob die Rossa früher oder später in Brand gesetzt werden
te, sondern darum, ob das Holz eher austrocknen kann, als eine neue
etation entsteht. Das Aufsprießen einer solchen wird aber durch
—fall natürlich ungeheuer begünstigt und macht derselbe dann

trockenem, warmem Wetter Platz, siehe da: in wenigen Tagen ist das Unkraut schon so hoch, daß es die ganze Rossa beschattet. Es kommt dann also noch das vorherige Abhauen des Grünzeugs zu der Arbeit des Aufräumens hinzu.

Und letztere ist an und für sich schon anstrengend und zeitraubend genug. Man suche sich eine solch frisch geschlagene Rossa einmal vorzustellen. Ein wüstes, wirres Durcheinander, unendlich viel schwerer zu durchdringen, als der stehende Urwald. Dort findet sich vielleicht eine vollkommen freie Stelle nur hin und wieder mit etlichem Kräuticht bedeckt, aber dicht daneben sind ein halb Dutzend Bäume übereinandergepurzelt und bilden nun ein schier unentwirrbares Gehäuse von Stämmen, Aesten und Laubwerk. Dort ist ein Riesenbaum gerade auf einen starken Baumstumpf gefallen und versperrt einem Schlagbaum gleich das dahinterliegende Terrain. Dort an dem Abhang einer kleinen Terrainwelle sind die obenstehenden Bäume über- und durcheinander herabgefallen und liegen mit ihren Kronen, nur an wenigen Stellen den Eingang gestattend, auf der unteren Ebene auf, an dem Abhang selbst eine Unzahl künstlicher Untiefen bildend.

Wehe dem nun, der ein solches Ungethüm von Rossa zu passiren genöthigt ist! Dutzende von Malen muß er in dem unabsehbaren Gebäum hinauf- und wieder hinabklettern. Da steht er nun mitten darin in solch einem Gewirr von Bäumen und Aesten und versucht vergeblich wieder ans Freie zu kommen, mit beiden Händen hat er je einen Ast umklammert und in gewaltigen Sätzen stürmt er hinauf, wenigstens dem rechten Kniee dort oben einen Stützpunkt zu verschaffen. „Bums“ hallt es ihm dumpf durch den Kopf, denn an einen von Laubwerk verborgenen Ast ist er mit jugendlicher Kraft angeprallt und mit Macht in die Tiefe zurückgeschleudert worden. Doch beim zweiten Ansatz gelingt es den Stamm zu erklimmen, und um das gleiche Kunststück nicht noch einmal machen zu müssen, springt er mit kühnem Satz auf den nächsten Stamm hinüber. Aber o weh! der hat schon seine Rinde verloren und ist so glatt, als wäre er polirt. Rutsch, sinkt der unglückliche Baumfex in die Tiefe hinab und natürlich mitten in ein wüstes Dornicht hinein, das ihm Gesicht und Hände unbarmherzig zerfleischt. Langsam läßt er sich das nächste Mal von dem mühsam erklommenen Stamm wieder hinab, doch ein tückischer Seitenast hält ihn am Rock zurück oder reißt ihm ein Riesenloch in die Hose hinein. Ganz schlimm aber ist der daran, der sich entschlossen hat, sein europäisches Lederschuhzeug der zahllosen Angriffe auf dessen Integrität halber abzulegen und sich an Holzpantoffeln zu gewöhnen, wie ich und die meisten Anderen das gethan haben. Wie unendlich oft verliert man so einen, nur den halben Fuß locker bedeckenden, nach hinten aber offenen Pantoffel vom Fuß herunter! Gerade dann oft, wenn man eine schwierige Passage mit Mühe und Noth vollbracht, ist ein Pantoffel zurückgeblieben und unmöglich noch auf die andere Seite des Baumes gefallen. Schwach geschützt, wie der Fuß bei solcher Beschuhung es ist, stößt man sich oft an Aesten und Stubben Wunden in ihn hinein, oder läßt sich Dornengestrüpp ihn zerkratzen. Allmählich natürlich wird man auch die Schwierigkeiten Herr und lernt insbesondere die Baumstämme, wenn auch noch so glatt und schmal sind, als Brückenpfade zu benutzen, nöthig

gen, sich der Pantoffeln

ht hatte, merkte ich erst, [illegible] pedenmäßig sich bewegender Herr besuchte, der als „Experte", ich weiß nicht mehr für welche Gesellschaft oder für welche Zeitung, die Gegend bereiste. Natürlich wollte er meine Rossa „besichtigen." Bald aber hatte er genug, und er stöhnte, ächzte mich an: er könne sich jetzt einen vollständig klaren Begriff von einer frischen Rossa machen, er verzichte darauf, seine Studien fortzusetzen und bäte mich dringend, umzukehren. Mir aber machte es eine diabolische Freude, die Kletterversuche des Herrn Experten mit anzusehen, ich vertröstete ihn auf einen besseren Rückweg und ließ ihn mit unerbittlicher Konsequenz den ganzen Weg von meiner Hütte bis zu dem Bauplatz des künftigen Hauses durchkosten. Willst du Experte sein, darfst keine Unbill scheuen; dieser Satz, den ich selbst später immer zur Richtschnur genommen habe, rechtfertigte meine Unbarmherzigkeit sicherlich zur Genüge.

Wie zeitraubend übrigens ein Gang durch solch eine ungeräumte Rossa ist, läßt sich am besten an der Thatsache ermessen, daß, während wir später, nachdem ein ordentlicher Weg von dem Hause zur Hütte führte, denselben in 3 bis 4 Minuten zurücklegen konnten, wir vorher fast eine halbe Stunde dazu brauchten. Die Promenade mit dem Herrn Experten erforderte natürlich das Doppelte an Zeit.

Und nun denke man sich: In dieses Chaos soll Ordnung gebracht werden! Heiliger Herkules, was ist dein Augiasstall dagegen! Die einzige hierbei anzuwendende Methode besteht darin, daß man große Haufen — fogueiros genannt — aus den abgehauenen Aesten zusammenträgt und diese sodann in Brand setzt. Das Herunterbrennen derselben gelingt aber — ist das Holz nicht sehr trocken — nur dann, wenn sie äußerst sorgfältig zusammengesetzt sind. Sind in dem Haufen große Lücken oder liegen — was ganz besonders scharf zu betonen ist — die Aeste und Stämme nicht sämmtlich in derselben Richtung, sondern quer durcheinander, so brennt der Haufen regelmäßig nur stellenweise aus. Ein einziger, nicht einmal gar zu starker Ast kann, wenn er quer zur Richtung der übrigen Hölzer liegt, den ganzen Brand an seinem Rande aufhalten, selbst wenn derselbe auch eine intensive Hitze ausstrahlen sollte. Ganz verkehrt ist es deshalb, das Fogueiro an beiden Seiten eines dicken Stammes oder um einen Baumstumpf herum anzulegen, da das Feuer ein solches am Grunde befindliches Hinderniß seltsamer Weise auch in der Höhe nicht übersteigt. Dieselbe merkwürdig geringe Kraft, sich zu verbreiten, zeigt das Feuer auch, wenn zwischen dem brennenden Theile und dem nächsten Holzstück ein Zwischenraum von vielleicht nur einem Fuß liegt. Die Flamme leckt vergeblich in die Höhe, schwärzt das darüber liegende Holz, aber bringt es nicht einmal zum Glimmen.

Außer dem dichten, wenn auch natürlich dem Zutritt der Luft ge[illegible]enden Raum gewährenden und möglichst gleichmäßigen Uebereinander[illegible]chten ist ferner darauf zu sehen, daß am Anfangspunkt des Feuers [illegible] Verbrennungsmaterial ganz schwach ist und sehr, sehr allmählich erst [illegible]ker wird. Mit möglichst vielem Laubwerk fängt man an, dann folgen [illegible]'itterchen von Zahnstocherdicke, und dann hübsch sorgfältig geordnet

immer dicker werdende Hölzer. Zum Uebergan
ſchwächſtem Material zu ſtärkeren Klötzen laſſen ſi
vorzüglich verwenden.

Dieſer ſorgfältige Aufbau des zur Anfa
Materials, der übrigens natürlich durch Zuſamm
Menge ſchon brennender und glühender ſtärkerer
kann, erfolgt aber erſt, nachdem das ganze Fogue
entweder indem man unter demſelben ein Fleckche
auf ſeiner Spitze den leichten entzündlichen Bren
Methode iſt — und das erſcheint dem Unkundi
— entſchieden vorzuziehen; ſie erfordert aber z
noch dichtere Uebereinanderſchichtung als im an
ganz beſonders dann fehl, wenn der Haufen in
hohl liegt. Liegt aber zu unterſt möglichſt viel leicht
der Verbrennungsprozeß mit überraſchender Schnell
vor ſich. Die glühenden Holzſtücke, welche von ober
lich allmählich die unteren Schichten in Brand, un
geſtapelte Holz wird nun durch den Angriff von beid

Eine ganz andere Methode des Fogueirom
fange ausſchließlich befolgt habe, beſteht darin, d
offenes Feuer macht, und in dieſes die eben abge
nach, und zwar mit wachſender Stärke der Glut
hineinwirft. Dieſe Methode hat den Vorzug,
Sicherheit und Vollſtändigkeit funktionirt, iſt aber
als die andere. Man muß ohne Unterlaß da
Feuer neue Nahrung zuzuführen, und ſich daher
Aeſte oft ſehr beeilen, man kann nicht immer in
im andern Falle nahe an den Holzſtoß herantrete
legen, ſondern muß oft aus ziemlicher Entfern
anſtrengung die ſchweren Aeſte auf das Feuer hin
wird endlich von der dem Feuer entſtrömenden
heißen Tagen, ſtark beläſtigt. Nur nach dieſer
ſonſt ſelbſt von der ſtärkſten Hitze ſo gut wie
wieder den ſogenannten „rothen Hund“, einen ſt
der bei manchen Leuten in der heißen Jahres
bedeckt, an Bruſt und Rücken bekommen, und oft
Anſtrengungen mich wie ohnmächtig eine Stund
aufs Bett legen müſſen.

Nichtsdeſtoweniger habe ich immer wieder
ſagen, bis zum letzten Tage meiner Anweſenheit
Arbeit gegriffen, die mir wie keine andere die gri
Gerade dieſe Thatſache, die mich viel Erfahru
ſammeln ließ und andererſeits der Umſtand, da
würdig ſchlechte und nachläſſige Fogueiromacher ſi
daher hierüber ſo gut wie gar nichts lernen
Thema ſo ausführlich behandeln. Ich glaube,
der die hier gegebenen Regeln beherzigt, mir
ſprechung danken wird, da ſie ihn vor vielem Z
und Verdruß ſchützen kann.

Dieselbe Arbeit des Fogueiromachens ist nun aber, selbst dann, wenn die Rossa gebrannt hat, in weitaus den meisten Fällen von nöthen, soll ein zum Bepflanzen geeignetes Terrain gewonnen werden. Nur einmal während meiner Anwesenheit am Itapocú ist es vorgekommen, daß die Rossa eines Brasilianers, die kurz vor einer mehrwöchentlichen ganz außergewöhnlichen Trockenheit in der heißesten Zeit geschlagen war, so total niedergebrannt war, daß nur die dicken Stämme und natürlich die Baumstümpfe übrig blieben, und daher unmittelbar nach dem Abbrennen mit dem Pflanzen begonnen werden konnte.

Selbst in diesem Falle, das heißt unter den der Verbrennung überhaupt denkbar günstigsten Umständen, blieben also die Stämme unversehrt, und es ist daher eitel Humbug, wenn man über die von den Kolonisten mit dem werthvollen Holz angeblich getriebene Verschwendung Klagen führt und es als eine ganz besonders lobenswerthe Vorsichtsmaßregel lobt, wenn die Kolonisten werthvolle Stämme mit Erde und Moos bedecken, um sie vor den Angriffen des Feuers zu schützen. Ein derartiges Vorgehen ist mir überhaupt nicht in einem einzigen Falle bekannt geworden, und da dasselbe ganz entschieden für alle mit der Kolonie Dona Franziska unter ähnlichen klimatischen Bedingungen stehenden Gebiete, das heißt also für ganz Süd-Brasilien, auch absolut nutzlos wäre, so bin ich der festen Ueberzeugung, daß dieses Verfahren nirgends in ganz Süd-Brasilien in irgendwie erheblichem Umfange geübt wird. Vielleicht hat ein Neuling einmal einen derartigen Versuch gemacht, ein Reisender hat das zufällig gesehen, es nach dem bekannten Reisebeschreibungs-Rezept als „allgemeine Gewohnheit" dargestellt, und nun haben natürlich sämmtliche Brasilschriftsteller das eifrigst nachgeschrieben, da doch Keiner von ihnen sich die Blöße geben wollte, eine so allgemein verbreitete Gewohnheit nicht kennen gelernt zu haben. Unter gewöhnlichen Verhältnissen ist der Kolonist froh, wenn ihm alle fingerdicken und eine möglichst große Anzahl von zwei-, höchstens drei fingerdicken Zweigen verbrennen. Liegende Stämme greift meines Wissens das Feuer nie an; selbst die Arariba, der am leichtesten feuerfangende Baum, dürfte durch den Rossabrand — wenn nicht ein sehr trockenes Wetter geherrscht hat — höchstens ins Schwälen gerathen, dergestalt, daß nach Beendigung des Brandes die Gefahr des vollständigen Verbrennens leicht zu beseitigen ist. Wenn man bezüglich dieses Baumes sehr ängstlich ist, so möge man die verwerthbaren Exemplare so lange stehen lassen, bis man sie gebrauchen kann, eine Maßregel, die sich auch für andere Bäume, insbesondere für die Palmiten, empfiehlt.

Bis zu einem gewissen Grade hat der Kolonist es nun in der Hand, ein gutes Brennen seiner Rossa herbeizuführen. Die Hauptbedingung ist die, daß der Boden möglichst gleichmäßig mit Brenn-
1 erial bedeckt ist, denn wenn irgend wo auch nur eine kleine Lücke auf
1 Boden ist, so macht das Feuer sicherlich Halt vor derselben. Um
1 zu erreichen, muß man erstens darauf sehen, daß die Bäume mög-
1 t gleichmäßig nebeneinander fallen, eine Forderung, deren Erfüllung
1 dings nicht immer in der Hand des Waldfällers liegt, zum zweiten
1 hauptsächlichst aber muß man so viel wie möglich alle in die Luft
1 nden Aeste gleich nach dem Fällen des Baumes abhauen, und sie

zum Bedecken des Bodens zwingen. Diese, weil sie von den
:rn gewöhnlich nur sehr ungern ausgeführt wird, um so
r ans Herz zu legende Maßregel hat auch den weiteren großen
daß die abgehauenen Aeste ungleich schneller trocknen, als wenn
stamm geblieben wären. Auf je dickere Aeste man dieses Ver=
usdehnen wird, desto erfolgreicher wird man daher das Aus=
beschleunigen. Ein dritter gar nicht hoch genug anzuschlagender
ieser Methode liegt ferner darin, daß sie die Arbeit des Auf=
unendlich erleichtert. Denn einmal hat man, wenn die Aeste
Boden liegen, überall hin besseren Zutritt, und dann schlagen
die Aeste, so lange sie noch grün und saftig sind, viel leichter
bei der durch die Austrocknung und das Feuer verursachten
zähen und elastischen Beschaffenheit, die die Axt oft nicht ein=
sondern abprallen läßt.

s Anstecken der Rossa darf nicht eher erfolgen, als bis das
ng rappeldürr und die kleinen Aestchen ganz trocken und spröde
sind. Wie lange das dauert, das hängt natürlich von der
g ab; vor zwei Monaten rechne man, von Ausnahmefällen ab=
niemals darauf. Zum Brennen wähle man einen recht heißen
ligen Tag, es ist der pure Unsinn, wenn man behauptet, die
'enne bei einem feinen Regen und einem leisen Luftzug am
Je stärker der Wind, desto besser verbreitet er die Flamme und
nsiver macht er durch stärkere Zufuhr von Sauerstoff die Gluth.
' von der Förderung durch feinen Regen ist der Widerlegung
rth, und ich würde sie ebenso wie die andere Ansicht hier gar
ücksichtigt haben, wenn sie nicht in dem langen Register der ver=
kathschläge stünde, die der mit den Kolonisten am meisten in
ig tretende Herr Heeren diesen aufzuhalsen pflegt.

züglich der Tagesstunde des Ansteckens ist einzuschärfen, daß auf
ll der Thau vollständig abgetrocknet sein muß, die Arbeit also
s vor 10 Uhr in Angriff genommen werden darf. Am besten
man aber das Herannahen der Mittagszeit ab, denn je heißer
desto schneller erlangen natürlich die Hölzer die nöthige Ver=
s=Temperatur. Das Anstecken muß nun an möglichst ver=
t Stellen, und zwar nicht bloß, wie das in schablonenhaften
ngen häufig angegeben wird, in einer Reihe längs der Wind=
dern insbesondere auch überall dort geschehen, wo eine Lücke in
nbedeckung der freiwilligen Verbreitung des Feuers entgegen=
Man bedient sich hierzu gewöhnlich einer Fackel, die man aus
Palmitenstücken dadurch herstellt, daß man die Fasern derselben
der klopft, und dann etwa 6 bis 8 solcher Stücke an zwei Stellen
zusammenbindet.

ht immer aber wird es genügen, einfach an mehreren Stel
'e Laub anzustecken; ist die Rossa nicht gut trocken, dann w
thig sein, durch Herstellung und Inbrandsetzung von Foguei
zere Gluth zu erzeugen, die dann auf die benachbarten Th
id wirken kann. Man hüte sich überhaupt vor zu hoch
Erwartungen; Enttäuschungen bleiben sonst sicher nicht a.
flammt eine ausgetrocknete Baumkrone mächtig in die H

wird immer stärker und
[illegible] gewonnen Spiel zu haben, aber da — da — mit einem Mal sinkt die Lohe in sich zusammen, dieser und jener Zweig brennt noch zu Ende, hier und da züngelt noch einmal, wenn sie einen Büschel Laub erfassen konnte, die Flamme empor, und schneller als man gedacht, ist die ganze Herrlichkeit zu Ende. Hat man nun glücklich mit mehr oder weniger Erfolg das Brennen beendet, so beginnt das Aufräumen, das zwar nicht so zeitraubend und anstrengend ist, als wenn kein Brand stattgefunden hat, dafür aber, da die noch übrig gebliebenen Aeste von Rauch und Ruß ganz geschwärzt sind, eine desto unreinere Arbeit ist.

Je nach der Kultur, zu welcher die Rossa bestimmt ist, kann man das Räumen mehr oder weniger sorgfältig betreiben, das heißt also mehr oder weniger Aeste zu Fogueiros zusammenhäufen. Soll Zuckerrohr gepflanzt werden, so kann man ganz getrost auch stärkere Aeste liegen lassen, da man bei einer Pflanzweite von 1 m und mehr leichter von Holz unbedeckte Stellen zum Einsetzen der Hacke findet, und man in der Regelmäßigkeit der Anpflanzung nicht gar so peinlich zu sein braucht. Aehnliches, wenn auch in etwas geringerem Maße, gilt für die Maispflanzung. Bei Gewächsen, die nahe aneinander zu pflanzen sind, wie Bohnen, Bataten und andere Knollengewächse, ist dagegen eine sorgfältigere Befreiung des Bodens von Aesten wünschenswerth, und am weitesten muß dieselbe gehen, wenn perennirende Gewächse in möglichst genauen Abständen von einander zu setzen sind, wie z. B. der Kaffee. An ein Wegräumen der großen Stämme wird man aber für gewöhnlich auch in diesem Falle nicht denken, obwohl ein solcher Arbeitsaufwand unter Umständen wohl gerechtfertigt sein könnte. Wer Zeit hat, einen Garten sich anzulegen, wird allerdings denselben von Stämmen vollständig säubern müssen; Baumstümpfe möge er aber ruhig auch in diesem Falle unangetastet lassen. Schon im zweiten Jahr werden sich eine große Anzahl der kleineren mit ein paar Hieben ergeben, und in jedem kommenden Jahr wird er durch eine immer große Säuberung seines Gartens von Stümpfen eine stets sich erneuernde Freude haben. Die starken Stümpfe von festem Holz aber, die durchaus nicht faulen wollen, können als Standpunkt für allerhand Pflanzenschmuck: Kakteen, Bromelien, Philodendren und andere Epiphyten benutzt werden.

In der Rossa bleiben die Baumstümpfe dagegen ausnahmslos stehen. Zu den vielen verkehrten Vorschlägen einer Urbarmachungsreform gehört auch der einer Ausrottung der Baumstümpfe, welche insbesondere von Semler aufs lebhafteste verfochten wird. Wohl wissend, daß an ein Abbrennen derselben durch Inbrandsetzen von umlagertem Holz nicht zu denken ist,*) glaubt er doch, daß man durch ein vorheriges und e tuell nach erfolglosem Anzünden zu wiederholendes Besprenkeln mit ; roleum noch eher zum Ziele kommen würde, und verspricht sich noch r Erfolg von folgender Methode: „Man haut an derjenigen Seite Stümpfe, auf welche der herrschende Wind gerichtet ist, just über der

*) Auch die Durchführbarkeit dieses Verfahrens „in nur wenigen Fällen" möchte streiten.

Erde halbmondförmige Höhlen aus. Dann bohrt man vo
gesetzten Seite des Stümpfes ein Loch nach dieser Höhl
Loch, das nur einen Zoll im Durchmesser zu haben brau
laufen*), ungefähr in einer Neigung von 45 Grad; es soll
dienen. Hellbrennendes Material wird um die Höhle ange
Erfolg ist um so sicherer, wenn man Petroleum in das
Alle diese Methoden sollen aber übertroffen werden von
des Dynamits, von welchem für einen Durchmesser der Bo
je zwei Fuß immer eine Patrone zur Sprengung geni
Anwendung habe in der Weise zu geschehen, daß man n
stange vom Boden etwas schräg abwärts ein Loch nach
des Stumpfes stößt, in dieses die nöthige Anzahl von
Zündhütchen und Zündschnur legt, alles fest mit Erde ein
schnur anzündet und in angemessener Entfernung den Erf

Diesen von Semler angeführten Methoden will ich
über eine andere hinzufügen. Es ist mir in der Prov
erzählt worden, daß sie früher von den Nord-Amerikanern
des Bürgerkrieges dorthin gekommen waren, Baumwoll
häufig angewandt worden sei. Man bohrt möglichst tief
ansehnlichen Zentrumsbohrer ein Loch schräg bis zur Mitte
und füllt dasselbe mit Salpeter an. Sodann wartet
Stumpf von einem tüchtigen Regen durchnäßt worden, a
trocknet ist. Zündet man nun auf dem Stumpf einen
material an, so soll das Feuer, langsam weiter schwälend,
ganzen Stumpf verzehren.

Ich habe diese verschiedenen Vernichtungsvorschläge
behandelt, weil ich weiß, daß der von den thörichten Refor
schreiereien der Brasilschriftsteller auffässig gemachte Ein
keine Frage sich mit solcher Gewissenhaftigkeit den Kop
über die: Wie kann man diesem verdammten Gesind
stümpfen am leichtesten den Garaus machen? Nun gut,
der angeführten Methoden nach der anderen — wobei i
Gedächtniß zurückrufen will, daß das Dynamit nicht nu
sondern auch Menschen zuweilen in die Luft zu sprengen
wird bald das Resultat all seiner Bemühungen in ein
zusammenfassen: Humbug!

Aber das eine wird der kritische Leser schon aus
schreibung herausgefunden haben: Alle diese Methoden
spielig, sie erfordern viel Arbeit, Zeit, und die meisten
den Ankauf von Zerstörungsmitteln, die in den Tropen m
Und wo steckt das Aequivalent dafür? Die Baumstümpfe
sind kaum störend; der Raum, den sie in Anspruch nehm
hältnißmäßig so geringer, daß er in Anbetracht der Billig
überhaupt nicht in Betracht kommt. Es könnte sich ein
darum handeln, durch Ausrodung der Baumstümpfe die
gewinnen, das Land sofort dem Pfluge unterthänig zu

---

*) Und zwar natürlich doch so, daß er an der Außenseite hi
der Innenseite.

Charakterisirung eines solchen Verfahrens ist es mir aber unmöglich, ein anderes Wort zu finden, als Tollheit! Zur Pflügbarkeit des Landes wäre es vor allen Dingen doch nöthig, auch die Baumstämme sämmtlich wegzuschaffen. Die hierbei zu leistende Arbeit kann sich aber unbedingt nur dann rentiren, wenn das Holz sofort verkauft werden kann, zum Beispiel als Brennholz für eine Zuckerfabrik. Dann kann es an Ort und Stelle schon in kleinere Stücke zerhauen und zersägt werden, und der ungemein schwierige Transport ganzer Stämme wird dadurch erspart. Könnten die Bäume nur in einer Sägemühle Verwendung finden, so würde der dadurch erzielte Gewinn, von Ausnahmefällen abgesehen, die entstehenden Räumungskosten der ganzen Rossa schon nicht mehr ersetzen. Denn gewöhnlich machen die in der Sägemühle überhaupt verwerthbaren Stämme des Küstenurwaldes*) nur einen geringen Bruchtheil — vielleicht den zehnten bis fünften Theil — sämmtlicher Bäume aus.

Aber nehmen wir selbst an, daß die Baumstämme eine lohnende Verwendung finden könnten, es bleiben der Bedenken gegen eine sofortige Umpflügung des Waldlandes noch eine Fülle übrig. Zunächst glaube man doch nicht etwa, daß es mit der Verbrennung oder Zersprengung der Stümpfe genug gethan sei. Zunächst muß der in der Erde steckende Theil des Stumpfes herausgeholt werden. Wenn derselbe, weil die Urwaldbäume fast niemals eine Pfahlwurzel haben, auch gewöhnlich nicht tiefer wie etwa $^1/_3$ Meter, ja manchmal noch weniger tief geht, es erfordert doch Arbeit genug, ihn zu entfernen, denn es muß die Erde ringsherum abgegraben werden, und es müssen insbesondere die nach allen Seiten gehenden, oft schenkel-, ja mannsstarken, meist mit etwa zwei Dritteln ihres Umfangs in der Erde steckenden und mit dem anderen Drittel über den Erdboden hervorragenden Seitenwurzeln abgetrennt werden. Und diese selbst nun zu entfernen, macht eine ganz unendliche Mühe, wie ich bei der Urbarmachung meines Gartens selbst zu erproben Gelegenheit hatte. Erstens erstrecken sich diese Wurzeln oft über weite Flächen — eine Länge derselben von 5 bis 6 Metern ist nichts ungewöhnliches, doch giebt es auch Bäume, die ihre Wurzeln über 10 Meter weit entsenden — zweitens sind sie bei allen Bäumen mit festem Holz gleichfalls ungeheuer hart, und drittens — und das ist das schlimmste — werden sie mit senkrecht in die Erde gehenden oft armstarken, nur durch kurze Zwischenräume von einander getrennten Nebenwurzeln im Boden festgehalten. Diesen ist nun ungeheuer schwer beizukommen, weil sie gewöhnlich ganz tief am unteren Ende der Wurzel, und zwar in einem äußerst stumpfen, einer geraden Linie sehr nahe kommenden Winkel abgehen. Man muß also zuerst eine Menge Erde herausgraben, ehe man mit der Axt an die kritische Stelle gelangen kann, oder man muß mit starken Hebeln die Wurzel mit sammt ihren Nebenwurzeln herzuholen suchen, was aber recht anstrengend ist und bei langen Wurzeln
[illegible]er nur stückweise geschehen kann.

Aber selbst wenn man diese Riesenwurzeln beseitigt hat, bleibt doch
[illegible], ein so starkes und viel verzweigtes, selbst von dem stärksten Rossen-
[illegible]nd unangegriffen gebliebenes Wurzelgeflecht der Büsche und kleineren

*) Anders stellt sich die Sache bei den Araukarien des Hochlands.

Bäume übrig, daß ſelbſt der beſte Pflug hier abſolut g
würde, wenn nicht vorher mit der Hacke alle mehr ob
Theile entfernt worden wären.

Zu allen dieſen Bedenken tritt noch der Nachthe
wo die großen Baumſtümpfe ausgerodet worden ſin
es meiſtens auch nicht die geringſte Menge von Hum
Jahr faſt gar nichts trägt, und daß auch das übr
radikale Fortſchaffung alles ehemaligen Pflanzenwuchſ
an Fruchtbarkeit bedeutend verliert.

Aber alle dieſe Bedenken, die dem einfachen M
danken an eine ſofortige Umpflügung des Landes
Unſinn erſcheinen laſſen müſſen, würde ein ſehr reicher
ſehr kapitalkräftige Geſellſchaft vielleicht zurückzuweiſen
wenn der dadurch erzielte Gewinn wirklich ſo bedeu
die größeren Produktionskoſten vollauf decken würde.
ſolut nicht der Fall. Es iſt eine ungemein merkwü
ſcheint, noch lange nicht genügend aufgeklärte Erſcheinu
Urwaldsland auch in nicht umgegrabenem Zuſtand ga
Vielleicht hat es darin ſeinen Grund, daß der friſch
ſolche Fülle leicht zugänglicher Nahrungsſtoffe birgt,
nicht nöthig hat, ihre feinen Würzelchen weithin zu v
auch bedingt das im Boden noch vorhandene Wurzel
Lockerheit derſelben. Dieſe Erſcheinung erſtreckt ſich,
auf alle Pflanzen, ſelbſt Gemüſepflänzchen habe ich m
gegrabenes Land ausgepflanzt. Von den Bataten
ſie gedeihen auf umgegrabenem Land beſſer, und viele
deshalb kleine Erdwälle, auf die ſie die Bataten
fahrungen laſſen mich das Gegentheil für richtig h
Erdwällen gezogenen Bataten trugen nicht nur beſſe
unumgegrabene Land geſetzten, ſondern entſchieden ſchl
drang tief ein, aber blieb meiſtentheils ſpindelig. Die L
eben, wo ſie wenig Widerſtand findet, das Wachsthu
Dickenwachsthum vorzuziehen. Alle dieſe Thatſachen l
leglichen Beweis, daß die ſofortige Urbarmachung de
geringſten Vortheile, dafür der Nachtheile die Hülle u
hat. Wer immer alſo auch eine neue Pflanzung an
bleibe ruhig bei dem alten Verfahren ſtehen, bei dem
nichts zu reformiren hat.

VI.

Die erſten Anpflanzungen. Bohnen, Mais, Bata Aipi, Mandiocca, Araruta, Mangaritos, Carú, Re wolle, Ricinusbaum, Banane, Ana

Man kann ſich leicht vorſtellen, wie froh ich w
das erſte von mir ſelbſt und meiner Frau geräumte
Aufnahme der Saat bereit war. Das erſte, was ich
waren ſchwarze Bohnen. Bei der Auswahl derſelb

ten nimmt, da diese ihre Keimfähigkeit verloren haben. Man erkennt sie leicht an ihrer etwas runzlichen Oberhaut und daran, daß sie, wie alle nicht keimfähigen Samen, im Wasser nicht untersinken. Das Pflanzen geht schnell von Statten. Mit einer Hacke werden in einer Entfernung von etwa 30 cm Löcher gemacht, 4 bis 5 eventuell auch 6 bis 7 Bohnen hineingeworfen und leicht mit Erde bedeckt. Die Vegetationszeit der Bohnen dauert nur 3 Monate, und ist daher gewöhnlich nur ein einmaliges Jäten erforderlich. Kommt das Unkraut aber zu schnell wieder auf, so darf man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, und noch einmal demselben auf den Leib rücken, denn die Vertilgung des Unkrauts ist die wichtigste Beschäftigung des Landwirths in der heißen Zone. Sorgsame Brasilianer besorgen diese Arbeit am liebsten mit den Händen, indem sie, auf den Boden knieend, Pflanze für Pflanze mit den Wurzeln herausziehen. Andere benutzen den Fack dazu, leisten aber mit diesem nur dann eine genügende Arbeit, wenn sie die Pflanzen unmittelbar über den Boden abhauen. Zu diesem Zweck ist es gut, dieselben etwas zur Seite zu biegen, und dies geschieht am bequemsten mittelst eines natürlichen Holzhakens, der namentlich bei Dornen- und Nesselgestrüpp gute Dienste leistet. Wird das Unkraut mit dem Fack zu hoch über den Boden abhauen, so kann man sicher sein, daß die ganze Arbeit in kürzester Frist wiederholt werden muß. Die schnellere Arbeit ist hier in Wirklichkeit die zeitraubendere.

Am besten dürfte wohl das Jäten mittelst der Hacke vorzunehmen sein, besonders wenn hierbei auch die Wurzeln nach Möglichkeit heraus gehackt werden. Es hat dies Verfahren auch den weiteren Vortheil, daß es den Boden mehr lockert, und eventuell auch mit dem Häufeln verbunden werden kann. Letzteres ist bei Bohnen mit besonderem Vortheil anzuwenden.

Nachdem die ersten Bohnen etwa zehn Tage lang aus der Erde heraus waren, legte ich Mais zwischen dieselben und dies Verfahren wiederholte ich bei sämmtlichen anderen Gewächsen, die ich damals anbaute. Auch alles andere nach und nach frei werdende Land wurde mit Mais bepflanzt, so daß ich schließlich noch auf ein recht stattliches prächtig sich entwickelndes Maisfeld blicken konnte. Muß man den Mais zur Aussaat kaufen, so beziehe man ihn nur in Kolbenform, da man nur so eine gute Auswahl der Saatkörner treffen kann. Unbedingt nöthig ist es, nur starke, gesunde und regelmäßig gebaute Kolben auszuwählen, und die Körner derselben, um sie nicht zu verletzen, mit der Hand, nicht mit einem Instrument, auszurebbeln. Zweifelhaft ist es, ob die Ansicht der dortigen Kolonisten richtig ist, daß nur die in der Mitte sitzenden Körner eine gute Ernte geben. Untersuchungen auf nordamerikanischen Ackerbaustationen haben, nach Semler, das Gegentheil erwiesen und es vielmehr ...rscheinlich gemacht, daß die Aussaat sämmtlicher Körner im Interesse ...r gleichmäßigen Befruchtung vorzuziehen ist. (T. A. III 67). Man ... den Mais in ähnlicher Weise wie die Bohnen, nur weiter auseinander; 90 bis 100 cm dürfte die passendste Entfernung sein. Kommen ... wie vier Körner auf, so thut thut man gut, die überschüssigen ...nzen zu entfernen; in geringem Boden soll man sogar nur 2 bis 3 ...nzen stehen lassen. Ein Behäufeln der Pflanzen findet nicht statt,

obwohl es sich bei nicht zu großen Mengen doch wohl lohnen würde. Ueberhaupt möge man das beherzigen, daß auch in der Urwaldswirthschaft die Pflanzen sich für eine sorgfältige Behandlung stets dankbar erweisen. Es war der größte Fehler, den ich in der Bewirtschaftung meines Grundstücks gemacht habe, daß ich, in die doktrinäre Idee der Nothwendigkeit einer möglichsten Extensivität der Kultur verbissen, diesen Satz in den meisten Fällen nicht genügend beachtet habe.

Wächst der Mais schnell auf, und ist das Land, auf dem er steht, nicht allzu geil, so genügt wohl ein einmaliges Jäten, da späterhin der Mais durch die Beschattung des Bodens nicht mehr viel Unkraut aufkommen läßt.

Neben Mais und Bohnen waren es vor allem die Knollengewächse, die ich in möglichst großer Menge anpflanzte. Die Batate ist ein zu den Convolvulaceen gehöriges Rankengewächs, deren knollenartig erweiterte Wurzeln genießbar sind. Liest man sich den Abschnitt über die Kultur der Bataten bei Semler durch, so muß man zu dem Schlusse kommen, daß dieselbe eine höchst komplizirte und der größten Sorgfalt bedürftige ist. Aber das gerade Gegentheil hiervon ist wahr. Kaum ein anderer Abschnitt des großen Werkes zeigt so deutlich wie dieser, daß Semler in dem Prinzip der Intensivirung der tropischen Kultur entschieden zu weit geht, daß er, wo keine Schwierigkeiten vorhanden sind, ganz entschieden — ich will nicht sagen, um dadurch seinen Kulturanweisungen eine größere Wichtigkeit zu verleihen, sondern vielleicht bloß aus reiner Prinzipienreiterei — mit Gewalt solche in die Behandlung der Gewächse hineinzulegen sucht. Kein Abschnitt ist daher für den einfachen Kolonisten unbrauchbarer, für den strebsamen, ehrgeizigen Pflanzer gefährlicher, als gerade der über die Bataten.

Zunächst die Anpflanzung. Wie umständlich, zeitraubend und mühevoll und dabei absolut zwecklos sind die von Semler empfohlenen Methoden! Aus den Wurzeln sollen in Mistbeeten oder gar in künstlich mittelst Heizkanälen erwärmter Erde die zur Anpflanzung nothwendigen Schößlinge gezogen werden. Diese kostspielige Methode mag höchstens für jene Gegenden nöthig sein, wo der Frost die Batatenranken der vorigen Pflanzung zerstört, wie das in Nordamerika, woher Semler wahrscheinlich allein seine Informationen geschöpft hat, wohl öfters vorkommen mag. Wo das aber nicht der Fall ist, bietet die Natur selbst eine ungemessene Fülle von Ranken zum Gebrauch als Schößlinge dar, die in ihrer Tauglichkeit zu diesem Zweck die jungen den Mutterwurzeln unter einer verhätschelnden Pflege entzogenen Sprößlinge entschieden übertreffen. Denn gerade die ältesten und stärksten Ranken haben sich als die passendsten zur Anpflanzung erwiesen, während die jüngeren Theile derselben eine so starke Neigung zeigen unter Beeinträchtigung der Wurzelbildung neue Ranken zu bilden, daß man die Spitzen der Ran gewöhnlich von der Verwendung der Anpflanzung ausschließt. Bei bewandten Umständen wird der Tropenbewohner die Vorschläge Seml nur mit erstauntem Lächeln vernehmen, und sicherlich auf einen Vers nach dieser Richtung hin sich nicht einlassen. Größeren Schaden a kann Semler mit einem andern Rathschlag stiften, dessen Fehlerhaftig der Neuling nicht so ohne weiteres bemerken kann, es ist das die vie

't. Nach der einen von ihm an-
inge in den Kreuzungspunkten von
fuß auseinander liegenden Furchen
r Kammkultur, sollen die Kämme
auf denselben 18 bis 20 Zoll von
verkehrt ein derartig weites Aus-
.essen, der das sozusagen am eigenen
ʃt bei meiner ersten Batatenanlage
hielt, hatte in der Zeit, als ich das
mein Arbeiter aus Faulheit die
ʃohlenen Entfernungen angepflanzt.
h erst bei der Ernte zeigen. Da
aunte „Kraut", den ganzen Boden
leinen Würzelchen an denselben an-
öglich, ohne vieles und mühsames
Anpflanzung und damit die in der
luf diese Weise wird unendlich viel
bin ich dahin gekommen, die zur
iten Löcher mit einer breiten Hacke
rch einen Zwischenraum von 2 bis
erfahren hat eine ganze Reihe von
mmt die enge Pflanzung eine zu
vingt dadurch die Pflanze zu einer
elche im übrigen, da sie stets eng
ter weiten Pflanzung sich durchaus
cht geschmälert werden. Zweitens
nken überspannen, daß das Unkraut
men kann, und drittens ist die Ernte
ht nach den Knollen zu suchen, da
as Herausbacken der Knollen einer
hmen der sämmtlichen benachbarten
derartige Aberntung den Boden in
man mit etwas Nachhilfe sogar
t kann.
e Bearbeitung, die Semler den
ge angedeihen lassen will, erscheint
ei der von mir empfohlenen engen

t eine besonders starke Dünger-
die Einschränkung beizufügen, daß
von geringer Triebkraft anzuwenden
würde eine starke Düngung eine
auf Kosten der Blätter zur Folge
, die den Urwaldskolonisten viele

enthielt bereits die wichtigsten Ge-
Bataten. Ich habe dem nur noch
e macht man etwa 20 bis 30 cm
ein Theil derselben hervorsteht,

ſcharrt mit dem Fuße etwas Erde über ſie und
Manche behaupten, der vorſtehende Theil der Ra
ein Blatt haben, damit ſich die Ranke bewurzeln
Erfahrung das Gegentheil bewieſen. Entſchieden zu
dem Verfahren, die beiden Enden der Ranke in
und den ſo gebildeten Ring der Erde anzuvertra
Ringe nach einem ganzen Jahr nur mit ganz zarten
ſehen, aber ohne den geringſten Knollenanſatz a
Sehr vortheilhaft iſt es, wenn man für die An
Wetter abwartet, weil man dann ſicher iſt, daß
gehen. Immer aber muß man nach 8 bis 14 Ta
begehen, und dort, wo die Ranken ſich nicht be
deſſen noch keine jungen Blätter entfaltet haben,
nehmen, da ſonſt natürlich der Vortheil der engen
wird. Neben dem Aipi ſind die Bataten von a
wächſen am empfindlichſten gegen zu große Näſſe. J
des Batatenfeldes verdirbt ganz unweigerlich die
überſchwemmten Knollen werden ſelbſt vom Vieh ſta

In größerem Umfange als die Bataten pflanz
— im zweiten Jahre kehrte ſich das Verhältniß um
braſilianiſch Tajova, die Taro der Südſeeinſulaner)
in die Höhe einen Buſch pfeilförmiger Blätter entſen
einen in der Erde befindlichen Wurzelſtock bildet. A
allen Seiten hin kegelförmige Verzweigungen aus,
Theile nur loſe an dem runden dicken Kern des W
ſind. Die eigentlichen Wurzeln ſitzen unterhalb die
und ſind klein und ſchwach. Während nun die Ve
Menſchen genoſſen werden, dient das Mittelſtück
Viehfutter und zur Fortpflanzung. Derſelbe iſt
Knoſpen beſetzt, von denen immer 2 oder 3, oder wen
mehr in einem Stück herausgeſchnitten und in die
werden. Ueber die Frage, wie viel dieſer Augen
verwendet werden ſollen, herrſcht unter den Koloniſten
heit. Während manche behaupten, daß es nur
gäbe, bei welcher ein einziges Auge zur Fortpflan
Andere dieſe Möglichkeit verallgemeinert wiſſen. W
daß ſich aus den Augen die Blätter und nicht die
gleichwohl kann es nicht zweifelhaft ſein, daß ein
Exemplar auch kräftige Wurzelſtöcke bilden wird,
in jedem Falle gut thun, mit den Augen nicht allz

Aus der Natur der Taja folgt, daß ſie in be
ſernungen gepflanzt werden muß, als die Batate,
Pflanzen in ihrer ſich weit ausbreitenden unterirdiſc
ſich gegenſeitig beeinträchtigen könnten. Eine Pflan
40 cm wird jedoch genügen. Bezüglich der größ
Bedeckung der Pflanzſtöcke mit Erde, die hier eine
braucht man nicht allzu ängſtlich zu ſein. Man ha
allgemeinen Regel feſt, daß jedes der Erde anvertr
gebilde — ſei es nun Samen oder Knollen — mit

…lgt, und daß man in
…kann, als in festerem.
…me, welche sich über
Blattscheiden der Taja
…eingeschnitten sind, die
der Inhame aber nicht. Die Fortpflanzung geschieht in derselben Weise, wie dort. Wenn nun schon die Taja eine gelegentliche kurze Ueberschwemmung vertragen kann, so ist die, die Feuchtigkeit ungemein liebende Inhame mit großer Widerstandskraft auch gegen länger andauernde vollständige Ueberfluthungen begabt. Ich habe sie daher, und zwar mit großem Erfolg, in das zu den Füßen meines Haushügels sich ausdehnende Niederland, insbesondere längst des Ufers der Maruschka, mit Vortheil angebaut.

Auch Aipi und Mandiocca, die beiden engverwandten Euphorbiaceen, auch zahme und wilde oder süße und bittere Mandiocca genannt, habe ich in jener Zeit angepflanzt. Letztere wird von den Brasilianern zur Bereitung der farinha de Mandiocca benutzt, ist aber sonst ihres Giftgehaltes wegen gar nicht oder nur mit größter Vorsicht zu benutzen. Manche behaupten allerdings, daß man das Vieh langsam an die Mandiocca gewöhnen könne, wenn man nur verhindere, daß es unmittelbar nach dem Genuß desselben Wasser trinke, während Semler empfiehlt, die Wurzeln in Scheiben zu schneiden und austrocknen zu lassen. Da ich nun die Absicht nicht hatte, Farinha zu fabriziren und mich auch dem Risiko einer Fütterung des Viehs mit dieser Pflanze nicht aussetzen wollte, ich aber andererseits meinen Ehrgeiz darin setzte, alle überhaupt dort angebauten und anbaufähigen Gewächse, und wenn auch nur zur Probe und des wirthschaftlichen Interesses halber, zu kultiviren, so pflanzte ich nur wenige Exemplare der bitteren Mandiocca, während ich von der süßen, deren Wurzel ganz ungiftig und sehr schmackhaft ist, eine größere Menge legte.

Es geschieht das in der Weise, daß der knotenbesetzte Stengel in kleine Stücke gehackt wird, die mindestens 3 Knoten haben sollen, und diese sodann in etwas schräger Richtung mit der Hälfte ihrer Länge in die Pflanzlöcher gesteckt werden. Als Pflanzweite muß mindestens 1 Meter gewählt werden, da die Stämme eine ziemlich weit verzweigte Krone bilden. Aipi und Mandiocca gedeihen am besten an ganz trockenen Standorten, vorzüglich an Bergesabhängen und in trockenem sandigem Boden. Die Kulturen beider Arten sind einander gleich, nur dadurch unterscheidet sich die Mandiocca vom Aipi, daß erstere zwei Jahre, letztere nur ein Jahr (eigentlich nur 10 Monate) zur vollen Entwickelung braucht, dafür aber auch weit ertragreicher ist, als jene.

Auch die Pfeilwurz, Marunta arundinacea, habe ich gleich im …n Jahre angepflanzt. Ihr brasilianischer Name ist Araruta. Ob nun aber eine Verbrasilianirung des englischen arrow-root, oder ob …s Wort eine volksetymologische Umgestaltung jenes dann sicherlich …anischen Wortes ist, kann ich nicht entscheiden. Letzteres könnte nur …urch nachgewiesen werden, daß Araruta aus indianischen Wurzeln ab…iten ginge und daß die Engländer zuerst in Brasilien von jener Pflanze …de erhalten hätten.

raruta theilt mit den verwandten Bananen, den Cannaarten,
und mit den übrigen systematisch nicht verwandten Aroiden
mlichkeit, daß sie über der Erde nur Blätter und Blüthenstiele
Stamm aber als sogenannter Wurzelstock unterirdisch bleibt.
lt sich bei der Araruta sofort in ein Bündel von konisch nach
enden Verzweigungen, welche mit blättrigen, kieselsäurereichen
setzt sind, und an vielen Stellen neue Verzweigungen in Form
scher Knöllchen entsprießen lassen. Beides, die großen wie
bebilde, kann man sowohl zum Verzehren wie zum Pflanzen
Gewöhnlich benutzt man aber zu letzterem Zweck nur die minder
kleinen Knöllchen, da letztere im Verhältniß zu ihrer ebenfalls
ideten Oberfläche wenig Stärkemehl enthalten, dafür aber desto
Wie viel solcher Augen man in ein Pflanzenloch legen soll,
so streitig, wie bei der Taja, Inhame und den sogleich zu
Mangaritos und Carás. Im Zweifel, geize man nicht zu
en, namentlich nach der ersten eigenen Ernte, die ja solcher
e Hülle und Fülle liefert. Die Araruta gewährt nun aber
ortheil, daß die Sträucher (Blattbüschel) der abgeernteten
e Erde gegraben, von neuem Wurzelstöcke produziren. Ich
es von anderer Seite gehört, dadurch von selbst auf die
ieser Art von Fortpflanzung, daß ich bei meiner ersten Ernte
gerissenen Sträuchern ganz junge Wurzelstöckchen hängen sah,
h annehmen mußte, daß sie erst kürzlich entstanden seien. Ich
träucher auseinander und pflanzte sie einzeln in die Erde.
, es entstanden neue Wurzelstöcke, die sich in nichts von den
jen fortgepflanzten unterschieden. Erst später erfuhr ich, daß
che Kolonisten sich diese Thatsache zu Nutze machten, indem
lberntung der Araruta einfach die herausgerissenen Sträucher
is alte Loch hineintreten. Doch ist die Thatsache entschieden
genug, da die meisten Kolonisten zwar auch gleich bei der
die Verpflanzung vornehmen, aber nur, indem sie einige
n den Wurzelstöcken abreißen und in das offene Loch hinein=

Wurzelstöcke der Araruta fast senkrecht in engem Umkreis zur
und auch die Blätter in der Höhe sich nicht sehr ausbreiten,
ebenso eng wie die Bataten pflanzen, also bei einigermaßen
Loch an Loch. Auch hier sind Ausnutzung des Raumes,
der Ernte und Unterdrückung des Unkrauts die hauptsäch=
der engen Pflanzweite entspringenden Vortheile. Stets wird
carutafeld ein einmaliges, mitunter sogar ein zweimaliges
rn, da die Blätterbüschel den Boden nicht so schnell beschatten,
Bataten. Die von Semler gegebene Anweisung, die Araruta
n einander entfernte Reihen, und innerhalb derselben 2 Zoll
zu pflanzen, kann ich, aus denselben Gründen wie bei d
für eine praktische halten.
Brasilianer alle diese Gewächse gar nicht oder nur in ga
Ausdehnung anbauen, so war es uns deutschen Kolonist
wer, Pflanzgut zu erhalten. Man mußte in der Südstra
chen Kolonisten darnach herumfragen, und die Knollen da

Dieſe Umſtändlichkeit hatte zur
ich es wollte, alle Nutzgewächſe
im zweiten Jahre meine Roſſa
Geſichtspunkt dem ſyſtematiſchen
il ihre Kultur mit der der ſoeben
wandt iſt, die Mangaritos und

m von Deutſchen oft hört und
argaritos — gehören gleich der
Aroideen an. Der Wurzelſtock
) zahlreiche Tauben- bis Entenei
nzen benutzt man theils den mit
hnittenen Mutterkern, theils die
r nur wenig weiter, als bei den

:etterpflanze, die in Nordbraſilien
Yams genannt wird. Während
cken dürfen, muß man die der
anſchmiegen laſſen. Manche be-
die Cará zwiſchen den Mais
s, ihnen eigene, dem Wald ent-
eben. Auch die Cará wird durch
Mutterkern, ſitzenden Augen fort-
weit ausbreiten, ſo darf man die
en als 60 cm legen.
Haushügel pflanzte ich Reis,
)er der Ausſaat und der der
:pflügtem Boden natürlich über-
Natur ſehr locker oder in Folge
auch wenn dieſe Bedingungen
Ausſicht auf Erfolg, wenn es
)der das Waſſer über der Erde
eimen können. Iſt das nicht der
t und Vögel die geſammte Aus-
ht darin, daß man mit einem
k einmal feſt in die Erde ſtößt,
3 man mit zwei Fingern faſſen
Fuße zuſcharrt. Man hüte ſich
leicht verſucht wird, zu viel
Korn, das überhaupt aufgeht,
: Anzahl von Halmen entſprießt.
hter Witterung müßten meines
gewöhnlich werden aber 5—7
)—30 cm.
s wird auch im friſchen Land
Haufen oder Wälle zuſammen-
dieſer Weiſe angepflanzt, wie
n, in die unvorbereitete Erde,
gefunden. Wie bereits bemerkt,

hat auch der Ingwer einen unterirdischen Stamm, einen
nach oben nur ein Büschel einfach gefiederter Blätter und
stiel entsendet. Der Wurzelstock des Ingwers unterschei
von dem der Aroideen und der Araruta, daß er sich ni
sondern ausschließlich seitlich fortsetzt, indem seine flachen,
dicken Stammstücke nach allen Seiten Augen treiben, und
zu gleich gestalteten Stücken auswachsen. Die Fortpfl
ausschließlich aus diesen auch zum Gebrauch bestimmten
ist auch hier bestritten, wie viel Augen man am vorthei
Loch wirft. Die Pflanzweite muß verschieden genommen
dem man beabsichtigt, den Ingwer gleich im nächsten J
oder ihn zwei oder gar mehr Jahre lang in der Erde
thut letzteres häufig, weil dadurch der Ertrag ein ungleic
als nach einem Jahre. Natürlich muß man dann aber
die Wurzelstöcke einen genügenden Raum für ihre seitli
finden. Doch genügen für einen zweijährigen Turnus 3
kommen. Der Ingwer verlangt ein häufiges, oft 4—5m
Jahre, wie das auch die weite Pflanzweite, sowie die Sc
brochenheit und geringe Anzahl der Blätter erklärlich ma
befördert das häufige Lockern der Erde auch den Ertr
Weiterverbreitung der Wurzelstöcke erleichtert.

Baumwolle habe ich mehr zur Zierde und der W
als ihrer Verwendung wegen, angepflanzt. Auch hier habe i
angewandt. Ich habe die Körner sowohl gleich an Ort und
zuvörderst in ein Saatbeet gelegt. Im ersten Falle legt ma
ein Loch, läßt aber, wenn alle aufgehen, in jedem Fall
stehen, da zwei sich nur gegenseitig hindern würden. In
man die Löcher $1^1/_2$ m voneinander legen, während g
eine engere Pflanzweite erlaubt. Wenn ich im zweiten
Saatbeet sprach, so ist das nicht so zu verstehen, daß
grabenes Stück Land hierzu benutzte. Denn der leichte
boden, in den ich die Körner legte, und der gerade
außerordentlich zuträglich ist, bedurfte einer Auflockerung
die Körner nahe nebeneinander, in Entfernungen vo
und pflanzte die Stauden, nachdem sie ungefähr 30 cm
waren, um. Der Erfolg war der gleiche, wie im ersten

Eine sehr leichte Kultur ist die des Ricinusbaum
wegen anpflanzte, weil ich mich mit der später aufgegel
eine Oelmühle anzulegen. Man entfernt die Hülsen von
pflanzt sie in Entfernungen von 2—3 Metern. Herr K
den Rathschlag gegeben, den Ricinus auf die Weide —
legung später die Rede sein wird — zu pflanzen, damit
Thieren Schatten gewähren. Ganz abgesehen davon,
geringem Maße der Fall ist, hatte es auch den Nachth
fallenden reifen Körner selbst auf dem ganz dichten
Gramme (so heißt das angepflanzte Weidegras) durch
durch Wurzeln schlugen, und die Weide dadurch schrecklic
Am besten ist es, man giebt sich mit diesem Gewächs gar n
seine Verwerthung zu Oel im Haushalt eine zu mühsa

ſchon am weiteſten vorgeſchrittenen, der dazu beſtimmt bleibt,
ı Stelle zu tragen und zu gleicher Zeit eine neue, unendliche
ıſchaft zu erzeugen. Gewöhnlich laſſen die Braſilianer ſowohl
tſchen Koloniſten einen ganzen Haufen von Bananen an einem
ı, ein Verfahren, das nicht etwa auf irgendwelcher agri=
Spekulation, ſondern einzig und allein auf Faulheit beruht.
derartige Maſſenentwicklung auf einem Fleck ſaugt natürlich
ganz enorm aus und läßt die einzelnen Exemplare nicht zu
ıft gedeihen, als wenn ſie einzeln ſtänden. Auch wird durch
elung der Bananen auch die Vermehrung derſelben ungemein
ɔa die zuſammengedrängten Exemplare den ihrem Verviel=
ieb entſprechenden Raum gar nicht zur Verfügung haben. Ich
ɔie jungen Bananen entweder ſchon während des Wachsthums
en Stockes, oder bald nach deſſen Aberntung und Vernichtung,
Eine Verſchiedenheit im Ertrage des letzteren iſt nach meiner
ȝ durch dieſe verſchiedene Behandlung der Sprößlinge nicht
vorden. Doch will ich gern glauben, daß bei einem weniger
und jungfräulichen Boden, als es der meine war, die von
pfohlene Entfernung der Schößlinge bis auf zwei für den
Stockes, ſehr vortheilhaft iſt.
Banane liebt vor allem viel Feuchtigkeit, wie das aus dem
ıſſergehalt ihrer Blattſcheiden (des uneigentlichen Stammes)
rklären läßt. Es ſcheint aber, daß der große Feuchtigkeits=
Luft in dem braſilianiſchen Küſtenland ihrem Bedürfniß ſo
genügt, daß ſie beſonderer Bodenfeuchtigkeit dort nicht bedarf.
ens habe weder im Fruchtertrag noch in der Vermehrung der
einen Unterſchied zwiſchen jenen Bananen gemerkt, die ich
Land, und jenen, die ich in der Niederung angepflanzt habe.
ſieht man namentlich bei den Braſilianern die Bananen mit
ı die Flußufer geſetzt, und dies Verfahren iſt inſofern gerecht=
die Banane eines der nicht gerade zahlreichen Gewächſe iſt,
Imſtänden auch eine ſtarke Ueberfluthung verträgt. Unter
denn man muß hier eines wohl beachten. Wenn die Ueber=
ch den Lebensprozeß der Banane nicht beeinträchtigt, ſo iſt es
ȝ, daß ſie den Standort derſelben derartig erweicht, daß die
nen Halt mehr findet und umſinkt. Eine ſolche Folge haben
ɔwemmungen zum Theil auf meinem an und für ſich ſchon
ı und obendrein ganz ebenen Niederland gehabt, während
abfallenden Böſchungen in dieſer Beziehung günſtiger ſind.
wurden auf meinem Niederland von dem Schickſal des Um=
ȝt alle Bananenſtöcke getroffen, da die einzelnen Arten in
cht eine verſchieden ſtarke Widerſtandskraft zeigen. In keinem
lle unterlagen der Ueberſchwemmung die ſogenannten Zwera=
anana nanica), eine nur wenig mehr als Manneshöhe
rt, die aber eine unverhältnißmäßig große Traube (**cacho n**
.ner ſagen) erzeugt, ſich ſehr raſch vermehrt, ſehr ſchnell trä
cht wenig mehr als ein Jahr von der Anpflanzung bis z
Früchte – und ſehr ſchmackhafte Früchte hervorbringt.
egenſatz zu dieſer ſteht die Dreimonatsbanane, **banana**

Traube nur drei Monate zur Reife
roſſen iſt, manchmal auch banana
ie iſt mittelgroß und trägt Früchte
mir von allen Arten am wenigſten
jedem Hochwaſſer umgeſtürzt, und
n der ſchwachen Bewurzelung liegt
das ſcheint mir dadurch hervorzu=
einigermaßen ſtarken Winde leicht
, gedrungen gebaute Zwergbanane
ietet. Aus all den angeführten
zu einer Anpflanzung im Großen
auch andere Leute ſo denken, be=
dem Küſtengebiet der Provinz São
mit der Zwergbanane beſtanden ſah.
n nicht eine ſo ausgeprägte Arten=
dsfähigkeit gegen gelockerten Boden,
l verſchieden.
ch der Größe der Arten. Zwerg=
nur einen Stock ſtehen läßt, kaum
lanzt zu werden, (Semler verlangt
e weitere Entfernung. Beim Ein=
ts den Pſeudo=Stamm entwickelt
Blätter durch einen geraden Schnitt
t, wo ſie aus demſelben heraus=
en verwelken doch und verzögern,
ter Blätter. Unnöthig erſcheint es
en ganzen Stamm bis auf 8 Zoll
) die Blattſcheiden 8 Zoll über dem
mm, dem Wurzelſtock heraustreten)
irgend ein Vortheil aus dieſem ge=
ntwickelung der Pflanze entſchieden
t erſt dann das Fruchtbündel her=
ht hat, ſie verliert alſo durch jenes
ihr Dickenwachsthum verwandt hat.
emere Fortpflanzung wie bei der
Es dienen hierzu die Schößlinge,
Seiten und aus der Spitze hervor=
n für ganz unfruchtbar erklärt;
2 bis 5 Jahren tragen. Von den
ſer Art hat keiner getragen, doch
Richtigkeit der Semler'ſchen Be=
men.
den Wurzeln hervorſprießenden
tung der Frucht eine anſehnliche
ler den aus den Seitenſprößlingen
raus. Ich ſelbſt habe leider keine
tellt. Durchſchnittlich währt es in
ach der Anpflanzung, ehe die Reife
n ein überaus zähes Leben; ſie

Monate lang austrocknen, und treiben, in die Erde gesteckt, doch igen Tagen schon Würzelchen, und man kann sie, ohne daß sie Entwickelung gestört werden, verpflanzen, so oft man nur will. st habe bei meinen ersten Ananas diese Verpflanzung mehrfach nmen, insbesondere weil ich bemerkte, daß ich sie niemals weit oneinander gesetzt hatte. Die Ananas breitet sich sehr stark aus d durch eine zu nahe Pflanzung entschieden in ihrer Entwickelung . Unter einem Meter sollte man daher die Entfernungen nie= messen.

VII.

Hausbau. Endliche Erlösung aus einer geistigen Pein.

i jenen Zeiten, als ich für die so dringend nothwendige Räumung ossa gar keine oder nur mit großer Mühe Arbeiter finden konnte, jedes frei gewordene Stück Land sofort mit einem gewissen Eifer zu bepflanzen bestrebt war, drückte mich noch eine andere ar schwer: der Hausbau und die Beschaffung von Arbeitern für i. Bei der Auswahl des Platzes richtete ich zunächst darauf ugenmerk, einen möglichst hoch und daher vor der Ueber= ungsgefahr sicheren Punkt ausfindig zu machen. Daß ein nur in einer Entfernung von etwa 500 m von der Hütte den inho hinauf zu finden war, ist für den Fortgang des Baues st ungünstigem Einfluß gewesen. Aber eine bessere Lage hätte wählt werden können: Eine den erfrischenden Südwestwinden gesetzte Erhebung, von etwa 8 bis 10 m über den Flußspiegel, Füßen sich an zwei Seiten eine nur etwa $1^1/_2$ m hohe Niederung durchflossen von einem lebhaften von mir Maruschka getauften Nach vorn eröffnet sich die Aussicht auf das gerade gegenüber auf 1000 m Meereshöhe geschätzte Jaraguágebirge, während ter, als auf der entgegengesetzten Seite der Wald bis zur Straße hauen war, einen prächtigen Blick auf eine Kette niedrigerer enoß.

tfangs hatte ich beschlossen, den Bau im Tagelohn ausführen zu nd hierzu einen brasilianischen Zimmermann engagirt, dem ich, nöthig wurde, die bei mir für die Rossa arbeitenden Neger zur ng stellte. Dieser Zimmermann war aber ein so unendlich lang= eitender und dabei so ungeschickter Mensch, daß ich endlich, nach= mich einige Wochen mit ihm herumgeschleppt hatte, die Geduld nd die Fertigstellung des Gebäudes einem Brasilianer in Accord azu veranlaßte mich auch die große Zeitversäumniß, die durch die ns doch zweimal am Tage nothwendige Hin= und Herwanderu mermanns und der Arbeiter von der Hütte zum Hause u. nd die Schwierigkeit, die für mich entstand, die Arbeiten in d nd am Hause zu gleicher Zeit zu fördern und zu beaufsichtig ber das System, nach welchem das Haus gebaut werden soll lange zweifelhaft gewesen. Ausgeschlossen war durch den Man ehrswegen und durch den hohen Preis, den ein solches Ha

lung von Nutzhölzern eine sehr ungleichmäßige, ohne daß es in solchen len gelungen wäre, die Ursachen dieser Verschiedenheit zu entdecken.

Glücklicher Weise fanden sich gerade in unmittelbarer Nähe meines

Hausplatzes eine große Menge von Nutzhölzern — int
Jacarandás — und das ist ein Punkt, der wegen der S
Transports der Stämme von großer Wichtigkeit ist. Neul
nur anzurathen, sich, wie ich es auch gethan habe, be
des Platzes bei Brasilianern bezüglich dieses Punktes R
Die Deutschen sind in dieser Beziehung nicht sichere Rathg
merkwürdiger Weise niemals zu der ausgebreiteten und i
kenntniß bringen, wie jene halben Naturkinder. Selbst L
Herr Heeren, sich über dreißig Jahre lang die größte Z
im Walde bewegt haben, und sich von Berufswegen m
und ihren verschiedenen Qualitäten zu beschäftigen haben, r
Brasilianer wegen ihrer mangelnden Kenntnisse in dies
gelacht. So sagte mir ein Brasilianer, der das Holz zu
des niedrigen Wasserstandes über den Itapocuinho aufzuf
zu schlagen hatte, von jenem Beamten: „Dieser Hartkop
nur Canella oder Arariba haben, obwohl doch die Canje
Zwecke, wo das Holz mit dem Wasser in Berührung kom
besser ist.“ Die Kernhölzer werden vor allen Dingen z
den esteios, benöthigt. Die Aufstellung derselben ist bei
schen Bauart grundverschieden von den gezimmerten Häuser
Letztere rammen kurze Blöcke — Schwellen genannt — i
und stellen auf diese in einfacher winkeliger Verbindung
nägeln befestigt, die Ständer auf. Auch die Giebeltheile d
erst aufgezimmert, so daß sämmtliche Stützen nur die Höh
haben. Die Brasilianer dagegen stellen ihre Ständer in
für die Eckpfeiler mindestens einen Meter tief und für die
hinaufreichenden Giebelpfeiler noch tiefer ausgegraben we
Verfahren ist entschieden bequemer, weil es das beschwerl
der schweren Ständer unnöthig macht und wohl auch eb
das brasilianische.

Da ich jedoch mein Haus von den bei weitem billi
Brasilianern bauen lassen wollte, mußte ich mich auch i
in welchem ich die deutsche Methode vielleicht vorgezogen h
Arbeitsgewohnheiten fügen.

Die zu Ständern ausgewählten Bäume werden scho
selbst auf dem Fleck, wohin sie der Zufall beim Wald
behauen. Dieses falquear (auch farquear, falquejar o
geschah nicht etwa mittelst des Zimmermannsbeiles, sonde
Der Arbeiter haut, nachdem der Baum durch die Querfä
liche Länge erhalten hat, zunächst in Entfernungen von 3(
dem Holz heraus, die schief auf die Längsausdehnung d
laufen. Sodann sprengt er die restirenden Stücke durch
der Längsausdehnung parallel laufen, ab, und stellt al
von dem vorher mit Schnur und feuchter Blätterasche auf
des Baumes hergestellten schwarzen Strich genau begrenz
her. Auf diese Weise werden nach vorheriger oft recht
werkstelligender Umwälzung des Baumes alle vier Seiten
es dem Brasilianer gar nicht darauf ankommt, wenn
manchen Stellen in Folge mangelnder Dicken die rauhe

Stärke von einer palme
e ſchwache Stellen zwar
ius nicht beeinträchtigt.
n, nebſt demjenigen, der
'n ſoll, bleibt unbehauen.
überſtehenden Theil des
Iſt das Haus groß, ſo
be gerammte, ſogenannte
n auch in der Höhe des
Querbalken travessas,
lls rechteckig behauenen
nden und die Treffſtellen
s Dachſparren (caibros)
ſondern ganze Palmiten,
den exiſtiren. Entweder
rhalb des oberen Endes
mit dieſem durch Cipo
rliegende Palmiten durch
dieſe Kerben hindurch=
ſteckt, und dieſe beiden
rſt herübergehängt, ohne
n vorſichtig ſein. Nur
ähigkeit genug, um zum
lben an ihrem größeren
nes. Jüngere Palmiten
Stamm.
ellt, folgt zunächſt das
, hängt der Braſilianer
Cipoſchlingen eine ge=
enn er ſehr gute Arbeit
iſt, vier Palmenblätter,
pft ſie mit fortlaufendem
ſelbe an. Dieſe Mani=
vollzogen, aber auch der
e raſch. Ich ſelbſt habe
ſtungsfähigkeit in dieſem
bald manche Braſilianer

Mond geſchnitten werden,
ſer fällt. Je älter das=
icht geneigt, die ſchönen,
len, und die alten, wenn
ſtehen zu laſſen. Gerade
lückenhaft, ſo nimmt man
Die ſchmalen Blätter einer
hen, dem ſpaniſchen Rohr
nſerem Zweck. Nachdem
ſie möglichſt ſchnell ver=

werden, da ihre Stengel sonst zu spröde werden und beim Um-
leicht brechen. Eine Verzögerung von 10 bis 14 Tagen kann
erhängnißvoll werden. Nachdem die Dachblätter aber angebunden
:ecer nennt es der Brasilianer), müssen die Latten (esteiros)
Wochen (2 bis 3 genügen) ruhig liegen bleiben, damit sie schwitzen;
egt zu diesem Behufe im Freien zwei ganze Palmiten auf den
en und darüber die Latten, ihre Palmitenseite und ihre lockere
iteinander abwechseln lassend.
Man hüte sich, die Latten länger als etwa 4 m zu machen, da sie
icht auseinander brechen. Ist es in Folge der größeren Länge
uses nöthig, mehrere Latten nebeneinander anzubringen, so muß
so sie zusammenstoßen, die eine mindestens 20 bis 25 cm weit
andern aufliegen. Auch am Giebel lasse man die Latten mög-
eit überstehen. Die Befestigung der Dachlatten an die Sparren
. mittelst Cipo. Je geringer die Entfernung von einer Latte zur
ist, desto länger gewährt das Dach völlige Sicherheit gegen Regen;
es nicht nöthig, dieselbe geringer als 20 cm zu bemessen. Am
erden die letzten beiden Latten näher zusammengerückt, und der
ch gelassene etwa nur 10 cm große Zwischenraum bis zum First
Art bedeckt, daß zuerst auf einer Seite eine Dachlatte verkehrt,
Palmite nach unten gelegt, und die Blätter dann über den First
die andere Seite hinübergezogen werden. Dort nun geschieht
iche, wobei die nach unten gekehrte Palmite die überliegenden
tter der anderen Seite festhält. Auf dieser, der ersten von uns
e gefaßten Seite nun wird eine gespaltene Palmite auf die über-
n Dachblätter zur Beschwerung derselben gelegt und an die so-
n erwähnenden, dem Giebel parallel laufenden Palmiten mit Cipo

dit der Auflegung der Dachlatten ist die Dachdeckung nämlich noch
endet, es gilt noch die losen Blätter zu beschweren, da sonst ein
Wind sie leicht emporheben könnte. Man verwendet hierzu die
steifen Blätter der Palmiten und deren gespaltene Stämme. Von
wird zunächst ein Blatt in der Mitte umgebogen und über den
elegt. An dieses schließen sich nach oben und nach unten andere
in der Weise an, daß ihre bis auf den feinen, zähen Kern ent-
Stengel mit den Blattspitzen des anstoßenden Blattes verknüpft
Solcher über das ganze Dach von der Front bis zur Rückseite
:n Aneinanderhängsel nun wird eines dicht neben dem andern
cht, bis das ganze Dach mit ihnen bedeckt ist. Auf diese kommen
gleichen Richtung, also parallel mit den schrägen Seiten
ebels, eine Reihe von gespaltenen Palmiten, von denen die auf
Seiten des Daches korrespondirenden Exemplare durch eine Ein-
ineinander gefügt und mit Cipo verbunden sind. Bei der Au-
dieser Konstruktion ist ein bemerkenswerther Unterschied von d
ung der ähnlichen Konstruktion der Dachsparren hervorzuhebe
werden nämlich unten nur vorbereitet, indem man je zu
n mit ineinander passenden Kerben versieht, und dann durch d
isch ineinander gefügten Köpfe das zur Aufnahme des Holzstücke
e Loch mittelst eines Zentrumbohrers hindurchbohrt. Sodan

enden Arbeiter von jeder Seite je eine
gereicht, und dieser fügt sie erst oben
s bei den über das Dach zu legenden
weil gespalten, bedeutend leichter als
t unten zu den offenen Dreiecken ver=
dem auf dem First sitzenden Arbeiter
First, ohne sie irgendwie zu verbinden,
kel eines Reiters auf dem Rücken des

andere aber nicht so gute Konstruktion
iber den First in etwa meterweite Ent=
und in diese in etwa denselben Ent=
zur Aufnahme der bei dieser Kon=
rst liegenden Palmiten bestimmt sind.
enen der Ställe, habe ich auch bei mir
t lassen.
g gestellt ist, werden die Seitenwände
Zweck werden in die unteren und die
gen je zwei Ständern zwei Stäbe aus
bäumchen eingelassen, wozu die Löcher
werden. Sodann wird in einer von
e eine Querpalmite an jene Stäbe an=
den in die Hausständer gleichfalls ein=
die Errichtung der inneren Querlage
Palmiten in vertikaler Lage, und zwar
er Sorgfalt der Bauausführungen von
nittlich aber 8 cm betragen, in der
senkrecht stehenden Stäbe mit Cipo be=
u, wie zu vielen andern Zwecken, ge=
Geschicklichkeit erfordert, und die selbst
t nach langer Uebung erlernt wurde.
am Ende geschlitzt und sodann mit den
e Kunst besteht nun darin, daß man
il sonst der Theil, der nur um eine
fort in eine Spitze ausläuft und aus=
er den günstigsten Verhältnissen unfehl=
Die Schale des Cipo lasse man lieber
die Festigkeit desselben sehr erhöht; hat
dieselbe ebenso gut und zu manchen
Dachblatts, noch besser verwenden, als

muß bei den Wandkonstruktionen un=
man den Cipo in Form eines Kreuzes
ngt, eine Methode, die sich übrigens
pfiehlt. Der inneren Querwand folgt
ten stehenden Palmiten, welche in un=
einander an die in die Ständer ein=
en nach oben und unten an noch eine
bunden werden. In derselben Weise

wie die innere wird sodann noch eine äußere Querwand errichtet, wobei darauf zu achten ist, daß sich bei den beiden Querwänden stets die Lücken und die Palmiten gegenüber stehen.

Die Pfosten für Fenster und Thüren werden regelrecht gezimmert, mit Zapfen ineinander und in die Querbalken eingelassen und mit Holznägeln befestigt. Dieselben unterbrechen die Palmitenwände natürlich ganz in derselben Weise, als wären es Ständer oder Querbalken.

Werden Innenwände errichtet, so müssen dieselben natürlich auch durch Eckständer begrenzt werden, welche, wo angängig, auch als Thür- oder Fensterpfosten dienen.

Bodenfenster sind bei dieser Bauart kaum mit gezimmerten Rahmen anzubringen; man läßt dann einfach Löcher offen, indem man entweder die Palmiten an den betreffenden Stellen, oder indem man, wie ich es that, nur die Lehmverschmierung wegläßt.

Letztere erfolgt in sehr einfacher Weise. Der an der Stelle, wo er entnommen wird, mit Wasser vermischte und tüchtig durchknetete Lehm wird in großen Patzen an die Wand geworfen und mit der Hand verstrichen. Es ist vortheilhaft, diese Vollendung des äußeren Hauses auf den Sommer zu verlegen, damit die feuchten Lehmwände schnell austrocknen können; andernfalls gewärtigt man, daß die Palmiten in Folge der zu lange anhaltenden Feuchtigkeit schimmeln und womöglich faulen.

Durch die Eintrocknung des Lehms entstehen natürlich überall Risse und auch vielfach Lücken. Es ist daher anzuempfehlen, im nächsten Jahr das Haus noch einmal zu überschmieren und hierbei womöglich etwas Kalk unter den Lehm zu mischen. Eine darauf folgende Kalkübertünchung giebt dem Hause völlig das Aussehen eines gemauerten und hält auch das Ungeziefer ein wenig ab.

Fußböden und Zimmerdecken kann man entweder von Brettern oder — was zwar billiger, aber weniger angenehm ist — mit gespaltenen Palmiten belegen.

Ich selbst habe theils die eine, theils die andere Täfelung gewählt. Mein Haus hatte eine Länge von 10 und eine Tiefe von 8 Metern und war folgendermaßen eingetheilt. Nach vorn auf der Flußseite ein Zimmer von 6 m Länge und 4 m Tiefe als Wohnzimmer, und nach hinten ein gleich großes als Schlafzimmer. Die kleinere, 4 m lange Abtheilung zerfiel in drei Theile: in der Mitte ein als Vorrathszimmer und in Nothfällen als Küche dienender Raum von 4 m Tiefe, nach der Straßenseite zu ein Arbeiterzimmer und nach der Flußseite ein Fremdenzimmer, jedes 2 m tief. Wohn-, Schlaf- und Fremdenzimmer waren mit Brettern, das Arbeiterzimmer mit Palmiten und der Wirthschaftsraum gar nicht gedielt. Außerdem hatte ich vor dem letzteren und an der Front je eine Veranda, also freie, aber bedeckte Räume errichten lassen, von denen ersterer als eigentliche Küche, letzterer als gewöhnlicher Aufenthalt während des Tages, insbesondere als „Speisezimmer“ diente.

Die Bedeckung sämmtlicher Zimmer geschah durch Palmiten.
sehr viel billiger diese Methode auch ist als eine Brettertäfelung, so l
sie doch zwei schwerwiegende Nachtheile im Gefolge. Einmal kann m
niemals so viel vollständig gerade gewachsene Palmiten finden, als
nicht hin und wieder kleine Lücken in der Decke entständen, welche n

ein Aufschütten von
Asphalt und dergleichen bedurften. Dadurch fällt es nach und nach das vertrocknende Mark der Palmiten von diesen ab, und fällt tagtäglich als wahrer Staubregen in die Zimmer hinab. Wäre ich länger in Brasilien geblieben, ich hätte daher sicher die Palmiten durch Bretter ersetzt, auf welchen Wechsel übrigens von vorneherein Bedacht genommen war.

An Stelle der Fenster haben die brasilianischen Häuser gewöhnlich nur Fensterläden. Ich ließ mir daher die Fensterrahmen von einem deutschen Zimmermann herstellen und die dazu erforderlichen Glasscheiben aus Joinville von zwei Männern heraustragen. Aber das Unglück wollte, daß bezüglich der Größe derselben zwischen dem Zimmermann und mir sich ein Mißverständniß eingeschlichen hatte, und während ich in Joinville die eine von den drei daselbst allein importirten Formen kaufte, zimmerte jener am Itapocú die Rahmen für eine andere. Was thun? Die Scheiben, von denen ich eine ganze Kiste, wie solche aus Deutschland kommen, erstanden hatte — was des möglichen Bruchs halber billiger ist, als wenn man einzelne Scheiben kauft – waren zum Theil ausgepackt, und es wäre uns kaum gelungen, dieselben wieder so zu verpacken, daß die Kiste ohne erhebliche Verluste hätte zum Umtausch nach Joinville zurückgeschafft werden können; an einen fahrbaren Weg war ja damals noch lange nicht zu denken! Glücklicher Weise waren die von mir angeschafften Formen *größer* als nöthig war, und es handelte sich also nur darum, einen Diamanten zu beschaffen, um die Scheiben zurechtzuschneiden. *Auf diesen Diamanten habe ich mehrere Monate lang warten müssen!* Die Tischler in Joinville hatten zwar solche, liehen sie aber weder aus, noch entschlossen sie sich, den Weg durch den Urwald bis zu mir zurückzulegen. Erst durch Zufall gelang es meinem Zimmermann, der, weil die Rahmen stets den vorhandenen Scheibenformen angepaßt wurden, einen solchen noch nicht benöthigt hatte, von einem frischen Einwanderer das kostbare Schneidewerkzeug zu erstehen und nun ein halbes Jahr, nachdem wir in das Haus eingezogen waren, die bisher theils mit Tüchern, theils mit Drahtnetzen verdeckten Fensterlöcher in zivilisirterer Weise auszufüllen.

Auch für die Anbringung der Thürschlösser hatte ich die Hilfe eines deutschen Schlossers in Anspruch genommen, da die Brasilianer ihre Thüren gewöhnlich nur mit Holzriegeln verschließen, ich ihnen daher das richtige Einlassen eiserner Schlösser nicht zutraute.

Alles in allem genommen, hat mich nur das Haus sammt Thüren, Fenstern und den Veranden gegen 300 Milreis gekostet, gewiß ein im Verhältniß zu den weit weniger behaglichen, nur etwas exakter konstruirten Bretterhäusern ein sehr niedriger Preis.

Die Ursachen, warum der Brasilianer billiger arbeitet als der Deutsche, liegen einmal in der geringeren Sorgfalt, die er auf den Bau wendet, und dann in der ausgedehnteren Anwendung des Mateirãotems. Soll nämlich irgend eine die Mitwirkung vieler Personen erfordernde Arbeit geleistet werden, so werden die Nachbaren zur Beihilfe gefordert, die sie dann auch bereitwilligst ohne pekuniäre Entschädigung gegen eine recht reichliche Atzung leisten. Ich selbst habe diese brasilianische Sitte — wie übrigens auch die deutschen Kolonisten in

vielen Fällen — gleichfalls angenommen, und habe mich auch durch mehrfache Entsendung von Arbeitern zu fremden Mateirãos Gelegenheit gehabt, zu revanchiren. Auch zur Zeit, als ich den Hausbau noch im Tagelohn ausführen ließ, habe ich zu diesem Beschleunigungsmittel gegriffen, und z. B. den größten Theil des Dachblattes auf diese Weise schneiden lassen. Die Herbeischaffung der in der Rossa behauenen Ständer vollends ist ohne die Mitwirkung vieler Personen gar nicht möglich. Denn falls man nicht über ein Ochsengespann verfügt und den Weg von den ja oft sehr weit auseinanderliegenden Standorten der Bauhölzer nach dem Bauplatz bis zur vollständigen Glätte säubern will, müssen die Stämme durch allmähliches Weiterschieben oft unter Zuhilfenahme von Hebeln am besten auf untergelegten runden Klötzen bis auf den Bauplatz vorgerückt werden. Und diese Arbeit wird dann ganz besonders schwierig, wenn, wie das ja in frischen Rossen meistentheils der Fall ist, große Bäume und Baumstümpfe im Wege liegen. Auch hierzu und zu der gleichfalls sehr viel Personen erfordernden Arbeit des Einlasseus der Ständer in die Bodenlöcher mußte ich natürlich einen Mateirão veranstalten. Als Herr Heeren von dieser meiner Absicht hörte, bot er mir seine sechs Waldarbeiter für diesen Zweck auf einen Tag an, indem er bemerkte, daß er dadurch den Intentionen der Direktion vollständig entspreche, welche einen solchen den neuen Kolonisten geleisteten Beistand durchaus billige, und mit deren Zustimmung er unlängst auch dem neuen Kolonisten Barthold (allerdings einem Verwandten Dörffels, des Vereins-Kassirers) mit seinen Leuten eine Ranche habe bauen helfen. Da nach den Vorstellungen, die ich damals noch von der Fürsorge der Direktion für das Wohl ihrer Kolonisten hegte, ich eine derartige Unterstützung als etwas durchaus Natürliches ansehen mußte, so ging ich ruhig auf seinen Vorschlag ein, nicht weil ich darin irgend einen Vortheil für mich erblickte — denn meine brasilianischen Nachbaren hätten mir, wenn ich sie darum gebeten, ohne Weiteres und mit Freuden eine noch größere Anzahl von Helfern zur Verfügung gestellt — sondern mehr darum, weil ich es für unhöflich hielt, ein so freundliches Anerbieten abzulehnen.

Ich habe diesen Vorgang ausdrücklich hervorgehoben, weil man mir später, als ich in meinen Berichten an den „Export“ mich etwas zu offen über die dortigen Verhältnisse aussprach, aus demselben einen schweren Vorwurf gemacht hat. Stand doch unter Anderm in der „Reform“ zu lesen, ich hätte mir mein Haus von der Direktion bauen lassen!, eine Angabe, die einzig und allein auf den Informationen des ungemein wahrheitsliebenden Herrn Heeren beruhen konnte, welcher letzterer auf diese gentlemanhafte Weise sich für die von mir an seiner amtlichen Thätigkeit geübte Kritik zu rächen suchte.

Mitte Januar war es, als wir endlich unsere Hütte verlassen und in das allerdings noch nicht vollendete Haus einziehen konnten. Wie ein Alp fiel es mir von der Brust. Nicht so sehr die Beschränktheit d Raumes an und für sich, nicht der Mangel an jeglicher Bequemlichk nicht die Furcht, bei eintretendem Hochwasser einfach weggespült zu werd die im September, als das Wasser nur noch 20 cm vom Fuß der Hü entfernt stand, eine berechtigte gewesen war, alles das war es nicht g wesen, was mich den Zeitpunkt, in dem wir das Haus beziehen konnte.

erer Umſtand hatte mir
ſchier unleidlichen ge=
Arbeitszeit dauernd mit
ſen. Lege man mir es
icht abhalten, offen und
habe. Mochten es nun
ınd mochten ſie meine
Beſuchern verſtehen, er=
den engſten Raum ein=
war geradezu fürchter=
u eng, zu ungemüthlich
orthin hätte zurückziehen
die Hand nehmen und
ier auch im Urwald zu
rdenen Klappſtuhl der
Zeit in den Tempel der
haltungen der Arbeiter
te lang entriſſen wurde.
n ganzen lieben langen
nen zu theilen genöthigt
Stillſtand der Arbeiten
Herumliegen der Leute
.nd weiter! In dem=
. Hatte man nun ein=

galten uns damals un=
h, Milch, Eier, Brot,
eigeſchleppt, ſei es von
enöthigt, vor den Augen
der gemeinſamen Mahl=
in reſervirten, ſich dem
utes gönne, oder aber
mehr Sehnſucht als Be=
mpfe nicht die Naſe ob
ıl in den Urwald, und
von demſelben Gericht,
ſcheinbar kleinliche und

raſilianer auszuweichen,
freute man ſich ja, durch
Sprache ſich zu üben,
nd Leute zu hören und
zu ſtudiren. Aber dieſe
ſie, die als Objekte
ten, werden, ſollen ſie
übernehmen, entſetzlich

ıach und nach förmlich
ſer Zuſtände, und meine
mit der die Arbeiten am

ɔrwärts schritten, begreifen. Schon im September war es ge=
m bis dahin hatte ich die Arbeiten selbst geleitet und dieselben
nach Möglichkeit beschleunigt. Wurde in demselben Tempo fort=
so mußte es Ende Oktober fix und fertig sein. Aber wie sehr
mich in dem Eifer meines „Bauunternehmers", seinen Accord=
tell zu verdienen, verrechnet. Wochen lang setzte er die Arbeit
. er gerade etwas in seinen Augen nothwendigeres zu thun hatte,
es ihm gerade einfiel, einmal auf die Jagd oder nach Joinville zu
Und dabei beschäftigte er, um möglichst wenig Arbeitslohn aus=
müssen, nur einen einzigen Menschen, und zwar gerade denselben
igen Taperfritzen, dessen entsetzliche, nervosifizirende Langsamkeit mich
eranlaßt hatte, den Bau einem Anderen in Accord zu geben.
wird man in vollem Umfange es zu würdigen wissen, wenn ich
, daß in jenen letzten Monaten des Jahres sich eine unbeschreib=
weiflungsvolle Stimmung sich meiner bemächtigt hatte. Ver=
arrte ich auf eine energische Inangriffnahme der Hausarbeiten,
harrte ich auf trockenes Wetter, das die Inbrandsetzung meiner
möglichen sollte, vergeblich endlich harrte ich auf Arbeiter, die
aung meiner von Tag zu Tage sich immer dichter mit Unkraut
en Rossa übernähmen. Tag um Tag, Woche um Woche ver=
ie daß an irgend einem Punkt die Arbeiten in irgend merklicher
rwärts rückten. Aber ich harrte aus, und ich freue mich, daß
than, daß ich nicht, wie so manche Andern, in jener kritischen
die Flinte in's Korn geworfen und dem Itapocú den Rücken ge=
e. Denn eine gute Eigenschaft, die mir bis dahin gänzlich fremd
be ich aus jenen und späteren ähnlich sich abwickelnden Vor=
zelernt: Geduld, oder drücken wir es stärker und bezeichnender
e Energie der Passivität.

VIII.

nsausstattung im Urwaldsstil. Verschiedene Herdeinrichtungen. pserisches Zerstörungswerk. Klimatische und fauniſtiſche Plagen. Die Kleidung.

n schärfsten Gegensatz zu jener Zeit unthätigen Wartens bildete
ste Thätigkeit, die wir nach dem Einzug in das Haus entfalten
Hier galt es zunächst das Innere des Hauses und dann dessen
mgebungen auszustatten und zu bearbeiten. Das erste war die
g von Tisch und Bank in der Veranda. Von einem Brasilianer,
er neben Bento sich niedergelassen, aber wieder an seinen ehe=
Wohnort zurückgezogen war, hatte ich einen Theil seines Hauses
uch gekauft. Groß war der Vortheil dabei nicht; denn d
Abbrechen der außerdem noch recht liederlich behauenen Stäm
wenigen Bretter, die das Haus enthielt, sowie der Transp
nge nach dem Bauplatz verschlang fast gänzlich den Preisunt
ischen diesem gekauften Material und dem Arbeitslohn, den m
herstellung gekostet hätte. Manches war auch schon zu se

s beim Bau des Hauses hätte
Material war seiner nicht
ar. Beides aber wurde spar=
gsgegenständen, bei den Vieh=
auch eine Thüre, das heißt
Bretter, die für mein Haus
ıda als Tischplatte bestimmt.
:b, so war die Herstellung
einfach angespitzte Pfähle in
Leisten natürlich nach unten —
;en Wachstücher mit Nägelchen
de Tapete gedient hatte, und
n in später Abendstunde zum
ck kurzsichtiger Gast, voll Be=
hmeichelhaften Aeußerung sich
doch gewiß aus Europa mit=

gebaute Bank nun hätte wohl
nuch in tiefster Nacht nicht zu
:unges verleitet. Auch hier
Erde gerammt, von denen die
ilfte durch Absägen beraubt
Unterlage für einen Bretterſitz
nagelungsflächen für die aus
en. Als Sessel wurden oben

welche dick genug waren, um
zu werden. Alle diese Klötze
:uwa genannten Baumart ge=
gig runden Stamm und leicht
:ren Exemplaren unmittelbar

beweglichen Sitzklötzen mußte
nmten Möbeln in Anwendung
Stämme zersägt werden, die
ehen bleiben zu können Da=
groteskes Aussehen, daß sich
aber als ungemein „stilvoll"

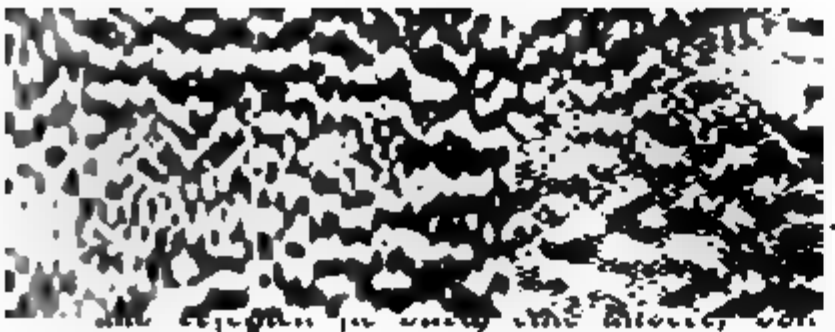
riesigen Füße wurden starke
nicht wie in der Hütte durch
che Unterlage verfehlt schließ=
ch ihre höckrigen Formen dem
mit einem Geflecht von Cipo
glich bewährt hat. Einfacher
" und der „Nachttische": Ein
seiner Höhe ein Keil heraus=
ı war, die zur Aufnahme
zalien, eines im Schlaf= und
hauswirthschaftlichen Gegen=

ständen, Arzneistoffen und Büchern bestimmt, wurden folg
gestellt: In die beiden als Ständer dienenden Bukuwal
drei Stellen kleine Keile herausgesägt, und in die Lücken
die Oberseite der Ständer je drei möglichst schwache u
flache Palmiten dicht neben einander genagelt, welche
Bretter zu ersetzen hatten. Als Aufbewahrungsort vo
Wäsche fungirten theils einige mit Mühe durch den Ur
kleine Kisten und Körbe, theils ein aus schwächeren L
abgebrochenen Hauses zusammengenageltes und mit Ha
rüst, welches aber mangelnder „Selbstständigkeit" halb
Winkel an die Wand angelehnt werden mußte. Das L
hielt außer den beiden schon erwähnten Regalen ein —
Sopha und einen Schreibtisch. Das Gerüst des erstere
der Verandabank, nur mit dickeren Fußklötzen gebaut, um
Cipogeflecht, wie die Bettstellen. Ein darüber gelegtes
bei, die Illusion zu vervollständigen. Der Schreibtisch, di
plazirt, erhielt ausnahmsweise auf seine Bukuwabeine ein
Brettern, die aber als Reste der Herrlichkeit des abgebroch
verschiedenster Länge, Breite, Structur und Farbe durch ein
gerade erschöpfendes Wachstuch eine ansehnlichere und gl
erhalten mußten. Ein schmales Brettchen, am Rande
den Schutz des Wachstuchs mit genießend, erzielte die entsc
in dem Beschauer die Vorstellung eines wahrhaftigen Bü
hervorzurufen. Erst durch die Schaffung dieses Möbels
auch allmählich mit meinem Urwaldsleben mich zu befr
es doch wieder in mir die Lust an geistiger produktiver
es mir doch die Möglichkeit, durch Berichte über mein L
Erfahrungen an den „Export", den geistigen Zusammenha
Bestrebungen des Mutterlandes und meinen eigenen wi

Auch Fremdenzimmer und Leutezimmer erhielten
ersteres noch einen der famosen „Waschtische", während
in der Küchenveranda und dem Wirthschaftszimmer und
Regal in letzterem direkt in den Erdboden eingelassen
und darum bloß dünnee wenig Raum beanspruchende Stä
brauchten. Die Möglichkeit, dies zu thun, sowie die A
sehr regnerischem Wetter das Feuer auch im Wirthschafts
Erdboden selbst angelegt werden konnte, hatten mich dag
irgend welcher Dielung jenes Raumes abzusehen. Von
eine Leiter durch ein in der Bedeckung frei gelassenes
Bodenraum.

Dies war unsere häusliche Einrichtung, welche, spä
einen getischlerten Tisch und zwei solche Stühle für das
gänzt, sich die ganze Zeit über ganz vortrefflich bewäh
urwäldlich, hin und wieder etwas wackelig, aber billig u

Unsere Kocheinrichtungen erlitten im Laufe der Z
gestaltungen. Anfangs steckten wir zwei Pflöcke, welche obe
Gabel trugen, in die Erde, und legten auf diese einen b
stab, an welchem die, sämmtlich mit Henkeln versehenen
wurden. Diese einfache Methode der Waldläufer verließe



jenen gleichfalls und zwar dann angewandte Methode, wenn sie sich zu längerem Aufenthalt eine Ranche bauen. Man nimmt zwei mit natürlichen Haken versehene Stöcke und verbindet dieselben an ihrem hakenlosen Ende durch zwei aus einem Bindfaden oder Cipo gefertigten Schlingen dergestalt, daß man die Schlingen an beiden Stöcken verschieben und so das ganze Geräth nach Belieben verkürzen und bis zu einem gewissen Grade verlängern kann. Der eine Haken ist nun zur Aufnahme der gehenkelten Gefäße, der andere zum Aufhängen an eine quer über den Küchenraum befestigten Palmite bestimmt. Derartiger Aufhängsel kann man natürlich mehrere nebeneinander verwenden. Manche Brasilianer bedienen sich in ähnlicher Weise einer eisernen Kette mit einem Doppelhaken, durch dessen Einhängung in die verschiedenen Glieder der Kette sie gleichfalls den Topf bald höher, bald niedriger hängen können. Einen anderen Vorzug, als den der größeren Haltbarkeit hat jenes Kulturgeräth aber vor dem urwäldlichen nicht.

Um in Pfannen etwas braten zu können, bedienten wir uns Anfangs zweier aus Europa mitgebrachter Dreifüße, von denen aber der eine in Folge seiner schlechten Konstruktion an Ueberlastung bald zusammenbrach. Die Pfannen wurden fortan stets auf zwei Holzscheite gestellt, wobei sie leider nur zu oft ihren Inhalt dem Feuer vollständig überlieferten. Ein kleiner sogenannter russischer Ofen wurde nur im Nothfall in Funktion gesetzt, weil es zu täglicher Verwendung an genügenden Mengen kleinen Holzes fehlte und die Zerkleinerung größerer Klötze zu viel Zeit wegnahm. Darin lag überhaupt die Schwierigkeit. Es sollte eine möglichste bequeme und sichere Heizvorrichtung gefunden werden, ohne den Vortheil aufzugeben, mit ganz großen Holzstücken zu feuern. Wälzt man nämlich zwei möglichst starke Bäume in der Art an's Feuer, daß sie sich gegenüber liegen — wir hatten stets solche von 20 bis 30, manchmal sogar von 40 cm Durchmesser in Verwendung — so braucht man nur verhältnißmäßig wenig schwaches Brennmaterial dazwischen aufzuschichten, um eine starke, auch die Nacht überdauernde, Gluth zu erhalten, und ist der Arbeit des Holzspaltens gänzlich überhoben. Die einzige Möglichkeit, nun diesen beiden Erfordernissen zu genügen, liegt darin, daß man aus Luft- oder Brennziegeln zwei Mauern herstellt, und auf diese breite Eisenstäbe, welche man sich vom Schmied liefern läßt, auflegt. In diesen Heerd kann man dann von beiden Seiten genug starke Hölzer hineinschieben. Man muß sich aber hüten, diese Mauern zu hoch zu machen, weil sonst das Feuer, das ja sowieso durch die beiden offenen Seiten des Heerdes viel von seiner Heizkraft verliert, zu stark gemacht werden muß, wenn die Töpfe genügende Hitze empfangen sollen. So gebaute Heerde findet man viel bei den deutschen Kolonisten.

In etwas anderer Weise nun ließ ich später unsern Heerd bauen. Ich verband damit zugleich einen Heerd für den Kessel zum Kochen des Schweinefutters. Derselbe bestand aus Gußeisen, war aber nicht emaillirt, da dies den Preis unnöthig vertheuert und doch keinen Nutzen hat. Einmal springt die Emaille sehr leicht ab, besonders dann, wenn kaltes Wasser zugegossen wird, und dann ist auch der leichte Eisengeschmack, welcher sich bei nicht emaillirten Kesseln, dem Futter beimengt, den Schweinen zur Vermehrung der rothen Blutkügelchen gerade in dem

dortigen Klima ſehr zuträglich. Dieſer Keſſel wurde vollſ
Wände aus Luftziegeln eingemauert und die Hinterwand
zugsrohr verſehen. Die beiden Seitenwände wurden nach
längert, und in dieſelbe Eiſenſtäbe zur Aufnahme der Ko
gemauert.

In dieſen Heerd konnte man nun zwar nicht von
Holzklötze einſchieben, und die Verwendung ſo großer Klötz
war durch die verhältnißmäßig geringe Höhe der Mauer
geſchloſſen, aber er ermöglichte doch noch immer die Heiz
und ſchenkelſtarken Bäumen, welche, da ſie ja nach der ei
gehindert ſich ausdehnen konnten, vor allen auch der Lä
zerkleinert werden brauchten, er geſtattete ferner eine beſſe
der Heizkraft, als ein ganz offenes Feuer, und er war
dieſes, weil die Töpfe nun endlich anſtatt aufgehängt zu
geſtellt werden konnten. Nur der eine Nachtheil haftete
daß er zu einer ſtark gebückten Stellung beim Kochen nöth
Uebelſtande ſuchen manche Braſilianer und auch Deutſche
helfen, daß ſie ſich aus Lehm, Backſteinen, oder aus Lehm
einen Unterbau, ähnlich dem eines Backofens herſtellen, u
dann das Brennmaterial aufſchichten, was allerdings dan
eine Zerkleinerung deſſelben vorausſetzt.

Nun, ich hoffe, durch nachſtehende Angaben dem Ko
Anhaltspunkte geliefert zu haben, mit deren Hilfe er die in
ſchwierige Heerdfrage ſeinen individuellen Verhältniſſen g
friedigender Weiſe wird löſen können.

Aber während wir es uns ſo im Innern des Ho
machten, ſah es in der unmittelbaren Umgebung deſſelben
aus. Zufälliger Weiſe war hier gerade der Wald außerge
geweſen, und ſo war denn der mit vieler Mühe von Bäume
gereinigte Hausplatz ringsum dicht von den Zeugen ehemal
herrlichkeit umlagert. Man kann es ſich kaum vorſtellen,
es gekoſtet hat, ehe Axt, Säge und Feuer hier Luft geſch
Anlegung eines Viehhofes und eines Gartens auf einem Ro
einem Hektar ermöglicht hatten. Viele Wochen, ja Mona
gedauert, ehe ich einen dicken Baumſtamm, oder ein Gewir
durch unermüdliches Hinzuſchleppen von immer neuem Bren
nichtet hatte. Tagelanger Regen, wie ſie ja gerade im Herb
kommen, hemmt oft auf lange Zeit hinaus das Zerſtörun
immer wieder von friſchem wurde es in Angriff genommen
da, wo man früher nur mit Klettern und Springen, unter
Stürzen vordringen konnte, nunmehr eine freie Fläche
darbot. Keine Arbeit aber hat mir ein ſolches Vergnüger
dieſe Umſchaffung eines wüſten Chaos zu einem freund
Jeden Fußbreit Landes hatte ich mir da im Schweiße mei
erſt erringen müſſen, um ihn der Kultur zu gewinnen, und
der Beſchauer nur eine Reihe gewöhnlicher Gartenbeete
Fülle von Arbeit, die darin ſteckt, ahnen zu können, da
Auge mit ſtolzer Freude die Zeugen einer wirklich ſchöpferiſc

Der Monat Februar, in welchem dieſe Arbeiten noch

a und den Feinden
eugt das erſtere ge=
:e. Während viele
urden, hatte ich nur
zu bezeichnen war.
cht abwechſelnd mit
zu träumen geplagt,
ı ſtehenden Zuſtand,
einen einzigen Punkt
nichts anderes mehr
rehung irgend eines
ens iſt. Als merk=
ungewöhnlich reiche
lemmung der Bruſt
gen, welcher in nor=
Minute zählt, war
r betrug unter den

racht, und in dieſer
ſe auf den Kopf ge=
pur von Chinin ge=
:iwillig aufgetretenes
h wieder ein völlig

as heftigeren, aber
h von dem meinen
und Hitze unterſchied.
limonade und Bett=

lichen Anfall gehabt.
lben Zeit nach einer
en, theils meiſt noch
: tief aufgeweichten
ederland zwei Tage
der Bodenerweichung
h nicht die geringſte
bwohl die prall auf
n von Bakterien frei

den Geſchwüren und
habe ich nur wenig
ı meiſtentheils durch
kten hervorgerufenen
ungefangen, zu eitern
teriſtiſchen ſich immer
welche, wenn ſie nicht
erſtehen. Am beſten
und ſorgt nur durch
elben. Es ſoll vor=

gekommen sein, daß bei forcirten Heilungen solcher Wunden schwere innere Krankheiten den Geheilten heimgesucht haben. Insbesondere aber ist davor zu warnen, diese Wunden eingewickelt zu halten; es ist das selbst dann schädlich, wenn man vorher irgend ein Antiseptikum auf dieselben gebracht hat. Man findet hin und wieder unter alten Kolonisten und namentlich unter Frauen diese Wunden zu einem chronischen Uebel geworden, und ich glaube sicher, daß hieran die feste Umwickelung derselben mit Dutzenden von Lappen einen Theil der Schuld trägt.

Meine Frau hat ziemlich viel mit diesem Uebel zu thun gehabt, dem die Frauen überhaupt bedeutend stärker ausgesetzt sind, als die Männer. Nachdem sie schon einmal im Oktober und November einige Wochen daran zu leiden hatte, wurde sie von neuem, vom Februar ab, und zwar in viel stärkerem Grade während einiger Monate, später aber nie mehr davon heimgesucht. Ich selbst hatte im März nur ganz vorübergehend einige dieser Akklimatisationswunden, bekam aber höchst seltsamer Weise, als ich nach $2^1/_2$ jährigem Aufenthalt in Brasilien in Rio de Janeiro vierzehn Tage weilte, noch einmal allerdings in noch schwächerem Grade einige Wunden von demselben Charakter. Möglicherweise hatte mein dem Besuch in Rio unmittelbar vorhergehender viermonatlicher Aufenthalt auf dem Hochland von São Paulo während der Winterszeit meinen Körper schon wieder etwas enttropisirt.

Mehr vorübergehender Art sind eine andere Art Wunden, die auch nur aus ganz bestimmter Veranlassung entstehen. Läuft man nämlich viel mit bloßen Füßen im schlammigen Erdreich umher, so stellen sich sehr leicht zwischen den Zehen eine Art Entzündungen ein, von den Brasilianern frieira genannt, die man nur durch sorgfältige Behandlung des Fußes, insbesondere Schutz der Zehen durch Schuhwerk, vertreiben kann.

Einer merkwürdigen Erscheinung will ich, weil dieselbe auf eine Störung des normalen Gesundheitszustandes zurückzuführen ist, hier noch anführen. Während der zweiten Hälfte des März nämlich und der ersten des Aprils konnten wir beide Nacht für Nacht nicht eine Minute lang schlafen, ohne hierfür eine plausible Ursache entdecken zu können. Dieselbe Erscheinung zeigte sich um dieselbe Zeit auch bei andern Bewohnern des Itapocú.

Als eine dauernde Störung des normalen Gesundheitszustandes zeigt sich ebenso wie bei den Brasilianern, so auch bei den längere Zeit im Lande befindlichen Deutschen, eine chronische Krankheit, die von den meisten Aerzten als Leukämie, d. h. als der Zustand angesehen wird, in welchem die weißen Blutkörperchen, auf Kosten der rothen, sich in außergewöhnlich zahlreicher Menge im Blute vorfinden. Die auffallendsten Symptome derselben sind eine bleiche, ins gelbliche schimmernde Hautfarbe und eine stete Abnahme der Körperkräfte. Merkwürdiger Weise tritt diese Erscheinung bei den Bewohnern von Sandboden weit häufiger und tensiver auf, als bei denen, die auf Lehmboden angesiedelt sind. Die U sachen dieser von den Brasilianern mal da terra genannten Krankhe werden vielleicht weniger in klimatischen Einflüssen, als in schlechter E nährung, insbesondere in dem Genuß der Mandiocfarinha zu suchen sei Kräftige, insbesondere aber auch eisenreiche Nahrung, wie sie z. B. d Blätter der Taja bieten sollen, wird daher als bestes Vorbeugung

ger
[illegible] herrschenden Meinung, auf die Gegenwart zahlreicher parasitischer Würmer im Leibe zurück, die allerdings auch den Menschen in Brasilien stark heimsuchen.

Der auf dem Hochlande unter den Brasilianern stark verbreitete Aussatz (Lazaruskrankheit, lepra) kommt im Küstenlande nicht vor.

Der Insekten, die den Menschen, und zwar den Neuankömmling wegen seines „schwereren" Blutes, am meisten peinigen, giebt es gar viele. Unter ihnen sind aber mit die schlimmsten die kosmopolitischen Flöhe, die namentlich im ersten Jahre uns fürchterlich zugesetzt haben, und nur durch das mitgebrachte Insektenpulver vor allzu arger Schädigung unseres Wohlbefindens abgehalten wurden. Später zeigten uns die Brasilianer ein bei unserem Hause häufig vorkommendes Unkraut, Santa Maria genannt, dessen penetranter Geruch das größte Flohheer in die Flucht schlägt.

Die vielberüchtigten Moskitos, Pernilongas, sind nur zu bestimmten Zeiten, aber dann auch äußerst lästig; in Dona Franziska sind es gewöhnlich, aber durchaus nicht ausschließlich, die Monate Dezember und März, in denen sie ihr wüstes Wesen treiben. Geradezu unerträglich sind sie dann im Walde, ganz besonders wenn man nur einen Augenblick still stehen bleibt. Aber auch in den Häusern peinigen sie die Menschen oft fürchterlich, besonders in den ersten Morgenstunden. Ein gutes Mittel, sie aus den Zimmern zu vertreiben, besteht darin, daß man eingetrocknete Kuhfladen in kleinen Stücken auf irgend ein Gefäß mit glühenden Holzkohlen legt, und so einen starken, übrigens eher angenehm als unangenehm riechenden Rauch erzeugt.

Auch andere Zweiflügler, die Boroschuten, deren Stich stets einen Blutstropfen an der gestochenen Stelle erzeugt, die Caccalumas, welche mit Vorliebe dem Menschen in die Augen fliegen, und noch einige andere fallen oft lästig genug.

Von allen Insekten ist zweifelsohne das widerwärtigste der Sandfloh, bicho do pé. Derselbe, nur so groß wie ein Stecknadelkopf, dringt ungescheut durch die Näthe des Schuhwerks durch und setzt sich mit Vorliebe nicht unter die Nägel, wie man gewöhnlich liest, sondern an die Spitzen der Zehen, in die unmittelbare Nähe der Nägel. Dort erzeugt er binnen kurzem einen sich stetig vergrößernden Eiersack, der ein heftiges Jucken, und zwar merkwürdiger Weise nicht blos an der Stelle wo er sitzt, sondern am ganzen Fuß hervorruft. Leicht setzen sich neben den einen, wenn er nicht entfernt wird, eine Reihe anderer Flöhe mit ihren Säcken an und erschweren so die Heilung des Fußes ungemein. Wird der Sack nun ungeschickt herausgelöst, so daß er zerreißt und Eierchen ückbleiben, so kann die ganze Zehe in einen wunden, eiterigen Zustand athen. Alle die Mittel, die man zur Verhütung oder Heilung solcher uplikationen vorschlägt, Tabaksasche, Petroleum, Tabakssaft, geriebenen m von den Hauswänden, sind bei weitem nicht so wirksam, als eines, das mich so zu sagen der Geruch gebracht hat. Ich hatte mir nämin früheren Jahren bei einer in einer einzigen Tour von 29½ Stunzurückgelegten Besteigung des Montblanc eine Zehe derartig erfroren,

daß ich Wochen lang mit ihrer Heilung zubri
ekelhafte Geruch nun, welcher bei den ſtärkſt
bemerkbar machte, war ganz derſelbe, wie der
Da dieſe letztere nun mit Kampherſpiritus, al
tiſchen und Neubildungen befördernden Mittel,
fing ich auch hier an, die Wunde mit einer A
Cachaß zu behandeln, und ſiehe da, meine Kur
habe auch ſpäterhin in Braſilien überall den K
antiſeptiſches Mittel kennen gelernt, während i
Europa bei kleinen Verwundungen von mir
Löſung von einem Theil Karbolſäure und 30 T
ſtändig erfolglos befand.

Gegen die Sandflohplage kann man, weni
eine gewiſſe Prophylaxis anwenden.

Erſtens halten ſich die Sandflöhe mit V
Feuerſtätten auf; man lege dieſelbe alſo au
Hauſes, um ſie ſich zum mindeſten von dieſem
bevorzugen ſie Kehrichthaufen, Holzabfälle, in
Palmiten losgeſchabten Holzfaſern und andere B
alſo darauf, daß der ganze Bauſchutt um da
ſchnell, und namentlich auch der unterhalb de
vor deſſen Dielung weggeſchafft wird. Daß
beachtet, war ein Fehler, der ſich ſchwer gerächt
flöhe nun aber einmal ihren Einzug gehalten,
oder auch den blanken Fußboden, ſo häufig
Waſſer, welchem manche noch einen Abkoch der ſo
hinzufügen, ausbrühen. Auch gegen ſonſtiges
gegen die gewöhnlichen Flöhe, bewährt ſich dieſe
ſich erfolgreich gegen die Einſchleppung der Sa
man den Hunden das Betreten der Zimmer a
deren Pfoten ſich die Sandflöhe ſehr gern eingr
bittliche Strenge in dieſer Beziehung, hat uns ſp
kehr dieſer Plage geſchützt.

Im Sommer ſind auch die verſchiedenen
Weſpen und wilden Bienen am meiſten z
ſind es meiſtens die ſogenannten Morimbun
vollen Zellenwohnungen meiſt an Aeſte niedri
gern in der Capoeira, anhängen, und vom V
wahrer Wuth anfallen. Saftige Blätter auf die
ſchwellende Stelle gedrückt, vermögen den Schm

Die großen Spinnen, die Skorpione und
von den Braſilianern ſehr gefürchtet, ob mit Re
Jedenfalls hat ein Skorpionenſtich, den meine
zwar etwas geſchmerzt, ihre aber weiter keine
die geſtochene Stelle ſchwoll nicht einmal an.

Von den Holzböcken, carapattos, welche,
ſitzend, von den vorbeigehenden Menſchen leicht
ſich dann an ſeinem Körper bis zu Haſelnuß
haben wir merkwürdiger Weiſe faſt gar nichts

…ch mehr zu leiden, als
…s für die Stiche einer
die Haut des Thieres,
Larven, welche durch
Ich selbst habe niemals
r ein Kolonist, der auf
dem Gefühl gleiche, als
Höchst merkwürdig ist
lebel besonders zugäng-
ona Franziska die mit
…e. So wurde auch in
der Kolonie Brusque über diese Plage weit mehr geklagt, als in dem benachbarten Blumenau. Auch wechselt die Häufigkeit der Stiche sehr in den verschiedenen Jahren. Man befreit Menschen und Thiere von den Larven, indem man sie entweder zu dem Loch in der Haut, welches eine solche Beule regelmäßig hat, hinausdrückt, oder in weniger schmerzhafter Weise, indem man den in der Tabakspfeife sich ansammelnden Saft in jenes Loch hineinträufelt oder die ganze Beule mit einem Heftpflaster dicht beklebt oder mit einem Tuch ganz fest umbindet. Die Larve stirbt auf diese Weise und fällt von selbst heraus. Die Brasilianer nennen diese Larven nun bicho-pernas. Wenn man in Büchern häufig bicho-derma liest, so scheint mir das nur eine stubengelehrsamkeitliche Zurechtlegung des Volksausdrucks zu sein. Der Ausdruck bicho-derma (manche nennen sie sogar mit pedantischer grammatikaler Weisheit, aber in unzweifelhaftem Widerspruch mit dem thatsächlichen Sprachgebrauch bicho de derma) bedeutet Hautwürmer,**) wäre ja also sehr bezeichnend; bicho-pernas heißt Beinwürmer, und ist, weil diese Larven am ganzen Körper vorkommen, inkorrekt. Er ist gleichwohl erklärlich, weil diese Thiere vorzugsweise in den Beinen, besonders den Hinterschenkeln, anzutreffen sind. Weil aber nun irgend ein Sprachfuchser den Ausdruck bicho-derma, oder bicho de derma in die Litteratur eingeführt hat, glauben natürlich viele Brasilschriftsteller sich eine Blöße zu geben, wenn sie — obwohl sie es vielleicht nie anders gehört haben, von bicho-pernas sprechen.

Sehr unangenehm sind die unsern Kakerlaken (Schwaben) verwandten **Baratten**, die in den verschiedensten Größen, von 4—5 mm an bis zu 4—5 cm vorkommend, den Abscheu jeder Hausfrau bilden. Man kann getrost behaupten, daß kein Erzeugniß des Pflanzen- und des Thierreichs existirt, das nicht der gefräßigen Gier dieser zu Hunderten und Tausenden die Häuser, insbesondere die Küchen und die Dachblattdächer derselben bewohnenden Thiere entgeht. Alle Speisen, besonders die fetten, Kleider, Bücher, insbesondere so gute Einbände, wie sie z. B. Lange's Südbrasilien hat, alles fällt ihnen zum Opfer. In welch unglaublichen, …er nie geahnten Mengen dieselben das Dach unserer Veranda be-

---

*) In Dona Franziska wissen weder Deutsche noch Brasilianer, welches Insekt es …s dessen Eiern die bicho-pernas hervorgehen. Bei Sellin, Brasilien, finde ich …issenschaftlichen Namen der Gattung: Cuterebra aufgeführt.

**) Mit bicho, was eigentlich nur „Käfer" heißt, bezeichnet die Umgangssprache unangenehme Thier, welcher Klasse des Thierreichs es auch immer angehören mag, …ließt hiervon auch die Gattung homo sapiens nicht aus.

wohnten, das hatten wir Gelegenheit zu beobachten,
Kaffeebrennen ein offenes Feuer mit einem ungemein
(einer Art Araçá) unterhielt, und die Thiere, denen
Versteck ungemüthlich zu werden, in schwarzen Mass
seite des Daches bedeckten. Das Schlimmste ist, da
durchgreifendes Mittel gegen diese Hausplage kennt.
Giften führt doch immer nur die Vernichtung ei
ganzen Heeres herbei, und ist, wenn Hühner u
kommen können, für diese gefährlich, da das Geflü
Baratten mit großem Genuß verzehrt.

Ihre schlimmsten Feinde sind die Wander-Am
auf der Wanderschaft begriffene große Züge von
Häusern erscheinen, diese von einem großen Theil des
wobei sie aber oft auch die Menschen durch ihre seh
quälen, und kommen sie des Nachts, unfehlbar a
und dann, wenn ihre Aufgabe erfüllt ist, also je nac
in einigen Stunden oder auch erst nach 1—2 Tag
Höchst interessant ist es, sie bei der Arbeit zu beob
Baratten sind unmittelbar verloren, wenn sie in ihr
packt erst eine Ameise ein Bein der Baratte an, aber
genug, sich der Umklammerung zu entziehen. D
jedoch hat einer Anzahl anderer Ameisen Gelegenhei
falls an ihre Beine zu heften, und nun schießen
Ameisen hinzu, einen dichten Knäuel um ihr Opfer
wie in einer Art Prozession mit sich forttragen. D
die ängstliche Hast, mit der die ganz verwirrt gew
und her laufen, und wo sie irgend einen Gegensta
unter ihn zu verstecken suchen. Dringen die Amei
Dach ein, so wird die Verwirrung unter den Bar
Vielen allerdings gelingt es — leider! — sich vor
Feinde in den tausend Schlupfwinkeln, welche die
Blätter gewähren, zu verstecken; andere aber stür
zweiflung auf den Boden herab, wo sie, betäubt u
umso schneller dem Verderben anheimfallen. Solc
aber leider nur eine vorübergehende Erleichterung; st
genug zurückgeblieben, und in kurzer Zeit hat ihr
Lücken, die der Feind in ihre Reihen gerissen, wied

Andere Ameisenarten, deren es eine große Ar
Menschen weniger nützlich als die Wanderer. Her
die in Feld und Garten als fürchterliche Verwüs
ameisen, deren Nester der Kolonist mit heißem Wass
muß, und die kleinen braunen Zuckerameisen, vor
alle Süßigkeiten kaum auf irgend eine Weise schützen

Nahe verwandt den Ameisen sind die Term
den Brasilianern genannt, die auf dem Hochlande
mit scharfen Aexten auseinanderzuhauende Haufen
land aber, soweit meine Erfahrung reicht, sich nur
Dadurch können sie aber den Häusern höchst gefährl
Balken sie oft Jahre lang ihre Minirarbeit so lang

ließlich gegen alle
ermiten Petroleum,

ch die Schlangen.
ei Arten vor, die
te Korollenſchlange,
r von der ſoge=
Bäumen hängenden
e große Jararaca,
, durch ihren Biß
r herbeiführen ſoll.
· beiden Apotheken
es Mittel verkauft,
is edler Menſchen=
Herſtellungskoſten
t. Die Braſilianer
ls Heilmittel gegen
nweiſe Genuß des
ßen ſoll bei jeder
t es durch raſches

n ſind die Mäuſe=
en, Ratten, Kröten
en die Braſilianer
len, iſt wohl auch
ſteller zum andern
nd die von ihnen
nannten „Verhält=
n. In Hütte und
ngen, waren aber
ſeſchlangen waren.
ber zu verwerfen,

icht etwa mit einem
· leichten Gerte in
racen meiſt paar=
rauf gefaßt, in der

Itapocuſinho, dort,
ocú einen rechten
edoch von unſerm
menſchenſcheu ſind.
uen, die an den
rſuchen, und wenn
it während meiner

tten und Mäuſe
verden. Ich trug
ſagt worden war,

die Katzen ruinirten leicht durch ihre nächtlichen Str
Erst nachdem uns nicht nur die Lebensmittel,
Wäsche, Decken und dergleichen in ganz erschrecke
und vernichtet wurden, kam ich, viel zu spät, zu
Entschluß, eine Katze anzuschaffen, deren Treiben
züglich des Dachblattes nicht bestätigt hat.

Wie gegen Mäuse und Ratten die Katze, so
ratte (gambá), der Feindin des Federviehs, ein g
Sicherungsmittel.

Größere Raubthiere lassen sich merkwürdig
nicht blicken; dagegen haben in der Süd- und in
die Tiger (Unze, Jaguar felis onça) unter dem
viel Schaden angerichtet.

Einen wesentlichen Einfluß auf den Grad,
klimatischen und anderen Plagen heimgesucht wird,
und ich halte es daher für angebracht, an dies
diesen Gegenstand mitzutheilen. Bekanntlich ist es
welche Kleidung für die Tropen die beste sei. D
sich einig, daß leinene Wäsche und Anzüge absol
weil Leinen den Schweiß zu schlecht aufsaugt und
verderblicher Weise erkälten kann. Die Frage nac
seidener Wäsche können wir hier wenigstens ganz
Seide tragen kann, geht nicht in den Urwald.
Alternative, Wolle oder Baumwolle? Ich le
die üble Einwirkung plötzlicher starker Temperature
den Menschen am besten schützt, und zwar ganz
der Körper sich in relativem Ruhezustande, also
oder selbst auf dem Pferde befindet. Dagegen kar
fahrung, und aus den Mittheilungen Anderer, n
behaupten, daß für den Menschen, der in den
tropischen Sommer körperliche Arbeit verrichten m
für den Fußgänger, die Frage, ob die Wolle zu
überhaupt gar nicht aufgeworfen zu werden brau
deswegen nicht, weil es auf die Dauer geradezu
den angegebenen Verhältnissen Wolle auf dem bl
Der Reiz, den dieselbe auf die Haut ausübt, ist sc
kein Mensch in der Wolle mehr aushalten kann.
läuft man sich schließlich einen so starken Wolf,
Weitermarschiren kaum zu denken ist, und beim A
Ort wird der umwollte Körper von einem lebha
dem sogenannten „rothen Hund", befallen, an we
die in wollene Hemden gekleideten Seeleute unte
leiden haben.

Alle diese Nachtheile haften der Baumwolle n
gesundheitliche Vortheil der Wolle, den Körpersch
wird auch bei der Baumwolle nahezu in gleichem
sie als sogenanntes Baumwollen-Trikot getragen
Mitglied eines Ruderklubs hatte ich eine Anzahl ku
hemden, die ich, nachdem ich erst die Unbrau

riedenheit getragen
lnterhoſen habe ich
'en. Auch zu Hoſen
t niemals bei der
ichte baumwollene
nmenen Tuchſachen
taat reſerviren.

Neukömmling ge=
rwald, wegen der
ht paſſiren. Bald
fahr doch nicht ſo
ſtarken Vermindе=
'ch ſind. Für die
Lederſchuhzeug ver=
'r Roſſa in ganz
tſchließen ſich nach
um landesüblichen
t erſt noch mehrere
Schritt bequemen.
Im Sommer legte
b, die im übrigen
ln ruinirt werden,

Schließlich aber,
ort, allzu oft ſich
nicht behagen, aber
iſt es, bei naſſem
s Gehen in Holz=
haftenden Lehmes,
gen an die Nackt=
niß kommen, daß
die Gewohnheiten

Hausgewerbliche
andango. Dialekt.
ulturvolkes.

nzuweiſen ich nicht
it genommen habe,
iedenem praktiſchen
llein es dürfte auch
ies ſolchen halben
ſenheit am Itapocú
ren kennen gelernt
dieſer Aufgabe will

In der leider eingegangenen, früher in Rio de Janeiro erscheinenden deutschen Zeitung „Rio-Post", sowie in den vom Redakteur derselben an den „Export" gesandten Korrespondenzen wird stets mit größtem Nachdruck betont, daß in Brasilien der arme Mann vom Grundbesitz gänzlich ausgeschlossen sei, daß es thatsächlich Niemanden, der nicht über sehr große Mittel verfüge, möglich sei, selbstständigen Grundbesitz zu erwerben. Diese Behauptung ist nun absolut nicht in den Thatsachen begründet. Ich habe namentlich in São Paulo, gerade in der Provinz, in der es nach dem Redakteur der Rio-Post wegen ihres angeblichen starren Feudalismus um die Erwerbung von kleinem Grundbesitz ganz besonders schlecht bestellt ist, weite Strecken von armen Brasilianern besetzt gefunden, die das Land ohne jede Schwierigkeit unter den allergünstigsten Bedingungen von der Regierung gekauft hatten.

Ganz das Gleiche gilt von den Brasilianern am Itapocú, die in großer Anzahl sich dort angesiedelt haben, indem sie von seiner Mündung ausgehend, allmählich immer weiter ins Innere, stets seinem Lauf nachfolgend, vorgedrungen sind. Sie haben dabei das Land zu dem billigen Preis von einem halben Real für die Quadratbrasse erstanden, und waren beim Ankauf nur die geringen Kosten für die provisorische Vermessung gleich zu bezahlen genöthigt. Da der Hektar 2066 Quadratbrassen hat, so betrug der Preis für denselben 1033 reis, abgerundet 1 Milreis, also den zwölften Theil dessen, was die Koloniedirektion verlangt. Die Grundstücke wurden nun in der Weise zertheilt, daß am Fluß eine gewisse Anzahl von Brassen (oft mehrere Hundert) abgemessen wurden, und die Tiefe zu 500 und nur in Ausnahmefällen zu 1000 Brassen angesetzt wurde. Diese Art Vermessung mit einer konstanten Tiefe, die auch sonst bei Abmessung von Regierungsländereien häufig befolgt wurde, hat jedenfalls mit dazu beigetragen, daß der gewöhnliche Brasilianer absolut keine richtige Vorstellung von einem Flächenmaß sich machen kann. Wußte er die Breite eines Grundstücks, so war damit seine Vorstellung von der Größe desselben schon gegeben. Wird er ja einmal genöthigt, andere Flächen sich vorzustellen, so spricht er niemals von Quadratbrassen — denn die Vorstellung einer solchen ist ihm eben absolut fremd — sondern stets von so und so viel Brassen Front (de frente) und so und so viel Brassen Tiefe (de fundo). Diese ganz merkwürdige Einseitigkeit des Vorstellungsvermögens hat sich anfangs oft bei Abmessungen von Stücken Urwalds, die ich des Waldschlags halber vornahm, für das gegenseitige Verständniß als hinderlich erwiesen.

Die meisten dieser brasilianischen Familien saßen schon in der zweiten und dritten Generation am Itapocú, dagegen erfolgte die Besiedelung des Theiles desselben, der dem deutschen Besiedelungsgebiet gegenüber liegt, erst 7 bis 8 Jahre vor unserer Ankunft. Auf ihren Jagdstreifereien hatten sie dieses herrlich fruchtbare Land kennen gelernt. Einer hatte es dann gewagt, sich mitten in der Wildniß niederzulassen, und schnell hatte er eine Anzahl Nachfolger gefunden. Auf ihren Canoes hatten sie auch ihre Habseligkeiten den Fluß hinaufgeschifft, oft brachten sie sogar ihre auseinandergenommenen Häuser: Balken, Palmiten und Dachlatten mit, um sie dann an einem direkt am Fluß schnell aus dem Wald herausgehauenen freien Fleck aufzurichten. Jagd und Fischfang lieferten ihnen

vom ersten Tag an reiche Ausbeute, während sie allerdings die unentbehrliche Farinha, ferner Salz, Petroleum, Tabak und dergleichen vom unteren Theil des Itapocú in Canoes heraufschaffen mußten. Schnell genug aber haben sie sich große Stücke Urwald dienstbar gemacht, haben etwas Mais, Bataten und Bohnen, insbesondere aber Mandiocca und Zuckerrohr gepflanzt. Die Maschinen, um die Produkte letzterer beiden Kulturen zu bearbeiten, können sie sich selbst herstellen, und haben sie die erste Ernte erst gewonnen, so führen sie dieselbe im Canoe den Fluß hinunter, und wissen sicher ihre Käufer dafür zu finden.

So ist denn der gewöhnliche Brasilianer, das Urbild eines Kulturpioniers, unendlich besser zu einem solchen geeignet, als irgend ein europäischer Einwanderer. Anspruchslos bis zur Bedürfnißlosigkeit wird es ihm leicht, Entbehrungen aller Art Jahre lang ohne Murren zu ertragen; oft ohne das geringste Bedürfniß nach geselliger Anregung, weiß er sich merkwürdig gut in ein ganz einsames fast einsiedlerisches Leben zu schicken. Sein eigener Zimmermann braucht er Niemandes Hilfe, um sich sein Haus, seine Maschinen und sein Canoe zu bauen, zu denen er die passenden Materialien vermöge seiner erstaunlich sicheren Waldkenntniß und seiner großen Waldfindigkeit sofort herauszufinden vermag. Fischer, Jäger, Viehzüchter, Ackerbauer und landwirthschaftlicher Industrieller in einer Person, schafft er sich mit Leichtigkeit seinen Lebensunterhalt, und als vorzüglicher Fährmann weiß er selbst auf den wildesten von hohen und gefährlichen Wasserfällen durchsetzten Flüssen sein Canoe zu leiten und durch dieses die Verbindung mit der Außenwelt aufrecht zu erhalten. Und wo er das noch größere Wagestück auf sich genommen hat, sich abseits vom Flusse niederzulassen, da macht er mit seinen beladenen Maulthieren unverdrossen viele Tagereise lange Wege, den ganzen Tag auf dem Pferde und die Nacht in einer schnellgebauten Ranche, den Kopf auf dem Sattel, den Leib in seinen Poncho gehüllt, auf hartem Boden schlafend, um seinen Zucker und seine Farinha gegen die Lebensbedürfnisse einzutauschen, die ihm der Wald nicht bietet. Tausende und Abertausende von Brasilianern sind auf diese Weise in die Wildniß vorgedrungen und haben der unendlich viel langsamer nachrückenden intensiveren Kultur, wie sie sich namentlich in den großen Plantagen der Großgrundbesitzer (Fazendeiros) in unserem Jahrhundert entwickelt hat, die Bahn gebrochen. Eine stille, fast unbemerkte Kolonisation, von der Niemand Aufsehens macht, die aber in ihrer Art, als eine freiwillige, von keiner Regierung, keiner Gesellschaft, keinem spekulativen Privatmann unterstützte Kulturbewegung, eine wahrhaft großartige, bewunderungswürdige Erscheinung ist.

Aber freilich diese Bedürfnißlosigkeit und diese Fertigkeit, eine Unzahl von Bedürfnissen durch eigene Thätigkeit zu befriedigen, welche sie
[illegible] auserwählten Bahnbrechern der Kultur stempelt, hat auch auf der
ern Seite den Nachtheil im Gefolge, daß sie, ist einmal ein bestimmter
ikt in der Befriedigung ihrer Bedürfnisse erreicht, nur selten an eine
weiterung der Produktion denken. Jedes Jahr wird vielleicht
neues Stück Urwald in Kultur genommen, aber auch ein ebenso
zes Stück, das schon einige Jahre lang Ernten hervorgebracht, wieder
selbst überlassen, damit es in Capoeira aufwachse und nach Jahren

dann wieder von neuem abgeholzt werde. Eine wirkliche Erweiterung des auf einmal bebauten Terrains und damit eine Vermehrung der Gesammtproduktion tritt wohl meist nur im Verhältniß zu der wachsenden Arbeitskraft und den wachsenden Bedürfnissen der Nachkommen, also in einem sehr langsamen Tempo ein.

In dieser Beziehung konnte ich bei den Brasilianern am Itapocú recht charakteristische Beobachtungen anstellen. Als wir Deutsche dort hinkamen, waren die Brasilianer, von denen nur 3 Familien an dem linken, dem deutschen, alle andere am rechten Ufer saßen, schon vollständig eingerichtet. Obwohl sie nun Gelegenheit gehabt hätten, an die neuen Kolonisten auf die bequemste Art und Weise große Mengen von Lebensmitteln, insbesondere Farinha, Zucker, Schnaps, Mais und Bohnen abzusetzen, haben sie ihre Produktion doch so wenig erweitert, daß noch im zweiten und dritten Jahr der Hauptbedarf der Deutschen an diesen Artikeln von Joinville oder vom unteren Itapocú aus gedeckt werden mußte.

Versuchen wir uns nun ein Bild von dem Arbeitsleben der Brasilianer zu machen, so wird dasselbe in erster Linie beeinflußt von dem großen Kinderreichthum, dessen sie sich gewöhnlich zu erfreuen haben. Irgend welche leichte Beschäftigung wird oft schon den kleinsten Kindern zuertheilt, und je älter sie werden, desto strammer werden sie herangezogen, und zwar die Mädchen ebenso sehr wie die Söhne. Letzteren liegt allerdings ganz allein der Waldschlag und die Aufräumung der Rossa ob, aber zur Pflanzung, Reinhaltung, Aberntung und Fabrikation muß alles was Arme hat, die Frau des Hausherrn mit einbegriffen, mithelfen. Nur Letzterer entzieht sich, sobald er genügend erwachsene Söhne hat, oft schon in ziemlich jungen Jahren, den Arbeiten allmählich immer mehr. Höchstens in der Zeit der Ernte und Fabrikation greift auch er thätig mit ein.

Das Schneiden des Zuckerrohrs in der Rossa liegt gewöhnlich den Frauen ob. Mit einem Fack wird der dicke Stengel unten abgehauen, mit einem zweiten Hieb von seiner Blätterkrone befreit, und das nackte Rohr dann je nach seiner Länge in zwei oder drei Theile gehauen. Mit Cipo in Bündel gebunden, werden sie sodann von den Söhnen auf Ochsenkarren nach dem Maschinenhaus, der „engenho“, gefahren. Diese Karren sind für den gesammten brasilianischen Landwirthschaftsbetrieb ungemein charakteristisch. Ueberall, wo ein Brasilianer sich niedergelassen, findet man sie, auf den größten Fazenden ebenso wie bei dem ärmsten Bauer. Eine einfache Balkenlage, auf welche je nach Bedürfniß ein aus Taquara (Art Bambusrohr) geflochtenes, korbartiges Gestell aufgesetzt werden kann, mit zwei großen, wenn angängig aus einem Stück gefertigten, sonst aber aus einzelnen mit runden Zapfen verbundenen Theilen zusammengesetzten dicken Holzscheiben als Rädern, deren Bewegung ein unglaublich schrilles quietschendes Geräusch erzeugt, ist
ganze von den Brasilianern meist selbst gefertigte Gefährt. Die
schirrung der beiden Ochsen — auf deren Gleichheit in Alter, Kräf
keit und Farbe sehr viel gehalten wird — erfolgt durch ein einzi
Holzjoch, das vorne an der Deichsel durch Holzstäbe befestigt wird.
demselben Karren wird auch das zur Zucker- und Schnapsfabrika

...ho, einem Schuppen, dessen Seitenwände entweder ganz fehlen, oder aus aufrecht nebeneinandergestellten Palmiten oder auch aus lehmverschmierten Palmiten bestehen, aufgestapelt und mit der Axt in grobe Klötze gehauen. Stets muß so viel Holz in Vorrath angefahren sein, daß sofort am nächsten Tage nach der Aberntung einer Partie Rohr die Bearbeitung derselben erfolgen kann, da dasselbe bei längerem Liegen durch Beginn der Gährung des Saftes im Werth sehr beeinträchtigt wird und sich dann höchstens nur noch zur Cachaßfabrikation gebrauchen läßt.

Das Rohr wird nun zunächst gepreßt. Zwischen vier Ständern und auf einer starken Holzplatte, der sogenannten **mesa** ruhend, befinden sich drei aufrecht stehende Walzen, die mittelst einer Art Göpelwerkes von zwei Ochsen in Bewegung gesetzt werden. Das Rohr wird zuerst zwischen zwei Walzen geschoben, auf der andern Seite von einer anderen Person herausgezogen und sofort in den anderen Walzenzwischenraum gesteckt. Der Saft, **guarapa**, fließt entweder in ein unter der **mesa** stehendes Canoe, von welchem er mit Cujen (Cuiuten), den trockenen Schalen einer Kürbisart, in den Kessel geschöpft wird, oder, wenn das Terrain eine solche Anordnung erlaubt in eine Holzrinne, in der es von elbst in den um etwa $1^1/_2$ m tiefer stehenden Kessel läuft. Letzterer, der us Europa bezogen wird und in Joinville 60 bis 80 Mil. kostet, ist aus Kupfer, möglichst flach und in einen aus Lehm oder Luftziegeln oft echt mangelhaft konstruirten Herd eingelassen, dessen großes Feuerloch mit Vorliebe nach der Außenseite des Schuppens verlegt wird. Der bei em anfänglich schwachen Feuer aus dem Saft nach oben steigende Schmutz wird mit einer an einem langen Stab befestigten Cuje abgeschöpft, und darin besteht die einzige — natürlich durchaus ungenügende — Reinigung, die man dem Zucker angedeihen läßt. Allmählich wird das Feuer verstärkt und der Zuckersaft geräth in lebhafte Wallungen. Fortwährend muß derselbe mit der Cuje bearbeitet werden, indem der Saft geschlagen, in die Cuje geschöpft und aus der Höhe herabfallen gelassen wird, um das Anbrennen oder Ueberschäumen zu verhindern — eine nicht leichte, und soll sie gut ausgeführt werden, viel Uebung erfordernde Arbeit. Hat der Saft nun eine derartige Konsistenz erreicht, daß er, läßt man ihn langsam von der Cuje abtropfen, Fäden zieht, so ist die Abkochung beendet, und der dickflüssige Inhalt des Kessels wird mit der Cuje in nebenstehende Canoes geleert, woselbst er innerhalb 24 Stunden zu einer festen, aber noch feuchten und schmierigen Masse erstarrt. Das Trocknen derselben wird mit verschieden großer Sorgfalt ausgeführt. Manche trocknen sie in flachen Kästen, die sie auf hohen Gestellen an die Sonne stellen. Andere bringen sie in tiefe, nach unten zu schmaler werdende, mit Löchern versehene Kästen oder in Körbe aus Taquararohr. Während des Trockenprozesses tröpfelt aus der Masse dicker Syrup in darunter stehende Canoes ab, welcher in diesen selbst Gährung überlassen und sodann in einer gewöhnlichen kupfernen Stillirblase, die in Joinville gegen 120 Mil. kostet, in Cachaß überführt wird.

Die anderwärts in Brasilien beliebte Methode, dem Zucker dadurch hellere Farbe zu verleihen, daß man auf die Trockenkästen Kuhmist

oder Mist mit Lehm vermischt legt, scheint den Itapocúanern unbekannt zu sein.

Während in anderen Theilen Brasiliens, insbesondere in Minas Geraes der Zucker von den Bauern in feste, tellerförmige Formen gebracht wird und so als „rapadura“ in den Handel kommt, wird hier die rapadura nur als Leckerei fürs Haus gelegentlich angefertigt. Der eingekochte, dickflüssige Saft wird mit Nelken und Zimmt in einer Schüssel so lange geschlagen, bis er fast ganz fest geworden ist, und wird dann in einer Untertasse oder einem ähnlichen Geräth erstarren gelassen.

Eine andere Leckerei sind die puxa-puxas, die durch schnelles Hineinwerfen des dicken Saftes in kaltes Wasser erzeugt werden. Es entsteht hierbei eine spröde, glasartige Masse, die unseren „Bonbons“ nicht unähnlich ist.

Auch die Mandioccawurzeln müssen, nachdem sie aus der Erde gebuddelt sind — wozu sich der Brasilianer seines Facks noch lieber wie der Hacke bedient — sofort bearbeitet werden. Nachdem sie gewaschen sind, muß ihnen zunächst mittelst eines Messers die braune Schale abgeschabt werden. Zu diesem Geschäft setzen sich die Weiber und Söhne gewöhnlich des Abends im Kreise auf den Erdboden hin, die Kinder der Nachbarn kommen oft dazu, und nun schabt die ganze Gesellschaft, hin und wieder durch einen Cachaß gestärkt, mit Todesverachtung darauf los. Die noch einmal abgespülten Wurzeln werden sofort von Andern auf einer Reibmaschine gerieben. Diese besteht aus einem etwa einen Meter im Durchmesser haltenden Rade, dessen ungefähr 15 cm breite Fläche mit einem genau unsern Reibeisen gleichenden Reibeblech beschlagen ist und das entweder durch eine Kurbel mit der Hand bewegt wird, eine auf die Dauer recht ermüdende Arbeit — oder mit einem für nur einen Ochsen eingerichteten Göpelwerk versehen ist. Der Brei kommt nun in cylindrisch geformten Taquarakörben unter hölzerne Schraubenpressen, welche, je mehr die Masse eintrocknet und zusammensinkt, desto mehr zusammengezogen werden. Der ausfließende Saft enthält ein starkes Gift und wirkt, z. B. von Schweinen genossen, unbedingt tödtlich auf dieselben. Auf dem Boden des Canoes setzt sich ein, gomma genanntes, Stärkemehl, ab, das von den Brasilianern am Itapocú nur zu Backwaaren — roscas — und zum Stärken der Wäsche, anderwärts aber zur Herstellung des Tapioca benutzt wird. Die getrocknete Mandiokmasse wird nun durch gleichfalls aus Taquararohr hergestellte Siebe geschüttelt und sodann in flachen Kupferpfannen bei schwachem Feuer unter fortwährendem Umrühren zu einem krümeligen Mehl geröstet. Je weißer und je kleiner die Körner sind, einen desto höheren Werth legt man der Farinha bei.

Aus der Mandiocca bereiten nun außerdem die brasilianischen Hausfrauen eine Menge verschiedener Backwaaren, deren Zubereitungsweisen ich im Folgenden angeben will.

Die rohe Mandioccawurzel wird geschabt, einige Tage ins Wa gelegt, bis sie ihr Gift verloren hat und in eine gewisse Gährung rathen ist, gerieben und diese Masse sodann mit Salz gemischt und Bananenblätter im Backofen oder, falls ein solcher fehlt, auf der kupfern Pfanne gebacken. Dieses zum Kaffee genossene Gebäck, das nach mein

(gesprochen bis-
(z. B. in São
puulo) mit diesem Namen ein anderes, ganz gutes, aber entschieden feiner schmeckendes Backwerk aus Farinha belegt, dessen Rezept ich nicht kenne.

Die gomma liefert den Stoff zu einem recht schmackhaften Gebäck, roscas genannt. Der Teig wird aus sauerer oder süßer Milch, Eiern, Salz, Gomma und etwas Farinha bereitet, zu Hörnchen gedreht und im Backofen, oder in Ermangelung eines solchen, im Ofenloch des Farinha- oder Zuckerkesselherdes gebacken. Manche setzen diesem Teig auch Zucker, Nelken und Zimmt zu, und bezeichnen das Gebäck dann mit dem allgemeinen Namen doces (Süßigkeit).

Aus der noch nicht gerösteten Farinhamasse werden die beijús und eine andere Art doces bereitet. Erstere indem man mit der Hand ein Häufchen formt und dieses von beiden Seiten in der Farinhapfanne backen läßt, letztere indem die Masse mit Zucker vermischt in Bananenblätter gewickelt und gleichfalls in der Pfanne gebacken wird. Die fertige Farinha wird von den Brasilianern meines Wissens zu keinerlei Backwaare benutzt. Auch das Rezept, die Farinha mit Zucker trocken in der Pfanne bis zu brauner Färbung des Ganzen zu rösten, habe ich von Deutschen und haben die Brasilianer dann erst von mir kennen gelernt.

Alle übrigen Kulturen treten hinter der des Zuckerrohrs und der Mandiocca weit zurück. Mais wird namentlich fürs Vieh gepflanzt. Das Rindvieh muß sich allerdings meistentheils sein Futter auf der Weide suchen, und nur Milchkühe bekommen, wenn sie gerade vorräthig ist, etwas Zukost. Der Brasilianer hält viel auf eine gute Rindviehheerde, die ihm Ochsen als Arbeitsthiere und zum Schlachten, sowie Milchkühe liefert, deren Benutzung zur Produktion von Milch, etwas Käse, selten aber von Butter in den meisten Familien üblich ist, während sie in einigen anderen etwas vernachlässigt wird. Auch einige Schweine ziehen die Brasilianer regelmäßig auf, und nie fehlt es ihnen an Hühnern und selten an Perús (Truthühnern), während das Halten von Enten, Gänsen und Ziegen am Itapocú nicht üblich ist. Pferde werden nicht in allen Wirtschaften angetroffen. Geflügel, Mastschweine und Pferde, letztere gewöhnlich aber nur an den Tagen, wo sie etwas leisten müssen, werden gleichfalls mit Mais gefüttert. Die Kultur des Reises, die anderwärts von den Brasilianern eifrig betrieben wird, ist am oberen Itapocú gar nicht bekannt. Auch Bohnen werden dort in geringerem Umfange, als sonst bei Brasilianern üblich ist, angebaut. Knollengewächse werden noch weit weniger gepflanzt, da der Brasilianer durchaus kein Freund ihres Genusses ist. Ganz merkwürdig ist dagegen, daß die Kultur des K-ffees so gut wie gar nicht am oberen Itapocú getrieben wird, obn l die Bewohner desselben geradezu leidenschaftliche Kaffeetrinker sind. L . alle Brasilianer trinken sie ihn sehr stark, nachdem er fast bis zur v ständigen Schwärze auf offenem Feuer und in offener Pfanne gebmt ist, wobei sie kurz vor Beendigung des Prozesses unter die Bohnen, u deren Aroma besser zu erhalten, etwas Zucker mischen. Dagegen z ' sich jede Familie einige Baumwollstauden. Die Entkörnung des

Kapselinhalts geschieht auf jenem primitiven Instrument, das ich auch, wie so manches andere brasilianische Geräth, im „Museum für Völkerkunde“ in Berlin in der indischen Abtheilung wiedergefunden habe. Zwischen zwei Ständern sind zwei hölzerne Walzen übereinander angebracht, die durch eine Kurbel aufeinander zugedreht werden und welche aus der zwischen ihnen hindurchgewalzten Baumwolle die Körner herausdrücken, indem sie nur die Baumwolle, nicht aber die Körner hindurchlassen. Sodann wird die Baumwolle geklopft (battido). Mit den hohlen und darum sehr leichten Stengeln des sogenannten wilden Zuckerrohrs wird auf Kissen, wozu gleichfalls wildwachsende Pflanzen den Stoff liefern, solange auf die Baumwolle geschlagen, bis sie ein etwa 20 bis 30 cm breites und 50 bis 60 cm langes ganz feines Band bildet. Dasselbe wird dann noch mehrmals zusammengelegt und wieder in derselben Weise auseinander geklopft.

Das Spinnen und Aufspulen erfolgt am oberen Itapocú nur mittelst einer Handspule, während in dem Gebiet des unteren Itapocú, auf welchem seines sandigen Bodens halber überhaupt die Baumwollenkultur in etwas größerem Umfange als am oberen getrieben wird, vielfach schon Spinnräder Eingang gefunden haben. In dem Handspinnen zeigen nun die brasilianischen Frauen und Mädchen, denen überhaupt ausschließlich die ganze Bearbeitung der Baumwolle zufällt, eine bewunderungswürdige Geschicklichkeit. Die Spule wird auf den Schooß gestellt und mit der linken Hand gedreht, während die Rechte von der breitgeklopften Baumwolle Stücke abzupft, sie zwischen den Fingern zwirbelnd zu Fäden formt und diese an das schon vorhandene Garn andreht. Manche Brasilianerinnen verstehen auch ihre Garne zu färben, wozu ihnen das im ganz geringen Umfange in ihren meist nur wenige Quadratmeter fassenden und einige Blumen und Küchenkräuter enthaltenden Gärtchen angebaute Indigo, sowie etliche wildwachsende Pflanzen das Material liefern.

Einige Brasilianerinnen — am oberen Itapocú waren es vier — haben nun auch Webestühle, welche ihnen ihre in die Geheimnisse der Tischlerei tiefer eingedrungenen Landsleute anfertigen. Auf diesen werden nun aus dem eigenen Garn und dem der Nachbarn Decken und Stoff zu Hemden und Hosen gewoben; doch ist am oberen Itapocú wohl keine Familie, die ihren gesammten Bedarf an solchen Stoffen selbst produzirt.

Aber noch in anderen hausgewerblichen Thätigkeiten sind die Brasilianerinnen recht geschickt. So häkeln sie und zwar, da ihr Garn nicht fein genug für solche Arbeiten ist, aus importirter Waare sehr hübsche Spitzen und Decken, und selbst die Spitzenklöppelei hat bei ihnen Eingang gefunden. Auf weiße Baumwollzeuge sticken sie allerhand Verzierungen, nachdem sie vorher einen Theil der Fäden herausgezogen und sich so eine durchbrochene Unterlage geschaffen haben. A ihre Kleider nähen sie stets selbst, aber merkwürdiger Weise ist ih die Kunst des Strickens gänzlich fremd, so daß sie die von uns ih zum Geschenk gemachten Strümpfe als eine sehr willkommene und we volle Gabe ansahen. Als sie nun gar dahinter kamen, daß meine F die Strümpfe selbst anzufertigen verstände, so bestürmten sie sie förm

cken, und dann, daß sie sie in dieser hohen Kunst unterweisen möge. Trotz aller Mühe aber, die sich meine Frau mit ihnen gab, war es ihr nicht möglich, auch nur einer ihrer Schülerinnen das Stricken beizubringen.

Weniger verbreitet als die oben genannte ist unter den Brasilianerinnen die Gewohnheit, aus Asche und Ochsentalg Seife zu machen. Hin und wieder trifft man solche grau-schmutzige Hausseife noch an, gewöhnlich aber zieht die Brasilianerin es vor, sie beim Vendisten zu kaufen, besonders dann, wenn er ihnen so bequem erreichbar wird, wie das nach der Ansiedelung der Deutschen am Itapocú geschah. Auch die Bereitung von Brennöl aus Ricinuskernen, die auch vorher nicht sehr in Uebung war, hat seit jener Zeit dem Ankauf von Petroleum weichen müssen.

Seltsam erschien es mir, daß unter den Brasilianerinnen des oberen Itapocú die Kunst des Mattenflechtens so wenig verbreitet war; nur von einer derselben ist es mir bekannt, daß sie dieselbe übte. Die Matten, esteiras, werden aus einem dreikantigen, einige Meter hohen schilfartigen Grase, welches im Itapocúthal sich nur an den Bergabhängen auf dem rechten Ufer des Flusses vorfindet, angefertigt. Zu diesem Behufe wird ein Stock in zwei von der Zimmerdecke herabhängende Ciposchlingen lose hineingelegt, und an diese in Entfernungen von je 15 bis 20 cm Bindfaden — entweder selbstgefertigte aus Bast, oder in Joinville gekaufte hanfene — welche an ihrem Ende Steine oder Bleigewichte tragen, in der Weise befestigt, daß je zwei solcher Bindfaden an derselben Stelle angeknüpft werden und zu beiden Seiten des etwa 1 bis 2 cm schmalen Stockes sich gegenüber herabhängen. Sodann wird der erste Halm auf diesen Stab lose aufgelegt, und die beschwerten Fäden sämmtlich in der Weise über ihn hinübergeworfen, daß die früher auf der der Arbeiterin zugekehrten Seite hängenden Fäden nach der von dieser durch den Stock getrennten Seite hinabhängen und umgekehrt. Nachdem der zweite Halm auf den ersten draufgelegt ist, wiederholt sich dieselbe Manipulation mit den Bindfäden, so daß dieselben in ihre frühere Lage wieder zurückkehren. Nach jedem Hinüberwurf müssen aber die Fäden stramm angezogen werden, so daß sie sich gewissermassen in das Fleisch der Halme fest hineindrücken und zwischen je zwei Halmen nicht die geringste Ritze übrig bleibt. Auf diese Weise wird die ganze Matte hergestellt. An ihren Anfangspunkten werden die aneinander gegenüberliegenden Bindfäden zusammengeknüpft, nachdem vorher der Stock am Anfangspunkt herausgezogen ist.

Der technische Grundgedanke dieser Kunst ist derselbe wie der des Flechtens. Der Unterschied des Flechtens vom Weben ist leicht zu fassen. Beides besteht darin, daß in eine ruhende Lage von Fäden eine Reihe anderer Fäden hineingeschlungen werden. Beim Flechten nun geschieht dies in der Art, daß der bewegliche Faden abwechselnd über einen unter einen Faden der ruhenden Fadenlage geführt wird, beim Weben dagegen in der Art, daß von den ruhenden Fäden eine Reihe Fäden nach unten und eine andere Reihe von Fäden nach oben einen Ruck (mittelst einer maschinellen Vorrichtung) gezogen werden, in die so entstandene Lücken der bewegliche (in einem sogenannten Schiffchen befindliche) Faden hindurchgeschleudert wird; das Resultat ist

daſſelbe: der bewegliche Faden (Einſchuß) kommt unter die Fäden der ruhenden Lage (der Kette).

Bei der Mattenflechterei waltet nur das daß die Einſchußfäden nicht einer dicht neben de Entfernungen von etwa 15 cm zu liegen kommen keit, die allerdings auch bei manchen anderen Flec und daß dieſe Einſchußfäden nicht durch die Kett werden — welche Manipulation es gerade iſt, d die Vorſtellung des „Flechtens“ erweckt — ſondern geworfen werden.

Dieſe Matten (esteiras), welche die betreff Itapocú je nach ihrer Größe für den verhältnißmä 640 Reis — 1 Milreis verkauft, ſpielen eine gro Braſilianer. Auf ihnen kauern ſie im Zimmer, Freien bei ihren Arbeiten oder auch bei feſtlichen auf ihnen gelagert nehmen viele Familien, bei Tiſches noch unbekannt iſt, ihre Mahlzeiten ein, Unterlage beim Schlafen, ſei es auf ihren harten, flächen konſtruirten Bettſtellen, ſei es, indem ſie ein geworfen werden, welche letztere Gewohnheit die er wiegt. Auch bei allerhand Wirthſchaftsarbeiten f wendung; ſo laſſen Manche den Zucker oder d esteiras geſchüttet, an der Sonne trocknen, und d ihnen aus ihren Hülſen aus.

Eine ganze Menge hausgewerblicher Thätigk Braſilianern von den Männern verrichtet, währen eigentlich mehr für weibliche Hände paſſend wäre rechnen die Anfertigung von Hüten, Körben Beſen, Stricken, Netzen und Töpfen.

Dieſelben Bergabhänge, welche das Rohma liefern, erzeugen auch eine andere Grasart, aus w ganz brauchbare Strohhüte zu verfertigen verſteh ſelben gelegentlich an ihre Nachbaren, und verlan 640 Reis bis 1 Milreis dafür.

Eine ſehr vielſeitige Verwendung finden die Taquararohrs, welches im Küſtenlande mit Vo legenen Theile von Bergabhängen zu ſeinem Stan Hochland dagegen in viel größerer Verbreitung Exemplaren anzutreffen iſt. Dieſe Taquararohre hohl und darum leicht ſpaltbar, und in Folge Kieſelſäure ſehr haltbar und dabei äußerſt ela vorzüglich zur Anfertigung von Körben und B Am Itapocú benutzt man ſie insbeſondere zu den geflochtenen Behältern, in denen die Mandiocca kommt, und die den ſeltſamen Namen Tipiti füh deutend weitmaſchiger geflochtenen Körben, in de Trocknen aufgeſtellt wird, zu Horden zum Tro koniſch zulaufenden Körben für das Einfangen v zu Sieben verſchiedener Weiſe, die insbeſondere zur

it den

tigung
irkeren
je drei
ystall=
Natur=
jerum=
ander

gezogen werden. Ist die gewünschte Höhe erreicht, so werden die über den äußersten Rand des Korbes noch hinüberragenden Reste der sechs Stränge zu einem abschließenden Rand ineinander geflochten.

Henkelkörbe und solche, die eine stärkere Belastung aushalten sollen, werden aus einem dem Cipo verwandten Schlinggewächs angefertigt, das die Brasilianer Liasse nennen. Zum Henkel wird ein biegsamer Stock aus dem Urwald genommen, der bis auf den Boden des Korbes zusammengebogen wird, woselbst die abgespitzten Enden übereinandergelegt und von dem Geflecht festgehalten werden. Manche Brasilianer verstehen aus verschiedenen Arten von Schlinggewächsen, die sie theils schälen, theils ungeschält lassen, recht geschmackvolle, verschieden gefärbte Luxuskörbchen für die Frauen zu machen.

Diese Liasse dient ferner zur Herstellung von Besen. Eine Anzahl Stücke von der doppelten Länge der gewünschten Besengröße werden mehrfach gespalten in der Mitte umgebogen und die eine Hälfte der Reiser um die andere herumgerundet, so daß sie dieselbe wie etwa eine Perrücke einen natürlichen Haarschopf umgiebt. Einige Zentimeter unterhalb des Umbugs wird der ganze Busch von Reisern mit Cipo fest zu umschnüren begonnen, und diese Einmiederung etwa bis zur Hälfte des Besens fortgesetzt. Um dem Besen eine breitere Kehrfläche zu geben, wird manchmal das Gesammtbüschel in drei Theile getheilt, deren jedes unter dem Gesammtmieder eine kurze Strecke hinauf eine besondere Einmiederung erhält. Solcher Besen werden in kleinem Format ohne Stiel zum Ausscheuern der Kochgeräthe, und in größerem Maßstabe unter Einfügung eines Waldstockes in den Umbug als Stubenbesen angefertigt. Beide Sorten werden von meiner Frau in ihrer Brauchbarkeit sehr gelobt.

Ein anderes Schlinggewächs, das seines intensiven Knoblauchsgeruchs halber cipo d'alho genannt wird, liefert das Material für äußerst feste Stricke, wie sie namentlich für die Führung der Ochsen benöthigt werden. Der technische Grundgedanke liegt in dem Bestreben, die einzelnen äußerst zähen Gewebstheile dieser etwa fingerdicken Schlinggewächse durch kräftige Drehung so eng wie möglich aneinander zu pressen und zu gleicher Zeit dieselben möglichst elastisch zu machen. Um [illegible] zu erreichen, sind stets zwei Personen nöthig, von denen die eine einzelnen Stränge des Strickes und später diesen selbst nach einer tung hin dreht, die andere durch strammes Festhalten des andern es und nöthigenfalls durch Entgegendrehen die vonselbstige Zurückung der einzelnen Gewebstheile verhütet. Gemeiniglich werden zu m Strick drei Stränge benöthigt, welche zuerst jeder für sich in der en beschriebenen Weise bearbeitet werden. Zunächst werden dann

zwei Stränge an einem Ende durch einen Knoten zusammengebunden und sodann miteinander verzopft, wobei immer noch ein fortwährendes Ineinanderdrehen erforderlich ist. Der dritte Strang wird nun in die Zopfgruben der beiden ersten Stränge hineingedreht, dergestalt, daß er abwechselnd neben den Zopfbuckeln des einen und des andern der beiden ersten Stränge zu liegen kommt. An beiden Enden verhindern Verknotungen ein Auseinanderschnellen der Stränge. Solche Stricke sind sehr fest und bei Weitem haltbarer, als hanfene Seile gleicher Dicke.

Auch der Bast (imbira) verschiedener Bäume, insbesondere der Imbaiuva und der Imburuçova*) wird von den Brasilianern, nachdem er in der Breite sowohl wie auch in der Dicke fein zertheilt ist, zu recht brauchbaren Stricken geflochten, und aus den Fasern der stachelbesetzten Tucum-Palme (Astrocaryum vulgare Mart.), die die Deutschen Stachelpalmite nennen, werden feinere, insbesondere zur Herstellung von Netzen benutzte, bindfadenartige Seilerwerke verfertigt. Allein wie die fortschreitende Kultur auch bei den Matten an Stelle der urwäldlichen Baststricke die hanfenen Bindfäden eingeführt hat, so sind letztere auch bei den Netzen an Stelle der Tucumgeseile getreten. Und gerade wie dort werden auch hier die zur Beschwerung der Netze früher allgemein gebrauchten einfachen Feldsteine allmählich durch Bleigewichte verdrängt.

Während das Formen und Brennen von Töpfen aus Lehm, eine Kunst, die man sonst bei den Brasilianern vielfach vorfindet, am Itapocú meines Wissens nur noch von einer Familie geübt wird, ist die Bearbeitung von Holz zu den mannigfachsten Wirthschaftsgeräthen allgemein verbreitet. Keine Familie, die nicht selbst ihre gamellões, ihre cochos und ihren pilão sich gemacht hätte.

Ein gamellão ist ein flaches, schüsselähnliches Behältniß, das mit Vorliebe, aber nicht ausschließlich, aus den großen Wurzelplatten der Urwaldsbäume durch einfaches Herausgraben des Holzes mittelst der Hohlhaue (enxó) angefertigt wird. Jede Familie hat deren eine große Menge, oft 10 bis 15, die je nach ihrer Größe zu den verschiedensten Zwecken benutzt werden. So dienen sie als Waschbecken, als Badewanne für kleine Kinder, als Fußwanne für die allabendliche Fußwaschung, als Spülgefäße, als Wanne zum Waschen der Wäsche, als Schüsseln zum Anrichten der Wurstmasse und zum Ausarbeiten des Roskenteiges, als Gefäße zum Einpökeln des Fleisches, als Trog für die Schweine, als Schwinge zum Reinigen der Bohnen und sonst noch zu allerlei Haushaltungszwecken. Diese Leichtigkeit, mit der die Brasilianer ein einfaches Urwaldsprodukt der Befriedigung der allerverschiedensten Bedürfnisse dienstbar machen, ist für diese Kulturpionire ungemein charakteristisch.

Die cochos sind Kanoes aus Bäumen von minder werthvollem Holz, welche die Fahrt auf dem Wasser nicht lange aushalten würden, unter Dach aber Jahre lang Dienst leisten können. Wie die Fahrkan[illegible] werden sie in der Weise hergestellt, daß aus dem mit der Quersäge [illegible] dem Baum getrennte Stück Stamm anfangs mit der Axt in gro[illegible] Weise und dann mit der Hohlhaue das Holz herausgehauen wird, schließlich eine vollkommen glatte Fläche geschaffen ist. Diese Tri[illegible]

*) Man beachte die Namensähnlichkeit.

finden namentlich bei der Farinhabereitung und der Bearbeitung des Zuckerrohrs Anwendung und sind bei der Schilderung dieser Thätigkeiten bereits erwähnt worden.

Der pilão ist ein abgesägter Baumklotz von recht hartem Holz, in welchem mittelst Axt und Hohlhaue oder auch mittelst langsamen Ausbrennens eine konisch zulaufende Höhlung angebracht ist und der auf der Erde in eigenem Gleichgewicht stehend einem Manne etwa bis an den Nabel reicht. Mit einem oben und unten in plötzlichem Absatz breiter werdenden, mit dem Hobel schön geglätteten, etwa einen Meter langen Stampfer (mão de pilão) wird nun der in jene Höhlung geschüttete Rohstoff bearbeitet, wobei es die recht anstrengende Arbeit sehr erleichtert, wenn zwei Personen abwechselnd den schweren Stampfer in die Höhlung einfallen lassen.

Auch dieser pilão dient den allerverschiedensten Zwecken: dem Enthülsen des Reises, dem Schroten des Maises, dem Enthülsen der Kaffeebohnen, dem Zerpulvern des gebrannten Kaffees, dem Zerkleinern des Pfeffers und des groben Meersalzes und andern Zwecken mehr.

Was nun die schwierigen Holzarbeiten anbetrifft, so habe ich zwar schon oben erwähnt, daß es kaum einen Brasilianer giebt, der nicht, wenn nöthig, auch sein eigener Tischler und Zimmermann sein könnte. Immerhin ist aber dort, wo sich eine Anzahl Familien Jahre lang nebeneinander niedergelassen haben, doch in diesem Punkte eine gewisse Arbeitstheilung eingetreten. So gab es auch am Itapocú solche, die sich im im falquejar und in anderen Zimmermannsarbeiten, Andere, die sich in der Konstruktion von Zuckerpressen, Farinhamaschinen oder Ochsenkarren, Andere wieder, die in der Herstellung von Kanoes sich besonders auszeichneten, und dann häufig auch von ihren gerade anderweitig beschäftigten Nachbaren Aufträge in dieser Richtung erhielten. Am häufigsten trat dieser Fall bei dem Bau der genannten Maschinen ein. Gewöhnlich übernimmt aber auch hier die vorbereitenden Arbeiten der Besteller selbst. Er sucht die passenden Hölzer in seinem Walde aus, behaut sie daselbst vierkantig, schafft sie nach seinem Hause und liefert dem „carpenteiro“ (Zimmermann) die einzelnen Theile zur feineren Bearbeitung und Zusammensetzung. Letztere Arbeit wird mit 50—55 Milreis bezahlt.

Die Anfertigung von Kanoes wird verschieden bezahlt, je nach ihrer Größe. Berechnet wird dieselbe nur nach der Ausdehnung in der Breite, weil diese vor allem den Werth des Fahrzeuges, und bis zu einem gewissen Grade auch die Höhe der Arbeitsleistung beeinflußt. Kanoes von $1^1/_2$ Palmen (die Palme, eigentlich die Spanne der Hand, hat 22 cm) sind sehr unsichere Fahrzeuge und können höchstens zwei Personen aufnehmen. Als tüchtige, auch zum Transport von Waaren gut geeignete Kanoes gelten solche von 3 Palmen, als außergewöhnlich große die, welche $3^1/_2$—4 Palmen breit sind. Für ein mittleres Kanoe von $2^1/_2$ 3 Palmen werden gewöhnlich 25—30 Milreis bezahlt. Als Holzen sind beliebt: Ceder, Canelle, Garajuva, Guabiroba und Arariba. Kanoes aus der wächtigen Figueire gehen, wenn sie auf Flüssen fahren werden, schon im zweiten Jahre der Fäulniß entgegen, halten dagegen vortrefflich im Seewasser.

Das Kanoe ist dem Brasilianer am Itapocú (und auch ander-

wärts) ein ganz unentbehrliches Ding. Mit seinem maßen verwachsen; von frühster Jugend auf, als schon, lernt er das Ruder handhaben, und erlangt eine bewunderungswürdige Geschicklichkeit in seiner ist in der That eine Kunst. Schon sich auf der aufrecht stehend im Gleichgewicht zu halten, namentlich in schmalen Kanoes, recht schwer, un derselben. insbesondere durch die toipavas, die kl Stromschnellen, erfordert viel Umsicht, Kraft und G hierin sind die Fähigkeiten natürlich verschieden Brasilianer, denen man sich nur mit großer Sor und Andere wieder, die jede Schwierigkeit mit überwinden. Zur Führung größerer Kanoes sind gewöhnlichen Fällen aber nur zwei Ruderer erforde sie sich in die Stellungen im Boote theilen, ka Geschicklichkeit abschätzen. Der eigentliche Steuerm kommandirt, und auf dem der schwierigste Theil de immer hinten, der Mann an der Spitze unterst Lenkung des Fahrzeugs, während die Leute in der als für die Fortbewegung zu sorgen haben.

Und wozu dient ihnen nicht alles ihr Kano Fischzug ohne dieses. Bei den Jagden theilen sic nur die Mitglieder einer Familie, manchmal abe 10—12 Personen, gewöhnlich in zwei Theile. mit ihren, den Windhunden im Bau ähnelnden, gebauten Hunden auf ihren Jagdpicaden im Wal mit Hilfe der Hunde das Wild an das Flußufer z den Schrotladungen der auf dem Kanoe sie empfangen werden.

Das Fischen geschieht auf vierfache Art. Er (ançol), den Taquarakörben, dem Dreizack (fisga), Mit der Angel und mit den in kleinen Bächen Taquarakörben fischt man nur kleinere Arten, mit größeren, von denen die sogenannten Guarakari di fisgas bestehen aus hölzernen Stäben, an deren mit Widerhaken besetzte Zacken befinden. Mit B Brasilianer nach dem auf dem Grunde sich zeigende weil der Haken im Fleisch sitzen bleibt, mit Leic hinein. Besonders in klaren Vollmondsnächten i oft eine große. Weniger Geschicklichkeit erfordernd der Fang mit den Netzen. Auch hierzu wählen di liebe helle Mondnächte und bringen dann manchma mehrere Hunderte Fische mit, die dann, sofort ge sich lange Zeit genießbar halten.

Die Brasilianer sind leidenschaftliche Jäger u ziehen sie oft in größeren Gruppen in die von Men Urwaldsgegenden, bauen sich dort eine leichte H blättern, leben allein von der mitgebrachten Far und bringen schließlich oft so wenig wieder hein

die gleiche Zeit auf andere Arbeiten verwandt, unendlich viel mehr Lebensmittel damit sich hätten verdienen können. Allein darauf kommt es ihnen nicht an; das urwäldliche Jagdleben macht ihnen eben, trotzdem es entbehrungsreich genug ist, vor allen Dingen Vergnügen; der materielle Erfolg ist Nebensache. Man muß es miterlebt haben, welche unglaubliche Aufregung jeden Brasilianer erfaßt, wenn sich zufällig plötzlich am Flußufer ein Reh zeigt, oder wenn er nur des Nachbars oder die eigenen Hunde ein solches verfolgen hört. Keine Arbeit, keine Pflicht, kaum eine Krankheit hält sie dann zurück; mit fieberhafter Hast stürzen sie zu den Gewehren und nach den Booten, um das Wild zu erbeuten. Komisch geradezu war es, wenn ich Brasilianer zu Arbeitern hatte, und diese nun in solchem Falle schier verzweifeln wollten, wenn gerade kein Canoe zur Stelle oder das Gewehr in der Hütte und wir gerade im Hause waren; kein Tod eines Freundes hätte mit aufrichtigerem Schmerz beklagt werden können, als das durch solche unglücklichen Zufälle erhalten gebliebene Leben des Wildes.

Aber nicht nur zum Waarentransport, zu Jagd- und Fischzügen ist das Canoe dem Brasilianer unentbehrlich, sondern vor allem auch zu seinen Besuchen in der Nachbarschaft. Am ganzen rechten Ufer des Itapocú führt ein verhältnißmäßig ganz guter Weg entlang, der die Besitzungen der dort lebenden Brasilianer unteinander verbindet. Aber nur im äußersten Nothfall, wenn nirgends ein Kanoe aufzutreiben ist, wird er benutzt; die allernächsten Nachbarn ziehen es vor, sich im Kanoe zu besuchen, obwohl dieser Verkehr ja viel zeitraubender und anstrengender ist, als die Wanderung zu Lande. Namentlich des Sonntags herrscht daher ein reges Leben auf dem Itapocú, hinauf und hinunter fahren die Canoes, die Sonntagsbummler von einem Nachbarn zum andern tragend, und weithin schon hört man den eigenthümlichen Gesang der Leute erschallen, der oft nur aus einem lauten unmelodischen Schreien in hoher Stimmlage besteht, das am Schluß des vierzeiligen Liedchens in einen tieferen, unendlich langgedehnten, leise verhallenden Ton ausklingt*).

Für manche dieser Besuche herrscht eine ganz bestimmt geordnete Höflichkeitspflicht. Ebenso wie bei den besseren Ständen der Brasilianer ist es auch hier Sitte, daß der Neuankommende nicht zuerst bei den Nachbarn seinen Besuch macht, sondern sie, falls sie mit ihm einen Verkehr anknüpfen wollen, empfängt. Würde man solche Besuche nicht bald erwidern, so würde man damit sehr anstoßen. Ich habe denn auch unermüdlich mit meiner Frau alle Brasilianer, die zu uns gekommen waren, gleichfalls aufgesucht. Auch hierbei herrscht ein bestimmtes Ceremoniell. Dem Canoe entstiegen, eilt man zunächst die hohe Baranke hinauf, ohne vorher mit dem vor der Thür des Hauses stehenden Wirth einen Gruß oder nur einen Blick gewechselt zu haben. Oben angelangt, [illegible] man sich zunächst die Erlaubniß zum Eintritt verschaffen. Das ge[illegible]ht mit den Worten da licenza (Geben Sie die Erlaubniß) oder [illegible] licenza (Mit Erlaubniß), weit häufiger aber noch mit dem noch [illegible] völlig aufgeklärten Ausdruck: o-di-casa. Die Brasilianer selbst

---

* Man vergleiche die beigegebenen Noten.

.e Bedeutung deſſelben nicht mehr zu kennen, von Deutſchen
r gegenüber die Anſicht ausgeſprochen, es heiße: „Der des
mit dieſem Anruf des Hausherrn wolle man die Erlaubniß,
ı nähern, erbitten. Dieſelbe wird nun ertheilt mit dem Worte
kommen Sie näher“ oder in einer für uns etwas großartig
Form, die aber im Braſilianiſchen dieſen Charakter durchaus
pode chegar: Sie dürfen näher treten.
t aber Niemand vor dem Hauſe, ſo iſt es Sitte, die Erlaubniß
ıtten, nachdem man laut in die Händen geklatſcht hat. Der
ɔ dann regelmäßig die Thüre ſelbſt aufmachen und ſein entre
ɔ entrar, „Treten ſie ein,“ „Sie können eintreten,“ uns

dieſen Sitten prägt ſich die große Scheu aus, die der Bra-
ɔr dem Hauſe eines Andern empfindet. Nie würde er es
geheißen ein fremdes Haus zu betreten, das ihm geradezu als
ɔeiligthum gilt. Hieraus erklärt ſich auch die große Seltenheit
ruchsdiebſtählen auf dem Lande und in kleineren noch in
ɔnen Sitten lebenden Städten, die Strenge, mit der alle
unbefugten Eindringen in fremde Häuſer verbundenen Delikte
ɔrden, und die Achtung, welche im Geſetz der thatſächliche, wenn
rechtliche Beſitz genießt. Letztere geht ſoweit, daß man, um unbe-
eſitzer von dem okkupirten Grundſtück ohne offenen Geſetzeskonflikt
zu können, ſchließlich dem Mann hinterrücks ſeine Bude über
anſtecken muß. Wird ein Mord von den Hausbewohnern
rhalb ihrer vier Wände verübt, ſo werden ſie kaum jemals
ıſchaft gezogen; ſie haben einfach die Vermuthung für ſich, daß
n der Nothwehr gegen einen unbefugten Eindringling ſo ge-
.ben. Sehr läſtig kann dieſe Scheu übrigens für den Stadt-
werden. Denn ſelten kommt es vor, daß Jemand auf die
geſchloſſene Thüre hindurch, ſelbſt mit lauteſter Stimme ge-
laubniß des Eintritts wirklich einzutreten wagt. Regelmäßig
ɔnöthigt, ſich zu erheben und die Thür eigenhändig zu öffnen.
São Paulo habe ich über dieſe Eigenthümlichkeit mich des
ärgern Gelegenheit gehabt.
ɔ kehren wir wieder an unſern Itapocú zurück. Die Beſuche
ɛn ſich gewöhnlich auch in einer ganz beſtimmten Form ab.
man ſich eine Viertelſtunde angelangweilt hat, erhebt man ſich
n. wird aber dann regelmäßig aufgefordert, uma chicara de
ehmen, wobei man Gelegenheit hat, die uns ganz merkwürdig
e aber auch ſonſt ſtreng eingehaltene Sitte kennen zu lernen,
r zuerſt die Männer und dann erſt die Frauen bedient werden.
n nun in der erſten Zeit dieſe gegenſeitigen Beſuche für mich
eſſant waren, ſo wurden ſie ſpäterhin doch recht läſtig, und ich
nich daher, ſie auf ein geringeres Maß, womöglich auf e n
ı geſchäftlichen Verkehr gebotenen Umfang zu beſchrä ı.
rdings war das nicht durchzuführen. So z. B. iſt es eine ɛ ɔ
che, niemals verletzte Sitte, daß die ganze Familie e ɔ
in fremden Dienſten, wenn derſelbe auch nur einen Mona u
willt iſt, dem Arbeitsherrn an einem der erſten Sonntage h

förmlichen Besuch abstattet. Manche as Engagement länger, veranlaßt, diese so lange, bis man schließlich ihnen auf rkennen giebt, daß man lieber nicht so oft gestört zu sein wünscht.

Es liegt darin bei jenen Leuten nicht etwa eine gewisse Aufdringlichkeit oder der Versuch, die Gastfreundschaft zu mißbrauchen, sondern sie glauben wirklich, dem Andern dadurch eine gern gesehene Höflichkeit zu erweisen, und können sich nicht vorstellen, daß Jemanden so unendlich wenig an der Unterhaltung mit ihnen gelegen ist, wie das schließlich bei mir thatsächlich der Fall war.

Sie selbst sind allerdings äußerst genügsam in ihren Ansprüchen auf anregende Unterhaltung. Manche von ihnen können Stunden lang zusammen sitzen, hin und wieder einmal ein paar gleichgültige Sätze wechseln, und amüsiren sich sicher ganz köstlich dabei. Auch bei ihren festlichen Zusammenkünften herrscht meistentheils eine so langweilige Art der Unterhaltung, daß wir Deutsche, sobald wir die Sache ein paar Mal mitgemacht haben, jede Wiederholung dieses Genusses als geistige Tortur empfinden.

Namentlich in der kälteren Jahreszeit sind solche Festlichkeiten häufig. Sie werden zwar von verschiedenen Gastgebern ausgerichtet, aber stets nur in dem Hause eines der besser situirten Leute abgehalten, die über ein größeres, und vor allen Dingen gedieltes Zimmer verfügen. Letzteres ist unerläßlich, weil sonst ihr Haupttanz, der fandango, des Knalleffektes entbehren würde. Dieser Tanz hat zwar verschiedene Touren, es wird aber gewöhnlich nur die einfachste derselben getanzt, was dieses Vergnügen zu einem erschrecklich einförmigen macht. Die Paare gehen in einer Runde hintereinander her, die Damen im inneren, die Herren im äußeren Kreis. Erstere bewegen sich in einfachem Polkaschritt vorwärts, und drehen sich dabei in bestimmten Pausen um sich selbst. Letztere dagegen tanzen einen eigenthümlichen Sechsschritt, wobei sie unter Krümmung der Beine mit den Fußsohlen ein rythmisches Getrampel — den Hauptreiz des ganzen Tanzes — vollführen. Besonders „fesche" Tänzer ergehen sich auch in allerhand Sprüngen, Drehungen und Körperverrenkungen, die manchmal einen förmlich balletmäßigen Anstrich haben. Die Musik zu dem Tanze wird auf einer Viola, einem mit der Hand gespielten Saiten-Instrument, manchmal von mehreren Musikverständigen gespielt. In gewissen kurzen Abschnitten nun wird zu der Musik ein vierzeiliges Schnaderhüpfel gesungen, entweder ein allgemein bekanntes, oder erst zu dem Tage des Tanzes z. B. auf den Gastgeber oder irgend eine neue Begebenheit gedichtetes. Während dieses Gesanges nun drehen sich Herr und Dame in derselben Art, wie beim deutschen Ländler, beide um sich selbst, worauf ei Wechsel der Damen wie bei der bekannten Polonaisentour dadurch erfo , daß jeder Herr der nächsten hinter ihm tanzenden Dame die Hand re t. In dieser Weise wird so lange fortgetanzt, bis es einer der Damen p lich einfällt, einfach weg zu rennen, worauf dann die übrigen im G opp ihrem Beispiel folgen, und die Tour beendet ist. Bei jeder neuen T erfolgt ein neues Engagement, was aber eine reine Höflichkeitsfo ist, da ja der Herr nur ein paar Augenblicke neben seiner Er-

wählten hertanzt. Sitte ist es nun, daß stets auf ein Herrenengagement ein solches seitens der Damen folgt, wobei diese aber genöthigt sind, dieselben Herren zu wählen, welche soeben ihre Tänzer waren. Manchmal aber wird die Reihenfolge umgekehrt, einer der älteren Männer schreit as raparigas (die Mädchen), und nun ist es an ihnen zuerst, ihre Tänzer zu wählen, die dann bei der nächsten Tour aber natürlich wieder strikte Revanche üben müssen. Und nun stelle man sich vor, daß dieser nach unsern Begriffen, namentlich für die Damen unendlich langweilige Tanz die ganze Nacht hindurch von 8 bis 9 Uhr Abends an bis zum Sonnenaufgang unermüdlich wiederholt wird, und nur sehr selten durch einen polkaartigen Rundtanz, die sogenannte Chamarita, unterbrochen wird, und man wird sich dann von der merkwürdigen Genügsamkeit der Brasilianer auch in Bezug auf Vergnügen einigermaßen einen Begriff machen können.

Auch die materielle Verpflegung bei diesen fandangos ist eine ungemein bescheidene. Zu essen giebt es gewöhnlich gar nichts, höchstens einige beijus oder roscas, und die ganze Bewirthung besteht in Caschaß, sei es in gewöhnlicher Form, oder mit Ingwer und Zucker als sogenannter queimado. Mir war es stets räthselhaft, wie die Leute das aushalten konnten; denn so oft ich nur einige Stunden einem solchen fandango beigewohnt hatte, brachte ich stets einen Wolfshunger mit nach Hause.

Ist die Stimmung nun durch eine ausgiebige Cachaßspende des Gastgebers eine besonders gehobene geworden und findet sich in der Gesellschaft gerade ein witziger und gewandter Kopf, so wird manchmal ein Scherz- und Spottspiel eigener Art arrangirt. Herren und Damen bilden bunt durcheinander einen Kreis und bewegen sich zu den Klängen der Viola um den Spaßmacher herum. Dieser nun dichtet jedem einen vierzeiligen Spottvers, in dessen letzter Zeile er das Gesicht jedes Herrn mit dem irgend eines Thieres — guaracari, boi (Ochse), anta (Tapir), cachorro (Hund), gato (Katze), mono (Affe), papagaio — das der Dame mit einer Blume vergleicht. Die getroffene Person muß ihr Gesicht nach außen wenden, und erst wenn alle Mitglieder des Kreises umgedreht sind, ist der Spaßmacher seiner Aufgabe ledig.

Die schon oft erwähnten vierzeiligen Lieder, cantigas, in anderen Gegenden modinhas genannt, spielen überhaupt eine große Rolle im Leben der Brasilianer. Auf dem Wasser im Kanoe, bei jeder Art Arbeit, bei allen ihren Vergnügungen werden sie gesungen, und nur in der Zeit vor Ostern ist dies Singen durch die religiöse Sitte verboten.

Einige dieser zahllosen Lieder habe ich aufgeschrieben, um sie als ein gutes Charakterisirungsmittel des Volkes zu veröffentlichen.

Ich habe ihren Text in demselben am Itapocú herrschenden Dialekt wiedergegeben, in welchem ich sie gehört habe. Es wird daher nöthig sein, einige Worte über die Eigenthümlichkeiten dieses Dialektes, die übrigens vielfach in der Sprache aller ungebildeten Brasilianer sind, vorauszuschicken.

Einer der auffallendsten Dialekticismen am Itapocú besteht in Weiterbildung eines Umbildungsprozesses, der auch die portugiesi Sprache gegenüber der lateinischen Muttersprache charakterisirt. In vi Fällen setzt dieselbe nämlich an Stelle eines ursprünglichen l ein r

uta folgte. Man ver-
franz. plaisir.
nde Worte, die in der

flanzen, fartar fehlen, mangeln, carça Hose, carçado beschuht, farquejar behauen, cardeirão Kessel, sorteiro ledig, impreitar akkordiren purga Floh.

Bei den meisten dieser Worte wissen die Leute sehr wohl, daß sie sie falsch aussprechen, und geben ihnen hin und wieder auch die richtige Form. Auch ist die Häufigkeit des Fehlers bei verschiedenen Personen verschieden groß, und erstreckt sich bei besonders schlecht sprechenden Leuten auch auf solche Worte, die wie z. B. sarto (Wasserfall), murta (Buße) u. a. m. sonst meist richtig gesprochen werden.

Andererseits geht jene sprachphysiologische Tendenz wieder so weit, daß selbst Eigennamen (Simpricio statt Simplicio), ja sogar solche deutscher Abstammung ihr zum Opfer fallen. So nennen die Itapocuaner die Kolonie Blumenau allgemein nur Brimenau.

Seltener ist die Umwandlung eines l in ein r in Fällen, in denen es sich nicht an eine Muta anlehnt, z. B. in lear treu, hochportugiesisch leal (legalis).

Von bemerkenswerthen Eigenthümlichkeiten ist der häufige (oft übrigens die Urform wiederherstellende) Ersatz des e durch i und des o durch u zu erwähnen. Ersterer geschieht ausnahmslos nur in unbetonten Silben. So z. B. sehr häufig bei der Präposition em. So hört man stets incontrar begegnen, impleitar akkordiren, intregar einhändigen, insinar unterrichten, incommendar beauftragen, imbora weg. Doch trifft diese Verwandlung durchaus nicht in allen Zusammensetzungen mit em ein, so werden die Worte engenho Maschine und Maschinenhaus, engordar mästen, encher anfüllen u. a. m. stets richtig gesprochen. Von anderen Fällen der Verwandlung des e in i seien erwähnt bizerro Kalb, piru Truthuhn, ticer weben, flechten, priguiçoso faul, dispezas Ausgaben, tisoura Scheere, criar aufziehen (auch in der Hochsprache oft so), dispois danach statt depois (ohne s). Auch die Verwandlung des o in u tritt meist in unbetonten Silben ein, z. B. curacão Herz, accustumar (statt accostumar) gewöhnen, urtiga Nessel, pudrescer faulen (daneben auch podrecer), appruvar billigen, cumichão das Jucken. In selten Fällen tritt auch in betonten Silben ein u an Stelle des o; so in chuve es regnet, chuva Regen, pudre faul (daneben auch podre).

Weit über den Itapocú hinaus, vielfach auch schon bei den Gebildeten hervortretend, ist die Einschiebung eines leise mitklingenden i zwischen a oder o einerseits und einen Zischlaut andrerseits in betonten Endsilben. So hört man vielfach faiz er macht, traiz er bringt, omais Thomas, capaiz fähig, rapaiz Jüngling, detraiz hinter, z er setzte (hört man nicht am Itapocú, siehe unten), Queiroiz ein enname, arroiz Reis.

Von syntaktischen Eigenthümlichkeiten sei noch zunächst erwähnt der ige Ersatz der Präposition para, welche selbst meist in pra abgekürzt durch por, namentlich vor den Infinitivis der Verba, und eine

Verschmelzung der Präposition com mit dem Artikel als
l. Dieselbe hat sogar dahin geführt, die Bildung ca, ent=
com und dem weiblichen Artikel a, ganz ohne Rücksicht
lehung auch vor Wörtern männlichen Geschlechts, in Fällen,
nicht nöthig ist, als selbständige Präposition zu gebrauchen.
:ressanteste Eigenthümlichkeit der Sprachweise des gemeinen
ich nicht nur am Itapocú, sondern auch anderwärts in
ıerkt habe, besteht in dem weitgehenden Ersatz der ersten
ɔingulars bei den Verben durch die dritte Person.
ist in manchen Fällen eine reine formale. So hört man
nds statt eu tenho ich habe eu tem und statt eu venho
vem.
itergehend ist dagegen ein rein syntaktischer Ersatz der ersten
itte Person. Hervorgerufen ist derselbe zweifelsohne durch
mlichkeit der portugiesischen Sprache — die sie mit der
heilt — die Anrede in der dritten Person des Singulars
assen und in der Antwort statt eines einfachen „ja“ oder
eine Wiederholung des Verbums des Zeitwortes zu setzen.
geräth dadurch in Versuchung, das Verbum genau in der=
also nicht in der ersten, sondern in der dritten Person zu
Er denkt sich dabei als Subjekt des Antwortsatzes seinen
men. Aber oft geht das nun noch weiter, und es wird
herige Frage, von dem Sprechenden, wenn er von sich selbst
, die dritte Person gebraucht, indem er auch hier seinen
ls Subjekt des Satzes denkt. Ja oft kommt es sogar vor
de das ist der Beweis für die Richtigkeit der soeben aus=
Vermuthung — daß er dabei seinen Namen geradezu aus=
Chico sagt von sich selbst z. B. Chico não gosta d'isto,
nit sagen: ich liebe das nicht. Niemals wird bei diesem
dritten Person etwa ein eu = ich vor das Verbum gesetzt,
eu tem und eu vem, auf einen rein formalen Dialektivis=
ließe. Nein, es ist eine rein syntaktische Eigenthümlichkeit,
ıus einem gewissen, den Naturmenschen mit den Kindern
Mangel an Abstraktion, den man übrigens bei gebildeten
niemals und auch bei der Landbevölkerung durchaus nicht
antrifft. Aber vorhanden ist diese Eigenthümlichkeit ganz
ıd wenn sie bisher nicht verzeichnet, ja, wenn sie mir sogar
die Jahrzehnte lang mit Brasilianern verkehrt haben, be=
n ist, so liegt das entweder daran, daß man es nicht inter=
chtig genug fand, diese Thatsache zu berichten, oder aber an
Beobachtungsgabe. Manche Leute auch, welche letztere in
Grade besitzen, bringen der Beobachtung solcher sprachlichen
keiten kein Interesse entgegen, indem sie vielfach von
des Sprachgeistes geradezu ungeheuerlich klingenden,
er nicht einmal, sondern öfters ausgesprochenen Meinu
ch, diese Brasilianer auf dem Lande haben überhaupt ke
rache, die sprechen so. wie es ihnen gerade im Augenk
d welche Gesetze hier finden zu wollen, wäre ein vergeblid

[illegible] anbetrifft, so will ich nur hervorheben, daß dieselben einige Worte der Hochsprache so wenig gebrauchen, daß sie sie fast gar nicht kennen. Besonders auffallend war das für mich bezüglich des Wortes arvore Baum, das sie durch páo (zweisilbig, nicht zu verwechseln mit dem einsilbigen pão Brot) und pôr setzen, legen, stellen, das sie durch botar ersetzen. Auch topar treffen, zufällig finden, ist ein sonst wenig gebräuchliches Wort für die hochsprachlichen Worte incontrar und achar.

Was nun den Text der folgenden Lieder betrifft, so ist er bei einigen derselben nicht ganz zuverlässig. Ich habe dieselben, wie schon erzählt, in den ersten Tagen meines Aufenthaltes niedergeschrieben, als ich noch sehr wenig portugiesisch konnte, und die Mehrzahl der Textworte gar nicht kannte, und daher oft nicht richtig verstand. Nur mit Mühe und unter liebenswürdiger Unterstützung des Herrn Direktors Sellin und seiner Frau Gemahlin ist es mir gelungen, den Text in den meisten Fällen richtig herzustellen. Wo mir diese Wiederherstellung zweifelhaft erschien, habe ich das durch ein Fragezeichen ausgedrückt.

1. Allegria m'intristesce
Nada m'allegre o sentido
Ninguem sabe bem que perde
Senão dispois que perdido.

Heiterkeit, die macht mich traurig,
Nichts erheitert mir den Sinn mehr,
Niemand schätzt, was er verlieret,
Eh' er den Verlust erlitten.

2. O cravo do meu craveiro
D'incarnado va morrer
Eu não dou pra quem me pede
Dou só pra quem m'admirer.

Nelke meines Nelkenstraußes,
Die des rothen will verblühen,
Schenk' sie dem nicht, der mich bittet,
Schenk' sie dem, der mich verehret.

3. Eu chorei vinte um dia
Tres semanas e quatro horas
Tres dias vivi sem fallar
Quando meu bem foi s'imboras.

Einundzwanzig Tage weint' ich,
Weint' drei Wochen und vier Stunden,
Lebt' drei Tage ohn' zu sprechen,
Als mein Liebchen mir entschwunden.

4. Faiz tres dias que não como
Cinco que não armocei
Me lembro di ti meu bem
Me sento comer não posso (?).

Seit drei Tagen schon nicht eß' ich,
Frühstück schon seit fünfen nicht,
Dein gedenke ich, Du mein Liebchen,
Fühle es, ich kann nichts essen (?).

5. Teus braços são correntes
Teu olhos são brillantes
Este foi que me prendeo
No interno curação.

Deine Arme sind wie Ketten,
Dein Augen sind Brillanten.
Ja, das war's, das mich ergriffen,
Tief in meinem Herzen drin.

6. Adeos lagoa do Sul
T[illegible]do cercado de prata
[illegible]ua pouca feição
[illegible]eos olhos me matão (?).

Lebe wohl Du See des Südens,
Rings von Silber Du umgeben.
Deine zierliche Gestalt
Und Dein Aug' ist's, das mich tödtet (?).

[illegible]. Moça quando te vejo
[illegible]o tolo, fico mudo
me febre, da calore
me sissão, da me tudo.

Mädchen Du, wenn ich Dich blicke
Werd' ich irre, werde stumm ich,
Fieber packt mich da und Hitze,
Wechselfieber, alles packt mich.

ıdade não me mata	Noch ertödtet u
tou no meo talente	Fühle mich noch
.vir (?) quer ingrata	Willſt Du's höre
, mi foi forte sempre?	Die Du ſtets mi
eos, que me vou	Lebe wohl, ich
r-mi (?) di mudança	Will Veränderun
), que t'amei	Jene Zeit, da id
sirva de lanbrança.	Als Andenken di
ıeria bem o piccado	O ich liebte n
ı arma sta perdida	Meine Seele iſt
deos, quem deixara;	Meinem Gott, d
bem esta vida.	Hing gar ſehr a
ːmente de malva rosa	Samen von d
mi não quer nascer	Nur für mich nid
mais amoroso	Und mein Herz
o meu não pode aver.	Doch, das jemar
brii meu terno peito	Oeffnet' meine
meu curação	Wendete mein H
ːomo a mesma noite	Traurig bin ich,
d'ingratidão.	Weil bedrängt v
um homem (?) a fita verde	Eines Mannes
esatar não posso	Wollt' ich löſen, n
·o mais apertado	Doch ein anderes
curação comvosso.	Iſt das Band u
ɛ barra do rio pra dentro	Von der Barr
ımpo é meu	All' das Feld g
meu amor chegava	Als mein Liebch
mpo floresceo.	All' das Feld ſt
ːraiz d'aquella serra	Dorten hinter
ɛrra maior tem	Iſt 'ne höhere ⊖
nora o meu amor	Dort, da weilet
ıssiste o meu bem.	Dort, da wohnet
n caminho quem passava	Einen Pfad, d
passa mais ninguem	Ihn ja gehet Ni
ou-se a passada	Denn vorbei iſt's
dava pelo meu bem.	Den ich ſchlug z
n caminho quem passava	Einen Pfad, d
di capim	Dicht bepflanzt'
se a passada	Und vorbei iſt's n
u bem dava por mim.	Den mein Schat
, foi tigre, sou leão	War ſchon Ti
ascavel de guiso	Klapperſchlange
ffende um meu amor	Wer mir meinen
ɛ que eu prejuize.	Ha, der zählʼ a

Ging einher gar trüben Muthes,
Ohn' zu wiſſen, was ich that wohl,
Jetzo bin ich wieder ruhig,
Da ich ſchaut', die ich begehrte.

Schreiber, der verlor die Feder,
Schrieb mit einem Roſenſtocke,
Zeichen ſchrieb er, ach ſo niedlich,
Worte ſchrieb er, ach ſo bitt're.

Fiel ein Nelklein mir vom Himmel,
Das beim Fall entblättert ſich,
Halt da, heilige Geduld du!*)
Wer verliebte ſich in mich?

Dorten hinter jener Serra
Stieß 'ne Alte einen Schrei aus,
Wollten ihr ein Bein abſchneiden,
D'raus ein Pfeifenrohr zu machen.

Böſe Sieben, Mutter Chicos
Ging an's Meer zu waſchen ſich,
Böſe Sieben liebt gar ſehr es,
Kann ſie Chico ſchwimmen ſeh'n.

Ging zum Freund, mein Leid zu klagen,
Welche Freud', konnt' er mich tröſten,
Traf ihn aber voller Klagen
Ob des Leids, das mich auch troffen.

Mädchen ſtand da drin am Fenſter,
Wollt' vorbei mich fahren ſehen.
Ja, mein Wagen der fuhr ſchnelle,
Doch's Verlieben hatt' nicht Eile.

Mädchen, zieheſt Du von hinnen,
Schreibe mir doch auf dem Wege.
Fehlt es Dir an dem Papiere,
Nimm die Flügel eines Vogels.

Nimm aus dem Schnabel die Dinte,
Die Zunge ſpitze zur Feder,
Die Zähne forme zu Zeichen,
Aus dem Auge mache das Siegel.

Fröſchlein wollt' ſpazieren reiten,
Ganz allein, auf braunem Pferd,
Doch die jungen Mädchen ſagen:
Fröſchlein purzelt auf die Erd'.

29. O sapo foi passear
A cavallo sem sporas
As mocinhas stão dizendo
O sapo ja foi s'imboras.

Frōſchlein wollt'
Setzt zu Pferd ſich
Doch die jungen D
Ach, der Froſch ha

30. Quem quizer tomar amor
Ha dizer com alfaiate
Que te faç' um coletinho
Que t 'aperte e que te mate,

Wer zu lieben n
Muß mit einem Sc
Daß er Dir ein M
Das Dich ſchnüre,

31. Quem quizer tomar amor
Ha dizer com carpinteiro
De dia pinta cavacas
De noite pinta dinheiro.

Wer zu lieben n
Muß mit einem Zi
Der des Tags ihn
Und des Nachts

32. Quem quizer tomar amor
Ha dizer com sapateiro
Que te faç 'um sapatinho
Que t'apert' e que te mate.

Wer zu lieben n
Muß mit einem Sc
Daß er Dir ein S
Das Dich drücke, d

33. Pinchei o meu annello
no mar
Mas repentiu mais d'uma hora
Teu amor é bonito
Meu passaro vai s' imbora.

Warf den Ring d
Doch zurück gab ei
Liebchen Dein, das
Vogel mein, der fli

34. Minha curação e lear
Qu'ella falla e que diça
In quanto sorteiro stou allegre
Dispois é casado triste (?).

Treulich iſt das
Mag ſie ſagen, wa
Froh bin ich, ſo la
Nach der Hochzeit

35. Lali la lai
Quem scurrega qui (?) cai (= cahi)
Scurregei mas não cahi'
Agora não scurrego mais.

Lali la lai,
Wer da ausglitſcht,
Glitſchte aus, bin
Jetzo glitſch' ich ni

36. Foi andando por la praia
Por la bera da rescaca
Incontrei um carangejo
Carçadinho com sapato.

Ging ſpazieren a
An dem Rand des
Traf dort einen Tc
War bekleidet mit '

37 Eu vi dois passarinhos
No gaiolo conversando
Tambem vi dois mocinhos
Na janella namorando.

Hab' zwei kleine
Sprachen mit einar
Hab' zwei junge L
Koſten mit emand'

38. Todo rapaiz sorteiro
Duas coisas deve ter
Dinheiro para gastar
E ferro para se defender.

Jeder ledige jun
Der muß ſtets zwe
Geld, um recht viel
Und ein Eiſen, ſich

Chamarita gut getanzet
So ein Burſch' mit einem Mädel,
Schön'res giebt es überhaupt nicht,
Sag' die Welt auch, was ſie wolle.

O, Du mein ſchönes Mädchen,
O, meine Verehrung Du,
Soll ich Dich denn ſchon verlaſſen?
Nein, ich laſſe nimmer Dich.

Ja, ich habe eine Flinte,
Um zu tödten einen Reiher.
Habe Pulver, habe Blei, auch
Hab' Patronen, die nicht fehlen.

Traf die Mutter Gottes an,
Die Windeln dort waſchend,
Die Herrin, ſie wuſch da
São José istentia (?).
Das Mädchen, das weinte
Vor Kälte, die da herrſchte.
Mein Mädchen, nicht weine,
Nicht weine Du mein Herz.
's giebt Meſſer ohne Schneide,
's giebt Wunden ohne Schmerz.

Ging ſpazieren auf der Straße,
Sankt Antonius mich da rief.
Wird vom Heil'gen man gerufen,
Wer kann ſagen, daß ich liebe?

Ohne Niederung kein Hügel,
Keine Niederung ohne Höh'n.
Niemand giebt's auf dieſer Erde,
Der 's Geheimniß wüßt' zu wahren.

In der Wildniß, ſag' Antonis,
In der Wildniß giebt es Krieg.
Laſſe ſagen, Melancia (?),
Kokosnuß, die liegt umher.

Kokosnuß hab' ich geknappert,
(Oder: Melancia, Kokosnuß.)
Hat mir Grüße aufgetragen,
Und er hat Dir ſagen laſſen:
Sollſt die Hoffnung nicht verlieren.

Hinunter in's weite Meer
Mich ſtürzt', der Gefahr entgegen,
Nicht fürchtet' von Gott den Tod ich,
Um zuſammen mit Dir mich zu ſeh'n.

Quando fallares de meo nome	Wenn Du ſpre
e di mi e chore	Denke meiner d
as di quem te ama	Seufzeſt nur nac
ranto di quem t'adora.	Ohne Klag' für
Quero dar a dispedida	Geben wollt'
deo a trist' aranha	Wie ihn gab de
da par las paredes	Die dort, an d
ndo as suas façanhas.	Alte Kamellen t
Quero dar a dispedida	Will den Abſc
deo a strella da guia	Wie ihn gab de
curação de prata	Lebe wohl, Du
ão da minha vida.	Meines Lebens

Vem die Volkslieder anderer Völker bekannt
enden Schnaderhüpfeln leicht den Charakter w
llen gemeinſam iſt. Dieſer Charakter zeigt ſich
ghaftigkeit der Gedanken, die ſich oft bis zu
n völlig unverſtändlichen Zuſammenhangsloſi
eines Liedes — insbeſondere der erſten und der
olchen — ſteigert, in den häufigen Vergleichen —
eiſe beurtheilt, oft nur einfachen Nebeneinander
der Natur und des Gemüthslebens, in je
ng von Melancholie und leichtem Sinn, von d
as andere mehr hervortritt, und ſchließlich g
n Unbedeutendheit des beſungenen Vorgangs.
Zur Erkenntniß des Charakters dieſer Lieder ge
. die Kenntniß der Melodie, in denen ſie geſung
en hat ſich nun meine Frau — ich ſelbſt bin abſo
t, und hat ſie hier einem mir befreundeten Muſik
ail. Richard Müller in Berlin, vorgetragen.
würdiger Weiſe darnach aufgezeichneten Melo
den Charakter derſelben gemachten Bemerkun
den wieder.



- ra - ção qui

di - ga vou m'im-bo-ra ja mais não vou m'im-bo-ra não.

3.

To - do ra - paiz sor - tei - ro du - as coi-sas de - ve - têr Din-

bei-ro pa - ra gas-tar e fer - ro pa - ra se de - fen-dêr.

4.

Ten-ho min-ha es-pin-garda Por ma-tar-u-ma sa - ra - cu - ra

Te-nho pol-vor' e te-nho chumbo e spo-le - tos sem far-tur'.

5.

In-contrei a sin-ho-ra la-vando os pannin', Sen-ho-ra la-

va - va São Jo-sé is-ten - ti'. Me - ni - na cho - ra - va do

fri-o che fa - zi' não cho ra me - ni - na não cho-ra meu a-

mor São fa-cas sem cor-te sào tal-has sem dôr.



Manche Lieder, z. B. Lied Nr. 39, werden a
ſungen, daß die erſten beiden Zeilen als dritte und
gekehrter Reihenfolge wiederholt und nach der Mel
werden. In gleicher Weiſe wird dann aus der dritten u
ſtändige, vierzeilige Strophe gebildet. Bei der zwe
die Einſchiebſel (la meu amor etc.) ohne Beziehun
liebig eingeſchoben.

Ueber den Charakter der Melodien bemerkt
Folgendes:

Zu Nr. 1. Die letzten 3 Noten ſind harmo
weil mit ihnen plötzlich die Tonart geändert wird
gemein ſelten vorkommende Eigenthümlichkeit auf e
Muſik. Bei Nr. 2 fehlt trotz ſonſtiger Uebereinſtim
mit Nr. 1 dieſer harmoniſch unbefriedigende Abſchl
unrythmiſche Melodie, die ſich aber leicht rythmiſiren

Auch Nr. 4 hat einen merkwürdigen Schluß,
dominante bringt, ſtatt der gebräuchlichen Tonika.
öfter auch bei Volksliedern anderer Nationen, die
befriedigenden aber ſpannenden Eindruck machen.

Nr. 5. Bezeichnen wir den erſten Satz mit a
bis 15 mit b, ſo iſt der Bau des Liedes 3a + 2
für europäiſche Ohren würde das Lied klingen, we
ſetzung 2a + 2b wäre. Es erinnert lebhaft an A
Kinder beim Spielen ſingen.

Verſuchen wir nunmehr, nachdem wir den
Arbeit und beim Vergnügen kennen gelernt haben,
hängendes Bild ſeiner Charaktereigenthümlichkeiten z

Von ihrer Indolenz, dem Mangel an Trieb
erhöhen, falls eine ſolche Erhöhung, — wie das bei
Deutſchen am Itapocú eintrat — als rentabel erſche
ſchon oben beſprochen. Falſch aber wäre es, dieſe
auf Bedürfnißloſigkeit, auf Arbeitsſcheu zurück
Braſilianer für faul erklärt, — und dieſes Urtheil
Munde der Deutſchen nur allzuoft, — beweiſt dami
höchſt oberflächlicher Beobachter iſt. Der Braſiliane
bei der Arbeit, ebenſo thätig, ja oft thätiger, als de
geht nicht ſo oft an die Arbeit heran, weil er die
mittelbaren Befriedigung ſeiner Bedürfniſſe verri
dürfniſſe gewöhnlich nicht ſehr groß ſind. Wenn die

Deutschen unzweifelhaft eingetreten ist, wachsen, so vergrößern sie nur in seltenen Fällen ihren Landbau, sondern suchen durch Arbeiten bei Anderen, wie hier bei Einigen der Deutschen, direkt Geld zu verdienen. In den meisten Fällen aber treibt sie hierzu ein ganz bestimmtes, konkretes Bedürfniß — wie wir das Gleiche ja auch von den Negern Afrikas hören — und nie werden sie verfehlen, ihr Arbeitsangebot mit einem solchen ausdrücklich zu motiviren. Da hat der Eine keinen Kaffee mehr im Hause, der Andere keine ganzen Kleider mehr auf dem Leibe; der will sich einen neuen Hut, jener einen Fack, ein Dritter, des Lesens ausnahmsweise mächtiger, gar einen Kalender kaufen. Jener klagt, daß seine Frau in die Wochen gekommen sei, er aber nicht die genügende Anzahl der in der ersten Zeit den brasilianischen Wöchnerinnen altem Herkommen gemäß ausschließlich als Nahrung gestatteten Hühner besitze, dieser hingegen will sich ein paar lustige Tage in der „Kolonie" (Joinville) machen. Gutherzige Charaktere wollen ihren Eltern oder Schwestern vielleicht eine besondere Freude bereiten, und treten darum bei fremden Leuten in Dienst, ältere Hausssöhne dagegen beabsichtigen einen eigenen Hausstand zu gründen, und suchen nun durch monatelange Arbeit sich die Mittel hierzu zu verschaffen.

Es ist ein untrüglicher Maßstab für die Kulturhöhe eines Volkes, welche Werthschätzung es der Zeit zuerkennt. Dem ewig geschäftigen Angelsachsen steht als Extrem der Eingeborene Afrikas gegenüber, der es fertig bringt, in größter Gemüthsruhe wochenlang um einen Elfenbeinzahn zu handeln. Der Brasilianer steht nun, wie in vielen andern Beziehungen, so auch in diesen, zwischen den Naturvölkern und den Kulturvölkern in der Mitte. Auch er verwendet auf die Abwickelung von Geschäften oft ein Zeitmaß, das uns die Sache schon längst überdrüssig gemacht hätte. Niemals wird er bei einem Geschäftsbesuch sofort mit seinem Anliegen herausrücken; stundenlang kann er denselben ausdehnen, und erst, wenn er sich anscheinend schon zum Aufbruch anschickt, erfährt man den eigentlichen Zweck seines Besuches. Diese Eigenheit ist so festgewurzelt, daß er es entschieden für unschicklich ansehen würde, wollte er sofort mit der Thür ins Haus fallen.

Aber auch bei der Arbeit treibt er es ähnlich. Der Trieb, irgend eine Aufgabe, trotz aller etwa entstandenen Schwierigkeiten, koste es was es wolle, zu einem bestimmten Zeitpunkt zu vollenden, ist ihm völlig fremd.

Obwohl beispielsweise das Zuckerrohr, wenn es zu lange Zeit nach der Reife noch auf dem Felde stehen bleibt, an Zuckergehalt bedeutend verliert, giebt ihnen diese ihnen wohlbekannte Thatsache doch nicht den Ansporn, die Fabrikation mit größter Energie zu beschleunigen, wenn sie in Folge irgend welcher Umstände damit im Rückstande sind. Im Gegentheil, jeder sich darbietende Entschuldigungsgrund, nicht zu arbeiten, z. B. der unendlich vielen Feiertage, die in Brasilien gefeiert werden, oder Eintritt von Regen, wenn sie gerade das Rohr auf dem Felde leiden oder Holz holen wollen, giebt ihnen einen erwünschten Anlaß, so nothwendige Arbeit zu verschieben.

Diese Energielosigkeit läßt sich aber aus zwei in den klimatischen Verhältnissen liegenden Ursachen leicht erklären, und beide dürften wohl

auch bei den Negern einen plausibeln Erklärungsgrund darbieten. Einmal wirkt das Klima an und für sich auf die Dauer ungemein erschlaffend auf den menschlichen Körper und Geist, und vermag selbst den lebhaftesten Thätigkeitsdrang schließlich in ruhige Bahnen einzudämmen. Zweitens aber hat die verhältnißmäßige Gleichmäßigkeit desselben im Laufe des Jahres zur Folge, daß die landwirthschaftlichen Arbeiten über einen großen Zeitraum des Jahres mit mehr oder weniger Erfolg ausgedehnt werden können. Diese Thatsache ist von ungeheuerem Einfluß! Denn der Gedanke, eine Arbeit, die am besten in diesem Monat vorgenommen wird, auch noch im nächsten mit einiger Aussicht auf Erfolg ausführen zu können, hat etwas ungemein Verlockendes, die Arbeit bei irgend welchen Zwischenfällen in der That zu verschieben.

Hieraus aber entspringt zum Theil auch eine andere, leider sehr scharf hervortretende Charaktereigenthümlichkeit der Brasilianer: ihre Unzuverlässigkeit. Denn das gleiche Verschiebungssystem, das sie in ihrer eigenen Angelegenheit so oft anwenden, werden sie nur allzuleicht versucht, auch im geschäftlichen Verkehr mit andern Personen zu befolgen.

Dazu kommt nun noch als weitere Ursache der Unzuverlässigkeit die schlaffe Handhabung der Gesetze, die in den großen Kosten und den weiten Entfernungen liegenden Schwierigkeiten zu prozessiren, und vor allem das vielleicht nicht immer begründete Gefühl der Unsicherheit, ob man, wenn man im Recht ist, vor dem brasilianischen Richter auch wirklich Recht erlangt.

Wie groß nun die vornehmlich aus diesen beiden Ursachen entspringende Unzuverlässigkeit der Brasilianer ist, kann man sich, hat man nicht selbst unzählige Beispiele davon miterlebt, kaum eine richtige Vorstellung machen. Das Gefühl, seinem gegebenen Wort unter allen Umständen treu bleiben zu müssen, ist dem Brasilianer so absolut fremd, daß er selbst dann, wenn ihm der Wortbruch gar keine Vortheile, ja oft sogar, wenn er ihm Nachtheile bringt, falls es ihm gerade einkommt, durchaus nicht vor demselben zurückscheut Und das nicht bloß, wenn es sich um Gefälligkeitszusagen oder dergleichen, sondern auch wenn es sich um rechtlich bindende Verträge handelt. Hat man einen Arbeiter zu einem bestimmten Anfangstermin engagirt, so macht er sich absolut kein Gewissen daraus, erst einige Tage oder sogar Wochen später zu erscheinen. Ein vollkommen fest abgeschlossener Kaufvertrag existirt vor seiner wirklichen Erfüllung für den Brasilianer überhaupt nicht; trifft der Verkäufer Jemanden, der ihm ein höheres, der Käufer Jemanden, der ihm ein niedrigeres Angebot macht, so finden es alle drei betheiligten Parteien eigentlich selbstverständlich, oder wenigstens durchaus entschuldbar, wenn das alte Geschäft als nicht mehr vorhanden betrachtet wird. Jedenfalls wird es dem Geschädigten kaum jemals in den Sinn kommen, aus einem unerfüllten Vertrag seine Rechte auf Erfüllung oder Schadenersatz gerichtlich geltend zu machen.

Der gleiche Mangel jedes Pflichtbewußtseins existirt auch in ziehung auf die Bereitwilligkeit des Brasilianers, seine Schulden bezahlen. Er versteht sich in den meisten Fällen nur dann dazu, w es ihm irgend einen Vortheil bringt oder einen Nachtheil, z. B. V weigerung der Krediterneuerung, abwendet.

Bei allen Geschäften mit Brasilianern befolge man daher eine Praxis, die ich als „Politik der sichern Hand“ bezeichnen möchte. Sie läßt sich in zwei Regeln zusammenfassen: „Erfülle niemals einen Vertrag, ohne die Gegenleistung in den Händen zu haben“ und „Verlasse dich niemals darauf, daß ein Brasilianer sein Wort hält, sondern treffe von vornherein deine Vorkehrungen für den Fall, daß dies nicht geschieht.“ In Befolgung der ersten Regel wird man nun niemals dem Brasilianer auf Kredit verkaufen, ihm Vorschüsse für eine noch zu leistende Arbeit machen, ihm Geld in die Hand geben, mit welchem er im Auftrage des Geldgebers für diesen Sachen einkaufen soll, oder ihm gar Geld borgen oder bei der Bezahlung mehr geben, als man schuldig ist, in der Hoffnung, daß der Brasilianer, wenn er kleineres Geld habe, den Rest ausfolgen würde. Daß man natürlich nicht in allen Fällen so mißtrauisch zu sein nöthig hat, liegt auf der Hand. Diese Verhaltungsmaßregeln gelten namentlich für den Anfang, allmählich wird man ja diejenigen Brasilianer, welche eine Ausnahme von der Regel machen, kennen lernen, und ihnen mehr Vertrauen zu schenken haben. Auch will ich das sogleich hinzusetzen, daß obige Regel in der Theorie sich zwar sehr schön ausnimmt, in Wirklichkeit aber manchmal sehr schwer durchzuführen ist, und zwar aus zwei Gründen: Erstens versteht es der Brasilianer vortrefflich, in dem Kontrahenten das größte Vertrauen in seiner Person zu erwecken, so daß es in der That schwer ist, ihm keinen Glauben zu schenken und ihm auch zu zeigen, daß man es nicht thue. Ist man dazu gezwungen, findet man also für sein vorsichtiges Handeln gegenüber dem Brasilianer keinen andern plausiblen Grund, als den Mangel an Vertrauen, so stößt man auf die zweite Schwierigkeit: man beleidigt den Mann aufs tiefste. Denn gerade deswegen, weil die Unzuverlässigkeit seiner Landsleute so groß ist, sieht er es als eine Ehrensache an, daß man ihm speziell ganz ausnahmsweise das größte Vertrauen schenkt. Am besten ist es daher, folgendermaßen zu Werke zu gehen. Man lasse sich durch keinerlei Versuche auf Erweckung von Vertrauensseligkeit von der Politik der sichern Hand abbringen, suche aber für sein vorsichtiges Verfahren irgend einen andern Grund glaubhaft zu machen. Gelingt das nicht, so drücke man, handelt es sich um kleinere Summen, getrost einmal ein Auge zu, wenn man, wie dies namentlich im Anfang der Fall sein wird, der nachbarlichen Freundschaft des Brasilianers nicht entrathen zu können glaubt. Allmählich aber werde man fester, und suche den Nachbarn an das Prinzip der unbedingten Gegenseitigkeit im geschäftlichen Verkehr zu gewöhnen.

Die Gegenseite zu dieser soeben besprochenen Eigenschaft der Unzuverlässigkeit der Brasilianer bildet ihre große Gefälligkeit, ihre Bereitwilligkeit zu allerhand kleineren und größeren Diensten, wie sie für den
lonisten namentlich im Anfang seiner Thätigkeit so äußerst angenehm,
fast nothwendig sind. Allerdings liegt hierin für den Empfänger dieser
ienste eine gewisse Gefahr, besonders da sich dieselben nicht auf Rath-
theilungen und Hilfeleistungen, sondern auch auf Geschenke von Lebens-
itteln und dergleichen erstrecken. Denn, der Brasilianer verlangt —
id das mit Recht — Gegenseitigkeit. Um nun diese Freundschaftsschuld
cht anwachsen zu lassen, habe ich für das Beste gefunden, den Leuten

allerhand europäiſche Sachen als Gegengeſchenk zu überreichen: Kleidungsſtücke, Strümpfe, Decken und dergleichen mehr. Dagegen vermeide man es möglichſt, ſobald man einen Transport ſolcher Sachen bekommt, dieſelben vor ihren Augen auszupacken, zweier Charaktereigenthümlichkeiten halber, die die Braſilianer mit allen Natur- und Halbkulturvölkern gemein haben. Es iſt dies erſtens eine unerträgliche Neugierde, die den Braſilianer jedes Ding, das er nicht kennt, durch die eindringlichſten Fragen, durch genaueſtes Beſehen und womöglich noch durch Auseinandernehmen ſeiner Theile zu ergründen heißt, und zweitens die kindiſche Begierde, alles, was ihm zum erſten Mal in die Augen fällt und ſeinen Beifall erregt, auch beſitzen zu wollen. Kommt der Braſilianer vom Itacopú in die Stadt, ſo mag er noch ſoviel Geld in der Taſche haben, er wird es ſicher bis auf den letzten Vintem für Dinge vergeuden, die er durchaus jetzt gerade nicht nöthig hat, die ihm aber zufällig aufgefallen oder angeboten worden ſind. Aus gleichem Grunde kann man ſicher darauf rechnen, daß der Braſilianer, der bei ſeinem deutſchen Nachbar ein ihm bisher ganz oder in dieſer Art unbekanntes Ding erblickt, dieſen es ihm zu verkaufen bittet, wobei er meiſtens den Nebengedanken hat, er werde die Sache zum Geſchenk erhalten. Auch in dieſer Beziehung wird man im Anfang gute Miene zum böſen Spiel machen müſſen und nur allmählich mit den abſchlägigen Antworten auf derartige Anſinnen etwas feſter werden können.

Die Scheu der Braſilianer vor beſtimmt geordneten, unbedingt verpflichtenden Verhältniſſen einerſeits und die Bereitwilligkeit zu Gefälligkeiten aller Art andererſeits hat auch in dem Wortſchatz derſelben einen prägnanten Ausdruck gefunden. Kein Wort iſt charakteriſtiſcher für die ganze braſilianiſche Anſchauungs- und Handlungsweiſe, als das Verbum arrangear. Hiermit bezeichnet er alle nur denkbaren Uebergänge des Beſitzes von einer in die andere Hand: Schenken, leihen, miethen, kaufen, widerrechtliches ſich aneignen, alles bezeichnet er mit arrangear. Verſpricht er nun Jemanden, er wolle ihm das und jenes arrangear, ſo kann ſich derſelbe die ganze Stufenleiter jener Beſitzübergänge darunter denken, und weiß nicht recht, wie er in der Sache daran iſt. Der Deutſche hat dieſen Ausdruck in dem Worte „rangiren“ bereitwilligſt übernommen.

Gleichfalls hervorzuheben iſt noch eine den Braſilianern gleichfalls mit den reinen Naturvölkern gemeinſame Eigenſchaft: die Gaſtfreiheit. Allerdings iſt dieſelbe für die Zuſtände der Wildniß oder auch nur ſehr undicht bevölkerter Gegenden, faſt eine von ſelbſt ſich entwickelnde Eigenſchaft. Es iſt nicht nur das Mitleid um den auf ſeine Unterſtützung angewieſenen Wanderer, ſondern auch die Freude am Beſuche eines Fremden, die den Urwäldler zu einer weitgehenden Gaſtfreundſchaft treibt. Auch in ſonſtigen, zum Theil uns ſchon bekannt gewordenen Eigenſchaften zeigen ſich die Braſilianer als Naturvolk. So in ihrer Waldfindigkeit, in ihr Kenntniß der Bäume und deren Eigenſchaften, in der Bekanntſchaft einer Fülle von Heilmitteln für alle nur möglichen Krankheiten, die wildwachſenden oder angebauten Pflanzen entnehmen, in der ungen praktiſchen Verwendung aller von der Natur gebotenen Hilfsmittel Befriedigung der menſchlichen Bedürfniſſe, und überhaupt in der Leic keit, mit der ſie ſich dem Leben in der Wildniß anzubequemen vermö

—

geſchilderten Eigenſchaften der
in fremdem Dienſt beeinfluſſen,
rgeſetzt werden.

–

rbeiter. Die Behandlung der

er Braſilianer, obwohl indolent,
ndere als Arbeiter in fremden
genſchaften, er iſt fleißig, willig
uen erhebt er ſich und arbeitet
sszeit bis zu Sonnenuntergang.
hen 4 und 5 Uhr endet, iſt er
rbeiten im Hauſe zu verrichten,
zu entkörnen, Mais zu mahlen,
Baſt zu flechten, und bei der
ein.
ur ganz kurz, höchſtens auf eine
angeſetzt, im Sommer dagegen
ſich in der Beziehung nicht auf
ſo kürzen ſie die Pauſe ohne
man natürlich andererſeits, wenn
thut, ihnen eine längere Ruhe
ig billigerweiſe Rückſichten, und
jedenfalls angenehmer, als wenn
Deutſchen, wenn ich nicht irre,
t der Uhr in der Hand ſeine
t. Auch **willig** iſt der braſi-
s beſtimmte Arbeiten, wie ins-
rrichtet, ſo erfüllt er doch, wenn
Aufgabe ohne zu murren, und
laubt, mit einigen diabos ſeinem
digt er ſich gewöhnlich vor jedem
s zu thun giebt, und gilt es
e Roſſa zu räumen, ſo bedenkt

beitgeber iſt der Braſilianer ent-
Das gilt zunächſt in Beziehung
ſtets nur einen Tagelohn von
gezahlt, während der Deutſche
ngefähr das Doppelte, arbeiten
größere Anzahl von deutſchen
n, und zum Theil auch zeitweiſe
re Forderungen auf 1 Milreis
s vorgezogen, den Arbeiter im
Jungen von 15 bis 16 Jahren
16 Milreis für den Monat zu

zahlen hatte

Bei welchem Zahlungsmodus man besser fortkommt, hängt
mständen ab. Hat ein Monat sehr viele Tage mit starkem
ert man natürlich diese als Arbeitstage und muß sie bei
ent doch bezahlen. Bei schwachem Regen habe ich übrigens
issen — insbesondere Pflanzarbeiten, während Reinigungs-
nur bei trockenem Wetter vorgenommen werden dürfen
nicht gerade dazu gezwungen, sondern ihnen gut zu-
einem tüchtigen Schluck Cachaß erwärmt, sie etwas
ssen, und Abends ihnen dann ihren geliebten Kaffee zu
Bei dieser Behandlung haben sie sich niemals über die
beklagt, und haben sie dann ganz besonders anstands-
enn ich selbst an solchen Tagen, was meistentheils geschah,
gte.

nderen Beziehung fand ich sie zäher. Die Brasilianer
eine ungeheuere Anzahl von Feiertagen, an denen sie, auch
natslohn beschäftigt sind, natürlich nicht arbeiten wollen.
Beziehung auf dieselben eine gewisse Heiligkeitsskala, und
wenigstens ihre „heiligsten Festtage" läßt, so kann man
deren doch hin und wieder die Arbeitspflicht durchsetzen.
daher im Allgemeinen am besten fahren, wenn man im An-
die brasilianischen Sitten noch nicht kennt, und die Sprache
beherrscht, im Tagelohn, später aber im Monatslohn
lich dann, wenn man bei Regentagen schon einige Arbeiten
ten lassen kann.

Essen anbetrifft, so sind die Brasilianer insofern an-
die Deutschen, als sie sich, wie das natürlich ist, mit der
begnügen, während mancher Deutsche ein schiefes Gesicht
wenn er nicht hin und wieder statt des Carne secca
Fleisch, und statt Bohnen und Farinha Knollengewächse
elte. Die Geringschätzung der Landeskost seitens der
sten habe ich übrigens in keiner Kolonie so stark an-
n Dona Franziska; überall sonst, wo ich hingekommen,
Deutschen zu der Einsicht gelangt, daß der Genuß der
Knollengewächse weit vorzuziehen sei. In Dona Franziska
Kostverächter häufig, und man wird daher im Anfang,
och keine eigenen Knollengewächse hat, auch aus diesem
Brasilianer in Dienst nehmen.

verlangen dieselben wohl eine reichliche Kost, reichlicher,
auf gewohnt sind. Ja, Manche legen auf diesen Punkt
ht, und geben sich überhaupt nur in fremden Dienst, um
al ordentlich satt zu essen. Namentlich auf den Fleisch-
hohen Werth, und verlangen zum mindestens zweimal
lassen sich es aber auch ein drittes Mal gut schmecken.
der Zubereitung sind sie eigen. So verlangen sie z
ço, etwa drei Stunden nach dem ersten Frühstück,
affee und trockene Farinha am liebsten ist), am Spi
ch mit einem Pirão aus Farinha und heißem Wasser,
Bohnen gekochtes Fleisch, und am Abend entweder
mit Pirão, oder, wenn es angeht, ein insopado —

>eder von carne secca, von
sie dagegen am Abend durch-
mit heißem Waſſer ziehen ſie
dieſe Eigenthümlichkeiten des
kannten, hat es ihnen zuerſt
ıs haben gerade bei uns die
n, wie ſie es ſonſt nirgends

Gewöhnlich zeigen dieſelben nämlich niemals Luſt, lange bei demſelben Herrn zu bleiben, was ſich zum Theil ſchon daraus erklärt, daß ſie, wie oben auseinander geſetzt, meiſtentheils nur zur Erreichung eines ganz beſtimmten Zweckes in fremde Dienſte gehen. Sollen ſie daher länger als etwa zwei Monate aushalten, ſo müſſen ſie ſchon eine gewiſſe Anhänglichkeit an das Haus gewonnen haben. Herr Götſch hat beiſpielsweiſe meines Wiſſens niemals einen Arbeiter länger als einen oder höchſtens zwei Monate in Dienſt gehabt, obwohl derſelbe ſtets gut gezahlt hat. Wir haben nun nicht einen, ſondern mehrere Braſilianer vier, fünf und ſechs Monate hintereinander weg bei uns gehabt, und Viele von dieſen gingen auch nur zeitweiſe nach Hauſe, um, wenn ſie gewünſcht wurden, wieder zurückzukehren. Woran dieſe Vorliebe für unſer Haus lag, läßt ſich ſchwer ſagen; vielleicht nur daran, daß meine Frau ſowohl wie ich in ſehr kurzer Zeit die Sprache vollkommen beherrſchten, daß wir ſie, ſoweit der „Dienſt“ darunter nicht litt, vollſtändig ihren Neigungen nach leben ließen, und daß wir bei unſerm Verhalten gegen ſie auf ihre Sitten und Anſchauungen ſtets volle Rückſicht nahmen.

Mehr als man denken ſollte, trug auch die Einrichtung meines Hauſes hierzu bei, bei welcher ich auf Grund meiner in der Hütte gemachten diesbezüglichen Erfahrungen gerade auf dieſen Punkt ganz beſonders Rückſicht genommen hatte. Das Zimmer der Arbeiter ſtand mit dem übrigen Hauſe in gar keiner Kommunikation, und nach derſelben Seite hinaus lag nur das Vorrathszimmer und die Küchenveranda. In dieſen drei Räumen nun konnten ſie, wenn ſie nicht bei der Arbeit waren, ganz ungenirt verkehren, ohne von mir, der ich mich im Wohnzimmer oder in der vorderen Veranda aufhielt, auch nur bemerkt zu werden. Dadurch fühlten ſie ſich gewiſſermaßen freier, ſie konnten ihre Lebensweiſe dort ganz ſo einrichten, wie ſie es zu Hauſe gewohnt waren, und brauchten ſich daher auch nicht nach der häuslichen Gemüthlichkeit und Ungenirtheit zu ſehnen.

Auch war es ihnen ſo möglich, ohne daß ſie mich dadurch geſtört hätten, des Abends die Beſuche ihrer Freunde zu empfangen, und gerade dieſer Umſtand, und der weitere, daß es ihnen ſtets erlaubt wurde, dieſe Gäſte von unſern Vorräthen zu bewirthen, hat ungemein viel dazu beigetragen, daß ſie ſich bei mir ganz heimiſch, faſt wie zu Hauſe fühlten.

ilich darf man in dieſer Nachſicht auch nicht allzuweit gehen, und als er einmal eines Sonntags einer dieſer Freunde -- im übrigen auch und für ſich ein unſympathiſcher Frechling -- mit zwei anderen ganz ekannten Menſchen zu uns kam, und da er ſeinen Freund, unſern eiter, nicht zu Hauſe traf, von mir — meine Frau war zufällig auch im Hauſe — kurzweg verlangte, ich ſollte ihnen doch eine Taſſe

Kaffe „arrangiren“ (arrangear) — eine Forderun
ſich als meinen Gaſt hätte betrachten wollen, g
wäre — verbat ich natürlich dieſem Menſchen ſc
und gar.

Daß ſich die Arbeiter in jenen ihnen zu
Räumen ſo heimiſch fühlten, war aber nur dadur
Frau, die ja ebendaſelbſt zu kochen und zu wirthſ
ſtanden hat, ſie in ihr die Fremde und bis zu
auch die Herrin vergeſſen zu machen, ſo daß ſie
wart nicht genirt fühlten.

Das Weſen der Frau, die ja gerade in al
Angelegenheiten mit den Arbeitern am meiſten zu
beſondere die für ſie ſo wichtige Eſſensfrage zu re
haupt für die Anhänglichkeit der Arbeiter an d
Bedeutung, und es iſt daher ungemein wichtig, da
in ihre Sprache und Sitten vollſtändig einzuleben
muß zur Herrin Zutrauen, vor dem Herrn aber
daß dies bei uns in der That erreicht wurde, da
ſtand das meiſte beigetragen, daß meine Frau in
ihnen verkehrte, ich aber eine größere Abgeſonderth
Auch gearbeitet habe ich faſt niemals mit den
Arbeit oder zum mindeſten nicht an der gleichen S
davon, daß ich mir die Bearbeitung des Gart
reſervirt hatte, weil die Braſilianer hierin gar k
und auch abgeſehen davon, daß ich ſpäterhin d
Tag auf dem Land geſchafft habe, vermied ich es
zuſammen zu arbeiten, einmal, um dadurch die A
aufrecht zu erhalten, und dann auch, um ihne
heimlicher Kritik meiner Leiſtungen zu geben. Ich
faſt nur darauf, des Tags über einige Male ſi
kontrolliren, und mein Urtheil, ob ſie gut oder ſch
geleiſtet hätten, ihnen in kürzſter Form zu ſagen.
Arbeiter zu meiner Frau und mir fand nur dari
Ausdruck, daß, wenn die Leute irgend eine Vergün
des Abends einen Beſuch machen, etwas Geld vo
in die Hand bekommen, oder gar einmal einen
Gelegenheit halber von der Arbeit wegbleiben woll
meiner Frau gewiſſermaßen „ſondirten“. Wenn di
meine Anſicht darüber eingeholt, ihnen erklärte,
auf Erfüllung des Wunſches vorhanden, ſo wur
vorgetragen: hatte ich aber nichts dagegen – und
beſondere Bedenken vorlagen, ja meiſtentheils de
Bittſteller kühnen Muthes bis an meinen Schreibti
paar Worten wurde dann die ſchon vorher auf jene
genügend ventilirte Angelegenheit kurzer Hand erle

Von großer Wichtigkeit für das gute Verhältn
war, glaube ich, auch das von mir ſtets befolgte
Motive für jeden Befehl auseinander zu ſetzen. J
daſſelbe dem Neuling von ſelbſt auf: aber auch

Landesverhältnissen und den Kulturarten schon etwas vertrauter ist, wird man durch die stete Motivirung seiner Befehle noch sehr viel von den Arbeitern lernen können, da diese nur nach Anhörung der Gründe für die Ausführung irgend einer Thätigkeit über die Vortheilhaftigkeit derselben genügend urtheilen und ihre größere Erfahrung zur Geltung bringen können. Wer durch ein solches Verfahren an Autorität einzubüßen glaubt, der hat sicherlich nicht viel an solcher zu verlieren. Ein zweiter Vortheil jenes Verfahrens liegt aber darin, daß es in dem Arbeiter ein gewisses Interesse an den von ihm aufgetragenen Arbeiten erweckt; er fühlt sich, weil er bei ihrer Anordnung mit angehört wurde, gewissermaßen mit verantwortlich für die Zweckmäßigkeit ihrer Ausführung sei es überhaupt, sei es gerade zu dem gewählten Zeitpunkt — und strebt danach, so viel an ihm liegt, die Richtigkeit dieser Ansicht thatsächlich zu beweisen. Und nicht nur an der einzelnen Arbeit, sondern an dem ganzen Wirthschaftsbetrieb seines Arbeitgebers gewinnt er auf diese Weise ein gewisses Interesse, wie ich das bei allen meinen Arbeitern, die länger als einen Monat bei uns waren – von den ganz jugendlichen vielleicht abgesehen — mit lebhafter Freude und Genugthuung habe konstatiren können.

Die Möglichkeit, überhaupt Arbeiter zu bekommen, wird ganz wesentlich beeinflußt durch eine prompte und volle Zahlung des Lohnes. Aus den Versicherungen der Arbeiter selbst, welche früher nur zu oft von besser situirten Brasilianern für die ihnen geleisteten Dienste gar nicht gelohnt oder mit werthlosen Sachen abgefunden worden waren, weiß ich es, daß die Nachricht von meinen prompten Zahlungen schnell überall hin drang und viele Leute veranlaßte, ihre Arbeit mir anzubieten. Selbst dann, wenn nach unsern Begriffen ein Abzug am Lohn gerechtfertigt gewesen wäre, habe ich einen solchen unterlassen, um nicht Andere, die die Ursachen des Abzuges vielleicht nicht hätten würdigen können, von der Arbeit bei mir abzuschrecken.

So weiß ich mich beispielsweise genau zu erinnern, welch verblüffend guten Eindruck es am Itapocú machte, als ich einem Neger, der mir in Folge seiner Ungeschicklichkeit und Nachlässigkeit ein werthvolles Zimmermannsbeil auf dem Transport von der Südstraße nach dem Itapocú verloren hatte, ohne den geringsten Abzug seinen vollen Lohn abzahlte, obwohl er noch obendrein seine Entlassung aus der Arbeit, die allerdings nur tageweise ausbedungen war, nicht aus irgend einem triftigen Grunde, sondern nur aus Launenhaftigkeit und Veränderungssucht forderte.

Nur ein einziges Mal habe ich ernstlich mit einem Lohnabzuge — wenigstens gedroht. Es war das bei einem jungen Brasilianer aus Curitiba, der, um der unangenehmen Arbeit zu entgehen, das abgehauene wilde Unkraut auf dem Niederland behufs Fertigstellung des letzteren zur Saat von Gräsern und Futterpflanzen mit einer zweizinkigen Harke zusammenzuziehen, dieses Geräth, wie ich von vornherein merkte, versteckt hatte. Nachdem ich ihn einige Tage gezwungen hatte, unter meiner Aufsicht in der Mittagspause nach der Harke zu suchen, er aber bei seiner Stocktheit verblieb, entließ ich ihn aus dem Dienst — wozu ich übrigens anderweitige Ursachen hatte — und behielt ihm einige Milreis von

ıe unter der Ankündigung ein, daß er dieſelben erſt nach Bei=
der Harke erhalten würde. Es waren noch keine zehn
vergangen, als das verſchwundene Geräth wieder zu meinen
ß.

ganz eigenthümlicher, den gewöhnlichen Regeln der National=
direkt widerſprechender Weiſe beeinfluſſen die Charaktereigen=
er Braſilianer auch das Arbeiten im Akkord. Wenn man der
iſt, durch Verakkordirung (impreitar für empleitar) eine
e Fertigſtellung der Arbeit zu erlangen, ſieht man ſich gar bald
iuſcht. Kleinere Akkorde (impreitados) werden zwar raſch be=
ndelt es ſich aber um einen größeren, z. B. den Hausbau, ſo
er Braſilianer durch die Ausſicht auf baldigen Verdienſt durchaus
ſeiner Gewohnheit abbringen, die Arbeit Tage lang um eines
oder einer Jagd halber, oder aus ſonſtigen Gründen auszuſetzen.
kann man auch nicht behaupten, daß der Akkordlöhner die
ılechter verrichte als der Tagelöhner. Die Braſilianer beſitzen
ſoviel Ehrgeiz, daß ſie eine nach ihren Begriffen ſchlechte Arbeit
ieſern würden - ſie würden ſich der Kritik ihrer Landsleute,
eſelbe zufällig zu ſehen bekäme, zu ſehr ſchämen. Als die
eines Nachbars einmal ein Stück Wald mir urbar zu machen
ıen hatten und die Aufräumung nicht ſehr gut — obwohl
ıckerrohr dorthin gepflanzt werden ſollte, der Sache nach gut
beſorgt hatten, bot mir der Vater, nachdem er die Roſſa ge=
willig eine Reduktion des Lohnes an.

ürlich darf man ſich auf dieſen Ehrgeiz der Braſilianer nicht
verlaſſen, denn es giebt unter ihnen auch Leute genug, die,
ſich nicht gehörig kontrollirt wiſſen, auch einer ſchlechten Leiſtung
ılich nicht ſchämen

übrigen habe ich gefunden, daß man in den meiſten Fällen
hnung billiger wegkommt, als bei Stücklöhnung, namentlich
ınn man die Lebensmittel für den Tagelöhner zum Theil aus
ın Wirthſchaft entnehmen kann. Dagegen iſt die Akkordarbeit
für den Herrn weitaus bequemer, da die Nothwendigkeit
ı Beaufſichtigung der Arbeiter ja hier fortfällt. Man wird
nentlich dann dieſes Lohnſyſtem wählen, wenn es ſich darum
mehrere große Arbeiten zu gleicher Zeit verrichten zu laſſen,
chzeitige ſtete Beaufſichtigung Schwierigkeiten machen würde.
habe ich die großen Waldſchläge, die ich von meinem Hauſe
ur Straße und auf dem Kaffeeberg vornehmen ließ, ſämmtlich
ausführen laſſen. Man zahlt gewöhnlich für das Abholzen
rgens ($^1/_4$ ha) 7 Milreis und für das Aufräumen 8 Milreis.
's ſehr zu empfehlen, beides zu gleicher Zeit an dieſelben Arbeiter
zu geben, und dabei auszumachen, daß nach Beendigung des
gs erſt ein Drittel der ganzen Summe — alſo 5 Milreis
,en — gezahlt werden. Denn Braſilianer ſowohl wie Deut
Räumungsarbeit gar nicht, und man iſt daher, namentlich
:en, durchaus nicht ſicher, daß, wenn ſie nach beendetem We
'ich die ganze für dieſen ausbedungene Summe ausgez
den Akkord im Stiche laſſen.

von den Brasilianern als Arbeiter entwollen habe, paßt mehr oder weniger auch auf die am Itapocú ansässigen Neger. Wie die dort hingekommen sind, ist eine ganz merkwürdige Geschichte. Ein unternehmender Kopf, ein Belgier Namens Jourdan, hatte ungefähr 7—8 Jahre vor unserer Ankunft mit dem Conde d'Eu einen Vertrag geschlossen, dem zufolge er sich verpflichtete, auf dem Land desselben am Itapocú Kolonisten anzusiedeln, dieselben zur Pflanzung von Zuckerrohr zu veranlassen und eine Zuckerfabrik zu errichten, wofür er vom Conde d'Eu pekuniäre Subventionen erhalten sollte. Der Mann ist nun mit bewunderungswürdiger Energie ans Werk gegangen. Kolonisten bekam er zwar, mit Ausnahme einer einzigen deutschen Familie, nicht hin, aber schnell entschlossen nahm er 30 bis 40 Negerfamilien als Arbeiter an, pflanzte Zuckerrohr an und schiffte, unter Ueberwindung enormer Schwierigkeiten, auf dem stromschnellenreichen Itapocú die ganze Einrichtung einer Zuckerfabrik nebst einer Lokomobile, Destillirapparaten und anderen Maschinen hinauf. Er hat wohl auch zwei oder drei Mal die Ernten verarbeitet, aber die ganze Sache ist schließlich doch in die Brüche gegangen, theils wohl wegen des schwierigen Absatzes, theils weil Jourdan die nöthige Berechnungsfähigkeit fehlte. Mit Hinterlassung einer großen Menge von Schulden — namentlich an Arbeitslöhnen — und ohne natürlich daran zu denken, dem Code d'Eu die Subventionen zurückzuzahlen, ließ Jourdan seine Kolonie, die, weil nicht weit von dem Jaraguá, einem Nebenflusse des Itapocú, gelegen, gleichfalls Jaraguá genannt wurde, ohne weiteres im Stich. Ein Theil der Neger folgte ihm, ein anderer aber blieb zurück, jeder von ihnen suchte sich ein Stück Land aus, baute sich sein Palmiten-Lehmhaus darauf und kultivirte sein Land — wie man anerkennen muß — mit vieler Sorgfalt. Die Zuckerfabrik wurde gemeinschaftlich von ihnen benutzt, wäre aber wenigstens in den von ihnen nicht zu verwendenden Theilen längst dem Verderben anheimgefallen, wenn nicht der von Jourdan seinerzeit engagirte Mechaniker, gleichfalls ein Belgier, mit bewunderungswerther Ausdauer die Instandhaltung der Maschinen, namentlich der Lokomobile, sich hätte angelegen sein lassen. Eine wahrhaft tragikomische Figur, dieser kleine Boux. Beseelt von einem beneidenswerthen Optimismus, glaubt er an den glücklichen Ausgang eines wahrscheinlich ganz fabelhaften Prozesses gegen Jourdan, der ihm seinen ganzen rückständigen Lohn in den Schooß werfen, und überhaupt die ganze Lage in Jaraguá plötzlich zu einer glänzenden machen soll. In diesem unerschütterlichen Glauben harrt er mit merkwürdiger Geduld und Aufopferung Jahr für Jahr aus, und besorgt die Maschinen, als sollten sie morgen schon wieder in Betrieb gesetzt werden. Wie ich höre, hat der Hamburger Verein beschlossen, die ganze Anlage zu übernehmen, um dann von den umwohnenden Kolonisten das Zuckerrohr aufzukaufen und zu
r rbeiten. Wenn sich das bestätigen sollte — was ich kaum glaube,
t ich diesem Verein die Durchführung eines so gescheiten und praktischen
(schlusses nicht zutrauen kann — so wäre es jedenfalls die erste Pflicht
t elben, diesen armen Boux in glänzender Weise für seine Beharrlichkeit
z ntschädigen.

Die Neger am Jaraguá arbeiteten sich ganz gut durch. Waren

ihre Erntevorräthe zu Ende, so ließen sie sich von einem oder dem anderen Brasilianer in Dienst nehmen, erhielten aber allerdings dafür gewöhnlich nicht den vollen Lohn. Gerade sie waren daher im Anfang äußerst mißtrauisch gegen meine Engagementsversuche, kamen aber später um so lieber. Ich meinerseits muß nun sagen, daß ich über die Arbeit der Neger nicht zu klagen gehabt habe, und daß ich mit ihnen mich ebenso gut stellen konnte, wie mit den Brasilianern. Einen von ihnen, es war das mein erster einheimischer Arbeiter überhaupt, hatte ich sogar Monate lang im Hause, und derselbe hatte eine solche Anhänglichkeit und ein solches Interesse für uns gewonnen, daß er sicher uns niemals verlassen hätte, wenn er nicht von Andern gegen mich aufgehetzt worden wäre. Bald nachdem er uns verlassen, meldete er sich zwar wieder bei mir, aber ich nahm ihn aus einem Gefühle der Kränkung, dem ich späterhin, nachdem ich die Veränderlichkeit der Einheimischen besser kennen gelernt hatte, in ähnlichen Fällen allerdings keinen Raum mehr gab, nicht wieder bei mir auf.

XI.

Die verschiedenen Pflanzzeiten in Dona Franziska. Europäisches Gemüse. Allerhand Anbauversuche: Wiesengräser, Kleearten und andere Futtergewächse, Rübenarten, Lupinen, Buchweizen, Hirse, Gerste, Hafer, Theosinte, Sorghum, Ramieh.

Im Monat März nahte sich zum ersten Male eine Pflanzzeit, auf welche ich mein Land mit voller Muße hatte vorbereiten können, und die ich daher auch weit genauer einhalten konnte, als es bisher der langsame Gang der Urbarmachung erlaubt hatte. Es ist daher am Platz, hier einige allgemeinere Bemerkungen über die Pflanzzeiten in dem Küstenlande der Provinz Santa Chatarina zu machen.

Die Hauptpflanzzeit für die meisten einheimischen Gewächse ist auch dort der Frühling, insbesondere die Monate August und September. Man kann um diese Zeit pflanzen: Mais, Bohnen, Baumwolle, sämmtliche Knollengewächse, Ricinus, Erdnüsse, einheimische Kukurbitaceen, Ingwer, Citronen, Orangen und andere Agrumen. Einige von diesen, wie insbesondere Mais, die Knollengewächse und die Agrumen, lassen sich auch schon im Juli, Mais auch schon im Juni säen, welche Monate auch die richtige Zeit zum Verpflanzen der Obstbäume und zur Aussaat des Tabaks sind. Die meisten der oben genannten Gewächse vertragen aber auch eine spätere Pflanzzeit bis in den November, ja manche, wie Mais, Taja und Bataten, auch bis in den Dezember hinein, besonders auf sehr fruchtbarem Boden. Von den Bohnen müssen dagegen die letzten Anfang Oktober in die Erde hinein.

Der Reis verlangt gleich von seiner Keimung an ein war. Wetter, darf daher nicht vor Oktober, aber auch nur bis Anf. Dezember, gesäet werden, weil er bei späterer Aussaat nicht mehr richtige Zeit zur Reife finden würde.

Für die europäischen Gewächse, insbesondere für alle Ger. ist dagegen der Herbst die richtige Pflanzzeit. Gegen diese allerdi

er Neuling am häufigsten.
europäischen Gewächse, die
ebenszeit gewöhnt worden
: wie die meisten tropischen
sie die warme Temperatur
Frühlings gepflanzt werden
gsten unserer Gemüse ihrer
Früchte oder Samen halber an, wir wollen von ihnen vielmehr die Wurzeln, Stengel oder Blätter genießen. Um diese aber zur Entfaltung zu bringen, bedarf es nicht der sommerlichen Hitze der subtropischen Breiten, sondern ihre Wintertemperatur reicht dazu vollkommen aus. Ja, wenn die Gemüse jener allzu starken Hitze des Sommers ausgesetzt sind, so bekommen sie sofort den Trieb zur Samenbildung und ihre sonstigen Theile werden, weil die Nahrungsstoffe sich aus ihnen zurückziehen, unschmackhaft. Manche vertragen die Hitze überhaupt nicht und gehen ganz ein. Nur solche Gemüse, die ihrer Früchte halber, wie alle Kürbis- und Gurkenarten und Tomaten, oder solche, welche ihrer Samen halber gezogen werden, wie Bohnen und Erbsen, und ebenso die europäischen Kartoffeln, vertragen beide Pflanzzeiten.

Wenn wir auch die Monate März und April als die eigentliche Herbstpflanzzeit annehmen können, so kommen doch auch hier Ueberschreitungen dieser Grenzen nach beiden Richtungen hinvor. Im Januar soll man schon Stangenbohnen und Gurken, im Februar kann man schon Buschbohnen (die einheimischen schwarzen Bohnen) und Kartoffeln pflanzen und soll mit letzteren beiden Ende März fertig sein. Im Januar und Februar ist auch der brasilianische Staudenkohl zu pflanzen (couve, der europäische Kopfkohl heißt repolho), ein perennirendes Gewächs, dessen Blätter zum Verbrauch abgeschnitten immer wieder nachwachsen, und das mittelst Stecklinge sehr leicht fortzupflanzen ist. Futterhafer kann man von Ende März bis in den Juni hinein aussäen. Die Pflanzzeit für Saubohnen sind die Monate Mai und Juni. Die meisten Gemüse kann man auch noch im Juni pflanzen, und wenn man Glück hat, wenn insbesondere das Frühjahr nicht zu heiß wird, kann man auch von einer Julisaat wohl noch etwas ernten.

Februar und März sind auch die besten Monate für die Anpflanzung des Zuckerrohres, dessen eigentliche Wachsthumsperiode 16 Monate dauert. Durch die Anpflanzung im August und September wird dieselbe zwar beschleunigt, aber wie es scheint, nicht zum Vortheil der Qualität des Rohres.

Kaffeebäumchen kann man wohl zu allen Jahreszeiten, mit Ausnahme vielleicht des Hochsommers, pflanzen, wenn das Wetter nur regnerisch ist. Die geeignetste Zeit ist wohl Juli und August. Die Aus-
[illegible] der Kaffeebohnen erfolgt im Frühjahr. Auch Bataten kann man
ganze Jahr pflanzen, obwohl die im Herbst und Winter gepflanzten
ere Zeit zur Entwickelung gebrauchen.

Aus dieser Uebersicht erkennt man, daß man in jedem Monat irgend
as in die Erde bringen kann, ein Umstand, der ebenso leicht zu einer
igen Thätigkeit während des ganzen Jahres anspornen, wie er zu
chlüssigkeit und zu einem dauernden Aufschiebungssystem verleiten kann.

Bei dem Anbau der europäischen Gemüsepflanzen, sowie den Arbeiten im Garten überhaupt, die ich, wie gesagt, von Anfang bis zu Ende fast ganz allein besorgt habe, kamen mir die guten Rathschläge sehr zu statten, welche mir meine Tante, Frau Elise Hasse in Joinville, ertheilte. Dieselbe hat sich schon seit vielen Jahren mit Blumen- und Gemüsekultur beschäftigt, einen reizenden Garten, der die Blätterpracht der Tropen mit der Blumenfülle des Nordens verbindet, geschaffen, und sich in Folge ihrer großen Liebe zur Sache und ihrer Beobachtungsgabe einen reichen Schatz von Erfahrungen gesammelt. Auch die Lust zur Blumenzucht und das Vergnügen an botanischen Studien, welche mir vorher vollständig mangelten, hat sie in den anregenden Unterhaltungen, die ich im Hause meines Onkels mit ihr pflog, zu erwecken gewußt. Doch will ich davon absehen, von meinen Blumenkulturen, die überhaupt der Lage der Dinge nach den praktischen Arbeiten gegenüber sehr zurücktreten mußten, hier zu sprechen, und nur einiges über meine Gemüsekulturen berichten. Gute Erfolge habe ich mit folgenden Gemüsesorten erzielt:

Weißkraut, 1. Magdeburger, großes, weißes, plattes, festes; späte Sorte.
2. Kasseler, kegelförmiges; frühe Sorte.
Rothkraut, blutrothes, festes frühes,
Wirsing, Erfurter großer, gelbgrüner Winter-,
Kohlrabi, Wiener früheste kleinlaubige weiße Treib-,
Mangold, 1. chilenischer goldgelber,
2. großer grüner,
Sommer-Endivien, gelbe Pariser,
Kopfsalat, 1. Pariser Zucker-,
2. Steinkopf, früher gelber,
Radies, runde und ovale Sorten, gemischt,
Rettig, Erfurter runder, schwarzer Winter-,
Möhren, 1. Pariser, kürzeste rothe,
2. Halblange, stumpfe Treib-,
3. Riesen orangegelbe, grünköpfige,
Blätterkohl, niedriger, schwarzbrauner, krauser Winter-,
Speiserüben, Münchener Treib, allerfrüheste kurzlaubige, rothköpfige, glattrunde,
Kohlrüben, aus italienischem Samen.

Mittelmäßige Erträge lieferten:

Blumenkohl, Italienischer frühester Riesen-,
Broccoli, gewöhnlicher,
Erbsen, 1. Dr. Mac Lean,
2. Wunder von Amerika,
Rothe Rüben, Erfurter schwarzrothe.

Die letzteren waren die einzige Rübenart, die im Ertrage merkwürdig zurückblieb; die Mohrrüben wollten zwar anfangs auch gar nicht ansetzen, aber trugen, nachdem sie einmal angefangen, ungeheuer zu. Es scheint, daß das Klima auf die Entwickelungsperiode dieser Wurzelgewächse verlängernd wirkt. Nur die Speiserüben reiften ungemein schnell und lieferten einen guten Ertrag. Allerdings war die Sorte auch eine solche mit sehr kurzer Vegetationszeit. Ueberhaupt habe

n Sorten den späten vorzuziehen sind, eine Er=
em warmen Klima ja leicht erklären läßt.
auch Rettige und Radieschen, können während
im Boden bleiben, ohne Samenstengel emporzu=
dann oft eine fast unförmliche Größe, verlieren

ich auch gepflanzt hatte, bekam zwar prächtige
Bschen. Auf diese Eigenthümlichkeit hatte meine
rksam gemacht, die schon mit allen möglichen
den Trieb, solche Röschen hervorzubringen, ver=
cht hatte.
zwar äußerst reichlich, aber die Früchte wurden,
n, größtentheils von Würmern gefressen. Es
n mir gepflanzten Sorten: Conqueror, Präsident
nbert, im geringsten Umfang noch bei der letzten.
Tomate ist dagegen diesem Uebel gar nicht aus=
rt sich vielmehr ganz wie ein Unkraut, säete sich
ganz von selbst an und ist außerdem von weit
die von mir gebauten großen Sorten.
) Rabinschen zeigten nur schmale Blätter und
l.
t (von Natur gelbe, krause) gediehen zwar hatten
als daß sie hätten genossen werden können. Mit
t folgende Salatgewächse gezogen: Amerikani=
cher sich den ganzen Sommer über gehalten hat
n heißen Sommer der Genuß des Salates äußerst
sehr werthvolle Erwerbung bildete; Stechsalat,
alat, Cichorie, von welcher bekanntlich Wurzeln
nd, Hirschhornsalat und Algiersalat.
und Haferwurzeln keimten sehr spärlich und
n an.
)ie zur Keimung eine lang andauernde Feuchtig=
im Garten nicht keimen. Ich machte daher eine
euchte Niederland. Kaum hatten sie aber dort
uthung desselben sie tödtete.
t haben Pastinaken, Spargel, Rapunzel,
ben und Zwiebeln. Bei den meisten dieser
t am Samen, der, wenn er nicht sorgfältig vor
: feuchten Luft geschützt wird, sehr leicht seine
Von Spargeln habe ich jedenfalls gehört, daß sie
ziehen lassen. Anders steht es mit dem Zwiebel=
)ezüglich seiner Keimluft von einer merkwürdigen
n sehr seltenen Fällen gelingt es, ihn zum keimen
e Ausnahmen sind bisher noch gar keine Ursachen
habe mich vergeblich geplagt, auch nur ein Korn
Da Zwiebelsamen eine sehr harte Schale haben,,
rherige Beizungen den Widerstand, den dieselbe
Keimlings entgegensetzt, überwinden zu können,
ngslust schwer keimender Samen der Keimungs=

Bei dem Anbau der europäischen Gemüsepflanzen, sowie den Arbeiten im Garten überhaupt, die ich, wie gesagt, von Anfang bis zu Ende fast ganz allein besorgt habe, kamen mir die guten Rathschläge sehr zu statten, welche mir meine Tante, Frau Elise Hasse in Joinville, ertheilte. Dieselbe hat sich schon seit vielen Jahren mit Blumen- und Gemüsekultur beschäftigt, einen reizenden Garten, der die Blätterpracht der Tropen mit der Blumenfülle des Nordens verbindet, geschaffen, und sich in Folge ihrer großen Liebe zur Sache und ihrer Beobachtungsgabe einen reichen Schatz von Erfahrungen gesammelt. Auch die Lust zur Blumenzucht und das Vergnügen an botanischen Studien, welche mir vorher vollständig mangelten, hat sie in den anregenden Unterhaltungen, die ich im Hause meines Onkels mit ihr pflog, zu erwecken gewußt. Doch will ich davon absehen, von meinen Blumenkulturen, die überhaupt der Lage der Dinge nach den praktischen Arbeiten gegenüber sehr zurücktreten mußten, hier zu sprechen, und nur einiges über meine Gemüsekulturen berichten. Gute Erfolge habe ich mit folgenden Gemüsesorten erzielt:

Weißkraut, 1. Magdeburger, großes, weißes, plattes, festes; späte Sorte.
2. Kasseler, kegelförmiges; frühe Sorte.
Rothkraut, blutrothes, festes frühes,
Wirsing, Erfurter großer, gelbgrüner Winter-,
Kohlrabi, Wiener früheste kleinlaubige weiße Treib-,
Mangold, 1. chilenischer goldgelber,
2. großer grüner,
Sommer-Endivien, gelbe Pariser,
Kopfsalat, 1. Pariser Zucker-,
2. Steinkopf, früher gelber,
Radies, runde und ovale Sorten, gemischt,
Rettig, Erfurter runder, schwarzer Winter-,
Möhren, 1. Pariser, kürzeste rothe,
2. Halblange, stumpfe Treib-,
3. Riesen orangegelbe, grünköpfige,
Blätterkohl, niedriger, schwarzbrauner, krauser Winter-,
Speiserüben, Münchener Treib, allerfrüheste kurzlaubige, rothköpfige, glattrunde,
Kohlrüben, aus italienischem Samen.

Mittelmäßige Erträge lieferten:

Blumenkohl, Italienischer frühester Riesen-,
Broccoli, gewöhnlicher,
Erbsen, 1. Dr. Mac Lean,
2. Wunder von Amerika,
Rothe Rüben, Erfurter schwarzrothe.

Die letzteren waren die einzige Rübenart, die im Ertrage merkwürdig zurückblieb; die Mohrrüben wollten zwar anfangs auch gar nicht ansetzen, aber trugen, nachdem sie einmal angefangen, ungeheuer zu. Es scheint, daß das Klima auf die Entwickelungsperiode dieser Wurzelgewächse verlängernd wirkt. Nur die Speiserüben reiften ungemein schnell und lieferten einen guten Ertrag. Allerdings war die Sorte ja auch eine solche mit sehr kurzer Vegetationszeit. Ueberhaupt habe ich

gefunden, daß die frühen Sorten den späten vorzuziehen sind, eine Erscheinung, die sich aus dem warmen Klima ja leicht erklären läßt.

Alle Wurzelfrüchte, auch Rettige und Radieschen, können während des Winters lange Zeit im Boden bleiben, ohne Samenstengel emporzutreiben. Sie erreichen dann oft eine fast unförmliche Größe, verlieren aber an Geschmack.

Rosenkohl, den ich auch gepflanzt hatte, bekam zwar prächtige Stauden, aber keine Röschen. Auf diese Eigenthümlichkeit hatte meine Tante mich schon aufmerksam gemacht, die schon mit allen möglichen gärtnerischen Kunststücken den Trieb, solche Röschen hervorzubringen, vergeblich zu erwecken versucht hatte.

Tomaten trugen zwar äußerst reichlich, aber die Früchte wurden, noch ehe sie reif waren, größtentheils von Würmern gefressen. Es passirte an allen drei von mir gepflanzten Sorten: Conqueror, Präsident Garfield und König Humbert, im geringsten Umfang noch bei der letzten. Die einheimische kleine Tomate ist dagegen diesem Uebel gar nicht ausgesetzt, trägt und vermehrt sich vielmehr ganz wie ein Unkraut, säete sich in meinem Garten auch ganz von selbst an und ist außerdem von weit besserem Geschmack, als die von mir gebauten großen Sorten.

Gartenkresse und Rabinschen zeigten nur schmale Blätter und schossen schnell in Samen.

Winter-Endivien (von Natur gelbe, krause) gediehen zwar, hatten aber zu viel Bitterstoffe, als daß sie hätten genossen werden können. Mit Erfolg habe ich dagegen folgende Salatgewächse gezogen: Amerikanischer Pflücksalat, welcher sich den ganzen Sommer über gehalten hat und daher, da gerade im heißen Sommer der Genuß des Salates äußerst erfrischend wirkte, eine sehr werthvolle Erwerbung bildete; Stechsalat, Löwenzahn, Spargelsalat, Cichorie, von welcher bekanntlich Wurzeln und Blätter genießbar sind, Hirschhornsalat und Algiersalat.

Schwarzwurzeln und Haferwurzeln keimten sehr spärlich und setzten auch keine Wurzeln an.

Zuckerwurzeln, die zur Keimung eine lang andauernde Feuchtigkeit verlangten, wollten im Garten nicht keimen. Ich machte daher eine zweite Aussaat in das feuchte Niederland. Kaum hatten sie aber dort gekeimt, als eine Ueberfluthung desselben sie tödtete.

Gar nicht gekeimt haben Pastinaken, Spargel, Rapunzel, Rapontica, Kerbelrüben und Zwiebeln. Bei den meisten dieser Gemüse lag es vielleicht am Samen, der, wenn er nicht sorgfältig vor jeder Berührung mit der feuchten Luft geschützt wird, sehr leicht seine Keimfähigkeit verliert. Von Spargeln habe ich jedenfalls gehört, daß sie in Dona Franziska sich ziehen lassen. Anders steht es mit dem Zwiebelsamen. Derselben ist bezüglich seiner Keimlust von einer merkwürdigen Launenhaftigkeit. Nur in sehr seltenen Fällen gelingt es, ihn zum keimen zu bringen, und für diese Ausnahmen sind bisher noch gar keine Ursachen ergründet worden. Ich habe mich vergeblich geplagt, auch nur ein Korn zum keimen zu bringen. Da Zwiebelsamen eine sehr harte Schale haben, so glaubte ich durch vorherige Beizungen den Widerstand, den dieselbe dem Hervorbringen des Keimlings entgegensetzt, überwinden zu können, und da auf die Keimungslust schwer keimender Samen der Keimungs-

boden gleichfalls einen großen Einfluß übt, so machte ich auch nach dieser Richtung hin verschiedene Versuche.

Ich beizte zunächst den Samen mit Essig, oder mit verdünntem Urin oder mit verdünnter Salzsäure, und nachdem ich jede dieser drei Proben verschieden lange Zeit (12, 24 und 48 Stunden) in der Beize hatte liegen lassen, säete ich jede dieser 9 Proben entweder in gewöhnliche Erde oder in ein Gemisch von ganz fein gesiebter Holzasche. Ich legte den Samen in das reine Umwandlungsprodukt von verfaultem Holz, in ein Gemisch dieser Masse mit Asche und in gesiebte Asche allein, und hielt die Präparate Tage lang feucht. Ich säete den Samen in einfachen Dung und suchte ihn durch Uebergießen von Urin zur Keimung zu reizen, ich legte ihn in Geflügelmist und in eine Mischung von Geflügelmist, Schweinemist und Erde. Dann wieder säete ich ihn in den feinsten, mit kleinen Humuspartikelchen stark durchsetzten Sand — sogenannten silvada-Boden —, eine Bodenart von höchst energischer Keimkraft und geilster Fruchtbarkeit, und endlich in ganz feuchten, mittelschweren humosen Lehmboden, wie er auf dem Niederland vor dem Hausplatz sich findet — alles, alles umsonst. Meine wohl an zwei Monate lang dauernden Versuche, während welcher ich alle Gefäße, Blechdeckel, Schüsseln und Teller, die meine Frau entbehren und auch nicht entbehren zu können glaubte, mit Beschlag belegt hatte, endeten mit einem völlig negativen Resultate, die Natur war eben noch eigensinniger als ich.

Der Samen von Schalotten, die ja in Europa fast nur durch Brutzwiebeln fortgepflanzt werden, ging dagegen merkwürdiger Weise ganz anstandslos auf, aber — setzte keine Zwiebeln an.

Die einheimischen kleinen aber sehr gewürzigen Zwiebeln werden nur durch Brutzwiebeln fortgegflanzt. Dieselben werden im März gelegt, setzen etwa 10 bis 12 Zwiebeln an, werden dann Ende Juni oder Anfang Juli auseinander gerissen, und nachdem das Grüne oben abgeschnitten ist, von neuem jede für sich ausgepflanzt. Im ersten Jahre hatte ich auf den Rath eines Direktorialbeamten, dessen Force überhaupt in der Ertheilung verkehrter Rathschläge lag, die Brutzwiebeln in der Mitte durchgeschnitten, das obere Ende zum Gebrauch in die Küche zurückgegeben und nur das Wurzelende gepflanzt. Die so gepflanzten Zwiebeln gaben fast gar keinen Ertrag. Im zweiten Jahr dagegen legte ich auf den Rath meiner Tante die ganzen Zwiebeln und der Erfolg war ein überraschender. Gut anwendbar ist eine Methode des Halbirens dagegen bei den großen Madeira-Zwiebeln, welche aus Lissabon nach Brasilien viel importirt werden.

Auch Knoblauch habe ich mit Erfolg gebaut, nachdem ich gefunden hatte, daß der brasilianische Knoblauch durchaus nicht jenen widerwärtigen Geruch und Geschmack hat, der ihn in Europa jedem Norddeutschen zu einem Greuel macht.

Artischoken und Cardy gediehen zwar im Blattwerk gut, wollten aber keine rechten Fleischböden bilden.

Rhabarber blieb auffallend klein und wollte keine dicken Stengel entwickeln.

Von den Küchen- und Gewürzkräutern gediehen folgende vorzüglich: Lauch, Sellerie, Basilikum, Citronenmelisse, Schnitt-

petersilie, Wurzelpetersilie, Fenchel, Dill, Boretsch, spanischer Pfeffer, Portulak, Pfeffermünze, Majoran, gelber und brauner Senf.

Weniger reiche Erträge gaben: Kümmel, Kerbel, Anis, Pimpinelle, Cardobenedikten, Mariendistel, Löffelkraut, Thymian, Ysop, Salbei. Gar nicht gekeimt haben Wermuth, Weinraute, Esdragon. Der echte Esdragon läßt sich bekanntlich überhaupt nicht durch Samen fortpflanzen, sondern nur durch Setzlinge. Ich ließ mir von solchen ein Dutzend aus Erfurt schicken (Preis 3 Mark), aber keine einzige von ihnen kam in fortpflanzungsfähigem Zustand an. Da meines Wissens der echte Esdragon bisher in Brasilien, sicherlich aber in Dona Franziska noch nicht eingeführt ist, so wäre es ein verdienstvolles Werk, wenn jemand in einem Blumentopf einige Esdragonpflanzen unter steter Pflege während der Seefahrt hinüberschaffen wollte. Am besten würde sich ein solcher aus Kuhfladen mit Lehm eignen, welcher, an Ort und Stelle einem Gärtner übergeben, von diesem sofort in die Erde gesetzt werden könnte, ohne daß die Pflanzen erst umgesetzt zu werden brauchten. Mit dem europäischen Samen von Gurken, Melonen und Kürbisarten habe ich nicht viel Erfolg erzielt; die Einführung derselben erscheint auch, bei der Fülle von einheimischen Kukurbitaceen, überflüssig.

Der europäische Samen von eßbarem Hibiskus (Hibiscus esculentus) ging mir nicht auf, dagegen wohl der einheimische. Die Pflanze, deren unreife Samen genießbar sind, und die auch mit ihrer schönen Malvenblüthe eine prächtige Zierstaude bildet, ist in Brasilien unter dem Namen Gombo, Guigombó oder Quiabo bekannt.

Im Allgemeinen möchte ich über die Gemüsekultur im Urwald folgendes bemerken: Es ist zwar richtig, daß der frische Waldboden unbearbeitet und ungedüngt Gemüse hervorbringt, will man aber gute Qualitäten und reiche Erträge erzielen, so muß man entschieden größere Sorgfalt auf die Kultivirung verwenden. Dazu gehören vor allen Dingen regelmäßige Beete. Solche zu graben, insbesondere die Erde von dem vielen Wurzelgestrüpp zu befreien, kostet zwar unendliche Mühe, aber es lohnt dieselbe auch. Sehr viel kommt übrigens dabei auf die Art der der Hacke an. Daß dieselbe aus bestem Material sein muß, ist selbstverständlich, ob aber eine schwere oder eine leichtere den Vorzug verdient, hängt theils von dem zu bearbeitenden Terrain, theils von der individuellen Beanlagung ab. Ich zog eine verhältnißmäßig lange, schmale und schwere den kürzeren, breiteren und leichteren vor. Mit einer solchen schweren sogenannten Capoeirahacke kann man selbst dreifingerdicke Wurzeln ganz gut durchhauen; für stärkere muß natürlich stets die Axt bei der Hand sein.

In zweiter Linie ist die Düngungsfrage wohl zu erwägen. Ich habe selbst im ersten Jahr schon einige Pflanzen, z. B. Lauch und Sellerie, und im zweiten Jahr noch einige mehr gedüngt und gefunden, daß der Unterschied gegenüber ungedüngten Pflanzen selbst in diesem jungfräulichen Boden ein großer ist. Besonders auffallend war das bei der Sellerie. Während dieselbe bei anderen Kolonisten stets nur Blätter ansetzte, aber keine Knollen entwickelte, that sie letzteres bei uns in reichem Maße, und ich glaube das wesentlich auf die starke Düngung, die ich ihr

zu Theil werden ließ, zurückführen zu müssen. Außer dem Stallmist-dünger verwandte ich mit besonderem Vortheil den Abtrittsinhalt. Es sei mir gestattet, auch über diesen Punkt ein Wort zu sagen. Bei Brasilianern sowohl wie auch bei vielen deutschen Kolonisten ist der Luxus eines Abtritts etwas ganz unbekanntes. Jeder sucht sich ein Fleckchen aus, wo es ihm gerade gefällt. Diese Unsitte hat den schweren Nachtheil zur Folge, daß dadurch die Wurmkrankheiten, insbesondere der Bandwurm, eine ganz erschreckende Verbreitung erlangt. Die Schweine sind bekanntlich wenig wählerisch in ihrer Kost; in Brasilien aber sind sie auf den Genuß der menschlichen Exkremente derartig erpicht, daß sie während des Aktus selbst, wenn nicht mit Gewalt verjagt, mit Gier diesem Genusse fröhnen.

Schon aus diesem Grunde empfiehlt sich die Anlage eines Abtritts aufs Dringlichste, wobei man natürlich, wie ich das auch gethan, dies ganze Gebäude bloß aus Palmiten auszuführen braucht. In zweiter Linie gewinnt man aber auf diese Weise einen dem Gemüse bekanntlich sehr zuträglichen Dünger. Den Werth desselben habe ich dadurch beträchtlich erhöht, daß ich die an der Feuerstelle sich ansammelnde Asche stets in den Abtritt hineinschütten ließ. Denn diese Beimischung der in der Asche in erheblichen Mengen vorhandenen Kalisalze ist nicht nur an und für sich eine Bereicherung des Düngers mit Mineralstoffen, sondern hemmt auch die Zersetzung der Stickstoffverbindung in Ammoniak, wirkt also konservirend auf den Gehalt des Düngers. Letzteres hat auch den weiteren Vortheil, daß die Asche in Folge der Bindung des Stickstoffes die Entwickelung der schlechten Gerüche verhindert und auf diese Weise gewissermaßen als Desinfektionsmittel dient.

In dritter Linie möchte ich eine besondere Sorgfalt bei der Aussaat empfehlen. Die Anzucht aller Gewächse mit feinem Samen gelingt auch drüben nur in gut zubereiteten Saatkisten oder Saatbeeten. Keinem einzigen Kolonisten ist es beispielsweise gelungen, Majoran zu kultiviren, aber nur deswegen nicht, weil sie alle ihn ins freie Land gesäet haben. Ich dagegen hatte mir von den Kisten, in welchen allgemein das Petroleum aus Nordamerika eingeführt wird, einige in der Mitte durchgesägt, und in den Böden derselben Löcher zum Abfluß des Wassers gebohrt. Da ich aber für meine Ansaaten nicht genug solcher Kisten hatte, verfiel ich auf einen Ausweg, der sich gut bewährt hat. Es kommt im Urwald gar nicht so selten ein, Maria molle genannter, Baum vor, dessen leicht mit Stacheln besetzte Rinde ein ganz weiches, absolut nicht verholztes Mark umschließt. Letzteres verfault nun schon in einigen Monaten nach dem Umhauen des Baumes, während die Rinde sich, wenn etwas geschützt, über ein Jahr lang hält. Diese Rinde nun zertheilte ich je nach ihrem Durchmesser in zwei oder drei Theile, und benutzte die gleichfalls durchlöcherten Rindenstücke in derselben Weise wie die Kisten. Nachdem ich zu unterst eine Schicht gewöhnlicher aber durchgesiebter Erde gelegt hatte, kam entweder eine Schicht jenes oben beschriebenen feinen Sandes oder in den meisten Fällen eine Schicht durchgesiebter Walderde (Humus) mit durchgesiebter Asche vermischt. Diese Mischung, bei welcher die Asche vor allem den Zweck hatte, etwaige Humussäuren zu neutralisiren, hat sich als ein ganz vorzüglicher Keim-

boden gezeigt. Die Durchsiebung geschah entweder mittelst eines einfachen Cipokorbes oder aber, wollte ich eine ganz feine Erde haben, mittelst eines in Joinville gekauften Drahtsiebes. Auch die von den Brasilianern gemachten Siebe aus Taquararohr würden sich zu diesem Zwecke eignen. Je feiner der Samen, desto feiner muß natürlich die Erde sein. Hat man den Samen, den man am besten, um einen zu dichten Stand der Pflanzen zu vermeiden, vor der Aussaat mit feiner Asche mischt, ausgesäet, so siebt man direkt auf die Saatkiste etwas von der Mischung oben darauf, aber nur soviel, daß der Same eben bedeckt ist. Ein Andrücken desselben aber vermeide man; je lockerer seine Umgebung ist, desto leichter keimt der feine Same.

An der nach Nordost gerichteten Seite des Hauses hatte ich nun ein Gerüst gebaut, auf welchem etwa 1 m vom Boden entfernt die sämmtlichen Saatbehälter zu stehen kamen. Dadurch wurden sie nicht nur der täglichen Beobachtung zugänglicher gemacht, sondern auch vor den Angriffen von allerlei Gewürm, Raupen, Schnecken und dergleichen geschützt. Die Lage gegen Nordost schützte die jungen Pflänzchen vor den Südwestwinden, welche anfangs heftige Regen, später aber Kälte zu bringen pflegen. Gegen die starken Februarregen müssen die Pflänzchen aber noch besonders geschützt werden, da diese sonst die zarten Geschöpfe geradezu in Grund und Boden schlagen. Am besten legt man zu diesem Zweck über die Saatkisten oder die Beete im freien Lande die Blätter der Palmite. Auch gegen zu starken Sonnenbrand muß man im Februar und März die junge Saat auf diese Weise zu schützen suchen. Ich speziell hatte das allerdings nicht nöthig. Denn zu meinen Saatkisten drang die Sonne nur früh Morgens hin, und der Garten, welcher sich von der Nordseite des Hauses an ausdehnte, wurde durch einige nach Norden im Halbkreis stehen gelassene große Bäume gegen die Mittagsgluth geschützt.

Bezüglich des Samens der Gemüse ist zu bemerken, daß derselbe alljährlich aus Europa neu bezogen werden muß. Wer in der Lage ist, die Bezahlung in Europa besorgen lassen zu können, thut am besten, seinen Bedarf sich direkt aus Erfurt als Muster ohne Werth (zulässig bis 250 gr) schicken zu lassen. Die Joinvillenser Kaufleute lassen sich ein unverschämtes Geld für die von ihnen bezogenen Samen zahlen, und nehmen ihn dabei gar nicht in Acht, schützen ihn insbesondere nicht im mindesten vor der Berührung mit der feuchten Luft. Der in Brasilien gezogene Same ist untauglich; die Pflanzen arten vollkommen aus. Nur von Radieschen hörte ich das Gegentheil. Ich züchtete daher etwas Samen und brachte auch Radieschen von demselben ohne Schwierigkeit auf. Allein dieselben waren fast ungenießbar vor Schärfe, und verursachten ein abscheuliches mit Durchfall verbundenes Leibweh, und zwar allen drei Personen, die von ihnen genossen hatten.

Mit dem Anbau einer so großen Zahl von Gemüsearten war aber meiner Lust zu agrikulturellen Versuchen noch nicht Genüge gethan. Ich ließ mir vielmehr aus Erfurt noch große Mengen Samen von Futterpflanzen und Handelsgewächsen schicken, um auch mit diesen Anbauversuche zu machen. Sehr viele derselben verlangten ja eigentlich ein durch Pflug und Egge gelockertes Erdreich zur Ansaat. Da aber der

ı beiden Flüſſen gelegene Theil meines Grundſtücks einen
keren humoſen Sandboden zeigte, ſo genügte eine leichte Auf-
· Oberfläche mit einem eiſernen Rechen vollkommen zur Auf-
Saat. Natürlich mußte vorher alles Unkraut bei Seite ge-
n, eine Arbeit, die viel Zeit und Mühe in Anſpruch nahm.
des Samens ſäete ich ferner in den weichen und feuchten
ſiederung vor dem Hauſe. An beiden Stellen ſind ſämmt-
ir geſäete Pflanzen ſehr gut und gleichmäßig aufgegangen,
Verlauf des Wachsthums geſtaltete ſich dagegen ſehr

ſt war mein Augenmerk darauf gerichtet, europäiſche Wieſen-
größeren Mengen zu ziehen. Ich hatte mir Samen von
nen Arten der beſten Gräſer ſchicken laſſen und machte da-
ınd entſprechender Anleitungen in landwirthſchaftlichen Büchern
ıgen, die eine für das feuchte, humoslehmige Niederland, die
as trockenere humoſe Sandland. Der Anblick dieſer Wieſen
ſtigen von dem graugrünen Ton ihrer Umgebungen lebhaft
Grün war ein ganz köſtlicher, und viele Monate bewahrten
ſes friſche Ausſehen. Erſt die Hitze und das Unkraut des
›as die dichte Raſendecke mit Leichtigkeit durchbrach, machte
hkeit auf dem trockenen Lande ein Ende, während die Wieſe
andes durch eine lang andauernde Ueberfluthung ver-
·berwucherung durch Unkraut trug auch bei den Kleearten
ıutern die Hauptſchuld ihres allmählichen Abſterbens, welches
gleicher Zeit erfolgte, wie das der Gräſer. Es geſchah dies
. Gewächſen: Rother Kopfklee, Weißer Klee, Inkarnatklee,
elilotus coerulea), Luzerne, deutſcher, franzöſiſcher und
Saat (Alfalfa), Eſparſette, Seradella und Ackerſpörgel.
end war nur bei den meiſten dieſer Pflanzen ihr weit niedrigerer
er in Europa zu ſein pflegt. Nur die Luzerne ging etwas
Höhe und geſtattete mir ein zweimaliges Schneiden derſelben
ıterdrückung durch das Unkraut. Möglich iſt es, daß dieſe
ſigkeit in dem geringen Kalkgehalt des Bodens ihre Urſache
habe übrigens ſpäter in Blumenau mit einem ſehr kundigen
ıchen jeder Art aufgelegten Landwirth, Herrn Auguſt Müller,
ınkt geſprochen, und auch dieſer hatte die gleichen Erfahrungen
elbſtverſtändlich kann man aber ſolche Futtergewächſe den
cht zum Anbau empfehlen, denn neben der Roſſa auch noch
ld jäten, das wäre zu viel verlangt!
Reſultate erzielte ich dagegen mit allen Rübenarten, von
:ſchiedene Sorten Runkel-, Mohr-, Steck- und Stoppelrüben
ıabe.
ie Topinambur, von der ich Knollen hatte kommen laſſen,
zu, doch waren die Knollen ſo waſſerhaltig, ſo daß ſie nicht
Schweine freſſen wollten.
en geriethen vortrefflich und lieferten einen reichen Ertrag.
ıchweizen gedieh gut und brachte auch viel Körner hervor.
en hatten nur einen geringen Mehlgehalt, woran wohl der

Umstand Schuld trug, daß die Pflanzen in stetem Treiben blieben, und an demselben Stock stets ebenso viel Blüthen wie Körner vorhanden waren.

Raps, Rübsen, Leindotter und Sonnenblumen lieferten auch zufriedenstellende Resultate; dagegen ging die afrikanische Oelfrucht, der Sesam, trotz mehrfacher Aussaaten gar nicht auf.

Von den verschiedenen Hirsearten, die ich anbaute, gedieh die Kolbenhirse (Mohar) ganz vorzüglich, während die Rispenhirsen weniger befriedigten.

Gerste und Hafer, welcher letzterer in ausgedehntem Maße in Dona Franziska als Futterpflanze gebaut wird, standen anfangs sehr schön, wurden aber bald vom Rost heimgesucht, der in diesem Jahre im ganzen südbrasilianischen Küstenlande den Hafer vollständig vernichtet hat.

Der Hafer trägt auch sonst im Küstenlande fortpflanzungsfähige Körner, aber die Saat artet bald aus. Die übrigen Getreidearten bringen höchstens zufällig einmal eine Körnerernte hervor und sind in keinem Falle zum Anbau zu empfehlen.

Von sämmtlichen von mir versuchsweise kultivirten Futtergewächsen verdienen die meiste Empfehlung die Theosinthe und das Sorghum, letzteres in beiden von mir gepflanzten Arten saccharatum und vulgare.

Die Theosinthe läßt an einem einzigen Stock eine Fülle von Nebenzweigen hervorgehen, die sich alle reich belauben. In gutem Land muß man daher die Pflanze mindestens 2, oder noch besser 3 m weit auseinanderpflanzen. Wird die Theosinthe zeitig genug, im August oder September, gesäet, so kann man mehrere Schnitte von ihr nehmen, und kann auch die Nebenzweige von neuem auspflanzen. Geschieht die Aussaat oder die Abpflanzung aber später, so bleibt der Stock ganz klein und trägt schon in kurzer Zeit Samen. Nicht immer bringt die Theosinthe fortpflanzungsfähigen Samen hervor. Dies geschah beispielsweise nicht bei den Stauden, welche überfluthet worden waren. Die Keimunfähigkeit des Samens erkennt man an der weißen Farbe desselben.

Auch Sorghum trägt sehr reichlich, wird aber vom Vieh mit weniger Lust gefressen als die Theosinthe. Die Fortpflanzung kann mittelst Körner geschehen, welche bei den von mir im August gesäeten Pflanzen schon im Sommer in großer Fülle vorhanden waren, aber auch mittelst Stecklinge. Semler (Trop. Agr. III 136) bestreitet das mit Unrecht. Ich kam ganz zufällig auf den Gedanken, eine Probe damit zu machen, als ich bemerkt hatte, wie ein halb abgeknickter und in den lockeren Sand hineingetretener Sorghumstengel aus seinen Knoten eine Menge Schößlinge hervortrieb. Ich steckte nun abgeschnittene Stengelstücke in den Boden, und dieselbe Erscheinung wiederholte sich. Die jungen Triebe brachen ganz in derselben Weise wie beim Zuckerrohr hervor. Uebrigens will ich bemerken, daß Brasilien für die Fortpflanzung durch Stecklinge äußerst günstige Bedingungen darbietet. Von vielen Pflanzen, die anderwärts nur durch Samen oder Wurzelschößlinge fortgepflanzt werden können, kann man bei sorgfältiger Behandlung auch Theile des Stengels zur Bewurzelung bringen. Auch das Sorghum verträgt mehrere Schnitte, kann aber, da es sich bei weitem nicht so ausbreitet wie die Theosinthe, bedeutend enger gepflanzt werden. Ich säete es breitwürfig aus (im August) und bekam dadurch einen hübschen dichten

Bestand. Semler empfiehlt zur Grünfuttererzeugung einen Abstand von 10 bis 15 cm — und diesen hatten meine Pflanzen auch durchschnittlich erhalten — zur Gewinnung von Körnern einen solchen von 25 bis 30 cm.

Die Körner habe ich nur als Viehfutter benutzt. Dieselben lassen sich aber auch zu Mehl vermahlen, das jedoch vor dem Maismehl keine besonderen Vorzüge aufweisen soll. Die Blüthenbüschel können zu Besen benutzt werden und aus den Stengeln läßt sich Syrup und Zucker gewinnen. Von ersterem Vortheil haben auch wir Gebrauch gemacht, dagegen glaube ich kaum, daß aus dem bei mir gewachsenen Sorghum die Auspressung von Zuckersaft ein auch nur entfernt lohnendes Resultat geliefert hätte.

Zum Schluß will ich noch kurz über meine Anbauversuche mit der Ramieh berichten, einer Urticacee, welche eine zwischen der Rinde und dem Mark befindliche Faser von großer Güte liefert. Man schien in Deutschland eine Zeit lang große Lust zu haben, die Kultivirung der Ramieh in großem Maßstabe zu veranlassen, um dadurch ein werthvolles Rohmaterial für die deutsche Textilindustrie zu gewinnen. Das Interesse an dieser Angelegenheit ist anscheinend ganz verflogen, und hieran mag die Schwierigkeit, eine brauchbare Maschine zur vollständigen Entfaserung der Ramieh zu finden, am meisten Schuld getragen haben.

Einer Anregung aus den industriellen Kreisen Deutschlands folgend, habe ich nun die Ramieh auf meinem Grundstück angebaut und gefunden, daß dieselbe ganz vorzüglich gedeiht. Bei dem geringen praktischen Interesse, welches die Sache aber gegenwärtig hat, verzichte ich näher darauf einzugehen und verweise auf meinen Bericht im „Export", in welcher Zeitschrift sich noch mehrere, diese Fragen mehr oder weniger eingehend behandelnde Artikel finden.

XII.

Die erste Ernte. Viehzucht: Hühner, Enten, Gänse, Truthühner, Ziegen, Schweine, Rindvieh. Plagen und Belustigungen.

Der Leser hat gewiß schon manches Mal im Laufe meiner Mittheilungen sich ungeduldig gefragt: Kommt denn nicht endlich auch einmal eine Ernte? Nun, ich kann dem Leser versichern, meine Ungeduld war jedenfalls noch größer, und war in Beziehung auf manche Pflanzen, insbesondere die Knollengewächse, insofern nicht ohne Berechtigung, als mir die Vegetationszeit derselben weit kürzer angegeben worden war, als sie in Wirklichkeit ist.

Von den Bohnen allerdings galt das nicht. Ihre Ernte, die erste, die ich machte, begann bereits im Dezember, und ich habe nur deswegen ihrer noch nicht erwähnt, um die Beschreibung der Ernten der verschiedenen Gewächse nicht auseinanderzureißen.

Der Ertrag der Bohnen war ein sehr verschiedener, je nach der Zeit, in der sie gepflanzt worden waren. Die vom September gaben 60fachen, die vom Oktober 40fachen, die vom November 15fachen und die vom Dezember einen so geringen Ertrag, daß ihre Aberntung sich

gar nicht lohnte. Diese Berechnung bezieht sich bloß auf den Ertrag an trockenen Bohnen und begreift nicht die in grünem Zustande gegessenen Hülsen, welche, so lange sie jung sind, auch von dieser in Brasilien gepflanzten Art recht gut schmecken. Besonders stark hatten wir gerade die Septemberpflanzung in dieser Weise geplündert, und trotzdem lieferte sie noch einen so hohen Ertrag an trockenen Bohnen. Es lag dies wohl nicht nur an der geeigneteren Pflanzeeit, sondern auch daran, daß wir gerade diese Bohnensträucher sehr sorgfältig, die späteren aber gar nicht gehäufelt hatten.

Die Bohnenernte ist eine sehr riskante Sache, da es ungemein viel auf den richtigen Zeitpunkt derselben ankommt. Derselbe ist eingetreten, wenn die Hülsen dürr geworden sind; ist aber Regenwetter in Aussicht, oder hat solches angefangen und kurze Zeit ausgesetzt, so muß die Aberntung erfolgen, selbst wenn die Hülsen noch ein grünes Aussehen haben, vorausgesetzt, daß die Samen vollständig ausgereift sind. Läßt man sie nämlich bei länger dauerndem Regenwetter hängen, so passirt es sehr leicht, daß die Bohnen in den Hülsen zu keimen anfangen, und damit ist die Ernte verloren. Zu früh abgenommene Bohnen hinwieder besitzen nicht den Stärkegehalt, trocknen ein und halten sich in Folge dessen nicht so gut, wie vollständig ausgewachsene. Befinden sich aber an denselben Sträuchern einerseits noch grüne, andererseits solche, die in Folge von Regenwetter schon zu keimen angefangen, so muß die Ernte sofort vorgenommen werden und wenn angängig, möglichst schnell verbraucht werden, weil man sonst gar nichts einheimsen würde. Dieser unerwünschte Zustand tritt namentlich häufig bei den zu spät im Jahre gesteckten Bohnen ein, deren Reifezeit in den Januar und Februar fällt. Denn die heiße Temperatur und die häufigen Regenschauer dieser Monate erzeugen nur zu leicht in den Bohnensträuchen den Trieb, fortwährend neue Blüthen zu entfalten.

Die Erntearbeit erfolgt in der Weise, daß die ganzen Sträucher mit ihren Wurzeln herausgerissen, zunächst auf die herumliegenden Bäume gelegt und nach Beendigung des Tagewerks mit Cipo in Bündeln geschnürt und sofort unter Dach gebracht werden. Am folgenden Tage müssen sie nun nach dem Verschwinden des Thaues im Freien auf einem sonnigen Fleck ausgebreitet und vor Abend wieder eingebracht werden. Das Verfahren ist so oft zu wiederholen, bis Laubwerk und Bohnen ganz klapperdürr sind, was übrigens bei gut reifen Bohnen und sonnigem Wetter oft schon nach dem ersten oder zweiten Tage der Fall ist. Die Trocknung kann zwar auf dem Erdboden erfolgen, aber besser ist, man errichtet ein Gerüst zu diesem Zweck. Viel Zeit und Mühe kann man sich dabei ersparen, wenn man große Horden aus Taquararohr anfertigen läßt, und auf diesen die Bohnen auf das Gerüst hinaus und wieder unter Dach bringt. Die Brasilianer benutzen hierzu vielfach ihre niedrigen breiten Kästen, in denen sie den Zucker trocknen. Hat man die Bohnenernte bei Regenwetter vornehmen müssen, was thunlichst zu vermeiden ist, so muß die Trocknung natürlich um so sorgfältiger vorgenommen werden. Man darf die Bohnen dann nur in ganz dünnen Lagen ausbreiten, und auch diese womöglich einige Male am Tage wechseln; die Gefahr des Verschimmelns der Ernte liegt sonst sehr nahe.

Je besser die Bohnen getrocknet sind, desto leichter ist die nun folgende Arbeit des Ausdreschens, welche mittelst einfacher Stöcke und wenn möglich auf Tüchern oder Matten erfolgt. Nachdem das Stroh mit der Hand ausgeschüttelt und fortgenommen, bleiben die Bohnen mit Staub, Steinchen, Hülsentheilen, von den Wänden während des Klopfens herabgefallenen Lehmstücken und anderen Unreinigkeiten stark vermischt zurück. Die nunmehr nothwendige Reinigung erfolgt am besten an einem recht windigen Tage. Man nimmt dann irgend ein Behältniß, einen flachen Korb, ein Sieb, ein gamelão, im Nothfall ein europäisches großes Tablett, und läßt von diesem aus möglichster Höhe die Bohnen langsam auf ein Tuch herabfallen. Der Wind treibt dann die leichteren Unreinigkeiten eine Strecke weit fort, und mit den Bohnen fallen nur die schwereren auf den gleichen Fleck. Diese werden dann, soweit sie kleiner sind als die Bohnen, durch ein Sieb aus Taquararohr entfernt, während man etwaige größere Stücke mit der Hand heraussuchen muß. Von der guten Reinigung der Bohnen hängt natürlich deren gute Verkäuflichkeit in hohem Grade ab. Der Normalpreis für den Sack Bohnen (80 Liter) beträgt 5—6 Milreis, doch kann derselbe in den von der Ernte entfernter liegenden Zeiten bis auf 12 Milreis steigen. Werden die Bohnen mehrere Monate lang aufgehoben, so stellen sich oft — wenn auch nicht so leicht wie beim Mais — die gefürchteten Rüsselkäfer ein. Man kann diese Gefahr bis einem gewissen Grade vermeiden, wenn die Bohnen bald nach der Ernte in Backöfen röstet. Dieselben verlieren aber dadurch entschieden an Schmackhaftigkeit, und sind, da der Keim auf diese Weise zerstört wird, natürlich nicht zum Pflanzen mehr tauglich.

Von meiner Maisernte habe ich einen großen Theil durch eine im März eingetretene Ueberschwemmung verloren, so daß ich leider nicht im Stande war, zu berechnen, wie hoch der Ertrag der Pflanzung war. Derselbe war jedenfalls aber auch trotz der erlittenen Verluste ein ungewöhnlich großer, und wurde von den Brasilianern vor der Ueberschwemmung so hoch geschätzt, daß 100 und mehr Bund (zu 64 Kolben) auf den Morgen gekommen wären, während man 50 Bund als Normalertrag annimmt. Bei der Aberntung bricht man die Kolben, deren übrigens auch unter diesen günstigen Verhältnissen nur selten zwei vollkommen ausgebildete an einem Stengel saßen, mit einer leichten Drehung derselben aus ihrer äußersten Blatthülle heraus und wirft sie zunächst in Haufen, welche von den einsammelnden Arbeitern auf dem Ochsenkarren, oder wenn man einen solchen noch nicht hat, in Körben, nach Hause geschafft werden. Die von mir zu diesem Zwecke angeschaffte Schubkarre hat sich nicht bewährt; die Arbeiter fanden den Transport in Körben bequemer und die Sache ging schließlich ebenso schnell vor sich.

Die Art der Aufbewahrung des Maises ist sehr wichtig, weil derselbe unter Umständen nach einigen Monaten von den Rüsselkäfern stark angefressen werden kann. Auf Anrathen der Brasilianer ließ ich stets zwei Kolben mit einem Theil der heruntergestreiften Blätter zusammenbinden, je 32 solcher Kolbenpaare mit Cipo zu einem Bündel verschnüren und diese Bündel, welche zugleich die Form darstellen, in welcher der Maisverkauf üblich ist, sodann an Gerüsten im Freien aufhängen. Diese

Methode hat sich bewährt, aber sie erfordert natürlich viel — wenn auch meist in den Abendstunden und an Regentagen ausführbare — Arbeit. Auf dem Hochland von São Paulo bewahrt man den Mais in der Weise auf, daß man Kolben an Kolben in einem Schuppen dicht aufschichtet, und ist mit dieser Methode sehr zufrieden. Am leichtesten wird der Mais jedenfalls von den Insekten heimgesucht, wenn man die Körner in loser Form aufhebt. Es ist darum entschieden vorzuziehen, erst vor dem jedesmaligen Gebrauch die Körner abzurebbeln. Wer die Ausgabe einer Entkörnungs-Maschine — die zu 12 Milreis in Joinville verkauft werden — scheut, möge sich für einige Vintems die kleinen stachelbesetzten aufklappbaren Metallcylinder kaufen, die das Rebbeln mit der Hand wirksam unterstützen.

Der Preis für ein Bund Mais variirt zwischen 200 Reis zur Erntezeit und 500 Reis kurz vor der neuen Ernte, der für einen Sack zwischen 2 und 4 Milreis. In Ausnahmefällen geht der Preis noch höher.

Bezüglich des Zeitpunktes der Maisernte ist es entschieden empfehlenswerth, dem Rathe der Brasilianer zu folgen und dieselbe nur bei abnehmendem Monde, und zwar vom dritten oder vierten Tage vom Vollmonde an, vorzunehmen, da sonst die Rüsselkäfer sehr leicht den Mais befallen.

Man mag sagen, was man will, der Einfluß des Mondes auf vegetative und animalische Vorgänge auf der Erde ist für jene Gegenden entschieden konstatirt. Dachblatt und Hölzer, die bei zunehmendem Monde dem Walde entnommen werden, leiden unter den Zerstörungen der Insekten zweifelsohne mehr, als wenn das bei abnehmendem Monde geschieht. Nicht so sicher scheint mir dagegen die Beobachtung zu sein, daß auch der bei zunehmendem Monde gepflanzte Mais eher durch Käfer leidet, während die Behauptung, daß alles, was in die Höhe gehen soll, wie Mais, Reis, Bohnen, Zuckerrohr, Kohl, besser wächst, wenn bei zunehmendem Monde gepflanzt, alles, was in der Tiefe bleiben soll, wie die Knollengewächse, besser wächst, wenn bei abnehmendem gepflanzt, wieder mehr Wahrscheinlichkeit für sich hat.

Sehr viel später als der Mais reiften die Knollengewächse. Man hatte mir versichert, daß Bataten schon nach 4, Taja nach 6 und die übrigen nach 9 Monaten zu ernten wären. Alle diese Angaben waren falsch. Die Bataten brauchen — wenigsten am Itapocú — 6 bis 8 Monate, und manchmal noch länger, ehe sie einen lohnenden Ertrag liefern. Auch die als Dreimonats-Batate bezeichnete Sorte braucht eine viel längere Zeit, als ihr Name andeutet. Allerdings scheint das örtlich sehr verschieden zu sein; denn ich habe aus anderen Gegenden der Kolonie von kürzeren Entwickelungsperioden glaubhaft berichten hören. Etwas freilich trugen die Bataten ja auch bei uns nach 4—5 Monaten, aber durchschnittlich nur eine größere Knolle an jedem Strauch, und es ist entschieden anzurathen, so lange zu warten, bis sich etwa ein halbes Dutzend an einem Stock befinden. Alle übrigen Knollengewächse bringen, mit Ausnahme der schon im Mai reifenden Mangariten, erst von Ende Juli an genügende Erträge, und wenn sie später als im September oder Anfang Oktober gepflanzt sind, so muß man bis in den September hinein mit der Ernte warten.

In der Art der Ausbuddelung der Knollengewächse machen sich bemerkenswerthe Verschiedenheiten geltend. Am leichtesten gehen die Bataten, am schwersten die Taja auszugraben, die übrigen stehen in dieser Beziehung in der Mitte zwischen beiden. Bei der Taja läßt der Umstand, daß die konischen, sich weit ausbreitenden Knollen mit ihrer schmalen Seite an der Wurzelknolle hängen, dieselben sehr leicht abbrechen, so daß man oft den ganzen Boden ringsumher nach ihnen umwühlen muß.

Auch bezüglich der Aufbewahrkeit bestehen wesentliche Verschiedenheiten. Bataten müssen eigentlich sofort verbraucht werden, ein Aufschub von nur wenigen Tagen verringert ihre Qualität schon bedeutend, und nach 8 Tagen fangen sie schon an, wässerig zu werden und zu faulen. Auch Aipi darf man nicht länger als 4 bis 5 Tage liegen lassen, da er sonst sich nicht mehr weich kochen läßt. Mangarito, Cará und Araruta halten sich, wenn sie sorgfältig von der Erde befreit werden, gegen zwei Monate, Taja aber, wenn nöthig, sogar bis zur nächsten Ernte.

Es ist nun ein großes Glück, daß die Haltbarkeit im Boden gerade im umgekehrten Verhältniß zu ihrer Aufbewahrungsfähigkeit steht. Die Bataten kann man so lange im Boden lassen als man will; wenn schließlich die älteren Knollen faulen, so haben sich unterdessen wieder eine Menge neue gebildet. Man kann die Batate geradezu ein perennirendes Gewächs nennen. Den Aipi kann man zwei Jahre im Boden lassen und kann dann natürlich auf eine weit reichere Ernte rechnen, als sie im ersten Jahre ausgefallen wäre. Die andern Knollengewächse sollen im September eigentlich schon geerntet sein; sind sie spät gepflanzt, so darf man höchstens bis Anfang Dezember warten. Später werden sie vollständig glasig und auch nicht mehr fürs Vieh genießbar. Ein Kennzeichen der eingetretenen Reife hat man bei den Knollengewächsen nicht, da dieselben ihre grünen Blätter nicht verlieren. Man muß daher, um sich von dem Zustand der Knollen zu überzeugen, probeweise Stöcke ausbuddeln.

Bei der Reisernte, welche im April und Mai erfolgt, sind zwei verschiedene Methoden in Uebung. Die Brasilianer schneiden gewöhnlich mit dem Fack die Aehren ab und dreschen und reinigen sie dann wie die Bohnen, während die Deutschen häufig die Körner von den stehenden Aehren herunterstreifen, und sich dabei meist eines hölzernen Kammes — wie er in Deutschland zur Aberntung der Heidelbeeren verwandt wird — bedienen. Letzteres Verfahren ist zwar schneller, aber es bleiben doch dabei viele Körner in den Aehren stecken. Das Reisstroh hat sowohl als Futter wie als Streu einen geringen Werth. Hat der Reis im Sumpf gestanden, so gilt das Stroh sogar als schädlich für das Vieh.

Die Reife des Ingwers erkennt man an dem Verwelken und Abfallen der Blätter. Das Ausbuddeln der Wurzelstöcke ist leicht. Dieselben von aller Erde befreit und getrocknet, halten sich mehrere Monate lang gut.

Ueber die Bananenernte ist nur zu bemerken, daß die Fruchttraube abgehauen werden muß, wenn die Banane ihre volle Rundung erlangt hat, wenn sie, wie der Brasilianer sagt, gordas (fett) geworden sind. Man hängt das ganze Bündel dann mit Cipo zum Nachreifen auf. Die eingetretene Genießbarkeit wird durch die Weichheit und bei manchen Sorten auch die gelbe Färbung der Bananen erkannt, welche

in diesem Zustand von den Brasilianern maduras (reif) genannt werden. Obwohl übrigens ein lebhafter Verehrer der Banane, stimme ich doch Semler zu, wenn er die phantastischen Vorstellungen von der Ergiebigkeit der Bananenkultur scharf zurückweist; ja ich glaube sogar, daß die von ihm gemachten Annahmen über dieselbe noch zu hoch gegriffen sind.

Was fingen wir nun mit unserer Ernte an? Nur einen geringen Theil konnten wir verkaufen; weitaus das Meiste diente unserm Vieh und uns zur Nahrung.

Ich habe hier zurückgreifend alles nachzuholen, was ich über unsere Viehzucht etwa zu erzählen habe.

Gleich in den ersten Monaten wurden uns von den Brasilianern einige Hühner und ein kleines Schweinchen geschenkt, zu welchem sich noch zwei andere gesellten, die unserm Neger Alberto von Bento an Stelle des Lohnes aufgedrungen waren, und die ich nun nolens volens von ihm übernehmen mußte. Allein diese Schweinchen machten uns durch Zerstörung von Pflanzungen und durch die Nothwendigkeit, ihnen das ganze Futter zu kaufen, so viel zu schaffen, daß nach kurzer Zeit eines von ihnen geschlachtet, eines gegen 1 Mark monatlich bei Bento in Kost und das dritte einem Brasilianer auf Halbpart gegeben wurde. Der Neuling ziehe hieraus die Lehre, daß es erst dann gerathen ist, sich Schweine anzuschaffen, wenn man vollständig eingerichtet ist und das Futter ihnen aus dem eigenen Land beschaffen kann.

Mit Hühnern braucht man weniger ängstlich zu sein, da diese in der frischen Rossa sich mancherlei Gewürm zusammensuchen und eine Zeitlang wenigstens sich mit einem geringeren Zufutter begnügen. Aufzucht von Hühnern wird allerdings gerade dadurch gefährlich; denn die Küken scheinen in der frischen Rossa zu viel giftige Insekten, namentlich Spinnen zu finden, denen ihre zarte Konstitution noch nicht widerstehen kann. Die Klage, daß die jungen Thierchen nach einigen Wochen schnell unter krampfhaften Zuckungen verstürben, war in dem ersten Jahre unter den Kolonisten allgemein. Bei uns ist unter solchen Umständen merkwürdiger Weise kein einziges Küken krepirt. Dagegen haben wir sonst viel Pech mit den Hühnern und ebenso mit den Enten und Truthühnern gehabt. Einmal hatten wir viele Hühner, die sehr faule Eierlegerinnen waren, von den unterlegten Eiern brachten oft mehr wie die Hälfte keine Küken hervor, viel Federvieh wurde uns von Beutelratten todt gebissen, andere wieder starben am Pips, die Läuse waren trotz aller Reinlichkeit und Gegenmaßregeln schließlich nicht mehr aus den Ställen zu verbannen, kurz wir hatten nur selten rechte Freude am Geflügelhof. Damit will ich natürlich nicht sagen, daß es Andern auch so gehen müsse, aber ich glaube wenigstens vor jenen übertriebenen Vorstellungen warnen zu müssen, die manchen Auswanderern die künftige Geflügelzucht als eine wahre Goldquelle erscheinen läßt. Im Anfang hatten wir auch durch den Umstand sehr zu leiden, daß das Geflügel mit den Schweinen in einem Hofe untergebracht war, weil letztere ganz tolle Eierfresser waren und nur zu leicht in die schnell hergerichteten Palmitenställe eindringen konnten. Später trennte ich die Thiere von einander und ließ zugleich zwei besser konstruirte Ställe für die Enten und die Hühner bauen, welche die Raubanfälle der Beutelratten und der die Eier mit Vorliebe aus-

schlürfenden großen Eidechsen (Lagarten) unmöglich machten. Um den Garten vor den Verwüstungen durch das Geflügel zu schützen, hatte ich um den gemeinsamen Hof und dann auch den Hühnerhof einen etwa 1,20 m hohen Zaun aus Palmiten aufführen lassen und Hühnern, Enten und Truthühnern beide Flügel gestutzt. Im ersten Jahre gelang mir dadurch auch die Absperrung vollkommen, aber im zweiten mußten nur zu oft die schließlich doch herübergeflogenen Kreaturen zurückgejagt werden.

Von Enten und Gänsen will ich noch bemerken, daß, wer dieselben halten will, ihnen natürlich eine Schwimmgelegenheit, womöglich im fließenden Wasser, muß bieten können. Größere Flüsse sind dazu aber nicht geeignet, weil sie leicht von der scharfen Strömung weit fortgetrieben werden, und dann die Stromschnellen nicht wieder passiren können. Auch die Krokodile stellen ihnen auf den Flüssen nach. Uns sind auf diese Weise mehrere Enten und eine Gans umgekommen. Gänse, die wir uns in der letzten Zeit anschafften, sollen schwer zu vermehren sein, weil die Mütter in jenem heißen Klima sehr schlechte Brüterinnen sind.

Von Truthühnern sind die Küken sehr schwer aufzuziehen. Sie dürfen im Anfang nur einen Pirão aus Farinha, womöglich mit Milch angemacht, oder klein gehackte Eier bekommen und müssen vor Einwirkungen der Kälte sorgsam geschützt werden.

Der Preis für eierlegende Hennen ist 500, selten 600 reis pro Stück, für Hähne 1 Patac (320 r), für deutsche Enten, die kleiner sind, aber fleißiger Eier legen, 500 r, für türkische 800 r, für Truthühner (Perus) je nach dem Alter 1—2 Mil., für Gänse 1,500—2 Mil. das Stück. Eier kosten gewöhnlich 1 Vintem das Stück. Im Winter, wenn die Hühner weniger legen, sind die Eier theurer. Gute Hühner legen übrigens bei kräftiger Fütterung das ganze Jahr. Türkische Enten sollen gewöhnlich nur zwei Mal im Jahr legen, und zwar jedesmal 28 bis 30 Eier. Doch sind diese Angaben entschieden ungenau, da ich ein öfteres Legen konstatiren konnte. Europäische Enten legen das ganze Jahr. Gänse hingegen legen wie in Europa nur einmal im Jahre.

Der Anfangs gemeinsame Viehhof und dann alleiniger Schweinehof lag zum Theil auf der Höhe in einem Niveau mit dem Hause zum Theile im Niederland, woselbst er in seiner ganzen Ausdehnung von der Maruschka durchflossen wurde und faßte über 2 Morgen Land. Diese Anordnung war insofern sehr nützlich, als die Schweine auf diese Weise stets sich im Wasser herumwälzen konnten, was ihnen namentlich im Hochsommer sehr dienlich ist, hatte aber den Nachtheil, daß er verhältnißmäßig zu groß war. Die Zäune aus Palmiten sind nämlich, wenn sie nicht sehr solide hergestellt sind, sehr leicht der Verschlechterung durch das Wetter ausgesetzt und müssen daher oft reparirt werden. Auch wühlen sich die Schweine nur allzuleicht unter ihnen durch. Bei der großen Peripherie des Hofes nun kam es alle Augenblicke vor, daß die Schweine irgendwo wieder einen Ausgang gefunden hatten und in Garten und Rossa durch ihre Wühlereien großen Schaden anrichteten. Es ist gar nicht zu sagen, was für unglaublichen Aerger wir dadurch hatten. Ich rathe daher Jedem, nur einen Hof von geringem Umfange zu machen und diesen gleich von Anfang mit starken, enganeinander gebundenen

a der Außenseite eine lebende Hecke anzu-
ıber nicht die von den deutschen Kolonisten
zte unter dem Namen espinho bekannte
[illegible] in Samen geräth, das ganze Land ver-
unreinigt, sondern die laranja cravo, Hecken-Tangerine, eine vortrefflich zu diesem Zweck sich eignende Aurantiacee.

Um übrigens das Wühlen der Schweine zu verhindern, ziehen die Brasilianer ihnen oft einen Draht durch die Nase, den sie bei dem Wachsen des Thieres durch immer stärkeren ersetzen. Es besteht hier aber die Gefahr, daß die Nase böswundig wird, und Würmer d. h. Maden, die aus Fliegeneiern entstehen, die Sache noch schlimmer machen.

Das Durchbrechen der Schweine kann man dadurch verhüten, daß man ihnen ein schmales Brett, welches an seinen beiden Enden zur Aufnahme von zwei Stöcken durchbohrt, dergestalt um den Hals bindet, daß man das Brett an die Gurgel setzt und die Stöcke dann im Nacken zusammenbindet, nicht zu locker, weil sie sich sonst das ganze Ding herunterstreifen und nicht zu fest, weil ihnen das schadet. Ueberhaupt aber scheint es, als wenn junge Thieren durch das Tragen dieses Dreiecks geschwächt und in ihrer Entwickelung beeinträchtigt werden.

Die in Dona Franziska gezüchteten Schweine sind nicht von guter Race. Man unterscheidet dort die großen Landschweine, die kleinen sogenannten Macaos und eine Kreuzung beider. Die Macaos sind chinesischer Abstammung, sehr klein aber äußerst schnell und leicht fett zu machen. Im Alter von 9 Monaten sind solche Thiere schon zu schlachten, wiegen aber dann bloß 40—50 Kilo, wovon weit über die Hälfte aus Fett besteht. Läßt man sie länger laufen, so wächst die Fett- und Fleischmasse nicht bedeutend, und es ist daher unwirthschaftlich, die Thiere älter als 1 Jahr werden zu lassen. Dieselben werden schließlich ganz kugelrund, auch werden die Säue häufig wegen ihres großen Fettgehalts nicht trächtig oder bringen nur todte Junge zur Welt. Um aber jenen schlachtbaren Zustand hervorzurufen, braucht man die Thiere weder in den Stall zu legen, noch ihnen ein besonderes Mastfutter zu verabreichen. Die Anschaffung solcher Macaos für den eigenen Gebrauch ist daher nur zu empfehlen.

Bekanntlich hat man aus diesen gedrungenen, glattschnäuzigen, kurzbeinigen und kurzgestreckten chinesischen Schweinen allmählich die berühmten großen englischen Fleischschweine herausgezüchtet und in São Paulo sowie in dem an jene Provinz angrenzenden Gebiet von Paraná hat man aus diesem Material eine Schweinerace gezogen, die sogenannten Tatús, die den Macaos von Dona Franziska und Blumenau an Fettgehalt und schneller Mästbarkeit nicht nachstehen, dieselben aber an Größe oft um das Doppelte übertreffen.

Die großen Landschweine sind ganz unvortheilhaft, da sie sich nur sehr langsam und schwer mästen lassen, und nach meinen Berechnungen in ihrem Verkaufswerth nicht einmal den Preis des Futters zurückerstatten. Die beste Sorte ist die Kreuzung beider Racen, aber auch diese Thiere lassen viel zu wünschen übrig, sind durchaus nicht konstant, sondern schlagen manchmal in die eine, manchmal in die andere Race über und lassen sich überhaupt an wirthschaftlichem Werth nicht im entferntesten

mit der in São Paulo gezogenen Kreuzungsracc, den sogenannten Canastern, vergleichen.

Neben den genannten existirt eine Rasse, die sich durch eine ungewöhnliche Länge, eingedrückten Rücken und Schlappohren kenntlich gemacht. In Blumenau habe ich einen derartigen verschnittenen Eber gesehen, der geradezu eine ungeheuerliche Größe erreicht hatte, allein schon ins vierte Jahr ging und stets vorzügliches Futter erhalten hatte. Auch hörte ich dort von Exemplaren, welche ein Schlachtgewicht von 300 Kilo erreicht haben sollen. Ich selbst habe unter meinen Schweinen einen vom unteren Itapocú stammenden Eber dieser Rasse gehabt, der anfangs sehr schnell wuchs, dann aber trotz guten Futters nicht mehr zunehmen wollte. Ein kleiner Zuchteber derselben Art kam mir leider um.

In Beziehung auf diese Thiere bin ich allmählich von meiner früheren hohen Werthschätzung zurückgekommen, weil ich es nicht für vortheilhaft halte, wenn die Kolonisten Schweine aufziehen, die zu ihrer vollständigen Ausmästung ein Alter von mehreren Jahren nöthig haben. Viel vortheilhafter als die Einführung dieser Rasse aus Blumenau scheint mir die der Tatús und Canasters aus der Provinz São Paulo zu sein.

Schließlich hatte ich noch ein Exemplar einer fünften Rasse mir gekauft, die eine Fülle von schlechten Eigenschaften auf sich vereinigt. Das Thier war ungeheuer hochbeinig, langgestreckt, schmal gebaut und langschnäuzig; es fütterte sich gar nicht auf und zeigte beim Schlachten ein erstaunlich geringes Gewicht und ungemein wenig Fett. Dagegen besaß dasselbe ganz ungewöhnlich viel Blut, im Gegensatz zu den Macaos, bei denen die Ausbeute daran eine minimale ist. Und darin liegt meines Erachtens eines der ausschlaggebenden Momente für die Mastfähigkeit der Schweine. Während die Macaos nämlich von einer geradezu komischen, phlegmatischen Langsamkeit sind, war jenes Schwein, wahrscheinlich eben in Folge seines Blutreichthums, ungeheuer lebendig, brach am meisten durch den Zaun durch oder sprang, wo nur irgend ein Baumstamm dazu aufforderte, mit kräftigem Satze über den Zaun hinweg, war gegen die anderen Schweine, insbesondere gegen neu hinzugekaufte, und gegen andere Mutterschweine von einer unausstehlichen Bissigkeit, und machte uns überhaupt so entsetzlich viel Aerger, daß es mir geradezu eine gewisse Wonne gemährte, als ich dem Vieh endlich den Todesstoß gab.

Im Allgemeinen muß man die Schweinebestände in Dona Franziska als degenerirtes Gesindel bezeichnen, welches von Jahr zu Jahr mangels Zuführung frischen Blutes mehr und mehr herunterkommt.

Der Preis für abgesetzte Ferkel stellt sich auf 2 bis $2^1/_2$ Milreis. Schweine, die zum fettmachen gut sind, werden je nach ihrer Größe mit 8 bis 12 Mil. bezahlt. Fette Schweine erzielen je nach dem Preis des Specks $4^1/_2$ bis 6 Milreis pro Arrobe.

Auch die Ziegen taugen daselbst ganz und gar nichts und lassen sich beispielsweise mit denen von São Paulo gar nicht vergleichen. Wir hatten uns, nachdem wir in das Haus eingezogen, eine Ziege angeschafft, hatten aber nur wenig Milch von ihr. Das höchste, was ein verhältnißmäßig gutes Thier in Dona Franziska giebt, ist wohl 1 Liter täglich. Für den Anfang sind sie dagegen den Kolonisten ganz wohl zu empfehlen, man zahlt nur 6 bis 7 Milreis für ein Milchvieh und die Thiere sind

äußerst genügsam in ihren Ansprüchen auf Nahrung. Namentlich in der Capoeira finden sie eine Menge Futter. So insbesondere die jungen Imbaúvas (Cecropia), die von Deutschen in diesem Zustand Hohl-Capera, als Bäume aber Oelbäume genannt werden, ferner die von den Deutschen Fettkraut, von den Brasilianern Capuruçova genannten beiden Arten der Gattung Senecio, eine von den Brasilianern Caité genannte Marantacee, ein Name, den sie aber auch anderen verwandten Pflanzen (Musaceen, Marantaceen und Cannaceen) beilegen und endlich das Carurú, eine der Gattung Phytolacca zugehörige Pflanze, die sich insbesondere an geil fruchtbaren Stellen (z. B. auf Misthaufen) ansiedelt, und auch von den Schweinen mit großer Vorliebe verspeist wird. Dagegen nehmen die Ziegen, ebenso wie die Schweine, die Celtidee: Trema, von den Brasilianern Grandiuva genannt, die von dem Rindvieh mit Begier gefressen wird, nur bei großem Hunger an.

Auch das Rindvieh ist von miserabler Rasse und äußerst wenig milchergiebig. Man entschuldigt sich in den südbrasilianischen Kolonieen in dieser Beziehung stets mit dem Klima, welches angeblich einen hohen Milchertrag nicht zuließe. Würde man aber einmal sich außerhalb der drei Südprovinzen umschauen und sehen, was in São Paulo, in Rio de Janeiro und, wie ich gehört habe, auch in Minas Geraes für prachtvolles, milchreiches, natürlich aber auch ausgezeichnet gefüttertes Vieh existirt, so würde man sich vom Gegentheil überzeugen und doch endlich zu der Einsicht kommen, daß die rein kleingrundbesitzerliche Bodenvertheilung schließlich zum wirtschaftlichen Marasmus führt, und nur dann gedeihlich wirken kann, wenn, wie es in jenen Provinzen der Fall ist, unter den Kleingrundbesitzern und Bauern, kapitalkräftige Großgrundbesitzer wohnen, welche allein den landwirthschaftlichen Fortschritt, in der vorliegenden Frage beispielsweise durch Einführung von Rassenvieh, herbeiführen können.

Ich habe mir erst im August 1887 zwei Kühe angeschafft; ich hätte es einige Monate eher gethan, wenn ich schon vorher passende Thiere zum Verkauf gefunden hätte, was in Dona Franziska ganz merkwürdig schwer hält. Vor Ablauf eines Jahres aber soll man niemals an die Anschaffung von Rindvieh denken; es verlangt mehr Futter als der Nichtlandwirth — und aus solchen setzt sich ja die Mehrzahl der Einwanderer zusammen — gewöhnlich glaubt. Die Hauptnahrung besteht natürlich aus Weidegräsern, und von diesen pflanzen die deutschen Kolonisten fast ausschließlich ein queckenartiges Gras, Gramme genannt, an. Die Fortpflanzung geschieht durch Knoten, die einfach in die Erde gesteckt, schnell anwachsen und sich weiter verbreiten. Immerhin muß man, wenn die einzelnen Knoten etwa 25 bis 30 cm von einander entfernt gepflanzt worden sind, 9 bis 12 Monate warten, bis die ganze Weidefläche einen zusammenhängenden Rasen bildet. Auch ich habe auf dem Theil, wo die Hütte stand, Gramme angepflanzt, obwohl ich eigentlich einer künstlichen Weide kaum bedurfte, da sich in den der Ueberschwemmung ausgesetzten, mit dem fruchtbaren Silvada-Boden bedeckten Stellen, die ich zur Weide bestimmt hatte, von selbst eine Fülle nahrhafter Gräser ansammelten, unter denen mir nur eines, die von den Brasilianern trapoërava, von den Deutschen Wassergramme benannte Pflanze

botanisch bekannt ist. Es ist das keine Graminee, sondern die unsern Blumenliebhabern wohlbekannte Tradescantia, welche aber meines Wissens hier in Europa niemals die schönen blauen Blüthen bekommt, wie in ihrer Heimath.

Um die Wohnhäuser herum und den Fußwegen entlang stellt sich nach kurzer Zeit ein weniger nahrhaftes Gras ein, das von den Brasilianern wegen seiner fünf einem Hühnerfuß ähnelnden Aehren pé de gallinha genannt und als Cynodon dactylon bestimmt worden ist. Derselbe bildet allmählich einen förmlichen Rasen, und es ist rathsam, direkt um das Haus herum denselben stehen zu lassen, da er das Aufschießen höheren Unkrauts hindert, und der Hausfrau einen willkommenen Bleichplatz für ihre Wäsche darbietet.

Von den Gräsern, die nicht zum Weiden, sondern zum Abmähen angepflanzt werden, ist das capim' d'Angola und das capim capivari genannte hervorzuheben, beides Arten der Gattung Panicum, von denen letzteres sich durch seine rothen Stengel und längeren Blätter von den ersteren unterscheidet. Beide kommen vortrefflich in ganz feuchtem Lande fort, zu dessen Festwerdung sie viel beitragen, ja, das capim capivari findet man sogar in stehenden Gewässern, z. B. in einem wegen seiner tiefen Lage stets mit Wasser angefüllten Straßengraben der Südstraße. Beide haben den ferneren Vortheil, daß sie sich, ebenfalls durch Knoten fortgepflanzt, ungeheuer schnell verbreiten, weil sie ihre etwa 30 cm langen Glieder sehr schnell nach vorwärts schieben und von jedem Punkt, wo ein Knoten die Erde berührt, oft 5 bis 10 Halme nach allen Richtungen hin aussenden. Ihre Vegetationskraft und Leichtigkeit sich zu verbreiten, ist hier so groß, daß sie nicht nur kein Unkraut aufkommen lassen, sondern auch in unkrautreiches Land gepflanzt, schließlich alle andere Vegetation unterdrücken. Ich habe dieselben mit vielem Vortheil auf mein feuchtes Niederland zwischen die Bananen gepflanzt, und rathe dringend jedem Kolonisten zur Anpflanzung der einen oder andern Art.

Bezüglich des Ankaufs und der Behandlung des Rindviehs möchte ich noch einige Thatsachen mittheilen, deren Nichtkenntniß dem Neuling viel Schaden bringen kann.

Beim Ankauf hat man sich zunächst zu fragen, ob man Kampvieh, das von dem Hochlande kommt, oder Vieh kaufen will, das im Küstenland geboren ist und darum creoulo oder criollo*) heißt. Ersteres ist bedeutend billiger, giebt meist nicht so viel, wenn auch fettere Milch, ist in den meisten Fällen sehr störrisch, und unterliegt leicht den Veränderungen des Klimas. Das criollo-Vieh ist zahmer, ergiebiger, aber oft mehr wie das Doppelte so theuer. Eine Kampkuh kann man schon für 30 Milreis bekommen, eine criollo-Kuh ist nicht unter 50, gewöhnlich aber zu 60 bis 65, in sehr guter Qualität aber nur zu noch weit höherem Preise (bis zu 100 Milreis und mehr) zu haben. Für den Anfang thut man entschieden besser, eine gute Milchkuh von einem deutschen Kolonisten zu kaufen, später, wenn der Verlust eines Stück Viehs nicht mehr so hart

---

*) Es ist das dasselbe Wort, das der Spanier auf die von Europäern im spanischen Amerika geborenen Kinder anwendet.

wie im Anfang, mag man es auch einmal mit Campvieh versuchen.

Auch bei den Arbeitsochsen macht sich derselbe Unterschied geltend. Ein Paar Campochsen kann man schon für 60 Milreis kaufen, allein dieselben müssen, ehe sie an die Göpel der Farinha- und Zuckermaschinen und vor den Karren gespannt werden dürfen, erst angelernt werden, und diese Arbeit wird so hoch geschätzt, daß ein Paar angelernte Ochsen — wenn sie überhaupt zu kaufen sind — mit 120 bis 130 Milreis bezahlt werden müssen.

Die zweite wichtig zu wissende Thatsache ist die, daß in Brasilien die Milchkühe erst Milch geben, wenn vorher das Kalb an ihnen gesogen hat. Manche Deutsche gewöhnen ihr Vieh zwar allmählich an das Melken ohne Kalb, doch ist darauf kein Verlaß. Die eine meiner Kühe gab, als ich sie kaufte, ihre Milch freiwillig her, nachdem sie aber bei mir geboren, und ich ihr das Kalb entzogen hatte, verlor sie schon binnen wenigen Wochen ihre Milch ganz und gar.

Drittens ist zu beachten, daß auch die zahmen Kühe, mit wenigen Ausnahmen, beim Melken doch noch mit mit einem Hinterfuß an einen Pflock gebunden werden müssen, damit sie die Melkerin nicht schlagen können. Ueber den Grad der Zahmheit sich zu vergewissern, ist überhaupt eine Hauptsache beim Einkauf. Die eine meiner Kühe — im übrigen ein Prachtvieh, welche die von mir für sie gezahlten 70 Milreis wohl werth war — hatte sich im Stall des Verkäufers und auf dem Transport ganz anständig betragen, zeigte aber bei uns eine große Geneigtheit zum Schlagen und war auch sonst so unbändig, daß sie einmal meine Frau und einmal mich, als ich sie auf die Weide führend gestolpert und vor ihr zu Fall gekommen war, nicht übel Lust hatte, aufzuspießen.

Das zur Weide bestimmte Land hatte ich zuletzt in drei Schläge eingetheilt, die, durch Palmitenzäune voneinander getrennt, alle drei in einen gemeinsamen Gang endeten, welcher zum Kuhstall hinführte. Aber auch mit den Kühen hatte man ebenso wie mit den Schweinen seine liebe Noth, sie stets in den ihnen angewiesenen Räumen zu halten.

Grethe, ein kleines, leichtbewegliches, sonst, namentlich beim Melken, sehr zahmes Vieh, das sich willig um den Hals packen und schmeicheln ließ, hatte die verteufelte Gewohnheit, über die höchsten Zäune anstrengungslos mit kühnem Sprung hinüberzusetzen, um die bei weitem kräftiger gebaute und plumpere, in ihrem Charakter zwar aggressivere aber doch weit ruhigere Liese dann entweder zur Nachahmung ihres Thuns, oder aber zur Zertrümmerung des Zaunes mit ihrem Gehörn zu verleiten. Mit solchen schlechten Gewohnheiten des Viehs hat der dortige Kolonist überhaupt viel zu kämpfen. Manche suchen das überzäunen seitens der Kühe dadurch zu verhüten, daß sie ihnen große Holzklötze um den Hals binden. Ich habe dieses Mittel nicht erst versucht, weil mir gesagt wurde, es hülfe bei einer sprungtollen Kuh durchaus gar nichts. Mit einem kräftigen Ruck schleudert sie den Pflock zur Seite, und mit erstaunlicher Gewandtheit benutzt sie den Moment, in dem der Pflock ihr nicht vor den Füßen baumelt, um ihren Satz auszuführen.

Besser ist es schon, wenn man die Thiere einen schweren Klotz auf der Erde nachschleppen läßt, doch liegt hier bei einer mit Gebüsch und

Gestrüpp besetzten Weide die Gefahr vor, daß sie irgendwo hängen bleiben, und dann vielleicht gerade an dieser Stelle nicht genügend Futter finden oder aber möglicher Weise sich derart mit dem Strick verhaspeln, daß ihr Leben in Gefahr geräth. Auch hat man bei dieser Methode, die ich lange Zeit angewandt habe, sehr viel Stricke — sei es aus Hanf oder aus Liasse — nöthig, da dieselben durch das Herumscheuern auf dem Erdboden ungemein leiden.

Mit mehr Erfolg läßt sich eine dritte Methode anwenden. Man bindet die Kuh mittelst eines langen Strickes an einen Pfahl fest. Nur muß man dann hin und wieder einmal nachsehen, ob sie auch noch genug erreichbares Futter, und ob sie sich nicht etwa verwickelt hat. Natürlich verliert man hierdurch immer eine Menge Zeit. Diese Methode verlangt es auch, daß das Vieh an dem Strick zur Weide geführt wird. In dieser Hinsicht ist nun zu beachten, daß, wenn man den Strick um den Hals befestigt, man selbst ein schwaches Thier absolut nicht in der Gewalt hat. Legt man ihn aber um die Hörner, so stellen sich sehr leicht an den Wurzeln derselben Aufscheuerungen ein, in die dann die Fliegen mit Vorliebe ihre sich schnell zu Maden entwickelnden Eier hineinlegen. Am besten thut man daher, wenn man sich eine eiserne Kette kauft, und diese um das Gehörn der Thiere herumlegt. Sind jene Wunden aber entstanden, so müssen sie so schnell wie möglich geheilt werden, da sie sonst sehr schlimm werden können. Das beste Mittel, aus den Wunden die Würmer zu vertreiben, die auch sonst oft genug, z. B. sehr leicht bei den Mutterfauen bald nach dem Werfen der Jungen sich einfinden, besteht in dem Bestreuen der Wunde mit Calomel, welches man unter dem Namen Mercur in der Apotheke zu verlangen pflegt. Einer Wiederholung des Wurmschadens beugt man durch Bestreichen der Wundränder mit dem Saft des Bilsenkrautes (Hyoscyamus niger) vor, der gemeiniglich unter der Bezeichnung „Schwarzer Degen" verkauft wird. Beide Arzeneien sollte der Kolonist stets vorräthig haben. Sind sie ihm einmal ausgegangen, so kann er auch den in der Tabakspfeife sich ansammelnden Saft in die Wunde träufeln, oder den in Brasilien allgemein konsumirten Rollentabak (fumo) fein zerschnitten in dieselbe hineinstopfen; doch sind diese Mittel bei weitem nicht so zuverlässig, wie jene Präparate.

Von den bicho-pernas und dem Mittel, wie sie zu bekämpfen, habe ich schon an anderer Stelle gesprochen. Von eigentlichen Krankheiten scheint das Vieh in jenen Gegenden verhältnißmäßig selten befallen zu werden. Aus eigener Erfahrung habe ich nur eine kennen gelernt, welche sämmtliche Arten von Hausthiere befallen kann, und die der Brasilianer Pest (peste) zu nennen pflegt. Das auffallendste Symptom derselben ist eine im Fortschritt der Krankheit stetig zunehmende Schwäche im Rückgrat, die bei einem Pferde, das bei mir von jener Krankheit ergriffen wurde, eine eigenthümliche Unsicherheit und Aengstlichkeit im Gang, und schließlich ein lebhaftes Zittern der Gliedmaßen, bei den jungen Schweinen aber, von denen mir eine ganze Anzahl an der Pest erkrankten, eine vollständige Haltlosigkeit des ganzen Hinterkörpers zur Folge hatte, dergestalt, daß die armen Thiere zuerst einen ganz wackeligen Gang annahmen, dann alle Augenblick auf die Seite fielen und schließlich sich gar nicht mehr erheben und fortschleppen konnten. Ein anderes Symptom ist

die absolute Freßunlust, welche die Thiere zeigen, und in Folge hiervon eine ganz klägliche Abmagerung des ganzen Körpers. Bei vielen Thieren tritt als weiteres Symptom ein mehr oder weniger heftiger Husten hinzu. Von unseren Schweinchen zeigten allerdings nur wenige und dann nur in geringem Grade diese Erscheinung, stärker schon trat sie bei dem Pferde hervor, und in ganz besonderem hohem Maße bei den vielen Hunden, die bei anderen Kolonisten im Itapocúthal zur selben Zeit, wie die anderen Thiere, von der Pest ergriffen wurden.

Bei den Pferden scheint diese Krankheit einen sehr schleppenden, oft über mehrere Jahre sich ausdehnenden Verlauf zu nehmen. Denn die Brasilianer erkennen schon lange, bevor die akuten Erscheinungen auftreten, ob ein Pferd pesteiado ist. Als Zeichen hierfür gelten: vollständiges Ausfallen der Haare hinter den Ohren und an einzelnen Stellen des Rückgrates, und Ausdünnung und Entfärbung der Haare in der Mähne.

Der Eintritt der akuten Erscheinungen läßt sich hingegen oft auf ganz bestimmte Ursachen zurückführen. Bei unseren Schweinchen waren entschieden die Fütterungsverhältnisse daran Schuld. Die Krankheit trat auf im März des Jahres 1888, also gegen Ende unseres zweiten Aufenthaltsjahres. In diesem Jahre war, wie überall in Brasilien so auch bei mir, der Mais sehr schlecht gerathen. Schuld daran trug die außergewöhnlich trockene Witterung des Sommers, die dem Ansetzen der Körner äußerst hinderlich war. Mein Maisvorrath war daher ein sehr beschränkter. Nun hatte ich aber im Laufe des Jahres über zehntausend Stück Bataten gepflanzt, von denen ich gerechnet hatte, daß die ersten im Januar vollreif werden würden, und dann in jedem folgenden Monat eine neue Partie abgeerntet werden könnte. Allein gerade über die ältesten Pflanzungen waren die Schweine darübergerathen, hatten alles unterwühlt, die jungen Knöllchen gefressen, und so die Ernte auf viele Monate hinausgeschoben. Dann aber trat das trockene Wetter ein und verzögerte, ja verhinderte theilweise die Ausbildung der Knollen in ganz erschrecklicher Weise. Das war eine böse Zeit für die armen Thiere. Mit der Vermehrung der Schweine hatte ich viel Glück gehabt. In kurzer Zeit hatten drei Muttersäue geworfen und die Ferkel waren kräftig emporgediehen. Nun mit einem Male ging mir für meine 24 Schweine das Futter aus. Natürlich suchte ich etliche zu verkaufen, aber ich fand für kein einziges Thier einen Abnehmer, weil eben Niemand genug Futter hatte. So mußte ich denn versuchen, sie durchzubringen, bis die Bataten eine größere Ernte liefern würden. Es geschah das theils mit gekauftem Futter, in der Hauptsache aber, da ein Futterankauf in großem Maße entschieden unlohnend gewesen wäre, durch Verabreichung von Grünfutter, an welchem ich nie Mangel hatte. Nun war aber im März, gerade wie im vorigen Jahre, eine Ueberschwemmung eingetreten, die mir diesmal übrigens, da ich das niedrig gelegene, im vorigen Jahre mit Mais bepflanzte Land, nunmehr in Weide verwandelt hatte, keinerlei Schaden machte. Leider gab ich nun das capim capivari, welches auf dem überschwemmten Lande stand und das junge, gleichfalls überfluthet gewesene Reisstroh in großen Mengen den Schweinen zu fressen. Und gerade solches Futter bringt, wie mir die Brasilianer zu spät mittheilten, die Pest sehr leicht hervor,

die unter meinen Schweinen, bei dem schwachen Ernährungszustand der Thiere überhaupt, sich jedenfalls um so leichter Eingang verschaffte.

Die Brasilianer wissen kein Heilmittel gegen diese Krankheit. Heilbar ist sie jedenfalls, denn von unseren Schweinen, welche sämtlich mehr oder weniger affizirt waren, sind etwa nur 6 oder 7 draufgegangen, die anderen haben sich bei besserer Fütterung und nach Eintritt eines weniger regnerischen Wetters als im Monat März vorherrschte, von selbst wieder erholt, sind allerdings aber in ihrer normalen Entwickelung recht erheblich beeinträchtigt worden.

Wenn wir nun auch mit unserm Viehstand recht viel Mühe, Sorge und Aeger hatten, so machte er uns auf der andern Seite doch recht viel Spaß und brachte in die Einförmigkeit des Urwaldsdaseins doch ein gewisses munteres Leben hinein. Welch ein Vergnügen bereitete es uns zum Beispiel, uns in dem Viehhof auf einen Baumstamm zu setzen, dort den zum Kochen des Futters nöthigen Mais auszurebbeln, und nun das ganze Viehvolk um uns versammelt zu sehen, das mit eifriger Hast jedem nicht in die Schüssel springenden Korn nachging. Hühner, Enten, Truthühner, Schweine und Ziegen, alle betheiligten sich an der Konkurrenz und es war äußerst spaßig zu sehen, welche dieser verschiedenen Thiergattungen im Streitfall und wie sie einen Sieg über die anderen davontrugen. Königin aller war eine kleine Ziege, die in frechster Weise selbst die größten Schweine attakirte, ihnen, wenn sie böse wurden, sogar auf den Rücken sprang, oder mit schnellem Seitensatz ihnen auswich, um im nächsten Augenblick sie von hinten, an der Flanke mit ihren kurzen Hörnchen zu kitzeln. Natürlich war all dieses Viehzeug nicht auf die im übrigen in großen Mengen abspringenden Körner allein angewiesen, oft genug erhielten sie auch solche von uns absichtlich zugeworfen, wobei weniger die Nahrungsbedürftigkeit der einzelnen Individuen, als unsere verschiedene große Vorliebe für dieselben in der Wahl der Bevorzugten den Ausschlag gab. Solche Lieblinge wurden dann allmählich recht zutraulich, ja sogar frech. Unsere „Else", eine reizende silbergraue Henne mit zierlicher Mähne, ein wirklich anmuthiges Geschöpf, setzte sich regelmäßig neben uns auf den Baumstamm, und wußte genau, daß sie gar manches Korn uns aus der Hand picken durfte. Auch das stärkste unserer Ferkel, Titan genannt, fraß uns sehr bald aus der Hand, während seine Geschwister und Vettern nur allmählich dieses Vertrauen gewannen. Am frechsten aber war die älteste unserer kleinen Ziegen. Sie postirte sich mit ihren Vorderbeinen auf den Stamm neben meine Frau, und wenn diese ihr nicht genug zu fressen gab, versetzte sie ihr mir nichts dir nichts einige Stöße in die Seite. Urkomisch auch war es, wenn es einem der Schweine gelungen war, einen ganzen Kolben zu ergattern; schnell sucht es heimlich zu entwischen, aber, hat nur ein einziges anderes Schwein den Raub bemerkt, gleich rennt es ihm nach, und sofort stürmt die ganze Bande mit wilden Sprüngen hinter ihm her. Der Räuber, immer krampfhaft den Kolben im Maule haltend, jagt im ganzen Viehhof herum, rennt zur Maruschka hinab, keucht wieder herauf, aber unermüdlich wird er verfolgt. Nun wagt er es endlich, den Kolben niederzulegen, um die Körner auszubrechen, kaum aber hat er einige heraus, sofort schnappt ihm irgend ein kleiner Frechling die Beute wieder weg, der nun dieselbe Verfolgung wieder durchzumachen hat.

Die Schweine machen überhaupt am meiſten Spaß. Zu ihrer Unterſcheidung im Geſpräch über ſie, nicht etwa um ſie anzurufen, hatte ich jedem derſelben einen ſich möglichſt auf irgend welche Abzeichen beziehenden Namen gegeben. Neben dem „Titan“ gab es einen faſt ebenſo ſtarken „Herkules“. Von den verſchieden geformten weißen Flecken auf der ſchwarzen Grundfarbe erhielten Stella, Luna, Sagitta, Apis, Polyphem und andere ihren Namen. Kühner ſchon war es, einen Eber mit einer ringförmigen Auszeichnung „Polykrates“, und einen ſolchen mit einer bandähnlichen gar „Bandit“ zu nennen. Ein geſchnittener älterer Eber (jenes Thier mit dem Senkrücken) von ungemein gutmüthigem Charakter, der mit den kleinen Ferkeln aus allen drei Würfen ſich ſtets zu ſchaffen machte, ja mit ihnen förmlich ſpielte, hielt, wozu ihn ſeine Eigenſchaft als Hageſtolz ja auch prädeſtinirte, die Benennung „Allerweltsonkel“ oder „Onkel“ ſchlechtweg.

Eine wahre Luſt nun war es zu ſehen, wenn dieſe ganze klaſſiſche Schweinebande gefüttert wurde. Zum Transport aus dem großen Keſſel von der Küche nach dem übrigens nur wenige Schritte entfernt gelegenen Schweinehof bediente ich mich einer Schubkarre, in welche das ganze Futter direkt hineingeſchüttet wurde. Schon wenn ſie das Knarren des Rades vernahmen, kamen ſie wie toll von allen Seiten an die Thür geſprungen. Ihre cochos ſtanden, der Regenablaufsverhältniſſe halber, etwa 30 Schritte von der Thür entfernt. Auf dem Wege dorthin begleitete die ganze Bande mit unglaublichem Grunzen und Quieken das Gefährt, und machte ich mir nun den Spaß, ſie noch etwas zappeln zu laſſen, ſo ſchwoll dieſes Geſchrei zu einem wilden Getöſe an, das ſich erſt mit der Vertheilung des Futters in die verſchiedenen cochos legte. Jede Partei hatte nämlich je nach ihrer Größe einen beſtimmten Trog, und wehe dem Frechling, der in einen anderen übergreifen wollte. Mit einem mächtigen Stabe bewaffnet, hielt ich Ordnung, wehrte den Gefräßigen die Nachbarn zu ſtören und duldete nicht, daß eines der Ferkel, wozu ſie ſtets große Luſt haben, mit ſeinen Vorderpfoten oder gar mit dem ganzen Körper in den Trog eindrang.

Alle Mittag wurden ſie, wenn ſie es nicht freiwillig thaten, ein Bad zu nehmen gezwungen. Ich brauchte dann nur mit lauter Stimme in den Hof zu ſchreien: „Runter, r—runter!“ und Hals über Kopf ſtürmte die ganze Bande den ziemlich ſteilen Abhang des Viehhofes hinunter, einer oft über den andern purzelnd, der Maruſchka zu, die ſie an jener Stelle bereits zu einem weiten Baſſin ausgetreten hatten.

Auch die Beobachtung des Thierlebens bereitet viel Vergnügen und oft genug Anlaß zu Heiterkeit und zu Erſtaunen, und iſt eine der wenigen Quellen, aus denen der gebildete Menſch im Urwalde hin und wieder etwas geiſtige Nahrung zu ſchöpfen vermag.

XIII.

Urwaldskochbuch. Die Jagd im Urwald. Braſilianiſche Getränkeliſte.

Erſt, nachdem ich Kühe angeſchafft, wurde unſere Ernährungsweiſe wieder einigermaßen europäiſch. Monate lang hatte dieſelbe ausſchließlich aus dem braſilianiſchen Nationalgericht beſtanden, und erſt allmählich

hatten die nach und nach eintretenden Ernten eigener Feldfrüchte etwas Abwechelung in das ewige Einerlei gebracht.

Im Folgenden möchte ich einen Rückblick auf die Geschichte dieser Entwickelung werfen und damit die Mittheilung einiger Kochvorschriften verbinden, wie sie theils in Brasilien allgemein bekannt sind, theils von mir selbst — denn meine Frau hat mehr für physikalische Vorgänge und Hantirungen, als für chemische Verständniß — gefunden worden sind.

Zunächst hieß es also, im Winter zweimal und im Sommer dreimal täglich brasilianisches Nationalgericht. Vor dem Kochen müssen die Bohnen von den, ihnen auch bei sorgfältiger Reinigung meist noch beigemengten Schmutztheilen durch Waschen gereinigt und dann mit kaltem oder lauem, aber nicht mit heißem Wasser aufgesetzt werden, weil sie im letzteren Fall nicht quellen. Je nach dem Alter und der Güte der Bohnen müssen sie 3 bis 5 Stunden auf dem Feuer stehen, werden aber auch bei längerem Kochen immer noch schmackhafter. Sehr aufpassen muß man, daß die Bohnen stets genügendes Wasser haben, denn angebrannte Bohnen schmecken schauderhaft. Anfangs suchten wir solche Bohnen dadurch zu retten, daß wir sie mehrmals abspülten und dann mit frischem Wasser zusetzten. Allein, dadurch verlieren sie gerade das, was ihnen am meisten Geschmack verleiht, die schwarze Brühe, und schmecken ungemein fade. Man befolge daher lieber folgende Vorschrift: Der ganze Topf wird mit sammt den Bohnen, in denen man aber durchaus nicht rühren darf, in kaltes Wasser gesetzt, sodann die oberen nicht direkt angebrannten Schichten vorsichtig heraus genommen, und in einem anderen Topf wieder angesetzt. Am besten ist es natürlich, wenn die Hausfrau, schon zur Vermeidung häuslicher Zwiste, auf ihre Bohnen stets gut Acht giebt, und denselben zur richtigen Zeit Wasser, und zwar am besten kochendes, zusetzt, welches sie in einem daneben stehenden Topf immer in Vorrath halten muß. In dem Bohnentopf wird auch das Dörrfleisch gekocht, von welchem das auf dem Camp hergestellte Xarque, da es nur an der Luft getrocknet, den Fleischsaft noch enthält, entschieden dem Carne secca aus dem Süden, das getrocknet und ausgepreßt ist, sich aber in Folge dessen länger aufbewahren läßt, im Geschmack vorzuziehen ist. Dieses Dörrfleisch ist zweifelsohne derjenige Theil der brasilianischen Kost, an den sich der Deutsche am schwersten gewöhnt. Ist dasselbe aber von guter Qualität, insbesondere schön fett und durchwachsen, und hat es weder zu lange — es darf nie mit den Bohnen zu gleicher Zeit aufgesetzt werden — noch zu wenig gekocht, so hat man keine Ursache, es zu verschmähen.

In jedem Fall macht das Abkochen des Fleisches in der Bohnenbrühe dieselbe recht kräftig. Ist das Dörrfleisch nicht fett, so muß man etwas Speck mit den Bohnen verkochen, und außerdem erhöht es die Schmackhaftigkeit ungemein, wenn man kurz vor dem Anrichten eine Ladung von Speck und Zwiebelwürfelchen, die man in einem Pfännchen nebenbei zusammen geröstet hat, über das Bohnengericht hinübergießt. Man lache nun nicht, wenn ich selbst die Art der Zubereitung auf dem Tisch beschreibe; ich thäte es nicht, wenn ich nicht zu dutzenden Malen gesehen hätte, wie Neuangekommene, die bei uns zu Gast waren, sich unglaublich ungeschickt bei dieser Manipulation gestellt haben. Man zerdrücke zunächst die Bohnen mit der Gabel, so daß die Bohnenbrühe recht

füge sodann von dem mit einigen scharfen Gewürzen er, Piment) versetzten Essig einige Tropfen und eventuell, nicht in der Küche geschehen, etwas Speck mit Zwiebeln nun langsam, dieselbe stets verrührend, Farinha so lange wischen Dickflüssigkeit und Festheit in der Mitte stehender [illegible] e heißer die Bohnenbrühe, desto mehr quillt die Farinha auf und desto schmackhafter wird sie. Die Brasilianer schütten gewöhnlich so unbändig viel Farinha hinzu, daß das Ganze fast alle Feuchtigkeit und damit für den Europäer den größten Theil seiner Schmackhaftigkeit verliert. Manche lieben es, mit den Bohnen Suppenkräuter abzukochen, doch haben wir gefunden, daß dadurch das Gericht eher weniger wohlschmeckend wird.

Gleich vom ersten Tage an kann man aber hin und wieder etwas Abwechselung in den Speisezettel bringen durch eine Frucht, die der Wald in den auch sonst so nützlichen Palmiten liefert: Der oberste weiche Theil des Stammes nämlich, aus welchem die Blätter entspringen, der sogenannte Palmitenkohl, von den Brasilianern nur palmito genannt, während der Stamm bei ihnen ripa heißt.*) Man befreit denselben von seinen vielen Blattscheiden und dem härteren Theil des Markes, schneidet die Weichtheile derselben in kleine Stücke und kocht sie entweder in den Bohnen — wobei die Gefahr des Anbrennens aber nahe liegt — oder in Salzwasser, um sie dann mit gebratenen Speckwürfelchen zu essen, oder schmort sie in Fett, was entschieden die beste Zubereitungsmethode ist. Der Palmitenkohl — übrigens, von einigen stark nach Terpentin schmeckenden Früchten abgesehen, so ziemlich das einzige Nahrungsmittel, das der brasilianische Urwald dem Menschen liefert — ist nun nicht etwa eine leidliche, aus Mangel an Besserem gerade noch mitzunehmende Speise, sondern ist von ausgezeichnetem, wohl in Folge eines starken Asparagingehaltes auffallend an Spargel erinnerndem Geschmack. Waldläufer, die sich im Urwald verirrt, haben sich oft Tage, ja Wochen lang, fast ausschließlich von Palmitenkohl ernähren müssen und können.

Aber selbst mit den einzelnen Bestandtheilen des brasilianischen Nationalgerichts lassen sich einige Abwechslungen in der Kost herbeiführen. Man kocht die Bohnen dick ein und übergießt sie mit gebratenem Speck und Zwiebeln und mit Essig: Saure Bohnen. Man kocht sie ganz weich, aber mit langer Brühe, und drückt sie durch einen Durchschlag in die Brühe hinein: Legirte Bohnensuppe. Man kocht sie dick ein und brät sie in Speck: Gebratene Bohnen. Man vermischt sie mit Farinha, gerade wie zum Genuß bei Tisch, nur mit etwas mehr von derselben, und macht daraus einen in der Pfanne auf beiden Seiten zu backenden Kuchen; sehr zu empfehlen. Man kann ihn auch ohne Bohnen, bloß aus Bohnenbrühe und Farinha herstellen.

Die Farinha läßt sich deswegen schlecht verwenden, weil sie mangels jeden Klebestoffes sich nicht verbacken läßt. Ein sehr schmackhafter Ersatz für das Brod zum Kaffee, dessen man auf die Dauer allerdings leicht überdrüssig wird, bietet die mit Zucker zu gleicher Zeit auf

*) Und zwar nicht nur, wie manche glauben, der als Baumaterial verwerthete sondern auch der stehende Stamm.

der Pfanne (aber ohne Fett) bräunlich geröstete Farinha. Auch die mit heißem Wasser gebrühte, mit Zucker versetzte und dann in der Pfanne in Fett auf beiden Seiten braun gebackene Farinha giebt einen ganz guten Kuchen.

Besser als gekocht schmeckt das Dörrfleisch unter Umständen am Spieß gebraten (assado). Man steckt das Fleisch in Stücke geschnitten an einen angespitzten Holzstab und hält es so lange über glühende Kohlen, bis es schön gebräunt ist. In dieser Zubereitungsweise schmeckt es besonders zu dem aus bloßen heißem Wasser und Farinha hergestellten sogenannten pirão ganz gut. Sehr beliebt ist bei den Brasilianern das sogenannte insopado. Das Fleisch wird einige Stunden lang eingeweicht, dann in Stücke geschnitten, abgekocht, und mit Gewürz, Zwiebeln, Kümmel und Piment in heißem Fett geschmort. Die unvermeidliche lange Brühe, die der Brasilianer durch Zusatz von Wasser dann noch hinzufügt, wird Manchem nicht behagen, der sich lieber mit weniger, aber kräftiger Sauce begnügt.

Sehr gut hat uns stets saures Dörrfleisch geschmeckt. Nachdem es etwas gewässert worden, wird es einen Tag lang in Essig und Gewürz gebeizt, dann in Fett geschmort, etwas Wasser und schließlich die Beize hinzugethan. Hat man Weizenmehl im Hause, so rührt man vorsichtig etwas mit Wasser vorher durchfeuchtetes Mehl daran und erhöht damit die Schmackhaftigkeit ungemein.

Für Fleischklopse habe ich mir folgende Zusammenstellung erdacht und probat gefunden. Das einen Tag lang gewässerte Fleisch wird fein gehackt — am besten in einer Fleischhackmaschine, welche die vielen Sehnen gut entfernt — und sodann mit dem dritten Theil geriebenen Brodes, was für welches es auch immer sei, und einer tüchtigen Portion fein gewiegter Küchenkräuter und Zwiebeln vermischt, der gehörig gemischte Teig mit der Hand zu Klößen geformt und diese in der Pfanne gebacken.

Doch zur Ausführung dieses Rezeptes gehört ein Nahrungsmittel, das wir erst verhältnißmäßig sehr spät genießen konnten, das Brod. Viele der Kolonisten kauften sich zwar gleich im Anfange Roggen- und und Weizenmehl und buken sich ihr Brod, oder kauften es auch von Götsch, dessen Neffe Bäcker war und mit seiner Waare unter Deutschen und Brasilianern viel Absatz fand. Allein ich wollte mir diesen Luxusgenuß (denn das Weizenmehl kostet dort 320 Reis, und Roggenmehl 240 bis 280 Reis das Kilo) nicht gönnen, da es mein Prinzip war, soweit als möglich alles Geld nur produktiv zu verwenden, für die Konsumtion aber möglichst wenig auszugeben. Ich wartete daher mit dem Brod, bis ich es aus dem selbst erzeugten Maismehl backen konnte. Zu diesem Zweck ließ ich mir zunächst eine Handmaismühle herstellen, wie sie die deutschen Kolonisten gewöhnlich in Gebrauch haben, und brachte das unförmlich große Ding in der Wirthschaftsstube unter. Man kauft bei den Vendisten in Joinville die beiden „Steine", zwei gerippte ineinanderpassende abgestumpfte Kegel aus Eisen für 6 Milreis und der Tischler stellt das hölzerne Gestell, in welches eines dieser Eisen fest gemacht, das andere an ein großes Rad dergestalt befestigt wird, daß es sich in jenem drehen kann, für 5 bis 6 Milreis her. Die Arbeit an dieser Mühle ist recht anstrengend und liefert als Resultat selbst nach mehrmaligem Durch-

laises niemals wirkliches Mehl, sondern nur mehr oder Schrot. Ganz eiserne Mühlen sind für den Kolonisten

Maismehl, besonders das auf solchen Mühlen gewonnene, schlecht allein verbacken. Man setzt ihm daher entweder [illegible] Roggenmehl oder aber zerriebene Knollengewächse, theils in rohem, theils in gekochtem Zustande zu. Auch Reismehl oder Farinha fügen manche Kolonisten dem Teige bei.

Den Backofen ließ ich, wie das die Kolonisten, so lange noch keine Ziegel in der Nähe gebrannt werden, meist thun, aus bloßem Lehm herstellen. Die Wölbung wird hierbei auf einem Gerüst aus umgebogenen elastischen Hölzern hergerichtet, welches beim ersten Brande wegbrennt. Mit diesem muß man aber mindestens 2 bis 3 Wochen nach Fertigstellung des Ofens warten, weil die Wölbung sonst unweigerlich einfällt. Besser ist es natürlich, den Backofen aus Luftziegeln zu bauen. Man läßt sich vom Tischler eine genau winkelige Form machen, und läßt die mit derselben hergestellten Ziegel auf einer vollständig ebenen Fläche (weil sie sonst auseinanderbrechen) einige Tage lang an der Sonne trocknen. Ich habe mir, später wenigstens, den unteren Theil des Ofenlochs mit solchen Luftziegeln auslegen lassen, weil, so lange er nur aus bloßem Lehm bestand, sich fortwährend Stücke von ihm loslösten. Körbe und dergleichen Behältnisse zum backen der Brode kennt man nicht; man legt die Brode einfach auf die Blätter der auf feuchtem Lande häufig wachsenden Musacee, die die Brasilianer Caité nennen, muß sie aber, gleich nachdem das Brod den Ofen verlassen, abreißen, weil sie sonst an demselben kleben bleiben.*)

Das Maisschrot läßt sich auch, mit Wasser gekocht und mit Salz, Fett und Küchenkräutern angerichtet, als „Polenta" verwerthen. Ein besonders wohlschmeckendes Gericht aber stellt man in der Weise her, daß man den gekochten Maisbrei dünn auf ein Brett schmiert, ihn erkalten und damit fest werden läßt, in Stücke schneidet und diese im Fett ausbrät. Dieselben lassen sich sowohl mit Salat, als auch mit Zucker genießen.

Eine dritte Verwendung des Maises ist die als Kaffee. Als der Preis des echten Kaffees plötzlich sehr in die Höhe ging, bestimmte ich zum Entsetzen meiner Frau, daß fernerhin nur Maiskaffee getrunken würde. Die Körner werden geröstet und gemahlen und geben ein Getränk, das recht stark angesetzt, mit genügend Milch und Zucker versehen, sich ganz gut genießen läßt.

Von unserer Maisernte haben wir fast ein Jahr lang, außer dem Futter für unser Vieh, Brod, Brei und Kaffee gehabt, wurden aber schließlich des Maisgenusses sehr überdrüssig, ein Nachtheil, der bei

---

*) Ein frappantes Beispiel, zu welchen ungeheuerlichen Behauptungen Reisende sich versteigen können, welche das Kolonistenleben selbst nicht kennen gelernt, oder wenigstens nicht die gehörige Sorgfalt bei Ausfragung der Leute angewandt haben, liefert eine Stelle in dem Buche von Cannstadt: „Brasilien" Derselbe erzählt ernsten Gesichtes, daß die deutschen Kolonisten aus diesen Caitéblättern ihr Brod backen. Schade, daß er uns nicht mitgetheilt hat, ob er ein solches Caitébrod nicht selbst einmal probirt habe!

· Farinha kaum eintreten kann. Gleichwohl freut man sich
ɜs über jede Abwechselung, die die eigene Ernte in das
Nationalgerichts bringt. Und wie schwelgten wir erst in
Gemüsen, als uns der Juli, August die mannigfachen Knollen-
n die Küche lieferten!

ten sind wegen ihres süßen Geschmacks nicht Jedermanns
n ißt sie gekocht, und zwar auch mangels anderer Zubeiße
kaffee, in der Asche gebraten — in welchem Zustande ihr
em der gebratenen Kastanien ähnelt — gekocht und als Salat
n Scheiben geschnitten und roh in Fett gebraten (nicht zu
gekocht, dann zerdrückt und in einer Pfanne auf beiden Seiten
raten (ausgezeichnet!) und schließlich in Klößchenform. Zu
irt nothwendiger Weise als Bindemittel etwas Mehl und er-
Beise ein Ei. Man kann die Klößchen entweder in kochendem
n oder aber zu länglichen Gestalten geformt im Fett braten.
mir besonders kultivirte Speise — die man ebenfalls süß
at genießen kann — erfordert viel Fett, und umsomehr, je
hl man nimmt. Solche Batatenwürstchen sind dann aber
Fett kriecht mit wahrer Lust in den Teig hinein und sprengt
en Richtungen auseinander, so daß gewissermaßen künstliche
hlen aus dem Teige entstehen. Nimmt man dagegen viel
ibt die Oberfläche ganz glatt, und man hat an dem trockenen
förmlich zu würgen, ehe man es hinunterbekommt. Wer Milch
it, kann sich mit dieser und gekochten Bataten ein ganz wohl-
Pürée herstellen, oder auch die gekochten Bataten als Zu-
ueren Milch genießen, hat man schließlich einmal frisches
ause, mit dem man eine Bouillon sich kochen kann, so giebt
wie bei der Kartoffelsuppe hineingedrückt, der Brühe einen
Beigeschmack. Selbst in den Bohnen gekocht, findet sie ihre

ian auch das Kraut von Bataten als Gemüse genießen kann,
später gehört; in Brasilien ist dieser Genuß unbekannt.
veniger verschiedenartige Verwendung als die Batate findet
Es liegt das einmal daran, weil sie sich weniger binden
:, und dann, weil sie in gekochtem Zustand erkaltet, sofort
't wird. Im übrigen ist auch das Bedürfniß nach ander-
utzung bei der Tajá nicht so groß, weil sie schon im gekochten
Bbesondere mit gebratenen Speckwürfelchen zusammen genossen,
hmetes Gericht liefert. Auch die jungen Blätter der Tajá
Spinat zubereitet, ein gutes Gericht, dem man auch eine be-
raft bei Leberkrankheiten nachrühmt.
lipim ist das gleiche Lob zu spenden: Bei der Zubereitung
die Wurzel der Länge nach zu durchschneiden, und der in der
iche holzige Strunk zu entfernen. Eine Hausfrau, die diese
ssern bei Tische überläßt, macht sich einer großen Nachlässig-

inste Knollengewächs ist zweifelsohne die Mangarite, doch
en nicht für den täglichen Gebrauch geeignet. Gegen ein
nen würde auch die Hausfrau protestiren, da die Entschälung

Knöllchen — von denen der Feinschmecker übrigens die unkleren den großen gelben bei weitem vorziehen wird — erfordert. Die Hausfrau, die dieses Putzen nun gar mit dem ehmen will, wird schier in Verzweiflung gerathen und die je des Mannes gründlich verwünschen. In seinem eigenen öge letzterer daher von einem Brasilianer sich einen Besen aus en lassen. Mit diesem bewaffnet schickt er die Frau sodann , diese stellt ihren Korb mit Mangaritchen in dasselbe hinein nn mit ihren Besen in ihm wie toll herum, der Erfolg wird en.

leinen, jungen Mangariten schmecken am besten, wenn sie roh raten werden, größere Exemplare müssen gekocht werden.

allen brasilianischen Knollengewächsen ähnelt die Cará unserer n meisten; doch ist dieselbe entschieden auch das wasserhaltigste nahrhafteste von allen. Die beste Verwendung findet die Brodbacken, da sie sehr viel zur Lockerung des Teiges

araruta lassen sich wegen ihrer vielen Fasern in einfach gekochtem Zustande nicht genießen, sondern dieselben müssen erst zu Mehl verarbeitet werden. Man entfernt die schuppenartigen Häute, reibt die Wurzeln auf dem Reibeisen oder der Reibmaschine und schlämmt den Brei mehrmals mit frischem Wasser. Das sich setzende Mehl nun giebt mit Milch gekocht ein köstliches Gericht, läßt sich zu mancherlei Backwerk und auch als Stärke für die Wäsche verwenden.

Als Viehfutter sind von allen Knollengewächsen die Bataten am besten zu verwenden, und zwar sowohl die Knollen wie das Kraut. Die übrigen munden den Thieren natürlich auch, doch sind sie, mit Ausnahme der Cará und vielleicht des Aipi, für diesen Zweck, im Hinblick auf die Werthschätzung, die sie als menschliche Speise genießen, eigentlich zu gut. Die Araruta dagegen liefert namentlich für Schweine und Geflügel — die Enten fressen sie leidenschaftlich gern — ein sehr gutes Futter, nachdem sie vorher etwas auseinandergeklopft worden sind.

Wie die Batatate in der Mannigfaltigkeit ihrer Verwendung unserer Kartoffel, so gleicht die Banane aus demselben Grunde unserm Apfel. Von den verschiedenen Spielarten der Banane eignen sich etliche zu gewissen Verwendungen in besonders hohem Grade. So schmeckt in rohem Zustande von allen Bananen, die ich kennen gelernt, die kleine, goldgelbe, sehr süße Goldbanane (banana d'ouro) am besten, die Silberbanane (banana da prata), welcher ein gleich guter Geschmack nachgerühmt wird, ist in Dona Franziska nicht verbreitet. Die Zwergbanane (banana nanica) liefert ungeschält in der Asche gebraten einen der köstlichsten Genüsse, welche die Tropen überhaupt überhaupt bieten können. Vorzüglich eignen sich solche zubereite Bananen auch als Zuspeise zu Milchbrei von Araruta- oder Weizenmehl, oder auch zu roher süßer oder saurer Milch. Zum dem gleichen Zweck ist die banana de São Thomé am wenigstens geschickt, weil sie ungemein trocken ist; aber gerade diese Eigenschaft macht sie als gute Fettschluckerin ungemein geeignet, um in Fett gebraten zu werden. Man schält sie, schneidet sie in zwei Längshälften, legt sie in einer Pfanne ins Fett und bestreut sie vor dem Braten mit

Zucker. Die braun gewordenen Stücke werden umgedreht und nochmals mit Zucker bestreut; ein herrliches Nachtischgericht.

Die übrigen Zubereitungsarten erfordern weniger ausgeprägte Eigenschaften der Früchte, und man kann daher mit Erfolg alle andern Bananenarten dazu benutzen. Dieselben können in Wasser mit Zucker und Gewürz (Zimmet, Nelken) zu Mus gekocht, in kleine Stückchen geschnitten und in einen leicht gehenden Teig gehüllt aus dem Fett ausgebacken, als Füllung von Eierkuchen benutzt, in Längsscheiben zertheilt als Kuchenbelag verwandt, mit Fettgrieven zusammen geschmort, kurz auf die mannigfaltigste Art und Weise verwerthet werden.

Man sieht, daß man mit einiger Liebe zur Sache auch im Urwald sich wenigstens nach der ersten Ernte recht viel Abwechslung in seinen Genüssen verschaffen kann, die natürlich durch den Ertrag des Gemüsegartens und der Viehzucht noch bedeutend vermehrt wird.

Am 24. Juli konnten wir unser erstes selbstgemästetes Schwein schlachten; obwohl sehr gut gefüttert, wog es doch nur 75 Kilo, und hätte, wenn verkauft, weniger eingebracht als sein Futter. Nichtsdestoweniger wird der Kolonist natürlich niemals unterlassen, sich zum eigenen Gebrauch Schweine zu halten. Ein solches Schweineschlachten im Urwald erfordert mehr Arbeit, als man denken sollte; zwei Personen haben einen ganzen Tag lang damit vollauf zu thun. Denn außer den sonst gebräuchlichen Arbeiten, dem Ausnehmen, Waschen der Därme, der Wurstbereitung, Schmalzauslassung, muß auch noch das Fleisch sehr sorgfältig zur Aufbewahrung präparirt werden. Zu diesem Behufe muß dasselbe von den Knochen getrennt, in nicht zu dicke Scheiben geschnitten, sehr gut eingesalzen und in ein Gefäß, z. B. in ein gamellão oder besser in ein Faß, gesteckt werden, in welchem womöglich die Salzbrühe über den gesammten Inhalt darübersteht. Ist das der Fall, so kann man das Fleisch viele Tage lang darin lassen, wenn nicht, so muß es sofort an der Sonne getrocknet werden.

Der Speck wird von den Brasilianern gewöhnlich bis auf die Schwarte eingekerbt und die Kerben mit Salz eingestreut. Aber da gerade in solche Einschnitte die Fliegen gern ihre, sich später in Maden verwandelnde Eier hineinlegen, so ist die Methode der Deutschen, den Speck in großen ungekerbten Stücken erst in Salzwasser ziehen zu lassen und dann zu räuchern, entschieden vorzuziehen. Schinken mit den Knochen zu räuchern, gelingt nur sehr selten, und ist jedenfalls nur Hausfrauen anzurathen, die sich schon während mehrerer Jahre mit den Eigenheiten des Klimas und seinem Einfluß auf die Fleischkonservirung praktisch vertraut gemacht haben.

Ganz ebenso wie mit dem Schweinefleisch, verfährt man auch mit frischem Rind- und Wildfleisch behufs Konservirung desselben. Im Winter kann man aber immerhin frisches Fleisch 2 bis 3 Tage, im Sommer höchstens 12 Stunden lang, hängen lassen, ehe man es zubereitet. Es ist das sogar sehr zu empfehlen, weil das Fleisch sämmtlicher brasilianischer Thiere äußerst zäh ist, und diese Eigenschaft durch Hängenlassen wenigstens etwas verliert.

Auch im übrigen ist das Fleisch in Brasilien — ebenso wie auch das Gemüse — bei weitem nicht so schmackhaft als bei uns. Ganz be-

n das, was
ch überhaupt
) den Erträg-
an vor allen
weck sehr gut
. Ich habe
einziges Mal

ein lebendiges, wildes Thier frei umherlaufend gesehen, es war das in einem langen Hohlweg in der Provinz São Paulo, und dieser Genuß war so vorübergehend, daß ich gar nicht unterscheiden konnte, welcher Art das Raubzeug war. Nun bin ich allerdings kein Jäger; Leute mit waidmännischem Instinkt mögen auch wohl ohne Hülfe von Hunden hin und wieder mal einem Vierfüßler begegnen, sicherlich aber selten. Nur Affen treffen die Nimrode häufiger auf den Bäumen an. Dagegen hat man ein einfacheres Mittel, auch ohne Hund und Pulver ein Wildpret zu erlangen: man baut Fallen im Walde an solchen Stellen, wo die Thiere ihren Wechsel haben. Am besten ist es, man ruft hierbei einen Brasilianer zu Hülfe, die sowohl die passenden Orte finden, wie die Aufstellung der Falle sehr gut besorgen können.

Es wird zu diesem Zweck ein kleiner, etwa 30 cm hoher Zaun aus den elastischen Stengeln einer niedrigen Palmart gemacht, und über diesen vier Palmiten angebracht, welche mit einer künstlichen Vorrichtung derartig in Verbindung gesetzt sind, daß das Thier, welches in den umzäumten Gang kommt und an jene Vorrichtung stößt, augenblicks von den vier Palmiten zu Boden geschlagen wird.

Am häufigsten fangen sich auf diese Weise das acuti oder cutia, eine Art Hase, das paca, gleichfalls ein Nager, der tatú (Gürtelthier), die gambá (Beutelratte) und von Vögeln der Macuc und der Chobó.

Die eigentliche Jagd beschränkt sich bei den Deutschen meist auf Affen und Vögel, aber viel Reiz kann sie auch nicht gewähren, da sie sich wegen des dichten Unterholzes meist auf die Picaden beschränken muß, und der Vogel allzuschnell im Dickicht verschwindet. Die am häufigsten erbeuteten Vögel sind der Jacú in seinen drei Arten: Jacutinga, Jacupema und Jacuassú, von denen ersterer entschieden den feinschmeckendsten Braten von allem Wildgeflügel in Brasilien liefert, der Macuc, welcher allabendlich zur Zeit der Dämmerung unter Verlautbarung dreier heller Pfiffe auf den Bäumen sein Nachtlager aufsucht, der Tucan mit seinem enormen Schnabel und seiner schönen gelb und roth gefärbten Brust, ferner die Papageien, Tauben, und auf dem Wasser die mareccas (Enten), die saracúras (Reiher) und pinguás, von denen Letztere einen durch Abhäutung sich bis zu einem gewissen Grad verlierenden starken Beigeschmack nach Fischen haben.

Die Affen werden von Manchen ihrer Menschenähnlichkeit halber verschmäht, ich muß gestehen, daß nur der widerliche Geruch, der ihrem Fleische und der von ihnen gekochten Brühe entströmt, mir sie ungenießbar macht. Im übrigen lernt man in Brasilien schließlich alles genießen. Eidechsen, Gürtelthiere, Ameisenbären, alles findet seine Liebhaber. Selbst Alligatorfleisch, das etwa zwischen Huhn und Fisch die Mitte hält, haben wir genossen, konnten aber das sorgsam präparirte und geräucherte Thier

nicht ganz aufessen, weil es uns schließlich seiner Weichlichkeit halber widerstand.

Ich habe dieses Jagdkapitel absichtlich kurz gehalten; einmal, weil ich hier zu wenig aus eigener Erfahrung sprechen kann, und dann auch, weil ich in dem auswanderungslustigen Leser keine Jagdgelüste erwecken will. Denn eine allzustarke Nimrodigkeit thut dem Kolonisten niemals gut; es hält ihn von der Arbeit ab, und die Beute eines Tages ist gewöhnlich nicht die dabei umsonst verschossenen — in Brasilien recht theueren — Patronen werth. Natürlich muß der Kolonist aber stets ein Gewehr für den Fall eines Angriffs seitens der Bugger (Indianer) bei der Hand haben, die hin und wieder noch immer die Kolonisten beunruhigen, und auch gelegentlich einen Kampf auf Leben und Tod nicht scheuen.

Nichts vermißt der Deutsche im Anfang wohl mehr in Brasilien, als sein heimathliches Bier. Denn das dortige ist einmal von sehr schlechter Qualität und zweitens recht theuer. Die Flasche kostet 280 bis 320 Reis, von importirtem aber 1 Milreis. Im Urwald muß er natürlich ganz den Gedanken an diesen Genuß aufgeben. Leider sucht nun gar Mancher den Ersatz hierfür im Genuß des Cachaß, von welchem die ganze Flasche ja nur 100 bis 200 Reis kostet. Man kann nicht genug vor diesem Gift warnen. Manche behaupten, das Klima verlange nothwendiger Weise seinen Genuß, und Jeder, möge er sich anfangs auch noch so hartnäckig dagegen gesträubt haben, muß sich schließlich doch zu demselben, und wäre es auch nur in mäßigem Umfange, bekennen. Unsinn! Wenn es ein Klima giebt, das zum Schnaps nöthigt, so ist es höchstens das der Polarkreise und nicht das der Wendekreise. Daß sich die meisten Menschen an dieses Uebel so leicht gewöhnen, liegt einzig und allein darin, daß, wo immer man auch ins Haus tritt, man sofort dieses Zeug angeboten bekommt, und den Menschen fast ausnahmslos die Willenskraft fehlt, das Angebot auszuschlagen. Ich habe es konsequent durchgeführt und habe den Cachaß unvermischt höchstens einmal ausnahmsweise nach dem Genuß sehr fetter Speisen, sonst nur mit Wasser verdünnt in kleinen Quantitäten zu mir genommen. Auch meinen Arbeitern habe ich nur in Ausnahmefällen, etwa nach einer Arbeit im Regen oder als Belohnung bei anstrengenden Arbeiten oder aber bei längeren Abendarbeiten Cachaß zu trinken gegeben. Der Deutsche ist schon soweit, daß er sich meistentheils — in Joinville ausnahmslos — die tägliche Verabreichung eines bestimmten Quantums Cachaß bei seinem Engagement förmlich ausbedingt. Selbstverständlich habe ich mich auf dergleichen Abmachungen niemals eingelassen, und zwar im Interesse der Arbeiter selbst, denn, weit entfernt zu glauben, der Schnaps kräftige zur Arbeit, bin ich vielmehr der Ansicht, er wirke erschlaffend auf die Muskulatur.

Doch, man halte einen ehemaligen Studenten um des Himmels willen nicht für einen Mäßigkeitsfanatiker. Auch ich habe mir den Cachaß oft genug schmecken lassen, nur nicht in seiner rohen Gestalt; denn ich verlange vom Genuß eines geistigen Getränkes, daß es mich anrege und nicht innerlich verbrenne und betäube. In zweierlei Weise bereitete ich ihn mir zu. Einmal kalt mit Wasser und Syrup, oder, was bei weitem vorzuziehen ist, als Ingwerpunsch.

Gar manche heitere Stunde haben wir bei diesem Getränk mit unsern Gästen zugebracht, die aus Joinville und aus der Heimath kommend, hin und wieder eine angenehme Abwechslung in die eintönige Einsamkeit unseres Lebens brachten. Und sicherlich hatte noch vor einem Jahrzehnt der alte Gott des Itapocú sich nicht träumen lassen, daß bei solchen Gelegenheiten seine Ufer von den Klängen der „Wacht am Rhein" und des „Deutschland, Deutschland, über Alles" widerhallen würden.

In kleineren Quantitäten läßt sich auch der eben in Gährung gerathene Melado, aus welchem der Cachas destillirt wird, gewissermaßen als „Most" trinken. Ein äußerst erfrischendes Getränk aber ist das sogenannte Ingwerbier, welches sich jeder Kolonist selbst bereiten kann. Auf 20 Flaschen Wasser nimmt man $^1/_8$ k Ingwer und $^1/_2$ k gewöhnlichen braunen Zucker (von raffinirtem wäre seines geringeren Wassergehalts halber natürlich weniger zu nehmen), zerklopft den Ingwer gut, und kocht alles zusammen 6 bis 7 Stunden lang. Nach Erkaltung setzt man dem Gekoch Bierhefe — soviel etwa, wie man in Joinville für 2 Vintem erhält, zu, rührt gut um und läßt es eine Nacht über ruhig stehen. Am nächsten Tage wird das Gebräu auf Flaschen — von denen übrigens jede 5 bis 6 Vintem kostet — gezogen, in denen sich die Gährung zu vollziehen hat. Je nach der Jahreszeit ist dieselbe in 2 bis 4 Tagen vollendet und das kohlensäurereiche Bier genießbar. Sehr wichtig für das Gelingen des Bräus ist die Güte der Hefe. Sauerteig läßt sich zwar auch dazu verwenden, ist aber entschieden nicht so wirksam. Hat man übrigens einmal Bierhefe angewandt, so kann man mehrere Male hintereinander den Satz aus dem Kessel, in welchem das Gebräu eine Nacht lang stehen blieb, benutzen. Derselbe muß auf eine Flasche gefüllt und stets unter Wasser gehalten werden, womöglich unter öfterem vorsichtigem — um nicht zu viel Hefe zu verlieren — Wechsel derselben. Je nach der Temperatur wird die Hefe im Sommer nach 8 bis 10 Tagen sauer und unverwendbar. Am besten wird der Kolonist wohl thun, wenn er sich seine Hefe selbst macht, wofür das folgende Rezept mir das beste scheint. Man rührt etwas Mehl, Zucker und Wasser gut untereinander, läßt es eine Viertelstunde kochen, abkühlen, rührt etwas Sauerteig daran und läßt das Ganze in einer Flasche 24 Stunden lang stehen. Auch diese Hefe kann man bei öfterer Zuführung frischen Wassers — welche unbedingt nach den ersten 24 Stunden erforderlich ist — 8 Tage lang gut erhalten. Auf die Menge der zugesetzten Hefe kommt gleichfalls sehr viel an. Ist dieselbe zu gering, so erhält man ein mattes, kohlensäurearmes, kaum trinkbares Gebräu, ist sie zu stark, so riskirt man entweder, daß die Flaschen platzen oder die Pfropfen hinausgetrieben werden und der größte Theil des Inhalts der Flasche hinaussprudelt. Einiges von dem Gebräu verliert man übrigens stets auf diese Weise, und es ist darum entschieden anzurathen, die Pfropfen nur fest einzutreiben aber nicht festzubinden, da man in letzterem Fall mit Sicherheit außer dem Inhalt einiger Flaschen auch noch diese selbst verliert.

Das Ingwerbier hält sich im Sommer kaum 10 Tage lang. Seine Haltbarkeit und auch seine Schmackhaftigkeit wird aber durch Zusatz eines Bitterstoffes sehr erhöht. Auf dem Hochland nimmt man dazu importirten Hopfen. Andere haben mit dem Zusatz mit Wermuthsextrakt, ich mit

. Schalen einer das Citronat liefernden Orangenart gute Er=

den süßen Orangen, die in Dona Franziska auch auf ver=
g schlechtem Boden gut gedeihen wird daselbst ein sehr guter
izirt, indem man die Orangen schält, zerdrückt und unter Bei=
on Zucker der Gährung aussetzt. Ich selbst bin nicht dazu
Orangenwein herzustellen, und habe auch verabsäumt, mir ein
zept für seine Herstellung geben zu lassen. Der Wein schmeckt,
Zucker angesetzt, dem Sherry, mit braunem, dem Madeira
ıd hat auch den hohen Alkoholgehalt dieser Weinsorten. Die
ıngenwein wird, wenn ich nicht irre, in Joinville mit 320 Reis

ıbenwein wird nur in kaum nennenswerthen Quantitäten in
ziska produzirt; soviel ich mich erinnere, habe ich auch niemals
Tropfen getrunken. In dem benachbarten Blumenau ist man,
ıielen anderen Beziehungen, auch in diesem Punkte bedeutend

diese geistigen Getränke treten für den Urwaldskoloniſten aber
keit weit zurück gegen den Maté, die Blätter und Stengel
ɔem Hochland wachsenden Ilex=Art, welche in Dona Franziska
ı Mühlen verarbeitet werden, und deren Aufguß oder Aufkoch
ielen Richtungen hin vorzügliches Getränk liefert. Was die
ɜsweise anbetrifft, so brühen die Meisten den Maté nur mit
Wasser auf; wir dagegen haben gefunden, daß bei richtigem,
'inuten lang anhaltendem Kochen des Thees derselbe an Ge=
vinnt. Ohne Maté würde für mich das leben und arbeiten
kaum möglich gewesen sein. Ich kenne kein erfrischenderes,
s und den Durst besser stillendes Getränk, als warmen
ſt, wenn ich in größter Hitze mich an den Fogueiros halbtodt
hatte, und ich erschöpft aufs Bett mich legen mußte, machte
ɔenuß einiger Tassen Maté bald wieder frisch. Und das gute
Getränk ist, daß man es in beliebigen Quantitäten ohne jede
ne Folge — wie sie sich nach dem allzustarken Genuß von
Thee einstellen — zu sich nehmen kann. Er ist weder auf=
der Thee, noch dem Magen unzuträglich, wie häufig der
wirkt im Gegentheil in Folge seines hohen Gerbstoffgehaltes
prophylaktisch gegen Fieber und ansteckende Krankheiten, und
erdauung ungemein befördern, ein Umstand, der bei der ver=
ig nicht leichten Verdaulichkeit der schwarzen Bohnen sehr ins
llt. Der Maté ist schließlich, namentlich bei Zusatz von etwas
in angenehm schmeckendes Getränk, das an Feinheit dem
Thee zwar nachsteht, aber sicher besser ist, wie sein Ruf

XIV.

Straßenbau und Straßennichtbau. Die Technik des Straßenbaues im Urwald. Unerhörte Parteilichkeit und Protektionswirtschaft. Die Bruderthaler und ihr Dalai-Lama. Brasilianische Vertragstreue. Totale Kopflosigkeit als Resultat eines Schwabenalters von kolonisatorischen Erfahrungen. Unerhörte Vergeudung von Geldern. Ein Protektionsschuppen. Gerechtfertigte Empörung der Geister aber nicht der Hände.

Im zweiten Winter in Brasilien fanden wir uns von einer Ueberfülle von selbsterzeugten Nahrungsmitteln umgeben. Mais, Bohnen, Knollengewächse aller Art, unendlich viel Gemüse, Speck, Schmalz und Schweinefleisch, Eier und Geflügelfleisch, Milch, Butter, Sahne, Käse, alles stand uns in solchen Quantitäten zur Verfügung, daß wir materiell ein im Vergleich mit unserm bisherigen geradezu glänzendes Dasein führen konnten, ja daß wir eigentlich nicht wußten, wohin mit all dem Ueberfluß.

Aber diese Frage war eine recht wichtige, ja für das Gelingen der Ansiedelung die entscheidende. Die Lösung derselben konnte aber bis dahin noch nicht erfolgen, weil noch immer nicht das Itapocúthal durch eine fahrbare Straße an das Straßennetz von Joinville angeschlossen war. Die Geschichte dieses Straßenbaues ist geradezu als ein Skandal, als ein Schandfleck für den Hamburger Verein und seine Beamten in Joinville zu bezeichnen. Ich werde dieselbe hier im Zusammenhang darstellen, obwohl die endliche Vollendung erst — man höre und staune — in die Zeit fällt, in der ich bereits mein Grundstück verlassen hatte.

Versuchen wir zunächst, uns eine Vorstellung von dem Straßenbau in Dona Franziska zu machen. Zuvörderst ist es natürlich nöthig, den Urwald auf der künftigen Linie abzuhauen. Es geschieht dies aber nicht allein auf der Straßenlinie selbst, sondern auch zu beiden Seiten derselben bis auf 30 m Tiefe. Diesen Waldschlag liefert die Direktion den angrenzenden Kolonisten umsonst, aber natürlich erst dann, wenn wirklich mit dem Straßenbau begonnen wird. Hat der Kolonist selbst den Wald geschlagen, so hat er Anspruch auf Ersatz seitens der Direktion. Häufig wird dies in der Weise regulirt, daß jeder Kolonist die Herstellung des an sein Grundstück stoßenden Stück Straße übernimmt, wobei ein Theil des Lohnes ihm baar ausgezahlt, ein Theil von dem Kaufpreis für sein Grundstück abgeschrieben wird. Die Löhnung der Straßenbauarbeiten erfolgt im Akkord, wobei für die laufende Brasse (2,2 m) 1,200 Milreis, für den Fall aber, daß die Straße durch schwieriges Terrain, z. B. Sümpfe, geführt werden muß, 1,500 Milreis, und für den Fall, daß Abtragungen des Terrains nöthig sind, 400 Reis für den Kubikmeter abgetragenes Land gezahlt wird. Da die Beurtheilung, ob ein Terrain schwierig ist oder nicht, ganz dem Ermessen des Ingenieurs anheimgegeben ist, so hat dieser ein Mittel in der Hand, solche Kolonisten, denen er wohlgesinnt ist, zu bevorzugen, solche, die er nicht leiden kann, zu benachtheiligen. Diese Gefahr ist um so größer, wenn der leitende Beamte ein so durch und durch parteiischer Mann ist, wie Herr Heeren, der sich

selbst nicht gescheut hat, dem Kolonisten, der nach meinem Fortgang die Beaufsichtigung meines Grundstücks übernommen hat, den für allen feststehenden Lohn von 400 Reis für den Kubikmeter abgetragenes Land willkürlicher Weise auf 320 herabzusetzen. Der betreffende Kolonist, ein Oesterreicher Namens Gustav Dobrawa, ein sehr fleißiger, ruhiger, absolut inoffensiver und durchaus ehrenhafter Mensch, schreibt mir, daß seine Abtragungsarbeit bei weitem schwieriger gewesen sei, als die anderer Kolonisten, welche 400 Reis für den Kubikmeter erhalten hätten, und daß daher kein anderer Grund für diese Reduktion erfindlich sei, als Uebertragung des Hasses, den jener Beamte gegen mich gezeigt hat, auf diesen Kolonisten. Außer in diesem Fall, hat Herr Heeren aber noch in verschiedenen andern Fällen seiner Mißgunst einzelnen Leuten gegenüber freien Lauf gelassen, sei es durch ungerechtfertigte Reduktion des Lohnes, durch Verspätung seiner Auszahlung, durch unbegründete Nichtvergebung von Straßenbauten, die er dafür seinen entfernter wohnenden Günstlingen übertragen hat und anderes mehr. Man wollte mich seitens der Kolonisten, welche meinen öffentlichen Kampf für die Interessen der Itapocú-Kolonie gegenüber der Direktion und dem Verein wohl anzuerkennen wußten, mit ganz bestimmten Daten in dieser Beziehung versehen. Es ist das leider unterblieben, und ich muß mich daher darauf beschränken, einen einzigen, aber desto eklatanteren Beweis für seine Parteilichkeit in der Richtung der Bevorzugung seiner Günstlinge beizubringen, der um so beweiskräftiger ist, als die Quelle meiner Kenntniß desselben Herr Heeren selbst ist. Derselbe hat mir nämlich selbst mitgetheilt, daß er den Gebrüdern Mentzlin 60 Milreis mehr für den Waldschlag zugebilligt hat, als sie von Rechtswegen zu fordern hatten. Die Familie Mentzlin, bestehend aus Eltern, drei Söhnen und zwei erwachsenen jungen Mädchen, erfreut sich nun der ganz besonderen Gunst jenes Beamten, und dieselbe ist so stark, daß er dieser Privatliebe sogar — wie sich das im Laufe der folgenden Mittheilungen des näheren ergeben wird — die öffentlichen Interessen der Itapocú-Kolonie in schamlosester Weise geopfert hat.

Die angeführten Beispiele werden genügen, um neue Einwanderer bei der Annahme von Wegearbeiten seitens der Direktion sehr vorsichtig zu machen. Diese Warnung ist um so mehr zu berücksichtigen, als der Direktor der Kolonie, Herr Brüstlein, sich um diese Angelegenheiten seines Zeitmangels halber nicht kümmern kann — er war nur ein einziges Mal bis jetzt am Itapocú draußen — und der Einfluß des Herrn Heeren auf denselben so groß ist, daß der Direktor absolut blindlings alles gut heißt, was Herr Heeren thut. Dieser totalen Ergebenheit des Herrn Brüstlein hat sich Herr Heeren mir gegenüber verschiedene Male in den prahlendsten Ausdrücken gerühmt, und der Direktor selbst hat mir zugestanden, er wisse sehr wohl, daß Herr Heeren seine Aufgaben nicht sehr gut erfülle, daß er beispielsweise viel theurer arbeite, als irgend ein anderer Ingenieur, aber er wäre außer Stande, dagegen anzukämpfen.

Man hat soviel Geschrei gemacht von der Gewalt, welche die Fazendeiros von São Paulo über die deutschen Kolonisten sich angemaßt hätten, und für verflossene Jahrzehnte ist die Entrüstung hierüber auch begründet gewesen, aber noch Niemandem aus den für die brasilianische Kolonisation

sich interessirenden Kreisen ist es eingefallen, einmal zu untersuchen, in wie weit denn die deutschen Kolonisten in Dona Franziska thatsächlich in die Hände der dortigen Direktion geliefert sind. Ich will noch bemerken, daß der deutsche Konsul in Joinville zugleich Mitglied der Direktion des Hamburger Vereins ist. Es ist mir zwar kein Beispiel bekannt geworden, in welchem aus dieser Thatsache den Kolonisten ein Nachtheil erwachsen wäre, immerhin aber scheint diese Doppelstellung für die Wahrung der Interessen der Kolonisten nicht gerade besonders günstig zu sein.

Die einzelnen Arbeiten an der Straße nach dem Waldschlag sind nun folgende. Zunächst muß das Straßenterrain von den umgefallenen Bäumen gereinigt werden. Geübte Straßenarbeiter suchen sich diese Arbeit schon vorher zu erleichtern, indem sie die Bäume stets so fallen lassen, daß sie das Straßenterrain nur wenig oder gar nicht berühren, oder aber leicht von demselben fortzuschaffen sind. Eine fernere Regel für die bequeme Räumung der Straße ist die, daß man nicht zuerst seine ganze Strecke abholzt und dann erst räumt, sondern daß man womöglich jeden Baum gleich nach dem Fällen fortschafft. Schwache Bäumchen werden dabei mit einem einzigen Ruck sofort, nachdem sie abgehauen, fortgeschleudert; große Stämme müssen oft erst in einzelne Stücke zerhauen oder zersägt werden. Auf das Abholzen folgt das Abhauen, und wo es — wie bei Terrainbuckeln — nöthig ist, das Ausrotten der Stümpfe, eine recht unangenehme Aufgabe. Manche suchen beide Arbeiten mit einander zu verbinden, indem sie am stehenden Baum die Wurzeln rings herum bloß legen, dann zuerst die Seiten- und schließlich die Mittenwurzel (denn Pfahlwurzel kann man sie in den meisten Fällen nicht nennen) abhauen oder absägen. Diese Methode ist jedenfalls nur geübten Holzfällern zu empfehlen, weil die Unsicherheit, wohin der Baum fällt, hier — von ganz schief stehenden Exemplaren abgesehen — noch größer ist, als wenn man den Baum oben erst auf der einen Seite und dann auf der entgegengesetzten einhaut.

Die nun folgenden Arbeiten der Planirung und der Gräbenziehung zu beiden Seiten der Straße, welche mit diesen zusammen eine Breite von 6 Metern erhält, lassen sich gewöhnlich vereinigen, da in den meisten Fällen die aus den Gräben herausgeworfene Erde zur Abgleichung der Straßenfläche genügt. Je sumpfiger das Terrain ist, desto breiter und tiefer sind natürlich die Gräben herzustellen, damit das Wasser einen genügenden Abfluß findet. Ist das Terrain aber sehr sumpfig, so muß die Straßenfläche mit Erde überschüttet werden, die um so besser zu diesem Zweck taugt, je sandiger und kieselführender dieselbe ist. Eine Walze zur Festdrückung der aufgeworfenen Erde wird in Dona Franziska leider nie verwandt. Man nimmt vielmehr ohne Zögern eine Straße ab, auf deren Oberfläche die dicken Schollen herumliegen. Es ist daher erklärlich, daß bei Regenwetter solche neue Straßen ein wogendes Schlammmeer darstellen und daß sich auch bei gutem Wetter nur zu leicht in der Straßenoberfläche tiefe Löcher bilden können.

Ist das Terrain wellig, so müssen, soll die Straße einigermaßen fahrbar werden, die Erhebungen desselben in die Vertiefungen abgetragen werden, was meist mittelst Schubkarren erfolgt. Werden die Vertiefungen,

was häufig der Fall ist, von Bächen durchzogen, oder sucht sich bei starken Regengüssen das von den Bergabhängen herabströmende Wasser seinen Weg durch dieselben hindurch, so werden vor der Zuschüttung der Vertiefung Sielen aus dicken, hartholzigen Bohlen in die tiefste Stelle gelegt, damit die Cirkulation des Wassers unbehindert erfolgen kann. Der Brückenbau ist bei kleinen Gewässern sehr einfach. Es werden von einem Ufer zum andern 2 bis 4 Balken gelegt, und auf diesen Querbalken mit Nägeln und Holzklammern befestigt. Die Dimensionen dieser Balken, die den Namen paos de prumo führen, betragen nach alter Sitte 1 palme nach jeder Richtung. Bei größeren Gewässern werden an den Ufern Balken- und Bretterwände errichtet, welche ein Unterspülen des Erdreichs verhüten sollen. Bei großen Flüssen, wie z. B. beim Cubatão und beim Itapocusinho, zieht man dagegen eine im Niveau des normalen Wasserstandes befindliche Brücke vor, weil die auf der Höhe der Ufer errichteten zu leicht vom Hochwasser und den von diesem mitgeführten Bäumen beschädigt werden.

Die kolonisatorische Idee nun, welche die Direktion mit der Ausführung der Straßenarbeiten verbindet, ist die, daß jeder Kolonist im ersten Jahre das vor seinem Grundstück liegende Stück Weg — ist die Straße zu beiden Seiten besetzt, nur zur Hälfte — zu bauen übernimmt, auf diese Weise etwas baar Geld verdient und einen Theil seines Kaufgeldes abträgt. Die Idee scheint viel für sich zu haben. Die Kolonisten, die im Winter ankommen, bauen im Sommer ihr Stück Straße fertig, und wenn dann der nächste Schub Kolonisten ankommt, so findet er bereits bis zum letzten vorjährigen Kolonisten einen fahrbaren Weg vor.

Allein um diese in der Theorie ganz vortrefflich klingende Idee in der Praxis zu verwirklichen, ist es vor allen Dingen nöthig, daß die Direktion genug Geld und guten Willen hat, um erstens die an der Straße arbeitenden Kolonisten zu bezahlen und zweitens um die Strecken Weges, für deren Bau sich keine Kolonisten gemeldet haben, oder zu deren Seite keine Grundstücke vergeben worden sind, durch andere Arbeiter herstellen zu lassen.

Es scheint nun, daß es dem Hamburger Verein seit seinem Bestehen sehr oft an Geld und stets an gutem Willen gefehlt hat, diese Forderungen zu erfüllen, denn welche Kolonisten man auch immer spricht, stets ertönt die Klage, daß sie Jahre lang auf die Verbindung mit dem bestehenden Straßennetz haben warten müssen.

Die Schuld hieran trägt zum Theil die brasilianische Regierung, welche im letzten Jahrzehnt ihren Verpflichtungen gegenüber dem Verein nur in sehr lässiger Weise und durchaus nicht in vollem Maße nachgekommen ist. Sie behauptete, der Verein hätte seinerseits seine Verpflichtung, die verlangte Anzahl von Kolonisten (1000 im Jahre) einzuführen, nicht erfüllt, und damit wäre auch sie der Pflicht zur Zahlung der Subvention entbunden gewesen. Formell war die Regierung hierbei entschieden im Unrecht, die Subvention konnte entsprechend der Minderzahl der Einwanderer vermindert, durfte aber nicht ganz eingestellt werden. Darin ist aber jedenfalls der Regierung Recht zu geben, daß der Verein die moralische Pflicht hat, sein Möglichstes zu thun, um die Einwandererzahl voll zu machen. In der That macht derselbe aber nicht

die geringsten Anstrengungen in dieser Richtung, verabsäumt er es doch sogar, die einschlägigen Bedingungen des Landerwerbs und der Passage in den Zeitungen von Zeit zu Zeit bekannt zu machen. Solche und ähnliche Mittel der Agitation ständen ihm offen, ohne daß er dabei durch das v. d. Heydt'sche Reskript irgendwie beschränkt wäre.

Eine noch weit größere Schuld aber trifft den Verein insofern, als er selbst dann, wenn er die nöthigen Mittel hat, dieselben nicht zum Straßenbau, sondern zur Dividendenmacherei verwendet. Wie der Verein trotz dieses Verhaltens behaupten kann, er betrachte die Kolonisation von Dona Franziska weniger vom kaufmännischen als vom nationalen Standpunkte aus, ist in der That unverständlich.

In dritter Linie aber sind die Direktionsbeamten in Joinville an der Verzögerung der Straßenarbeiten Schuld, und über diese werde ich, soweit es den Bau der Itapocústraße trifft, noch ausführlich zu handeln haben.

Als ich zum ersten Mal nach dem Itapocú zog, fand ich eine große Strecke Weges (von Hermann bis Leichsenring) in noch nicht ganz vollendetem Zustande, und auf der folgenden Strecke bis zum letzten Kolonisten (Friedrich) nur den Wald theilweise abgehauen, im übrigen aber alles in wüster Verfassung. Trotzdem war es schon 2 und theilweise 3 Jahre her, daß diese Kolonisten daselbst angesiedelt waren.

Einige Grundstücke hinter Friedrich begann nun die Niederlassung der Herrenhuter, die den Namen Bruderthal erhielt. Da diese eine geschlossene Gemeinde bildeten, an deren Spitze ein — wenn ich nicht irre — etwas seminaristisch angebildeter Herr Namens Lange als Prediger und sozusagen unumschränktes Oberhaupt in geistlichen und weltlichen Dingen fungirte, und da diese Leute, wie schon bemerkt, über eine durch Sammlungen aufgebrachte Summe von 20 000 Mark verfügten, so stand zu erwarten, daß diese geschlossene Gemeinde mit möglichster Beschleunigung für die Herstellung eines fahrbaren Weges, soweit er wenigstens ihre Niederlassung durchzog, sorgen würden. Man konnte annehmen, daß ihr allmächtiges Oberhaupt sie nöthigenfalls mit sanfter Gewalt davon überzeugen würde, daß selbst, wenn sie augenblicklich für ihre Straßenarbeiten nicht voll bezahlt werden würden, diese doch so ungemein wichtig wären, daß sie alle die ihnen zur Verfügung stehende freie Zeit am besten auf die Arbeiten an der Straße verwenden könnten. Hatte doch der Herr Prediger bereits den Beweis geliefert, daß er es verstand, unter seinen Unterthanen den Gemeinsinn sich lebhaft bethätigen zu lassen, indem er, bevor noch einer der „Brüder" ein Korn Mais hatte in die Erde bringen können, ein recht stattliches Gemeindehaus durch sie hatte aufführen lassen, obwohl der ihnen von der Direktion gebaute große Schuppen, nach den Begriffen weniger frommer Menschen, für den Anfang wohl auch zur Abhaltung des Gottesdienstes hingereicht hätte, und die Kinder recht gut in einer einfachen Palmitenhütte hätten unterrichtet werden können.

So lange allerdings der Weg bis nach Bruderthal noch nicht gemacht oder wenigstens in Angriff genommen, konnte man es den Brüderthalern nicht verdenken, wenn sie vorläufig mit dem Bau ihres Weges noch zögerten. Es geschah dies nun aber in der That bald,

nachdem die Herrenhuter angelangt waren, und die Fertigstellung jener Strecken schritt auch mit einer für dortige Verhältnisse überraschenden Schnelligkeit vorwärts. Was aber that nunmehr der Dalai-Lama von Bruderthal? Er sistirte die Wegearbeiten, angeblich, weil die von der Direktion bewilligten Löhne zu klein waren, um — man staune und höre — eine Kirche bauen zu lassen. Als ich nun auf eine Beschwerde, die Lange in der dortigen „Koloniezeitung" über die zu kleinen Löhne losließ, in den beiden Zeitungen auf jenes Faktum hinwies, und die „Reform" diesen Tadel gegen Lange verschärfte und wiederholte, ließ er verbreiten, es sei nicht eine Kirche, sondern ein Schulhaus, das gebaut werden sollte. Dadurch hoffte er natürlich nur die öffentliche Meinung für sich zu kapitiviren, obwohl sich jeder vernünftige Mensch sagen konnte, das bisherige Gemeindehaus sei sowohl zu den kirchlichen, wie zu den Schulzwecken der Gemeinde übrig groß genug.

Nun, auf jeden Fall wurde das Haus gebaut, und zwar in ungewöhnlich großen Dimensionen, mit gemauerten Wänden, Ziegeldach, kurz, ein wahrer Prachtbau im Urwald. Und was entpuppte sich schließlich als seine Bestimmung? Es wurde der Palast des Dalai-Lama, in welchem er, der Bequemlichkeit halber wahrscheinlich, auch seine amtlichen Funktionen verrichtet. Also zu dem rein persönlichen Vortheil des Gemeindetyranns wurden die Brüder, und zwar Männer und Weiber, Alte und Junge, Starke und Schwache, genöthigt, ihm Frohndienste zu verrichten, Bäume zu fällen, Bretter und Balken zu schneiden, Ziegeln zu brennen und das Haus aufzurichten. Damit war natürlich alles entschuldigt, denn weit wichtiger als die Herstellung einer fahrbaren Straße, mußte für die Brüder doch das Bewußtsein erscheinen, ihr geliebtes geistiges und weltliches Oberhaupt sicher in einem seiner Würde angemessenen Hause untergebracht zu wissen. Zum Glück erschien, wie ich vorausgreifend gleich hier mittheilen will, im zweiten Jahre eine von den Herrenhutern verschriebene Schwester zur Ehelichung mit dem Herrn Prediger, und da man selbstverständlich der künftigen Gemeindemutter nicht zumuthen konnte, ein Stück Weges zu Fuß zurückzulegen, so fiel dem Herrn Prediger plötzlich ein, daß eine fahrbare Straße doch ein gar wichtig Ding für die ihm anvertraute Heerde der Gläubigen sei, und siehe da: mit einem Male war die Straße gebaut — allerdings nur bis etwa zum ersten Drittel von Bruderthal, und das war zufälliger und merkwürdiger Weise gerade der Punkt, wo — das Haus des Herrn Lange stand.

Man wird sich nun vielleicht fragen, wie ist es möglich, daß sich die Leute auf diese Weise tyrannisiren lassen konnten, waren dieselben ganz rechtlos ihrem Leiter gegegenüber? Nun, es existirte allerdings eine Gemeindevertretung von drei Männern, aber dieselbe hat wohl nur zum Schein bestanden, denn daß sie irgend wann sich einmal dem Willen Lange's widersetzt hätte, ist niemals vorgekommen. Wie sollte das auch anders möglich sein, da die Gemeinde ja mit gebundenen Händen und Füßen dadurch jenem Manne überliefert worden war, daß er sämmtliche Grundstücke, welche die Gemeinde von dem Hamburger Verein erworben, unerhörter Weise auf seinen Namen hatte eintragen lassen. Von seiner Gnade hing es also ab, ob ein Bruder ein Grundstück erhalten

und — behalten durfte. Und daß er die ihm auf diese Weise in die Hände gegebene Macht auch in der That zu benutzen verstand, das beweist die Thatsache, daß er thatsächlich Mitglieder der Gemeinde, welche sich seinem religiösen Fanatismus nicht beugen wollten, unter anderen eine hochschwangere Frau, ohne weiteres von ihrem Grundstück vertrieben hat.

Wenn derselbe Herr übrigens in Deutschland hat verbreiten lassen, daß er in Dona Franziska so eine Art missionarischer Thätigkeit ausübe, indem er die verwilderten Gemüther der dortigen Kolonisten zum Christenthum zurückführe, und die wirklichen Wilden demselben zuführe, so ist das eine so erstaunliche Anmaßung, daß man empört darüber sein könnte, wenn man nicht die diesen Behauptungen jedenfalls zu Grunde gelegten Thatsachen kennte und damit das Gefühl der Empörung durch die Lächerlichkeit jener Behauptungen nahezu erstickt würde.

Was nämlich zunächst die verwilderten Kolonisten betrifft, so haben allerdings einige wenige in der Nähe wohnende Kolonisten sich in den Schooß der Brüdergemeinde aufnehmen lassen, aber nur in der, anderen Kolonisten gegenüber ganz ungenirt geäußerten Hoffnung, dadurch geeigneten Falls materielle Unterstützungen zu erlangen. Zweitens hat auch Herr Lange auf einem Umwege versucht, von den Kolonisten des Itapocú als Prediger an einer daselbst zu erbauenden Kirche angestellt zu werden, ist aber gehörig damit abgeblitzt, worüber später noch ausführlicher zu berichten sein wird. Mit der angeblichen Bekehrung der Wilden verhält es sich aber folgendermaßen. Ein Brasilianer Namens Damasio, der strafgerichtlicher Verfolgung halber in den Urwald geflüchtet war, und sich einige Jahre unter Buggern aufgehalten und der Direktion das von dieser nicht angenommene Anerbieten gemacht hatte, gegen Aufhebung seiner Verfolgung die Bugger am Itapocú ansässig machen zu wollen, ist von Herrn Lange mit einer Negerin am Jaraguá gegen genügende Gebühren getraut worden, obwohl er sich durch diese unbefugte Vollziehung der Trauung an Katholiken nach brasilianischem Gesetz einer schweren Strafe aussetzte.

Diese missionarische Thätigkeit erlaubte ihm also jedenfalls nicht, seinen Unterthanen die ganz irreligiöse und unchristliche Idee beizubringen, daß zum Gedeihen einer jungen Niederlassung vor allen Dingen doch eine gute Straße gehöre, denn in seinen Augen hing das „Gedeihen" natürlich absolut nicht von diesen weltlichen Dingen, sondern allein von dem Heil der Seele, der Unterwürfigkeit gegen den Willen des geistlichen Oberen und der ausgedehnten Fürsorge für das materielle Wohl dieses Letzteren ab.

Doch sei dem wie ihm sei, nachdem die Direktion einmal erkannt hatte, daß die Hoffnung auf eine rege Bethätigung des Gemeinsinns in Bruderthal in dieser Richtung eine vergebliche gewesen sei, war es ihre Pflicht, auf andere Weise für das Zustandekommen des Weges zu sorgen. Es hieß zwar im Laufe der Geschichte jenes Wegebaues, daß derselbe den Russen genommen und anderen Arbeitern übertragen werden würde, ausgeführt ist dieser Entschluß aber niemals worden. Man hat sich vielmehr diese freche Nichtberücksichtigung der Interessen der hinter ihnen wohnenden Kolonisten, diese unchristliche Vernachlässigung der Nächstenliebe seitens der Frommen mit größter Gemüthsruhe gefallen lassen, denn

— ihre Grundstücke waren bezahlt, und Leute, die das gethan haben, sind der Direktion heilig, unantastbar; sie haben den einzigen Zweck, weswegen sie der Hamburger Verein angesiedelt hat, erfüllt, und haben dadurch ein wohl begründetes Recht auf liebevollste Rücksichtnahme sich erworben.

Das skandalös langsame Vorschreiten der Wegearbeiten in Bruderthal hemmte natürlich auch den Fortschritt derselben am Itapocú. Denn die dortigen Kolonisten sagten sich, wozu sollen wir uns hier schon eine Straße bauen, wenn die Verbindung derselben mit Joinville doch so bald nicht in Aussicht steht? Noch weit mehr aber blieben die Arbeiten deswegen zurück, weil sie seitens der Direktion nicht durch genügende Bezahlung und seitens des Herrn Heeren nicht durch genügende Energie im Anstellen und Antreiben der Arbeiter gefördert wurden. Wie groß der angebliche Geldmangel auf der Direktion auch gewesen war, sicher ist, daß immer noch Geld genug da war, um es für unnöthige Dinge wegwerfen zu können.

Zu solchen nutzlosen Arbeiten zähle ich vor allem die Anlage von Gültzow. In diesem traurigen Spekulationsplatz mußten alle künftigen Straßen abgesteckt, die Picaden gangbar gemacht, und das ganze Terrain sogar nivellirt werden. Von der Vortrefflichkeit der letzteren Arbeit kann man sich allerdings eine Vorstellung machen, wenn man hört, daß erst ein zweimaliges Hochwasser den hochwohlweisen Ingenieur von der Unbewohnbarkeit dieses in allen seinen Theilen nivellirten Terrains überzeugen mußte. Aber — die Arbeiten waren gemacht und wurden bezahlt.

Ebensolche Verschwendung ließ man bei der Verrichtung der Vermessungsarbeiten künftig zu besetzender Grundstücke am Itapocú einreißen, zu denen manchmal 7 bis 8 Arbeiter — natürlich meist gute Freunde von Herrn Heeren — herangezogen wurden, wobei die Mehrzahl nichts weiter zu thun hatte, als durch einige in Absätzen von etwa fünf Minuten geführte Schläge mit dem Fack Leben und Gesundheit der Mitarbeiter aufs ernstlichste zu gefährden.

Eine weitere sehr erhebliche unnütze Geldausgabe entstand durch die Anordnung, das Bett eines die Straße querenden Baches zu verlegen. Die Arbeit war zweifelsohne ganz zwecklos, aber sie brachte den Arbeitern eine im Verhältniß zu dem dabei zu leistenden Kraftaufwand hübsche Summe Geldes ein, und daß dies überhaupt der einzige Zweck war, den Heeren bei Anordnung derselben verfolgte, wird man verstehen, wenn man hört, daß es die Familie Mentzlin war, welcher diese lukrative Arbeit aufgetragen wurde. Es wurde hierdurch nicht nur Geld weggeworfen, das sonst für den Straßenbau hätte verwandt werden können, sondern die Mentzlins wurden auch davon abgehalten, an der ihnen übertragenen Strecke des Straßenbaues weiter zu arbeiten. Diese war nun eine außergewöhnlich lange, sie umfaßte nicht nur die drei Grundstücke, welche den Mentzlins in überaus liberaler Weise überlassen worden waren, sondern auch die Straße längs der beiden, Herrn Götsch gehörigen benachbarten Grundstücke, deren Bau von letzterem selbst übernommen, und von ihm auf den dringenden Rath Heeres gleichfalls Mentzlin's in Arbeit gegeben worden war. Die Fertigstellung dieser langen Strecke hat sich nun ganz ungebührlich in die Länge gezogen, hin und wieder

wurde wieder einmal eine Woche daran gearbeitet und dann wieder alles liegen gelassen. Unglücklicher Weise befindet sich dieselbe gleich zu Beginn der Itapocústraße, sodaß, nachdem nun die dahinter liegenden Theilstrecken schon fast sämmtlich vollendet waren, dies doch dem Verkehr gar nichts nützte, um so weniger, als gerade die Mentzlin'sche Strecke durch einen Sumpf führte, der nicht einmal zu Pferde, geschweige denn für Wagen passirbar war. Ja, nachdem die ganze Strecke bis zu meinem Grundstück am Itapocuſinho schon soweit hergerichtet war, daß man mit Lastthieren bequem durchkommen konnte, blieb die Mentzlin'sche Straße noch über ein Jahr lang in diesem schauderhaften Zustande liegen. Den Leuten den Bau der Straße abzunehmen, wie es seine verfluchte Pflicht und Schuldigkeit gewesen wäre, das fiel Herrn Heeren nicht im entferntesten ein, denn was galten ihm die Interessen aller dahinter liegenden Kolonisten, was galt ihm das Interesse des Vereins an einer schnelleren Besiedelung des Itapocúthals, wenn er nur seinen lieben „Freunden" den Verdienst erhalten konnte. Diesem skandalösen Protektionsgebahren Heeren's nicht entgegengetreten zu sein, ist der große Vorwurf, den man der Direktion in dieser schmachvollen Angelegenheit machen muß.

Schwerer noch trifft sie ein anderer Vorwurf, weil es sich dabei nicht bloß um die quatschweiche Nachgiebigkeit gegenüber dem Vorgehen Heeren's, sondern um ihre eigene Anordnung handelt. Nachdem bereits das Land am Itapocú bis hinauf an den Itapocuſinho mit Kolonisten besetzt worden war, fällt es der Direktion plötzlich ein, an den Anfang der Itapocústraße, in unmittelbarer Nähe des projektirten Gültzow einen großen Schuppen zur vorläufigen Aufnahme neuer Einwanderer bauen zu lassen. Letztere aber erhielten ihr Land schon jenseits des Itapocuſinho, also in einer Entfernung von über 5 km von jenem famosen Schuppen. Um also die ersten Arbeiten auf ihrem Grundstücke verrichten zu können, sollten die Leute täglich einen Weg von über 10 km zurückzulegen haben! Wo, muß man sich fragen, bleibt da die große Erfahrung in der Kolonisation, deren sich die Herren von der Direktion mit Vorliebe zu rühmen pflegen? Die Anordnung wäre eben vollkommen unverständlich, wenn man nicht annehmen müßte, daß auch hier wieder jenes fluchwerthe Protektionswesen sich in schamlosester Weise geltend gemacht hatte. Einige Schritte von jenem Schuppen entfernt, befand sich nämlich das Grundstück eines Herrn Bartholds, Verwandten des Herrn Konsul und Direktionsmitgliedes Dörffel. Demselben war das erste ländliche Grundstück neben dem projektirten Stadtplatz Gültzow von der Direktion überwiesen worden, wodurch man natürlich diesem Herrn einen ganz besonderen Vortheil zuschanzen wollte, was schon daraus erhellt, daß man die beiden ihm unmittelbar benachbarten Grundstücke je einen Beamten der Direktion zuertheilt hatte. Nun dieser Ausfluß des Protektionswesen ist gründlich bestraft worden, da sich jenes Grundstück, ebenso wie das ganze benachbarte Gültzow als den Ueberschwemmungen in dem Grade ausgesetzt erwiesen hat, daß Herr Barthold sich mehrmals aus seinem Hause zu den Nachbarn hat flüchten müssen. Dieser Barthold hatte nun eine Bende errichtet, und einzig und allein um demselben möglichst viele Kunden zuzuführen, scheint man den Einwandererschuppen in seine unmittelbare Nähe verlegt zu haben. Dieses Verfahren zeigte

von einer geradezu himmelschreienden Schamlosigkeit. Denn im ganzen Itapocúthal war wohl kein Mensch, kein Deutscher und kein Brasilianer, der die Unsinnigkeit der Anlage nicht erkannt, öffentlich ausgesprochen und auf den von mir angegebenen Grund zurückgeführt hätte. Als die Entrüstung allerdings zu stark geworden war, und namentlich seitens der Kolonisten, die in dem Protektionsschuppen einquartiert worden waren, die bittersten Klagen erhoben waren, entschloß man sich, einen neuen Schuppen in die Gegend des noch neu zu besiedelnden Landes zu bauen. Da solche Bauten aber stets einige Hundert Milreis kosteten, so war auf diese Weise wiederum eine ganz erkleckliche Summe dem Straßenbau entzogen worden

Wie unüberlegt und planlos diese „erfahrenen Kolonialpraktiker", die zum Theil bereits ein Schwabenalter kolonisatorischer Erfahrungen hinter sich hatten, drauf los wirthschafteten, das zeigte sich aufs Deutliche in der inmitten der Arbeiten an der Straße plötzlich angeordneten Veränderung in der Behandlung der Terrainwellen. Ein großer Theil derselben, über welche die Straße schon vollständig fertig hergestellt worden war, wurde mit einem Mal abzutragen befohlen, und damit zwar die Qualität der Straße verbessert, aber die ganze Arbeit, die vorher an jenen Stellen geleistet worden war, und dadurch natürlich auch der für sie gemachte Kostenaufwand zu einem zwecklosen gemacht.

Unnütze Geldverschwendung war es ferner, den Schuppen am Itapocusinho statt mit Dachblatt mit Zinkwellblech zu decken, für dessen Transport von Joinville allein über 100 Milreis, also mehr als die ganze Bedachung mit Dachblatt gekostet hätte, bezahlt werden mußten. Diese kostspielige Deckung hätte man sich um so eher ersparen können, als sie, abgesehen von der Hitze, die das Zink in dem Gebäude verbreitete, auch so schlecht aufgelegt worden war, daß der Regen an vielen Stellen mit größter Gemüthlichkeit durchdringen konnte, und den in dem Schuppen befindlichen, zum Theil fieberkranken neuen Einwanderer den Aufenthalt daselbst zu einem höchst ungesunden machte.

Das Bauholz zu der Brücke über den Itapocusinho hatte man schon lange, bevor man an den Bau derselben überhaupt dachte, schneiden und an den Fluß transportiren lassen. Dort nun lag es so lange, bis das Hochwasser es schließlich wegführte und damit der Direktion eine unnöthige Geldausgabe mehr verursachte.

Doch genug der Belege. Ich könnte sie noch um manche andere vermehren, könnte z. B. erzählen, wie viel unnütze Ranchen mit einem ganz nutzlosen Kostenaufwand sich Herren hat bauen lassen, bloß, um sie nach kurzer Zeit seinen Freunden zu schenken; allein, das Gesagte scheint mir hinlänglich zu beweisen, daß die Direktion und ihre Beamten es sehr wohl in der Hand gehabt hätten, die Straße in bei weitem schnellerer Zeit zu vollenden, als es thatsächlich geschehen ist, wenn sie nur sparsam gewirthschaftet und mit unerbittlicher Energie gegen alle säumigen Straßenarbeiter vorgegangen wären.

Man wird sich nun leicht die Gefühle vorstellen, die wir Kolonisten gegen die Direktion hegen mußten. Zu sehen, daß bei nur einigermaßen gutem Willen der Bau bedeutend beschleunigt werden konnte, zu erkennen, daß die letzten Arbeiten an der Straße, welche sich thatsächlich über drei

Vierteljahre hingezogen haben, in 4 bis 6 Wochen bequem hätten geleistet werden können, und dabei immer und immer wieder auf die Zukunft vertröstet zu werden, ja noch dazu von Seiten Heerens, an dessen Energielosigkeit und Protektionirungsgebahren die Hauptschuld lag, sich sagen lassen müssen, daß die Nichtvollendung der Straße doch gar nicht so schlimm sei für die Kolonisten, wem hätte ein solches himmelschreiendes rücksichtsloses Verfahren nicht auf das heftigste empört? Wenn es bei dieser langen Skandalgeschichte des Straßenunichtbaues nicht zu Thätlichkeiten gekommen ist, so ist das einzig und allein dem besonnenen und ruhigen Charakter der Kolonisten am Itapocú zuzuschreiben. Hätten die Bewohner von São Bento dort gesessen, sie hätten schon längst vor der endlichen Fertigstellung des Weges eine ähnliche Revolution in Scene gesetzt, wie damals, als sie denselben Herrn Heeren, der wahrscheinlich in ähnlich schamloser Weise da oben gewirthschaftet haben mochte, in langem Zug die 80 km lange Serrastraße nach Joinville eskortirten, um dort ihr Recht sich mit Gewalt zu verschaffen.

Und die Itapocuaner hätten vielleicht gut gethan, wenn sie ebenso gehandelt hätten. Gewissen Leuten und gewissen Handlungen gegenüber ist die Selbsthilfe die einzige anwendbare Waffe, und aus dem Codex der Lynchjustiz ist die Prügelstrafe glücklicherweise noch nicht ausgemerzt worden.

Ich selbst habe die Fertigstellung der Straße nicht erlebt. Dagegen wurde sie, während meine Frau noch in Dona Franziska war, doch soweit hergestellt, daß sie mit Wagen passirbar war. Schlechte Stellen, insbesondere große Löcher, soll sie aber noch immer aufgewiesen haben.

XV.

Absatzmisère. Ein aromatischer Käse. Neue Anpflanzungen: Zuckerrohr, Kaffee, Tabak, Erdnüsse, Aboboren, Fruchtbäume. Die wirtschaftliche Lage der Kolonisten am Itapocú. Geistige Bestrebungen. Ein abgeblitzter „Missionar“. Abschied von der Farm.

Der Mangel der Straße und die Unmöglichkeit, bei dieser skandalösen Wirtschaft die Vollendung derselben abzusehen, hat in der ganzen Zeit meines Dortseins lähmend auf die gedeihliche Entwickelung meiner Ansiedelung gewirkt. An einen Verkauf nach Joinville war nicht zu denken; ich mußte mich darauf beschränken, an etliche Kolonisten im Itapocúthal selbst Gemüse, Mais, Butter, Hühner und dergleichen abzusetzen. Von den Gemüsen hatte ich namentlich verhältnißmäßig viel Absatz an jungen Pflanzen, auf deren Aufzucht ich mehr Mühe und Zeit als die anderen Kolonisten verwandt hatte. Besonders gut gingen Pflanzen von Weißkraut, (weniger gut Wirsingkohl), Rothkraut, Blumenkohl, Rüben, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Majoran, Petersilie, Dill. Reifes Gemüse habe ich dagegen nur in geringem Umfange absetzen können (am meisten noch Mohrrüben), weil die meisten Kolonisten selbst solches erzielt hatten. Ich habe thatsächlich eine Unmenge Kraut und Kohl an die Schweine verfüttern müssen, welche ich, wäre der Weg nach Joinville

passirbar gewesen, an einen dortigen Kaufmann hätte absetzen können, der solche zwecks Sauerkrautbereitung von den Kolonisten aufkauft. Mit dem vielen Mais, den ich geerntet hatte, mußte ich Schweine füttern, während er, hätte ich ihn nach Joinville führen können, sich viel besser hätte verwerthen lassen, zumal, da ich für eine ganze Anzahl von Schweinen genug Knollenfrüchte zu verfüttern hatte. Ich wäre dann nicht genöthigt worden, verhältnißmäßig zu viel Schweine zu halten, und der Schaden, der im zweiten Jahr durch das Mißrathen des Maises und eines Theils der Bataten eingetreten, hätte mich dann bei weitem nicht so schwer getroffen.

Hätte ich Butter nach Joinville fahren lassen können, so hätte ich bei der Unmenge von Futter, — theils von Natur gewachsenem, theils von mir angepflanztem, — über welches ich verfügte, auch meinen Viehstand bedeutend vermehren, und hätte dann gute Einnahmen erzielen können. So mußte ich froh sein, daß mir jede Woche am Itapocú 1 Kilo Butter abgenommen wurde, mit dem Rest des Milchertrages wußte ich oft thatsächlich nicht wohin. Schließlich wanderte auch dies für diese Verwendung viel zu werthvolle Produkt in den Rachen der Schweine.

Gerade weil die beiden Kühe bei mir so ausgezeichnet gediehen — hatte sich doch ihr Milchertrag, der Tag für Tag gemessen wurde, innerhalb zweier Wochen in regelmäßiger Steigerung wachsend, schließlich mehr wie verdoppelt — sann ich auf eine bessere Verwerthung ihres Ertrages und erfand nach mannigfachen Versuchen eine mit verschiedentlichen Kräutern präparirte gewissermaßen aromatische Art Käse, welche allen Leuten, die davon kosteten, sehr gut mundete, und die den Vorzug hatte, sich Monate lang gut zu erhalten, ja durch längeres Aufbewahren ungemein an Schmackhaftigkeit zu gewinnen.

Ich hatte unter anderen auch Proben an drei Gastwirtschaften in Joinville gegeben. Man fand meine Käse sehr gut, aber — Bestellungen trafen nicht ein. Das einzige meiner Produkte also, was sich vielleicht verlohnt hätte, auch auf dem Rücken transportiren zu lassen, fand auch in Joinville keinen Absatz, und mit einem so vereinzelten Produkt einen Export, wenn auch nur nach Rio de Janeiro, beginnen zu wollen, wäre auf die größten Schwierigkeiten gestoßen. Meine Gegner in Joinville, und dazu zählten Alle, die mit der Direktion oder mit der Redaktion der „Reform“ irgendwie zusammenhingen, suchten natürlich in den Augen der Vorurtheilslosen meine Erfindung möglichst herabzusetzen, und spotteten weidlich über den „parfümirten“ Käse, und da sie, wenn ihnen vorliegende Schrift in die Hand kommen sollte, möglicher Weise ihre Angriffe auf mich auch nach dieser Richtung hin erneuern werden, so rufe ich wenigstens einen Kenner — weil derselbe im öffentlichen Leben steht — als Zeuge für die Vorzüge jenes Erzeugnisses auf, den Redakteur der „Freien Presse“ in São Paulo, welcher Gelegenheit hatte, dasselbe eingehend zu prüfen. Wer sonst im Leben nur „Theoretiker“ gewesen ist, fühlt derartige Angriffe um so empfindlicher, weil er in ihnen weniger ein seiner Person zugefügtes Unrecht, sondern vielmehr nur den anmaßlichen Hochmuth jener beschränkten Praktiker erblickt, die da ohne weiteres den Kopfarbeiter zu jeder praktischen Thätigkeit für untauglich erklären.

Aehnlich wie mit dem Käse erging es mir mit meinen Küchen-, Gewürz- und Arzneikräutern, von denen ich eine große Menge erntete. Der Apotheker und Drogenhändler Delitsch theilte mir auf eine diesbezügliche Anfrage mit, daß nach solchen Dingen in Dona Franziska gar keine Nachfrage sei, da selbst in Joinville die meisten Familien sich die nothwendigsten Kräuter im eigenen Garten zögen. Ich nannte ihm die einzelnen von mir gezüchteten Pflanzen, erhielt aber stets die gleiche Antwort. Als ich beispielsweise fragte, ob er denn keine Citronenmelisse bedürfe, welche in besonders reicher Fülle bei mir gediehen war und deren Blätter einen für Frauen in besondern Umständen sehr gut wirkenden Thee liefern, erwiderte er: „Ach, da habe ich in meinem Gärtchen ein einziges Stöcklein davon, und das genügt vollständig für den Bedarf der ganzen Kolonie."

Ich bin überzeugt, daß ich in der Provinz São Paulo alle meine Kräuter nicht nur mit Leichtigkeit losgeworden wäre, sondern auch einen Preis für sie erhalten hätte, der mich zu einer größeren Ausdehnung dieser von mir mit so viel Glück betriebenen Kulturen veranlaßt hätte. So wurde die Ernte abgeschnitten, getrocknet und — auf dem Boden zum ewigen Schlafe aufbewahrt.

In dieselbe Zeit nun, in der wir mangels genügenden Absatzes im Ueberflusse unserer Ernten schwelgten, fiel nun aber auch die Sorge um die Neupflanzungen. Leider ist der Winter auch die Zeit, in der das Zuckerrohr verarbeitet wird, und das hat zur Folge, daß man gerade in jenen Monaten, in denen man sie am nöthigsten hatte, am schwersten Arbeiter bekommen kann. In der That war es mir während des ganzen August und der ersten Hälfte des Septembers nicht möglich, auch nur einen einzigen Arbeiter aufzutreiben. Mit meiner Frau allein habe ich daher fast die ganze Neuanpflanzung machen müssen, insbesondere die des Zuckerrohrs, von dem ich zu den im März gepflanzten 3000 Stöcken die gleiche Anzahl hinzufügte, und des Kaffees, von welchem 1600 Bäumchen auf die Ost- und Nordostseite des Berges gepflanzt wurden.

Das Anpflanzen des Zuckerrohrs geschieht in der Weise, daß man mit der Hacke mit 2 bis 3 Schlägen ein Loch in die Erde hackt, ein Stück Rohr mit etwa 3 bis 4 Knoten hineinwirft, und die Erde über demselben leicht antritt. Zu Pflanzstücken werden meist die oberen Theile des Rohres genommen, weil dieselben ihres geringen Zuckergehalts halber nur eine wenig lohnende Ausbeute bei der Fabrikation geben würden. Sehr zu achten hat man auf eine angemessene Pflanzweite. Ist sie zu gering, so vermindert sich dadurch der Zuckergehalt des Saftes ganz bedeutend, ist sie zu groß, so macht die Beseitigung des dann allzu viel freien Raum erhaltenden Unkrauts viel Mühe. Ich habe das Rohr 1,50 m weit gepflanzt, und gefunden, daß dann der letzterwähnte Nachtheil in hohem Grade eintritt. Mir scheint, daß für gutes Land 1,20 m, für geringeres 1 m die richtige Entfernung ist.

Von wie großer Wichtigkeit eine gute und stete Reinigung des Rohrs ist, habe ich recht lebhaft vor die Augen geführt bekommen. Das im März gepflanzte Rohr, dessen Reinigung zu spät und dann von einem schlechten Arbeiter sehr oberflächlich ausgeführt wurde, litt durch diese Behandlung ungemein. Manche Stöcke hatten nur 2 bis 3 Halme —

während sonst ein Dutzend solcher nichts ungewöhnliches ist, und manche gingen ganz ein. Das Septemberrohr dagegen, auf dessen Reinigung ich, durch Schaden belehrt, mehr Sorgfalt verwandte, lohnte dieselbe durch einen unvergleichlich besseren Stand. Aber derselbe wäre bei noch öfterem Jäten entschieden noch besser ausgefallen. Man lasse es sich daher dringend gesagt sein. Nur ein gut, d. h. zum allermindesten 3 mal und wenn es 18 Monate steht 4 bis 5 mal gereinigtes Rohr liefert einen Ertrag, der die Arbeit überhaupt lohnt.

Ganz dasselbe gilt natürlich vom Kaffee, über dessen Kultur ich hier nichts näheres mittheile, weil ich an anderer Stelle dazu bessere Gelegenheit finde. Auch hier mußte ich, wie so oft während meines Wirtschaftsbetriebes am Itapocú, die üble Erfahrung machen, daß eine allzu extensive Wirtschaft überhaupt nichts einbringt. Ein gewisses Maß von Sorgfalt beansprucht schließlich jede Pflanze; macht sich eine solche nicht bezahlt, so muß ihre Kultur überhaupt nicht in Angriff genommen werden. Wie weit man mit einer sorgsamen Behandlung des Kaffeebaumes kommen kann, davon lieferte einen glänzenden Beweis ein Kolonist am Itapocú, Namens Sade, der von Hause aus gelernter Gärtner war. Derselbe hat starke zwei bis dreijährige Bäumchen in große Löcher gepflanzt, die er vorher mit Humus, Waldlaub und guter Erde angefüllt hatte, hat dieselbe viele Tage lang begossen, bis sie gut angewurzelt waren, und hat auf diese Weise zur Anpflanzung seiner 800 Bäume einen vollen Monat verwandt. Er hatte die Kaffeebäume dicht neben seinem Wohnplatz angelegt, so daß er das ganze Jahr über jede freie Stunde mit Bequemlichkeit auf die Pflege seiner Bäume verwenden konnte. Wie hoch dieser Vorzug anzuschlagen war, das konnte ich so recht schätzen, der ich bis zu meinem an der Straße liegenden Kaffeeberg von meinem Hause aus beinah einen Kilometer theilweise durch ungeräumte Rossa hindurch zurückzulegen hatte; denn diese Entlegenheit der Anlage war der Hauptgrund, warum ich ihr nicht entfernt die gleiche Sorgfalt widmete, wie beispielsweise meinem direkt am Hause gelegenen Garten.

In kürzester Frist konnte Sade die schönen Resultate seines Fleißes wahrnehmen; denn es war noch kein Jahr seit Anpflanzung der Bäumchen vergangen, als dieselben bereits — man höre und staune — im schönsten Blüthenschmucke prangten. Dieses Beispiel beweist zugleich, daß man selbst verhältnißmäßig alte Bäumchen bei genügender Pflege sehr gut verpflanzen kann. Mir war das Gegentheil vorgeredet worden, und ich hatte zum größeren Theil nur einjährige Bäumchen gepflanzt. Aber auch ich habe gefunden, daß die stärkeren, zweijährigen Exemplare viel besser, wie jene fortkamen.

Außer Kaffee und Zuckerrohr pflanzten wir nun noch Mais, Bohnen und Knollengewächse, und unter diesen auch europäische Kartoffeln, welche ausgezeichnet geriethen. Im Juni hatte ich ferner eine größere Aussaat von Tabak gemacht. Auf schön hergerichteten, mit den verschiedensten Mistarten gedüngten, durch ihre Lage gegen den kalten Südwestwind geschützten Beeten, auf deren Oberfläche ich den fruchtbaren, feinen Sand aus dem Weideland, vermischt mit gesiebter Asche, ausgebreitet hatte, säete ich den Samen, von dem ich stets einen Fingerhut voll mit einem

Liter Sand vermischt hatte, und begoß das Beet acht Tage allabendlich mit einer feinen Brause. Dank dieser sorgfältigen Behandlung waren die Pflanzen vorzüglich aufgegangen und hatten einen prächtigen Stand, als im August die Zeit der Verpflanzung herannahte. Schweren Herzens aber mußte ich mich entschließen, diese Verpflanzung zu unterlassen und damit die Tabakkultur aufzugeben, da es absolut unmöglich erschien, daß meine Frau und ich ohne fremde Hilfe neben den vielen Arbeiten auch noch diese verrichten konnten.

Etwas später, etwa im Oktober, haben wir auf einem Theil des abgeernteten Gartens auch Erdnüsse (Mundubi, Amendoim, Mani, bot. Arachis hypogaea) gepflanzt. Es geschah dies mit gutem Vorbedacht, da die Erdnuß, wie das aus ihrer sogleich zu beschreibenden Eigenart von selbst erhellt, einen sehr gelockerten Boden verlangt. Behufs der Aussaat macht man in weiten Abständen — am besten wohl auf gutem Boden 1 Meter nach jeder Richtung — kleine Löcher und wirft in diese zwei bis drei von den Schalen befreite Nüßchen hinein. Die Erdnuß bildet nun einen dichten Busch, der über die Erde hinkriechend, seine Stengel nach allen Seiten hin aussendet, und nachdem dieselben Blüthen angesetzt haben, den feinen sich verlängernden Blüthenstiel in die Erde einsenkt, woselbst sich die Früchte entwickeln. Damit das möglich sei, muß der Boden dauernd vom Unkraut rein gehalten und dabei stets gut gelockert werden. Geschieht das nicht, so erzielt man überhaupt keinen Ertrag. Man vermehrt denselben aber ungemein, wenn man folgendes von mir mit bestem Erfolg angewandte Verfahren beobachtet. Sobald die Stengel etwa $^1/_2$ m lang geworden sind, biegt man sie zu der vorher vorzüglich gelockerten Erde herab, und bewirft eine beliebige Stelle derselben so lange mit Erde, bis die Stengel gerade ausgestreckt platt am Boden liegen bleiben. Auch durch das einfache Belegen mit genügenden starken Erdschollen erreicht man denselben Zweck. Dieser besteht darin, auch die von der Wurzel entfernteren Blüthen des Stengels zum Hineinkriechen in den Boden und damit zum Fruchtansatz zu veranlassen, welche sonst in Folge der zu wenig platten Erstreckung der Stengel den Boden nicht erreichen können. Man kann durch diese Maßregel, die seltsamer Weise von Semler nicht erwähnt wird, den Ertrag der Erdnuß entschieden mindestens verdreifachen.

Sehr aufmerksam muß man sein, um den richtigen Zeitpunkt der Ernte nicht zu verpassen. Derselbe läßt sich, in Dona Franziska wenigstens, nicht am Blattwerk erkennen, da dasselbe in Folge der großen Luftfeuchtigkeit noch grün bleibt, wenn schon die dem Mittelpunkt zunächst befindlichen Nüsse zu verfaulen anfangen. Durch Außerachtlassung dieses Punktes haben wir eine wenn auch nur geringfügige Einbuße an der Ernte erlitten. Die Einheimsung letzterer ist übrigens sehr leicht. Man lockert mit der Hacke die Wurzeln des Stocks an einer Seite und reißt denselben mit der Hand dann aus dem Boden heraus. Die gesunden Nüsse bleiben fast ausnahmslos an ihren Stielen hängen und nur die faulen bleiben im Boden zurück.

Die Erdnüsse, aus denen anderwärts ein häufig zur Verfälschung von Olivenöl verwandtes Oel gepreßt wird, und die im Großen angebaut, auch einen Exportartikel bilden, werden in Dona Franziska nur

werk benutzt. Man ißt sie mit Zucker und zwar entweder roh
stet und gemahlen, beziehungsweise im Pilão gestoßen. Uns
ben sie trefflich gemundet. Nach Semler soll das Laubwerk
utter Verwendung finden, doch muß ich konstatiren, daß unser
elbe hartnäckig verschmäht hat.

h **Aboboren**, eine Kürbisart, habe ich in jener Zeit viel ge-
Man kann sie durch Kerne sowie durch Rankenstücke fort-
Da sie sich ungeheuer weit verbreiten, so müssen sie in großen
— mehrere Meter — von einander gepflanzt werden. Man
e mit Vorliebe als Zwischenfrucht, z. B. im Maisfeld. Die
ist roh und namentlich gekocht ein gutes Viehfutter, das von
und Schweinen sehr gern gefressen wird, und dient gekocht auch
chlichen Nahrung. Die Meisten benutzen sie als Zuspeise zu den
. Bohnen, ich habe sie in Wasser mit Zucker, Zimmet und Nelken
Brei gekocht, als eine vorzügliche Zuthat zu saurer oder süßer
rgezogen. Die übrigen einheimischen Cucurbitaceen, die Gurken
, Morangen (Art Kürbisse), Wassermelonen (melancia) und
Lagenarien) in größeren Mengen anzubauen, ist nicht anzu-
Von der Verwendung letzterer als Gefäße ist schon an anderer
richtet worden.

n den beiden Orangen- und den 7 Guajavenbäumen, die ich im
nen Jahre gepflanzt hatte, war 1 Orangenbaum und 3 Gua-
me bei der zweiten in Folge der Veränderung der Garten-
g nothwendig gewordenen Verpflanzung eingegangen. Im zweiten
ügte ich noch ein Citronen- und 4 Pfirsichbäumchen hinzu, von
ur eines der letzteren einging. Außerdem pflanzte ich einige
e von Feigenbäumen, die ungemein leicht angehen und sehr schnell
Auch den Samen von **Melonenbäumen** (Mamão, Carica
habe ich ausgesäet und zwei Exemplare aufgezogen! Glück-
e war dies gerade ein solcher mit männlichen und einer mit
n Blüthen. Merkwürdigerweise aber setzte auch der erstere —
h früher hin und wieder beobachtet ist — Früchte an, die sich
n an dem Stamm mit nur weiblichen Blüthen dadurch unter-
daß bei letzteren die Früchte stiellos direkt am Stamm ansitzen,
em aber an einem $^1/_2$ m langen elliptisch gebogenen Stiel herab-
Die Früchte letzterer Art sind bei weitem nicht so schmackhaft, wie
ersteren. Man kann die delikaten Früchte roh oder namentlich
m Zustande mit Zucker und Gewürz verkochen.

dem zweiten Winter fing sich auch die wirtschaftliche Physio-
der ganzen Niederlassung am Itapocú etwas zu ändern an.
wie wir, hatten die Familien, welche im Laufe des Winters von
gewandert waren, schon größere oder geringere Ernten gehabt,
hon hin und wieder ein Schwein fett gemacht und etliche von
nten sich auch schon eine Kuh halten.

einen Verkauf von Produkten aus dem Thal heraus konnte
s noch Niemand denken, man beschränkte sich darauf gegenseitig
im Ueberfluß vorhandene Erzeugnisse abzukaufen oder solche
euen Einwanderer abzusetzen. Solches geschah insbesondere mit
isch und Speck frisch geschlachteter Schweine, deren Preis, wenn

beides zusammen verkauft wurde, allmählig von 6 Mil. auf 5 Mil. für die Arrobe sank, während sich der für Speck allein in frischem Zustande auf 640 Reis und in geräuchertem auf 1 Mil. und darüber hielt, ferner mit Taja und Aipim, die zuerst mit 3, später mit 2 Vintem und mit Bataten, die mit 1 Vintem das Kilo bezahlt wurden. Auch Milch und Butter fanden hin und wieder Käufer. Für erstere sank der Preis von 5 auf 4 Vintem für die Flasche, während der der Butter sich nach dem Joinvillenser richtete: 1 Mil. bis 1,160 Mil. pro Kilo. Eier galten gewöhnlich 1 Vintem das Stück.

Bezüglich des Verkaufs von Produkten an Neueingewanderte lagen die Verhältnisse etwas anders wie im vorigen Jahre in der Südstraße. Denn diese war damals noch sehr dünn besiedelt, und fing gerade erst durch Besiedelung des Itapocúthales an, sowohl auf ältere Kolonisten wie auf Neueingewanderte eine größere Anziehungskraft auszuüben.

Damals also waren es nur wenige Familien, von denen wir unsere Lebensmittel und unser Saatgut, entnahmen und von denen wir uns unsere Sachen nach dem Itapocú schleppen lassen und von Joinville bis zum Ende der fahrbaren Straße fahren lassen konnten und diese Kolonisten sind in Folge dieser günstigen Konjunktur sehr in die Höhe gekommen. So gute Geschäfte wie die Südstraßler aber konnten die Itapocúaner beim Vorschreiten der Kolonisation nicht machen, weil einmal hier die Konkurrenz eine zu große war und zweitens die Kolonisten noch nicht so lange Zeit angesiedelt waren, wie damals die Südstraßler und daher auch noch nicht soviel produziren, sich auch mangels einer fahrbaren Straße noch kein Pferd und Wagen halten konnten. Im dritten Jahre fielen diese letzteren Beschränkungen weg und die älteren Kolonisten haben dann, wie ich höre, recht gute Geschäfte gemacht.

Für das Gedeihen der jungen Kolonie war es von großer Wichtigkeit, daß mehrere unter den Ansiedlern ganz beträchtliche Summen Geldes aus Europa mitgebracht hatten. Es war dies auch für die übrigen natürlich von großem Vortheil, da diese erstens von jenen beschäftigt werden konnten, da zweitens durch die Ausgaben jener an Andere, insbesondere an Brasilianer, diese letzteren kaufkräftiger wurden und ihr Geld auch bei den deutschen Kolonisten, sobald sie ihnen nur irgend etwas bieten konnten: Arbeit, Feldprodukte oder Kaufmannswaaren, gern ließen und da drittens auf diese Weise die Zahl der Bewerber um Straßenarbeiten verringert wurde und dadurch einzelne Kolonisten weit mehr als nur die an einem Grundstück vorbeiführenden Strecken Weges zu bauen übernehmen konnten. So kam es denn, daß die Itapocú-Kolonie schon im zweiten Jahre den Eindruck einer wohlhabenden Niederlassung machte, obwohl die Produktion derselben eigentlich nur eine minimale war. Zwei Thatsachen waren es insbesondere, die als Symptome der Wohlhabenheit gedeutet werden konnten.

Im April 1887 schon hatte Götsch seine Bende eingehen lassen. Von diesem Zeitpunkte an entstanden nun im Laufe eines Jahres 8, ge acht neue Venden, von denen 5 sich hielten, und die nach meinem Weggange wieder noch um eine vermehrt wurden. Die Möglichkeit für n Bestand derselben war gewiß durch den soeben erörterten Umstand geben, aber nichtsdestoweniger konnte ihr Umsatz nur ein geringer sein.

Daß trotzdem so verhältnißmäßig viele Kolonisten sich zur Anlegung einer Vende entschlossen, erklärt sich daraus, daß in Folge der schlechten Kommunikation mit Joinville die Kaufmannswaaren am Itapocú natürlich einen höheren Preis hatten, wie dort, und der Vendist also nicht nur durch den Kleinverkauf der in größeren Massen angekauften Waaren, sondern auch durch einen Aufschlag, der die wirkliche Fracht überstieg, gewinnen konnte. Viele nun suchten auch die gesammte Fracht dadurch herauszuschlagen, daß sie die Sachen selbst herausschleppten. Um sehr viel geringer wurde der Umsatz dieser Venden schon, als im März 1888 ein Kolonist am Itapocú sich Pferd und Wagen anschaffte, und mit diesen regelmäßig jede Woche einmal von Joinville bis zum Russenschuppen fuhr, woselbst er seinen Wagen stehen ließ, die Sachen aber dann bis zum Itapocú zu transportiren übernahm. Man bezahlte ihm für jedes Kilo 1 Vintem für den Transport auf dem Wagen und $1^1/_2$ Vintem für den nach dem Itapocú. Wir wenigstens ließen uns von da an alle Sachen in größeren Mengen von Joinville kommen, und ich glaube, daß die meisten Deutschen ähnlich gehandelt haben. Den Vendisten blieben daher in der Hauptsache nur die Brasilianer als Kunden ubrig.

Die Durchschnittspreise für die Kaufmannswaaren in den Venden am Itapocú waren folgende:

Baumwollstoffe	640	Reis	pro Meter
Petroleum	240	„	„ Flasche
Maté	320	„	„ Kilo
Zucker	200	„	„ „
Schnaps	200—240	„	„ Flasche
Kaffee	640—800	„	„ Kilo
Salz	200	„	„ „
Weizenmehl	320	„	„ „
Roggenmehl . . .	240—280	„	„ „

Als ein zweites Symptom der Wohlhabenheit konnte die Thatsache angesehen werden, daß seit Anfang des Jahres 1888 allwöchentlich ein Stück Rindvieh am Itapocú geschlachtet wurde. Vorher geschah dies nur hin und wieder einmal seitens der Brasilianer, insbesondere gelegentlich der großen Festtage, oder wenn einer oder der andere viehbesitzende Brasilianer einmal recht nöthig Geld brauchte und es sich auf andere Weise nicht verschaffen konnte. Nach und nach hatten einige Brasilianer auch angefangen, Vieh von auswärts, insbesondere vom Camp, zu kaufen und es dann zu schlachten, und auch die Besitzer von Maulthiertruppen, tropeiros, welche alljährlich vom Hochlande der Provinzen S. Catharina und Paraná zur Zeit der Zuckerernte nach dem Itapocú kamen, um den Brasilianern Zucker abzukaufen und Dörrfleisch zu verkaufen, fingen an, lebendes Vieh mitzubringen, das sie selbst meist lebend verkauften. Schließlich aber betrieb ein deutscher Kolonist, der im Lande geboren war, und den Viehandel gründlich kannte, den Einkauf von Thieren und deren Ausschlachtung gewerbsmäßig, ja nachdem ich fortgezogen war, hat noch ein anderer in ähnlichen Verhältnissen befindlicher Kolonist dasselbe Geschäft in die Hand genommen. Das Fleisch wurde meist in größeren Portionen verkauft, und dafür anfangs 4 Milreis, später, als

die Konkurrenz größer wurde, 3 Milreis für die Arrobe verlangt. Letzterer Preis, 200 Reis das Kilo, ist der niedrigste, der in Joinville für Rindfleisch gezahlt wird; die meisten Schlächter verlangen, besonders im Winter, 2—4 Vintem mehr für das Kilo.

Merkwürdig könnte es erscheinen, daß wir schon im zweiten Jahre am Itapocú ein Wirtshaus hatten, und zwar ein solches, wo nicht nur etwa ein Cachaß oder eine Flasche Ingwerbier verzapft wurde, sondern woselbst man für sein gutes Geld auch Kost und Quartier erhalten konnte. Ich sage, daß dies merkwürdig erscheinen könnte, weil sonst im Urwald Jedermann den Fremden mit Freuden aufnimmt, und selbst der ärmste Kolonist sich schämen würde, wenigstens für das Nachtlager auch nur einen Vintem zu nehmen. Allein die Sache klärt sich sofort auf, wenn man sie nicht vom sachlichen, sondern vom persönlichen Standpunkt aus betrachtet. Der Gastwirt war nämlich jener oben erwähnte Verwandte Dörffels. Um diesem nun einen Verdienst zuzuwenden, mußten erstens die Beamten der Direktion, wenn irgend angängig, stets bei ihm wohnen, und zweitens wurden alle Besucher des Itapocúthales, die mit Heeren hinausfuhren und so an der von der Direktion bezahlten Wagenfahrt gratis Theil nahmen, genöthigt, aus Erkenntlichkeit hierfür, bei Bartholds zu wohnen. Letzterer verstand es nun auch vorzüglich, seinen Gästen das Geld abzunehmen, und man zahlte bei dem künftigen Bürgermeister des künftigen Gülzow Preise, die man sich in Joinville nicht hätte gefallen lassen. Skandalös aber war es jedenfalls, daß er auch den armen Kolonisten ein unverschämtes Geld (anfangs 500 Reis, später etwas weniger) für ein Gericht schwarzer Bohnen abforderte. Neue Einwanderer seien also hiermit ausdrücklich gewarnt, bei ihm einzukehren. Es giebt glücklicher Weise Leute genug am Itapocú, die noch immer den Werth der Gastfreundschaft zu schätzen wissen.

Sehr vortheilhaft war es für die Kolonisten am Itapocú, daß sich daselbst im zweiten Jahre ein Schmied niederließ, denn wenn auch unter den bisherigen Ansiedlern manche waren, die sich auf die Tischlerei verstanden, so mußte man doch alle Reparaturen an Eisentheilen stets in Joinville besorgen lassen, was natürlich sehr unbequem war. Auch für Neuanfertigung von Aexten, Foicen und Facks wurde derselbe sehr in Anspruch genommen, so daß er sich sicherlich von seinem Handwerk allein am Itapocú bereits ernähren kann.

Eine größere Unternehmung war die des Herrn Götsch, der auf seinem Terrain eine Wasserkraftanlage machte, und mit dieser eine wenn auch nur kleine eiserne Mühle zum Mahlen von Mais- und Reismehl in Bewegung setzte.

Der materielle Fortschritt der Kolonie spiegelte sich auch in dem Bestreben wieder, für den Unterricht der Kinder etwas zu thun. Denn rst wenn der Kolonist sich äußerlich einigermaßen eingerichtet hat und nfängt sich wohl zu fühlen, kann er daran denken, auch für die geistigen üter Sorge zu tragen. Es bildete sich ein Schulverein, der einen ehrer anstellte und von der Direktion ganze 6 Milreis pro Monat Zuhuß, sowie ein Grundstück zur unentgeltlichen Benutzung erhielt. Bald chdem diese Sache in Ordnung gebracht war, übersandte Herr Lange is Bruderthal dem Schulverein eine Mittheilung, derzufolge von Ham-

und zwar seitens des Herrn Dr. Fabri, ein Zuschuß zu
dwo in einer deutschen Kolonie Brasiliens zu errichtenden
Aussicht gestellt, und daß etwaige Anträge nach dieser Richtung
hen, an ihn die Aufforderung ergangen sei. Er gäbe uns daher
s um diesen Zuschuß zu bewerben. Auf meinen Rath unter-
aber. Denn einmal war über die Höhe dieses Zuschusses
gesagt, man hätte sich also, wenn er nicht genügend groß
äre, möglicher Weise die Pflicht auf den Hals geladen,
en Theil aus eigenen Mitteln die Kirche zu erbauen, und in
eine laufende Ausgabe zu machen, welcher ich die junge
ch nicht für gewachsen hielt. Zweitens aber erlaubte ich mir
htigkeit der Thatsache überhaupt zu zweifeln, und beantragte,
ge aufzufordern, uns zunächst einmal den betreffenden Brief
Diesem Antrage wurde entsprochen, und es zeigte sich in der
Lange niemals einen derartigen Brief erhalten hatte. Er be-
odann, daß ihm von einem Amtsbruder eine dahin gehende
Mittheilung gemacht worden sei. Die ganze Geschichte war
ichts als eine plump eingefädelte Intrigue. Lange wollte
Seelsorgerstelle am Itapocú erwerben, die er ja sehr bequem
Residenz in Bruderthal aus hätte versorgen können. Wir
nun zunächst als Hebel dienen um einen Zuschuß, der von
aus für São Bento versprochen, dorthin aber gewisser Streitig-
er nicht gezahlt war, nach dem Itapocú zu lenken. Natürlich
dann aus Dankbarkeit gegen Herrn Lange ihm die gewünschte
verschaffen müssen. Vielleicht hätte er auch schon vorher,
Antwort aus Hamburg eingetroffen, sich bereit erklärt, das
sorisch zu verwalten, und wäre die Antwort auch verneinend
, nun, dann hätte man vielleicht die Predigten des Herrn
n so lieb gewonnen, daß man lieber aus eigenen Mitteln ihm
tung für seine Mühewaltung bewilligt hätte, als daß man ihn
ätte vermissen wollen. Ja, ja, es ist recht schlimm, daß es
böse Menschen genug giebt, die solche schönen Pläne, die
r Mann — natürlich nur aus aufrichtiger Sorge für das
seiner Mitmenschen — in seiner Herzenseinfalt ausgesonnen
chschauen und zu — zerstören sich nicht entblöden!

der Herr Pastor kannte nicht nur die zehn, sondern auch das
, so da lautet: Laß dich nicht verblüffen. Eingedenk der
Mahnung, mit dem Pfunde, das der Herr den Menschen ver-
Möglichkeit zu wuchern, erließ er eine Anzeige, in welcher er
„Pensionäre" in seine „liebevolle Pflege" zu nehmen. Ob
arauf hineingefallen ist, seine Kinder in den Urwald zur Er-
senden, weiß ich nicht; es thäte mir aber aufrichtig leid,
Herrn Pastor auch dieses lukrative Geschäft nicht geglückt

dem Bericht über meine Erlebnisse am Itapocú, soweit deren
mir von theoretischem oder praktischem Interesse zu sein schien,
Ende, da ich, was etwa das zweite Wirtschaftsjahr in dieser
ein Neues bot, bereits in den Bericht über das erste ein-
gabe. Ich bin nur noch dem Leser schuldig, mitzutheilen, wie

es gekommen ist, daß ich meine Farm verlassen habe, ohne ein wesentliches wirtschaftliches Resultat auf ihr erzielt zu haben.

Es geschah dies eigentlich entgegen meinem festen Vorsatz. Als ich hinüberging, hatte ich zwar keineswegs die Absicht, für immer brasilianischer Farmer zu werden. Ich wollte einmal die Kolonisation und die Kultivation in der heißen Zone aus eigener Erfahrung kennen lernen, um für künftige wissenschaftliche oder praktische Arbeiten eine solide Unterlage zu gewinnen. Zweitens aber wollte ich durch mein eigenes Beispiel zu beweisen versuchen, daß man auch dann, wenn man mit fremden Kräften wirtschaftet, in den deutsch-brasilianischen Kolonien einen wirtschaftlichen Erfolg erzielen kann.

Daß ich nun diesem letzteren Vorsatz abtrünnig geworden bin, hat nun nicht darin seinen Grund, daß ich etwa der Geschichte überdrüssig geworden wäre, sondern in dem Umstande, daß mir von einer deutschen kolonialen Gesellschaft eine Stellung als Vertreter angeboten wurde. Ich glaubte, diesem Ruf Folge leisten zu sollen, einerseits, weil ich meine erstgenannte Absicht, das Leben eines Urwaldskolonisten aus eigener Erfahrung kennen zu lernen, in genügend hohem Grade erreicht zu haben glaubte, andererseits, weil ich meine Kräfte im Dienste einer kolonialen Gesellschaft besser verwerthen zu können hoffte, als wenn ich sie an die Erreichung jenes oben bezeichneten theoretischen Zieles setzte. Zwar wußte ich, daß dann mir wiederum ein vielleicht noch kulturverlassenes Leben in der Wildniß bevorstand, als ich es bisher geführt, aber der Gedanke, als Theil eines großen Ganzen für eine Idee wirken zu können, hätte mich für jene abermaligen materiellen und geistigen Entbehrungen sicherlich zu entschädigen vermocht.

Da ich nun aber bedauerte, Brasilien verlassen zu sollen, ohne nichts weiter als einige Theile der Provinz Santa Catharina kennen gelernt zu haben, und da ich durch meine nach São Bento und nach Blumenau gemachten Ausflüge erfahren hatte, wie unendlich viel ich jetzt, nachdem ich selbst einmal Kolonist gewesen war, durch Besichtigung anderer Kolonien und Unterredungen mit den Bewohnern derselben lernen und für die allgemeine Kenntniß der Kolonisationsfragen verwerthen konnte, beschloß ich, die Bewirtschaftung meines Grundstücks schon jetzt aufzugeben und eine wirtschaftliche Forschungsreise nach den Provinzen Paraná und São Paulo zu unternehmen. Ich wählte gerade diese beiden Provinzen, weil Rio Grande do Sul in Folge der größeren deutschen Bevölkerung, die dort angesiedelt ist, an und für sich zwar für mich interessanter, aber, weil schon so oft besucht und beschrieben, doch nicht im allgemeinen Interesse so besichtigenswerth erschien, wie die bei weitem weniger bekannten Provinzen Paraná und São Paulo. Nachdem uns nun Ende April ein gesundes Mädchen geboren, trat ich Mitte Mai, kurz nach dem Erlaß des Sklavenbefreiungs-Gesetzes (13. Mai) meine Reise an, die ich auf etwa 2 Monate ausdehnen wollte. In São Paulo aber fand ich so unendlich viel Interessantes und Studirenswerthes, daß ich meine Rückkehr von Monat zu Monat verzögerte. Als schließlich nun die Verhandlungen mit der kolonialen Gesellschaft zu einem Abschluß nicht führten, war mittlerweile so viel Zeit verstrichen, daß ich die Bewirtschaftung meines Grundstücks von neuem wieder aufzunehmen keine Lust

verspürte. Ich beschloß daher, meine Frau, welche standhaft bis dahin auf unserm Grundstück ausgehalten hatte, nach Rio de Janeiro zu berufen, und von dort mit ihr nach Europa zurückzukehren. Leider war es nicht möglich, das Grundstück zu verpachten oder zu verkaufen, und es fand sich ein benachbarter Kolonist nur bereit, das Haus zu bewohnen, um es damit wenigstens vor dem Verfall zu schützen.

Wenn ich nun auch den Beweis, den zu erbringen ich mir vorgesetzt hatte, durch mein eigenes Beispiel nicht zu liefern im Stande war, so glaube ich doch durch meinen Aufenthalt in Dona Franziska über die Möglichkeit des wirtschaftlichen Fortkommens daselbst ein hinreichend begründetes Urtheil gewonnen zu haben. Ich will dasselbe im Folgenden im Zusammenhang mit einer Darstellung der gesammten wirtschaftlichen Verhältnisse der Kolonie vorzutragen versuchen.

XVI.

Die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Verhältnisse der Kolonie Dona Franziska.

Ueber keine deutsch-brasilianische Kolonie ist wohl so viel geschrieben worden und wird so viel gesprochen, als über Dona Franziska. Die Urtheile über dieselbe sind meines Erachtens entweder zu günstig oder zu ungünstig. Viel zu ungerecht urtheilen entschieden die Deutschen in Paraná und São Paulo, namentlich solche, welche mit einem Hamburger Dampfer in Dona Franziska gelandet, nach kurzer Zeit in eine jener beiden Provinzen gewandert waren, und dort günstige Verhältnisse für ihr Fortkommen gefunden haben. Freilich, einen Vergleich mit den Zuständen in São Paulo kann Dona Franziska nicht aushalten, aber so schlimm, wie es dort Mode ist, die Verhältnisse jener Kolonie darzustellen, sind sie denn doch nicht.

Betrachten wir zunächst die natürlichen und die wirtschaftlichen Bedingungen der Kolonie, fragen wir uns sodann, wie dieselben ausgenützt werden, und zum Schluß, wie sie vielleicht anders ausgenützt werden könnten.

Es mag richtig sein, daß die weniger fruchtbaren Ländereien in Dona Franziska die fruchtbaren an Ausdehnung übertreffen. Den besten Boden hat von den seit längerer Zeit der Kultur erschlossenen Gebieten, also abgesehen insbesondere vom Itapocúthal, das Land, welches von dem sich nördlich von Joinville in die Bai von São Franzisko sich ergießenden Cubatão durchflossen wird; insbesondere die in der Inselstraße gelegenen Grundstücke. Der durch Ueberschwemmungen immer wieder von neuem befruchtete Boden eignet sich vorzüglich zur Kultur des Zuckerrohrs und des Maises und ähnelt in seiner ganzen Beschaffenheit als sandiger Lehm dem des Itapocúthales, und der Thäler des Testo, Cedro und Beneditto in dem benachbarten Blumenau, welche sämmtlich gleichfalls häufigen Ueberschwemmungen ausgesetzt sind.

In anderen Theilen der Kolonie trifft man wenigstens mittelmäßigen Boden, während speziell die nächsten Umgebungen von Joinville und von den Straßen insbesondere die Südstraße entschieden einen solchen von

ität aufweisen. Viele der sogenannten Straßen sind da-
zt, daß sie mit Hügeln besetzt sind, deren gegen den Süd-
ützte Abhänge sich vortrefflich zum Kaffeebau eignen. Ein
es ganzen Gebietes ist allerdings von Sümpfen angefüllt,
e nicht allzu tief liegenden sich höchstens zur Reiskultur
ich sind mir übrigens bezüglich des Bodens, namentlich des in der der Nähe von Joinville liegenden, Klagen über die zunehmende Austrocknung und Verhärtung desselben zu Ohren gekommen, für welche man vielleicht nicht mit Unrecht die fortschreitende Entwaldung als Ursache angiebt Unglücklich trifft es sich nun, daß gerade das fruchtbarste Gebiet, das des oberen Itapocúthal, so weit von Joinville entfernt ist, und daß auch wegen der Stromschnellen und Untiefen des Itapocú, sowie wegen der an seiner Mündung liegenden Sandbarre an eine Wasserverbindung jenes Theils der Kolonie mit dem Hafen von São Franzisko nicht zu denken ist.

Eine solche wäre allerdings von größter Wichtigkeit, da die Wege der Kolonie durchaus nicht von so vortrefflicher Qualität sind, wie sie in lobpreisenden Beschreibungen häufig geschildert werden. Oft sind dieselben schlecht genug angelegt, sie führen über Bergrücken hinweg, deren Umgehung nicht schwer gewesen wäre, oder durch Senkungen hindurch, die nach jedem Regenfall unpassirbar sind. Daß und warum man allerdings in dieser Beziehung mit seinem Tadel etwas zurückhaltend sein muß, ist schon an anderer Stelle auseinander gesetzt worden.

Aber auch abgesehen hiervon, läßt der Straßenbau, wie schon mehrfach dargethan, viel zu wünschen übrig. Würden die Straßen übrigens dauernd unter der Verwaltung des Hamburger Vereins bleiben, so würde es noch schlimmer um sie bestellt sein. Glücklicher Weise hat aber die Municipalverwaltung in Joinville gesetzlich die Pflicht, die Straßen nach ihrer Vollendung zu übernehmen und in Stand zu halten. Da nun die Joinvillenser Kaufleute immerhin ein Interesse daran haben, daß die Kolonisten ihre Waaren auf möglichst bequeme Weise ihnen ins Haus bringen können, so sorgt die Municipalverwaltung, welche naturgemäß vorwiegend die Interessen des Kaufmannsstandes vertritt, doch etwas mehr für die Verbesserung der Wege, als die Direktion. So wurde beispielsweise während meiner Anwesenheit die Südstraße durch Aufschüttung von sandiger, kieselhaltiger Erde in eine ganz erheblich bessere Verfassung gebracht, als sie die Direktion übergeben hatte. Der Transport von Joinville nach dem Hafen von Dona Franziska geschieht zu Wasser theils mit großen Kähnen, theils mittelst eines kleinen, dem Director der Kolonie gehörigen Dampfers, welche alle aber nur zur Fluthzeit Joinville erreichen können. Hätte man die Stadt etwas weiter nordöstlich angelegt, so könnte man, wie mir versichert worden ist, einen Hafen für die Stadt haben, in welchem direkt die großen Seeschiffe anlegen könnten.

Einen zweiten Anlagefehler hat man darin begangen, und begeht man noch heute, daß man die Kolonisation allzusehr in die Länge treibt. Abgesehen von den nächsten Umgebungen Joinvilles finden sich ausschließlich lange zu beiden Seiten von nur je einem Grundstück besetzte Straßenarme hinausgestreckt, der Zwischenraum zwischen zwei Straßen bleibt unbenutzt liegen. Dies Verfahren ist für die Direktion der vermehrten

Straßenbauarbeiten halber kostspieliger und für den wirtschaftlichen Fortschritt der Kolonie unvortheilhafter, weil es eine sehr undichte Bevölkerung schafft. Wir werden bei der Schilderung der wirtschaftlichen Verhältnisse Blumenaus sehen, wie segensreich in dieser Beziehung eine mehr latitudinale Kolonisation gegenüber der hier üblichen longitudinalen gewirkt hat.

Wie gestalten sich nun die Absatzverhältnisse für die Kolonisten? Auf den ersten Blick allerdings sollte man meinen, dieselben seien recht gute. Joinville, der Mittelpunkt der Kolonie, birgt eine städtische Bevölkerung von ungefähr 3000 Seelen, die sich zum größten Theil von Gewerben und dem Handel ernähren.

Die dem Umfange nach bedeutendsten Gewerbe sind wesentlich hervorgerufen durch die Leichtigkeit des Verkehrs des Küstenlandes mit dem Hochlande, die durch eine über 100 km lange macadamisirte Straße, „Serra-Straße" oder „Dona-Franziska-Straße" genannt, mit einander verbunden sind. Denn auf diese Weise war der Transport des billigen und leicht zu bearbeitenden Holzes der Pinheiren (Araucarien), sowie der des billigen Campviehes nach dem Küstenland sehr erleichtert, von denen ersteres das Material für die Tischlerei, letzteres das für die Gerberei und damit indirekt auch für die Schuhmacherei lieferte. Die Häute des Campviehes sind zur Gerberei weit geeigneter als die des gado criollo, weil auf dem Hochland die bicho-pernas, welche stets Löcher in der Haut zurücklassen, so gut wie garnicht vorkommen. Als Hülfsstoffe für die Gerberei dienen die stark gerbstoffhaltigen Blätter der Mangegebüsche, welche von Brasilianer in Körben eingesammelt und in die Gerbereien abgeliefert werden, und der aus den großen an der Bai gelegenen Muschelbergen (Sambaquis) gewonnene Kalk. Das in Joinville bereitete Leder hat einen guten Ruf, und wird, ebenso wie das aus ihm in Joinville gefertigte Schuhzeug, nach dem Hochlande von Paraná und ersteres selbst noch nach São Paulo exportirt.

Außer diesen drei Gewerben werden aber noch eine ganze Anzahl anderer in Joinville betrieben, von denen als für die Landwirthschaft besonders wichtig ich die dem Duc d'Aumale gehörige Zuckerfabrik in Pirabiraba, die beiden Arrowrotfabriken und die Reismühle in Joinville hervorheben will.

In dritter Reihe aber ist der Export landwirtschaftlicher Produkte nach dem Hochlande hervorzuheben, wohin insbesondere Zucker, Cachaß, Mais, Reis, Farinha, Bananen, Orangen und andere weniger wichtige Artikel verkauft werden. Besonders erzeugt die Matéfabrikation, welche vorwiegend auf dem Hochlande betrieben wird, in ihren Arbeitern und Fuhrleuten gute Abnehmer.

Zu erwähnen ist hier auch noch ein ganz eigenthümlicher Export nach Deutschland, der erst in den letzten Jahren größeren Umfang angenommen hat. Die Mode nämlich, die Zimmer mit Bouquets aus trockenen, häufig auch gefärbten, vergoldeten und versilberten Blumen zu schmücken, die man gewöhnlich nach ihrem intellektuellen Urheber Makartbouquets nennt, hat die Veranlassung gegeben, daß eine Anzahl im Küstenlande von Dona Franziska wild wachsender Pflanzen, insbesondere das wilde Zuckerrohr, nach ihrer vorherigen sorgfältigen

in ganz erheblichen Mengen nach Deutschland verschifft werden.
r Export kommt für die deutschen Kolonisten nicht in Betracht,
:r von wenigen Bewohnern in Joinville in die Hand ge=
ſt, welche ſich gewöhnlich die Pflanzen von Braſilianern ſchneiden

i Abſatzmöglichkeiten eröffnen ſich alſo den Koloniſten in
nziska: Die gewerbetreibenden Konſumenten landwirtſchaftlicher
in Joinville, die Reis= und Arrowrootmühlen und die Zucker=
die theils der Landwirtſchaft, theils der Matsfabrikation und
sgewerbe obliegenden Bewohner des Hochlandes.
nun den erſten dieſer Abnehmerkreiſe anbetrifft, ſo muß man
ben nicht allzu groß vorſtellen. Nicht nur, daß die Zahl der
)hner vielleicht nur den ſiebenten Theil ſämmtlicher Koloniſten
wird auch die Nachfrage dieſer Wenigen dadurch ganz be=
verringert, daß die Mehrzahl davon ſelbſt etwas Gemüſe und
)llengewächſe ſich zieht, ſich Hühner und Enten hält und oft
ein paar Schweine fett macht. Zweitens aber werden die
durch den Mangel eines öffentlichen Marktes ſehr geſchädigt.
r von ihnen nicht ſeine feſten Abnehmer unter der wohlhabenderen
ng hat, iſt genöthigt, ſie dem Vendiſten zu verkaufen, der ſie
iem Aufſchlag dann in ſeinem Laden wieder verkauft.
ſe Vendiſten ſind nun die wahren Blutſauger der Koloniſten.
ge herrſchende Syſtem überliefert die Einwanderer von Anfang
igen mit gebundenen Händen an jene wirtſchaftlichen Macht=
s. Der geringe Verdienſt, den ſie durch Arbeit in fremden
:rzielen können und die mangelhaften, oft viele Vierteljahre lang
iden Lohnzahlungen ſeitens der Direktion nöthigen ſie von vorne=
den Vendiſten Schulden zu machen. Sind ſie dann endlich ſo
n Ueberſchuß über ihren Lebensbedarf auf ihrem Grundſtück zu
), ſo müſſen ſie denſelben ſelbſtverſtändlich zur Bezahlung der
julden an die Vendiſten verkaufen. Damit der Koloniſt aber
Händen deſſelben etwa entwiſcht, wird ihm ſofort ein neuer
)ffnet; reicht doch auch in der erſten Zeit ſeine Produktion bei
och nicht aus, um neben der Schuldenbezahlung auch die An=
neuer zu ſeinem Lebensunterhalt nöthigen von ſeinem Grund=
nicht gelieferten Waaren zu beſtreiten. Auf dieſe Weiſe macht
ganz von ſelbſt, daß der Bauer für ſeine Produkte einzig und
iaren vom Kaufmann in Tauſch erhält. Ja ſelbſt dann, wenn
niſt ſich ſchuldenfrei gemacht hat, findet er faſt niemals einen
der ihm für ſeine Produkte baar Geld zahlt. Es beſteht in
iehung ein förmlicher Ring unter den Kaufleuten, den zu durch=
anz unmöglich erſcheint.
en Theil der Produkte, die der Vendiſt auf dieſe Weiſe erhält,
ere die Butter, exportirt derſelbe nach Rio de Janeiro; im Ver=
dem aber, was an landwirtſchaftlichen Produkten aus Blumenau
:t wird, iſt dieſer Export ein minimaler.
ſes Tauſchſyſtem nun hat einen höchſt verderblichen Einfluß auf
chaftliche Lage und die ganze Lebensführung des Koloniſten.
erſten Jahren, in denen der Bedarf deſſelben an Kaufmanns=

waaren noch seine Produktion übersteigt, geräth er in eine totale Abhängigkeit von demjenigen Vendisten, in dessen Hände er zuerst gefallen ist. Natürlich steht es diesem frei, ihm alle mögliche Schundwaare für seine Produkte in Tausch zu geben, und ihm dafür horrende Preise anzurechnen.

Haben sich die Kolonisten aber aus den Schulden herausgearbeitet, so erwächst ihnen eine andere noch weit schlimmere Gefahr aus jenem Tauschsystem: Sie werden zu Ausgaben verleitet, die sie bei Baarverkäufen vielleicht nicht gemacht hätten, und werden verhindert, etwas Geld zurückzulegen. Auf diese Weise aber ist es ihnen fast unmöglich, Fortschritte in ihrer Wirtschaft zu machen. Wie viele Kolonisten in der Südstraße und der Blumenauerstraße habe ich getroffen, die längst zur Pflugkultur hätten übergehen können, aber die hierzu nöthigen Anschaffungen mangels baaren Geldes noch nicht machen konnten. Solche Leute sitzen nun schon über 15 Jahre auf ihrem Grundstücke, sind ganz fleißig gewesen, müssen aber ihr ganzes Feld, daß schon längst nicht mehr mit der alten Urwaldswirtschaft sich bestellen läßt, mit der Hacke umgraben, ehe sie etwas pflanzen können. Ich will durchaus nicht behaupten, daß dieser Zustand absoluter Geldlosigkeit sich durchgehends bei allen Kolonisten in Dona Franziska vorfindet — wir werden vielmehr sogleich einige Ausnahmen hiervon zu besprechen haben — aber daß ein sehr großer Theil derselben sich in diesem reinen Nichtverhungerungszustand befindet, dürfte selbst der wohlwollendste Freund der Kolonie abzuleugnen nicht im Stande sein.

Auch das Vorhandensein oben genannter Fabriken zur Verarbeitung von Reis und Arrowroot hat hierin nur wenig geändert. Erstens giebt es immer noch eine ganze Menge von Kolonisten, die bei ihren Speziallieferanten so in Schulden stecken, daß sie genöthigt sind, ihr Arrowroot und ihren Reis an diese gegen Waaren einzutauschen, statt sie in der Fabrik für baares Geld abzusetzen. Zweitens aber ist der Preis speziell für Arrowrootmehl in den letzten Jahren so gesunken, daß den Landwirten statt wie früher 20 Milreis für 1000 Kilo jetzt nur noch 14 Milreis oder noch weniger gezahlt werden kann. Das aber ist ein Preis, bei welchem kaum die Arbeit des Aushackens verdient wird, und der die Kolonisten genöthigt hat, jene Kultur, die früher z. B. in der Süd- und Blumenauerstraße die einzige war, die etwas einbrachte, nur auf die Deckung des eigenen Bedarfs zu beschränken.

Der Reis wird von der Fabrik mit 2—2,500 Milreis für den Sack von 80 Litern bezahlt. Dieser Preis ist immer noch ein ganz lohnender, und wenn trotzdem die Kultur jener Pflanze sich unter den deutschen Kolonisten so wenig verbreitet — denn die Lieferanten für die Reismühle sind fast ausschließlich Brasilianer — so ist hieran einzig und allein die Nachlässigkeit der Deutschen und ihre geringe Geneigtheit daran Schuld, sich aus ihrem alten Schlendrian herauszureißen und ihren altgewohnten Bau von Knollengewächsen gegen rentablere Kulturen umzutauschen.

Allerdings muß hier bemerkt werden, daß gerade die letzten beiden Jahre zu einer Ausdehnung des Reisanbaus durchaus nicht ermuthigen konnten. In beiden Jahren hat nämlich im Sommer eine ganz fürchterliche Trockenheit geherrscht, und da gerade der Reis in den Monaten

Januar und Februar eine verhältnißmäßig große Feuchtigkeit zum Körneransatz bedarf, so hat, wie ich das bestimmt von der 1887/88er Ernte weiß und wie ich es von der 1888/89er vermuthen kann, der Reis den Anbau gar nicht mehr gelohnt. In ganz Brasilien war 1888 eine so totale Mißernte des Reises eingetreten, daß die Reisschälmühlen fast nichts zu thun hatten, und in Brasilien indischer Reis eingeführt werden mußte.

Einen weit günstigeren Einfluß hat dagegen das Bestehen der Zuckerfabrik in Pirabiraba auf die landwirtschaftliche Produktion ausgeübt. Die Verwaltung baut theils das Rohr selbst, theils kauft sie es von den umwohnenden Kolonisten zum Preise von 6 Mil. für 1000 Kilo. Verständiger Weise ist die Fabrik in jenem fruchtbaren Flußschwemmgebiet des Cubatão angelegt, welches sich zur Rohrkultur vorzüglich eignet.

Der sichere Absatz nun, den diese Gelegenheit den Bewohnern jener Gegend gewährleistete, wirkte ungemein befruchtend auf die ganze Produktion derselben ein. Viele der dort lebenden Bauern bauten bald soviel Zuckerrohr, daß sie nicht mehr alles nach Pirabiraba absetzen konnten oder wollten und sie richteten sich daher selbst kleine Zuckerfabriken ein. Dies Vorgehen wurde sehr begünstigt durch den Umstand, daß gerade ihnen die dritte Absatzmöglichkeit, die nach dem Hochlande, sowohl durch ihre Erzeugnisse, den Zucker und den Schnaps, wie durch ihre Lage in der Nähe der Serrastraße am meisten offen stand. Der Verkehr dorthin gestaltete sich bald zu einem sehr regen und hatte den ungeheuren Vortheil für die Bauern, daß er ihnen Baarverkäufe abzuschließen gestattete. Die Vermittelung der Verkäufe durch Vendisten des Küstenlandes wurde in vielen Fällen übergangen und direkt an den Kaufmann des Hochlandes verkauft, der natürlich es sich nicht einfallen lassen konnte, dafür den Bauern Kaufmannswaaren, die er selbst erst nach dem Hochland schaffen lassen mußte, auszuhändigen. Begünstigt wurde dieser direkte Verkehr durch die Fuhrleute, welche den Maté vom Hochland nach Joinville schaffen, von wo aus er nach São Franzisko verladen wird. Der Bauer also, der nicht Zeit hatte, mit seinem eigenen Fuhrwerk die mehrtägige Fahrt nach dem Hochland zu unternehmen, hatte auf diese Weise eine bequeme, stets bereite Gelegenheit zu einem verhältnißmäßig billigen Transport — per Kilo 1 Vintem — seines Zuckers und Schnapses.

Der leichte Absatz nun nach Pirabiraba sowohl wie auch dem Hochland, der ungemein fruchtbare Boden und nicht zum letzten der tüchtige Charakter ihrer Bewohner hat jene Gegend des Cubatão, insbesondere die Inselstraße, zu dem entschieden vorgeschrittensten Theil der ganzen Kolonie gemacht. Die dortigen Bauern, welche bereits seit drei Jahrzehnten daselbst angesiedelt sind, führen eine vollkommen ausgebildete Pflug- und Düngerwirthschaft. Der Pflug wird nicht nur zur Umackerung des Bodens vor Aufnahme der Pflanzung benutzt, sondern dient auch zur Vertilgung des Unkrauts und zur Behäufelung verschiedener Gewächse. Die Weiden, welche sie in früherer Zeit behufs Ernährung des Viehes — und zwar wie überall mit Gramme — angepflanzt hatten, werden vielfach umgebrochen und mit Futtergewächsen bepflanzt, weil man allmählig zu fast vollständiger Stallwirthschaft vorgeschritten ist.

Aber auch in der Verarbeitung der Ernte machen sich immer mehr

Fortschritte bemerkbar. Nicht allein daß viele der Bauern die alten brasilianischen Holzwalzen durch eiserne ersetzt oder wenigstens mit einer eisernen Umwandung versehen und dadurch die Zuckerausbeute des Rohrs sehr vermehrt haben, sind auch im Jahre 1887 eine Anzahl Inselstraßler zusammengetreten, haben gemeinschaftlich eine Zentrifuge und einen Göpel angeschafft und diese Maschinen in einem auf gemeinschaftliche Kosten erbauten Gebäude zur abwechselnden Benutzung aufgestellt. Anstatt also, wie bisher, genöthigt zu sein, den als dickliche Brühe dem Kessel entnommenen gekochten Zuckersaft langsam eintrocknen zu lassen, besorgt die Zentrifuge die Beseitigung des Wassergehaltes sofort und in höherem Grade, als es durch bloße Verdunstung geschehen kann. Dadurch wird es nicht nur den Bauern möglich ihre Ernte weit schneller, sondern auch besser als bisher zu verwerthen, denn der von ihnen nach dem Hochlande verkaufte zentrifugirte Zucker hat 4 Milreis pro Arrobe eingebracht, während der gewöhnliche nur mit $2^1/_2$—3 Milreis auf dem Hochlande bezahlt wird.

So günstig wie in dem Cubatãogebiet liegen die Verhältnisse vorläufig nirgends sonst in der Kolonie. Es haben dagegen die Ländereien am Itapocú entschiedene Aussicht, künftig ihnen zu gleichen. Es wird dies eintreten, wenn erst eine gute Straße nach dem Hochlande, als Fortsetzung der Itapocústraße, gebaut sein wird, die ja jenes Gebiet dann dem Hochlande noch bedeutend näher rücken wird, als die Inselstraße, und wenn der Hamburger Verein — wie das ja seine Absicht sein soll — in der That, unter Benutzung der vorhandenen Maschinen und Einrichtungen am Jaraguá, daselbst eine Zuckerfabrik anlegen würde. Der fruchtbare Boden sowohl wie die Tüchtigkeit der Kolonisten läßt sich den Verhältnissen in der Inselstraße durchaus an die Seite stellen.

Damit soll nun nicht behauptet werden, daß nicht auch in anderen Theilen der Kolonie einzelne tüchtige Kolonisten sich von der Vendistenwirtschaft losgerungen und es dadurch immerhin zu einigem Wohlstand gebracht haben. Ganz besonders gilt das von denjenigen, welche sich auf den Kaffeebau gelegt haben; denn diese finden in der Kolonie selbst stets willige Abnehmer für ihr Produkt. Dasselbe ist zwar geringwerthiger, wie beispielsweise das des Hochlandes von São Paulo, weil der Kaffeebaum in dem feuchteren und wärmeren Küstenland selbst im Winter nicht ganz zu treiben aufhört, aber da sowohl Deutsche wie Brasilianer sehr starke Kaffeekonsumenten sind, und noch immer große Mengen Kaffee eingeführt werden, so ist der Preis, den der Bauer in Dona Franzisca erhält, stets höher, als der, welcher dem Kaffeeproduzenten in São Paulo zufällt. Allein außer dem Kaffee sind es noch andere landwirthschaftliche Produkte, welche von außerhalb, insbesondere von Blumenau und Laguna, eingeführt werden, so insbesondere Mais, Bohnen und Farinha. Daß das der Fall ist, gereicht den Kolonisten von Dona Franzisca nicht zur Ehre. Man glaube nicht etwa, die Nachfrage nach diesen Cerealien sei in Folge der großen gewerblichen Bevölkerung so enorm stark, daß es der ländlichen Bevölkerung unmöglich sei, dieselbe zu befriedigen. Nein, der einzige Grund, warum die Einfuhr dieser Produkte nothwendig wird, ist die Indolenz der Kolonisten, welche die ihnen gebotenen natürlichen und wirtschaftlichen Bedingungen des Fortkommens nicht auszunutzen verstehen oder es zu thun zu bequem sind.

Mir ist sehr wohl bekannt, daß, wenn irgend Jemand ein derartiges Urtheil über Dona Franziska auszusprechen wagt, alles was in Joinville nur Zunge und Feder zu bewegen versteht, sofort über ihn herfällt und ihn der vollständigen Unkenntniß der Verhältnisse zeiht. Um mein Urtheil nun gegen diesen Vorwurf zu schützen, gebe ich die Versicherung ab, daß mir von vielen Leuten, welche die Kolonie schon seit vielen Zeiten kennen, ganz die gleichen Ansichten geäußert worden sind. Ich führe nur zwei Männer an, von denen ich mich mit voller Bestimmtheit erinnere, daß sie sich in dieser Richtung über die Kolonisten gegen mich ausgelassen haben, es sind dies Herr Direktor Brüstlein und Herr Gerbereibesitzer Kumlehn, an deren wohlwollenden Gesinnung für die Kolonie und an deren Fähigkeit, die Zustände derselben richtig zu beurtheilen, gewiß keiner ihrer Bewohner zweifeln wird.

Aber die Kolonisten tragen an dieser ihrer eigenen Indolenz nicht allein die Schuld; verschiedene Faktoren wirken vielmehr zusammen, um dieselbe herbeizuführen.

Den ersten derselben habe ich schon hervorgehoben: das herrschende Tauschsystem. Hat der Bauer immer nur Aussicht, für seine Produkte Waaren zu erhalten, so fehlt ihm der stärkste Ansporn zur Mehrproduktion: die Hoffnung auf Ersparnisse und damit auch Vergrößerung seines Wohlstandes. Nichtsdestoweniger dürfen die Landwirte diesen traurigen Zustand nicht als unabänderliche Thatsache hinnehmen, sie müssen mit aller Gewalt suchen, die Vendistentyrannei zu brechen. Sie müssen dafür sorgen, daß ihre Interessen in der Municipalkammer genügend vertreten werden und ihnen durch diese in aller Form ein öffentlicher Markt bewilligt werde, oder sie müssen sich einen solchen einfach mit Gewalt verschaffen. Die Gelegenheit hierzu ist eine so einfache, daß es in der That verwunderlich ist, daß dieselbe noch nicht ausgenutzt worden ist. Alle Sonntage nämlich halten die Brasilianer am Hafenplatz Farinha, Zucker, Fische und andere von ihnen erzeugte oder gesammelte Produkte ganz ungestört feil. Warum verabreden sich denn nicht einmal eine Anzahl Kolonisten, in Zeiten, in denen eine große Nachfrage, z. B. nach Mais und Bohnen ist, statt mit ihren Wagen, wie sie es jetzt thun, haufenweise vor den Vendistenhäusern herumzulungern, sich auch am Hafen zu postiren, um den vielen Käufern von Farinha nun auch ihre Produkte anzubieten.

Schickt man ihn den Fiskal (den Polizisten) etwa auf den Hals, so sollen sie ihn einfach mit blauem Hintern davonjagen. Es wird ihnen sicherlich nichts Schlimmes daraus entstehen, sondern die Herren Vendisten der Municipalverwaltung werden sie ganz ruhig mit höflichen Bücklingen einladen, sich doch auf dem hierzu bestimmten Marktplatz ihren „Stand" künftighin auszusuchen.

Der Hafenplatz liegt nämlich etwa eine Viertelstunde von jenem Marktplatz und überhaupt dem Mittelpunkte der Stadt entfernt. Da nun die Herren Vendisten dort ihre Grundstücke haben, so schweben sie in einer heillosen Angst vor Entwerthung derselben durch eine etwaige Verlegung des wirtschaftlichen Mittelpunktes der Stadt. Haben sie sich doch gegen das Projekt, eine Straße nach einem entfernteren Punkte, bis zu welchem die Kähne auch bei niedrigem Wasserstande hätten vordringen

können, einzig und allein aus diesem Grunde mit Händen und Füßen
gesträubt, und seine Nichtdurchführung durchgesetzt. Also nicht Bange
lassen. Ihr müßt es unbedingt durchsetzen, daß ihr auf öffent-
markt eure Produkte gegen baar Geld verkaufen könnt, und dürft
mehr länger dulden, daß sich die 60 Kaufleute von Joinville auf
urer Hände Arbeit auch fürderhin mästen!
lein, leider wäre mit der Elimination dieses Faktors noch durch-
t die Hoffnung begründet, daß sich nun sofort die Kolonisten
heblichen Mehrproduktion befleißigen würden. Noch lange Zeit
s dauern, ehe auch der zweite verderbliche Faktor verschwunden
er Mangel an wirtschaftlichem Triebe, der den größten Theil
lkerung, der brasilianischen sowohl wie der deutschen, beherrscht,
darum so ungeheuer lähmend wirkt, weil der Bauer sich durch
deres mehr, als durch das Beispiel seiner Nachbarn in seinen
istungen bestimmen läßt. Ich habe es aus dem Munde von
der Inselstraße selbst, daß nichts so sehr ihre Thätigkeit anspornt,
Ehrgeiz, sich gegenseitig in der guten Bewirtschaftung des
zuvorzukommen, oder wenigstens hinter dem, was die übrigen
bschnitt leisten, nicht zurückzubleiben. Ein solcher Trieb fehlt in
Theilen der Kolonie nur zu oft, und der Kolonist läßt sich durch
nge Quantum, das der Nachbar bebaut, ganz unwillkürlich dazu
auch nicht mehr zu bauen.
ider werden die Kolonisten — und darin liegt der dritte ver-
wirkende Faktor — in dieser Ideen- und Willensrichtung durch
hrten Rathschläge der Direktionsmitglieder, insbesondere Dörffels
rens, nur allzusehr bestärkt, welche Beide nicht oft genug wieder-
müssen glauben, um Gotteswillen nicht zu viel Land in Kultur
Höchstens 10 bis 15 Morgen, was mehr ist, ist vom Uebel.
erren haben eben absolut nicht das geringste Verständniß für
liche Fragen, und Letzterer, der gerade vermöge seiner Stellung
ufen wäre, den Kolonisten im Anfange ihrer Thätigkeit mit guten
lgen zur Seite zu stehen, auch nicht einmal für die rein technische
r dortigen Landwirtschaft.
e soeben angeführte Thatsache gehört zu denen, welche mich
über die mangelhafte Leitung der Kolonie mich hier etwas
uszulassen, da ich der festen Ueberzeugung bin, daß diese eine
chen ist, warum die Fortschritte der Kolonie im allgemeinen so
ind.
r Direktor Brüstlein, der, obwohl er als Elsässer früherer
her Unterthan ist, doch absolut nicht deutschfeindlich gesinnt ist,
rhaupt in allen politischen Fragen, insbesondere auch in der
lung der französischen Verhältnisse eine ganz erstaunliche, in diesem
ei seinen Landsleuten nur in Ausnahmefällen anzutreffende Vor-
sigkeit zeigt, ist ein durchaus wissenschaftlich gebildeter Mann,
Schüler Boussingaults Chemie und Agronomie studirt hat, und
ebhaftes Streben hat, sein Wissen zu vermehren, daß er, wenn
unterrichtet bin, erst kürzlich noch ein Examen als Maschinen-
in Rio abgelegt hat. Leider ist derselbe aber, da er auch der
der drei orleanistischen Prinzen ist, welche in Dona Franziska

Land, eine Sägemühle und eine Zuckerfabrik haben, der Art mit Geschäften, insbesondere mit Büreauarbeiten überhäuft, ist auch, um die langwierigen Unterhandlungen mit der Regierung wegen Auszahlung der Subventionsgelder in Rio zu führen, so häufig von Dona Franziska abwesend, daß ihm absolut keine Zeit bleibt, sich persönlich um das Schicksal der Kolonisten zu bekümmern. Darin liegt der größte Fehler in der ganzen Organisation der Leitung der Kolonie. Der Direktor einer solchen müßte mit Büreauarbeiten überhaupt nach Möglichkeit verschont sein. Alles, was nicht seine besondere geistige Kraft in Anspruch nimmt, müßte von einem Schreiber besorgt werden. Er selbst dagegen sollte eigentlich fortwährend auf den Beinen sein. Nicht einmal im Jahre, sondern mindestens einmal in der Woche müßte er in den Distrikten der Neuansiedelungen eintreffen, und auf diese Weise die eigentliche Leitung der Kolonisation dauernd in der Hand behalten. Aber auch in den etwas älteren Distrikten müßte er hin und wieder die Kolonisten aufsuchen, sich nach ihren Bedürfnissen erkundigen und ihnen mit Rath und That zur Seite stehen. Wäre Brüstlein beispielsweise in jener Zeit, in der man über zwei Jahre lang an dem Bau der Straße nach dem Itapocú herumstümperte, öfter an Ort und Stelle gewesen, hätte die bodenlose Nachlässigkeit und Gleichgültigkeit mit eigenen Augen gesehen, mit welcher Heeren diesen Bau betrieb, ich bin überzeugt, er hätte diese skandalöse Verzögerung sicher nicht geduldet.

Dieser Fehler des mangelnden persönlichen Eingreifens seitens des Direktors wird nun im vorliegenden Falle noch schlimmer durch die merkwürdige Schwäche Brüstleins gegenüber demjenigen Beamten, welcher eben allein mit den Kolonisten und den Straßenarbeitern in persönliche Berührung kommt, und dessen verderblichen Einfluß auf das Gedeihen derselben in Folge seiner Parteilichkeit und seiner verkehrten Rathschläge ich schon an mehreren Stellen zu erwähnen Gelegenheit nehmen mußte.

Wenn man als unparteiischer Beurtheiler nicht umhin kann, aus dieser grenzenlosen Nachgiebigkeit Brüstleins gegen den Willen und die Launen eines Beamten, dessen vollständige Unfähigkeit ihm selbst voll bewußt ist, aufs allerschärfste zu verurtheilen, so muß man doch auf der andern Seite hervorheben, daß er sich in anderer Richtung viele Verdienste um die Kolonie erworben hat. Welch ungemein günstigen Einfluß auf einen Theil derselben die unter seiner Oberleitung stehende Zuckerfabrik von Pirabiraba ausgeübt, ist bereits des ausführlichen geschildert worden. Es sei hier nur noch der ungemein wichtigen und für den Fortschritt der Kolonie sehr bedeutungsvollen Einführung der Dampfschifffahrt zwischen Joinville und São Franzisko erwähnt, die allein der Initiative, und zwar nicht nur der intellektuellen, sondern auch der materiellen, Brüstleins zu danken ist, da derselbe von der Regierung das diesbezügliche Privileg erworben und auf seine Kosten dasselbe ausgeführt hat.

Der zweite Direktionsbeamte, der die Funktionen eines Kassirers versieht, ist Herr Ottokar Dörffel. Ueber seine Verdienste um die Entwickelung von Dona Franziska macht man sich außerhalb derselben ganz falsche Vorstellungen. Dörffel sitzt Jahr aus, Jahr ein auf seinem Büreau, streicht die Gelder für die Grundstücke ein und zahlt die Tage-

löhne an die Straßenarbeiter aus, plaudert mit Leuten von Bildung gern und sehr unterhaltend über die Kolonie, ist auch gegen nicht gebildete Kolonisten immer recht freundlich, vermittelt in zuvorkommender Weise alle Geldgeschäfte der Einwanderer, aber von einer eigentlich kolonisatorischen Thätigkeit ist bei ihm nichts zu spüren. Das Schwergewicht der letzteren ruht in der Aufschließung neuer Gebiete, der Vermessung der Grundstücke und der Unterbringung der Kolonisten, alles Arbeiten, die bei der jetzigen Organisation der Geschäfte ausschließlich den Ingenieuren obliegen. Dörffel selbst kümmert sich ebensowenig wie Brüstlein um das Schicksal der Kolonisten, wenn diese selbst ihn etwa nicht dazu nöthigen; São Bento sowohl wie den Itapocú hat er nur ein einziges Mal, und zwar nur in der Rolle des neugierigen Reisenden, aufgesucht. Herr Prof Dr. Henry Lange in Berlin, mit welchem ich über dieses Thema sprach, behauptete: Es wäre der Thätigkeit Dörffels zu verdanken, daß das Gebiet, auf welchem São Bento sich befindet, und das an das noch immer zwischen den Provinzen Santa Catharina und Paraná streitige Gebiet grenzt, zu ersterer Provinz zugeschlagen worden sei. In Dona Franziska selbst ist mir von dieser Leistung Dörffels nichts bekannt geworden, doch ist es ja immerhin möglich, daß sie ihm zuzuschreiben ist. Es wäre dies ja eine recht verdienstvolle That, da nur durch diese Entscheidung die Kolonisirung des Hochlandes von Dona Franziska aus möglich geworden ist. Im allgemeinen aber darf man wohl behaupten, daß die kolonisatorischen Verdienste Dörffels, obwohl sie in allen Schilderungen der brasilianischen Kolonien mit der gleichen Hartnäckigkeit wiederkehren, wie etwa die „flachshaarigen Kinder", dem Reiche der Fabel angehören.

Hingegen ist nicht zu leugnen, daß er in früheren Jahren für das gesellige und geistige Leben Joinvilles sehr viel gethan hat. Er hat die Kolonie-Zeitung ins Leben gerufen und eine Anzahl noch jetzt blühender Vereine gegründet und lange Jahre hindurch geleitet. In jüngeren Jahren soll er bei allen geselligen Vereinigungen und Festlichkeiten stets das belebende Element gewesen sein, und auch jetzt noch läßt er es sich bei besonderen Feierlichkeiten nicht entgehen, den Gefühlen und Gedanken, welche die fern von der Heimath lebenden Deutschen beseelen, in beredten Worten Ausdruck zu verleihen.

Ich habe vorhin getadelt, daß die Direktion keinen Schreiber hat, der nichts weiter zu thun hat, als die mechanische Arbeit des Abschreibens zu verrichten und daher auch nur mit einem ganz geringen Gehalt honorirt zu werden brauchte. Der Grund, warum ein solcher Posten nicht existirt, mag vielleicht darin liegen, daß jedes Amt, das die Direktion zu vergeben hat, nur an die Verwandten und guten Freunde derselben verschenkt wird, und diesen natürlich an einer gering dotirten Stelle nichts gelegen ist. Es existirt allerdings der Posten eines Sekretärs, für welchen wohl dasselbe Gehalt wie für die Ingenieure, nämlich 2 Conto jährlich, ausgeworfen ist, was aber derselbe eigentlich zu thun hat, ist mir nicht recht klar. Die Arbeit, von der ich weiß, daß sie ihm obliegt, das Ausstellen der Kaufbriefe, kann doch unmöglich die ganze Kraft eines Mannes in Anspruch nehmen. Meine Kritik soll übrigens nur das Amt und nicht die Person seines derzeitigen Trägers treffen, der ein durchaus ehrenwerther Mann ist.

Zweifelsohne war es ferner eine ganz kolossale Verschwendung Jahre lang zwei Ingenieure zu halten, obwohl die Kolonisation so langsam vor sich ging, daß kaum einer genügende Beschäftigung hatte. Skandalöser Weise wurde aber diesen beiden nach Aufschließung des Itapocúgebietes noch ein dritter Wegebeamter hinzugefügt, der zwar die anerkennenswerthe Eigenschaft hatte, sehr hülfsbereit den Kolonisten gegenüber zu sein, der aber, weil von Heeren vollständig abhängig, auch dessen schamlose Parteilichkeit in kürzester Zeit sich zu eigen gemacht hat. Während also angeblich kein Vintem Geld in der Kasse war, verzehrte der Ingenieur für São Bento in Joinville sein Gehalt, ohne dem Verein auch nur die geringste Arbeit dafür zu leisten und lungerte der neue Wegebeamte, Herr Krisch, alle 2—3 Wochen einmal am Itapocú umher, ohne dadurch die Arbeiten an der Straße auch nur um eine Stunde abzukürzen.

Die Art und Weise, wie diese Anstellung erfolgte war geradezu empörend. Heeren hatte schon längst in Brüstlein gedrängt, er sollte dem Krisch die Anstellung geben. Er that dies nicht etwa, um dadurch von seinen Arbeiten etwas entlastet zu werden, denn die Anerkennung muß man Heeren entschieden zollen: er ist thätig und hat Lust und Liebe zu seiner Arbeit, nein, nur weil Krisch mit ihm intim befreundet war, und er die freundschaftliche Absicht hatte, die Vermögensverhältnisse desselben etwas aufzubessern. Brüstlein hatte, trotz seiner sonstigen Nachgiebigkeit gegen die Wünsche Heerens, tapfer widerstanden, denn einmal sagte er sich, die Schaffung eines neuen Postens zu einer Zeit, in der die Straßenarbeiter Mühe hatten, von der Direktion auch nur einen Vintem zu bekommen, käme in ihrer völligen Nichtachtung der Interessen der Kolonisten einer moralischen Ohrfeige ins Gesicht der Letzteren gleich, zweitens aber nahm er an der Person des Kandidaten Anstoß, dessen klotziges Wesen seinem feingebildeten Geiste zuwider war, und den er auch absolut nicht geeignet für den Posten eines Wegebeamten halten konnte. Nun aber geschah es, daß Brüstlein auf einige Monate nach Rio de Janeiro ging, um dort die Subventionsfrage in Ordnung zu bringen, und siehe da, als er zurückkam traf er Herrn Krisch als wohlbestallten Direktionsbeamten an. Wie war das gekommen? Hatte Heeren etwa auch bei Dörffel, der ja Brüstlein in dessen Abwesenheit vertrat, und daher allein über Anstellungen zu befinden hatte, ebenso viel Einfluß wie bei jenem? Durchaus nicht! Zwischen den beiden Häuptern der Direktion, ebenso wie unter ihren Günstlingen, macht sich vielmehr eine gewisse Rivalität geltend. Aber in diesem *einen* Punkte harmonirten die Wünsche Dörffels und Heerens ganz wunderbar zusammen; denn war Krisch des letzteren Freund, so war er auch des ersteren *Verwandter*, und es giebt nichts, was in Joinville für alle Fragen von Wichtigkeit ausschlaggebender wäre, als die verwandtschaftliche Zugehörigkeit.

Die Schwäche Brüstleins aber zeigte sich nun wieder darin, daß er den auf diese Weise eingeschmuggelten Beamten fortan ruhig auf seinem Posten beließ.

Wenn man nach Kenntniß solcher Thatsachen nicht anstehen muß, zu urtheilen, daß die Fähigkeiten der Direktionsbeamten, um eine gedeihliche kolonisatorische Thätigkeit auszuüben, recht viel zu wünschen übrig lassen, so glaube ich doch, daß durch geeignetere Persönlichkeiten das Wohl

der Kolonisten in nicht hervorragend höherem Grade zu befördern wäre, so lange die Kolonisation von Dona Franziska von Hamburg aus in derselben Weise fortgesetzt wird, wie bisher.

Nur zwei Wege giebt es, auf denen die wirtschaftlichen Zustände der Kolonie verbessert werden können. Entweder die Kaufleute von Joinville ergreifen die Initiative und veranlassen die Kolonisten zum Anbau eines werthvollen Exportproduktes, dessen Abnahme gegen baares Geld sie ihnen garantiren. Leider glaube ich, daß dieser Weg unter den obwaltenden Verhältnissen ausgeschlossen ist. Einmal befinden sich die Vendisten bei dem bisherigen Ausbeutungssystem viel zu wohl, als daß sie eine Aenderung derselben riskiren würden, deren Vortheilhaftigkeit einzusehen ihnen ihr geistiger Horizont vielleicht auch nicht gestattet. Zweitens aber sind die Kolonisten durch die Jahrzehnte lange wirtschaftliche Ausquetschung, die sie seitens der Vendisten erdulden mußten, gegen dieselben zu mißtrauisch geworden, als daß sie gegen das vage Versprechen hin, baar Geld von ihnen zu erhalten, sich zur Aenderung ihrer landwirtschaftlichen Produktion entschließen könnten.

Nur in der jungen Ansiedelung am Itapocú hat es den Anschein, als ob sich dieser günstige Prozeß vollziehen wollte. Noch während meiner Anwesenheit daselbst schlug ein Joinvillenser Cigarrenfabrikant, Namens Klausner, der seinen Tabak bisher größtentheils aus anderen Provinzen Brasiliens, namentlich Bahia, bezogen hatte, den Kolonisten am Itapocú vor, Tabak in größerer Menge anzubauen und ihm denselben in grünem Zustand gegen einen Preis von 10 Milreis für 1000 Pflanzen von guter Qualität zu verkaufen. Er wollte dann am Itapocú einen Schuppen bauen und selbst das Trocknen und Fermentiren der Pflanzen besorgen, weil gerade an dem Umstande, daß die Kolonisten diese Prozesse nicht genügend gut zu leiten verstanden, oft schon an anderen Orten die gedeihliche Entwickelung der Tabakkultur gescheitert sei. Nun war ja der gebotene Preis anscheinend nicht sehr hoch. Denn wenn man auf 1000 grüne Pflanzen auch nur 8 Arroben fertigen Tabak rechnet, und den geringsten Preis, der für letzteren in Joinville gezahlt worden ist, 3 Milreis für die Arrobe, der Berechnung zu Grunde legt, so würden die Kolonisten immerhin durch die Unterlassung der Trocknungs- und Fermentirungsarbeit einen Verlust von 14 Milreis auf 1000 Pflanzen erlitten haben. Gleichwohl habe ich bei der vorberathenden Versammlung, die wenige Tage, bevor ich meine Reisen nach dem Norden antrat, stattfand, ihnen dringend gerathen, auf den Vorschlag einzugehen. Denn es handelte sich um einen Versuch; der Fabrikant mußte viel Geld für die ersten Anlagen ausgeben, er konnte nicht im Voraus wissen, welche Qualität der Tabak haben, und wie überhaupt das Experiment ausfallen würde. Glückte dieser Versuch, so würde sich im zweiten und dritten Jahr schon von selbst der Preis in angemessener Weise reguliren, da dann sicher viele Kolonisten so viel gelernt hätten, daß sie selbst das Trocknen und Fermentiren in die Hand nehmen konnten. Die Kolonisten nahmen denn auch den Vorschlag mit großer Wärme auf, und die Meldung zur Betheiligung war eine so starke, daß Klausner auf Ablieferung von 100 000 Pflanzen rechnen konnte. Leider scheint aber die Ausführung hinter dem guten Willen sehr zurückgeblieben zu sein. Den

meisten Kolonisten soll schon die Erziehung von Pflänzlingen in den Saatbeeten nicht gelungen sein. Der Fabrikant hatte vorgeschlagen, dieselbe vollständig in die Hand eines Einzigen zu legen, die Kolonisten dagegen wollten die Aussaat selbst besorgen. Ich machte nun den Vermittelungsvorschlag, daß jeder Kolonist, der es wünscht, Samen zu eigener Aussaat erhalten, aber Einer von ihnen, und zwar der tüchtige Gärtner Sade, beauftragt werden sollte, eine größere Aussaat zwecks Verkaufs der Pflanzen an solche Kolonisten zu machen, die entweder sich mit der Erzielung von Pflänzlingen nicht abgeben wollten, oder denen sie mißlungen war; denn ich wußte aus eigener Erfahrung, welche große Sorgfalt diese Arbeit erfordert, und fürchtete, daß Viele dabei kein Glück haben würden. Ich schlug aber weiter vor, da mir auch bekannt war, daß Sade von arger Knickrigkeit war, daß der Preis für die von ihm an die Kolonisten zu liefernden Pflanzen von vornherein festgesetzt wurde, daß aber hinwiederum der Fabrikant sich verpflichtete, ihm für die nicht abgenommenen Pflanzen eine Entschädigung zu zahlen. Es scheint nun, daß nur der erste Theil meines Vorschlags ausgeführt worden ist, da die Kolonisten sich später, wie mir meine Frau erzählt, darüber beklagt haben, daß Sade zuviel für seine Pflanzen fordere. Was nun weiter aus dem Projekt geworden ist, darüber fehlen mir leider die Nachrichten.

Dieses Beispiel zeigt, mit welchen Schwierigkeiten der Einzelunternehmer zu kämpfen hat, wenn er eine neue Kultur einzuführen beabsichtigt. Weit leichter würde sich die Sache machen, wenn der Hamburger Verein selbst ein derartiges Unternehmen in die Hand nehmen würde. Der Aufkauf, die Verarbeitung und der Verkauf der Produkte der Kolonisten seitens dieser Gesellschaft würde beiden Theilen von immensem Vortheil sein. Die Kolonisten würden baar Geld erhalten und damit aus den Klauen der Vendisten befreit werden, und der Verein hätte dann Ursache, sich um das Schicksal seiner Kolonisten, als der Lieferanten seines Rohmaterials mehr zu kümmern, als er es jetzt thut. Der Straßenbau würde ihm dann nicht nur als Mittel gelten, um für die Landparzellen überhaupt Käufer zu finden, sondern er würde sich bemühen, die Wege möglichst bald fahrbar zu machen und stets in gutem Zustand zu erhalten, weil er dann die Produkte billiger von den Kolonisten erhalten könnte, als es bei schlechten Wegen möglich ist. Aber auch eine größere Erwerbsgesellschaft, die vielleicht in anderen Theilen Brasiliens eine kolonisatorische Thätigkeit ausübt, könnte durch Anlegung von Fabriken zur Verwerthung der Produkte der Kolonisten für diese segensreich wirken und selbst eine gute Rente erzielen. Die Anlage einer Zuckerfabrik in Jaraguá würde sich — da das diesbezügliche Projekt des Hamburger Vereins bei dem ganzen Wesen desselben wohl ewig nur Projekt bleiben wird — entschieden sehr empfehlen, da das ganze obere Itapocúthal ein vorzügliches Zuckerrohr produziren könnte. Nur müßte bei der Bemessung der Ausgaben für die Anlage mit weiser Beschränkung vorgegangen werden. Ein zu großes Anlagekapital hat sich in Brasilien noch niemals bei Zuckerfabriken rentirt, die Anschaffung einer nur geringen Anzahl einfacher aber guter Maschinen müßte für's erste als Richtschnur aufgestellt werden. Auch die Zuckerfabrik von Pirabiraba, obwohl sie für große Verhältnisse als primitiv anzusehen ist, hat sich für die dortigen Zustände

als zu großartig erwiesen. Die Verdampfung im Vacuum könnte beispielsweise sicherlich durch die Behandlung mit der Centrifuge ersetzt werden. Von Diffusionsverfahren kann natürlich gar nicht die Rede sein. Aber damit wäre doch nur den Kolonisten am Itapocú geholfen. Den Besitzern von Bergabhängen, die sich zum Kaffeebau eignen, kann natürlich nur der Anbau dieser Pflanze aufs wärmste empfohlen werden, und die betreffende Erwerbsgesellschaft könnte diese Kultur durch Aufstellung guter Bearbeitungsmaschinen wesentlich fördern. Natürlich würde sich das aber nur lohnen, wenn die Quantitäten des aufzukaufenden Kaffee bedeutend vermehrt würden. Am schlimmsten scheinen diejenigen Kolonisten daran zu sein, welche ebenes, tief gelegenes, wenig fruchtbares Land haben, z. B. die Bewohner der Südstraße, denn ihre Hauptfrucht, die Araruta, hat keinen Preis mehr, und der Reis will, der Witterung halber, nicht mehr recht gedeihen. Ich glaube, daß auch hier die Gesellschaft sehr segensreich eingreifen könnte, wenn sie eine ausgedehnte Kultur von Agrumenfrüchten — insbesondere von bitteren Orangen, Pomeranzen, Citronatbäumen und Citronen — die selbst auf jenem schlechten Boden noch vortrefflich gedeihen, veranlassen und diese Früchte sodann industriell verarbeiten wollte. Die Anzahl der Fabrikate, die hierbei erzielt werden könnten, ist eine fast unübersehbar große. Nur die wichtigsten derselben möchte ich im Folgenden kurz erwähnen.

1. Kandirte Schalen. Hierzu eignen sich vorzugsweise die bitteren Orangen, die Pomeranzen und das Citronat. Wenn Semler (II 96) angiebt, daß die Schalen der bitteren Orangen den unter „dem Namen Citronat bekannten Handelsartikel" liefern, so befindet er sich in schwerem Irrthum. Jenen Artikel liefern vielmehr die Früchte einer besonderen, mit den Pomeranzen und Pampelmusen am nächsten verwandten, Citronatbaum genannten Art des Aurantien, welche — wie jene auch — ein festes, und nicht wie Orangen, Citronen und Tangerinen (Mandarine) und Limonen ein häutiges, safterfülltes Fruchtfleisch haben. Daß auch Citronenschalen kandirt würden, wie Semler annimmt, ist mir nicht bekannt, und scheint mir unwahrscheinlich zu sein. Die Kandirung der genannten Früchte ist in Brasilien, im Haushalt sowohl wie in Konditoreien und zum Verkauf auf der Straße, allgemein üblich.

2. Orangenmarmelade. Bei der in den schottischen Fabriken üblichen Methode werden hierzu Saft und Schalen benutzt. In Joinville bereitet man aus dem bloßen Saft, der mit Zucker viele Stunden lang eingekocht wird, ein sehr wohlschmeckendendes und haltbares Mus.

3. Orangenwein. Wird aus dem Saft vorwiegend der süßen Orangen und aus Zucker bereitet.

4. Aetherische Oele. Können aus den Schalen sämmtlicher Agrumenarten durch Auspressung derselben, ohne weiteren Zusatz, gewonnen werden.

5. Citronensyrup. Wird aus Citronenöl (aus den Schalen gepreßt) und Zucker bereitet.

6. Citronensaft. Wird aus dem Fruchtfleisch der Citronen gepreßt und bildet als beliebter Zusatz zu unseren kohlensaueren Wassern einen lebhaften Handelsartikel.

7. Kryſtalliſirte Citronenſäure. Entſteht durch Einkochung des Citronenſaftes. Ihre Erzeugung iſt natürlich vortheilhafter als die des Trinkſaftes, da die große Menge Waſſer, die letzterer enthält, nicht mit zu transportirt werden braucht.

8. Eſſenzen und Parfüme mannigfaltiger Art werden aus den Schalen, Blüthen und Blättern der Agrumen, beſonders der Orangen, durch Deſtillation, Auszug mit Alkohol oder Auszug mit Fett gewonnen.

9. Orangenſchnaps (laranjinho). Läßt ſich leicht herſtellen, indem man Orangen dem gährenden Zuckerſaft beifügt und mit dieſem überdeſtillirt.

10. Orangenlikör entſteht dagegen durch Verſetzen des fertigen Schnapſes mit Zucker und Orangenſchalen oder anderen Theilen von Agrumenfrüchten.

11. Orangenblätterthee. Iſt ein vorzügliches Mittel bei Fieber und Erkältungen aller Art.

Es wäre nun ſicher nicht empfehlenswerth, wenn alle dieſe verſchiedenen Fabrikate zu gleicher Zeit von der Geſellſchaft hergeſtellt würden. Es wird ſich vielmehr nach dem Preisſtand auf dem Weltmarkt richten, welchen von ihnen der Vorzug zu geben iſt. Dagegen liegt gerade in der großen Mannigfaltigkeit derſelben eine Gewähr dafür, daß eines oder das andere ſtets die Herſtellung lohnt. Die Geſellſchaft kann alſo unter Umſtänden ihre Thätigkeit ändern, während die Produktion der Bauern dieſelbe bleibt. Beſonders günſtige Produktionsbedingungen würden jedenfalls ſtets die mit Zucker herzuſtellenden Fabrikate bieten, da dieſer ja in der Kolonie ſelbſt produzirt wird.

Bisher haben wir nur die wirtſchaftliche Lage ſolcher Einwanderer betrachtet, welche ihre Arbeiten für gewöhnlich ſelbſt verrichten. Die Lage derer, welche mit fremden Kräften arbeiten, wird zum Theil durch dieſelben Momente beſtimmt. Vor allen ſind es die Abſatzverhältniſſe, welche in gleicher Weiſe auf Beide wirken. Denn was hülfe es auch einem Einzelnen, wollte er ein exportfähiges Produkt anbauen, einen Markt für daſſelbe kann er allein ſich nicht erobern. In zweiter Linie aber ſind es die Arbeiterverhältniſſe, die hier in Betracht kommen. Man ſollte nun meinen, dieſe wären für den Arbeitgeber ſehr günſtige, nachdem man erfahren hat, daß die geringe Nachfrage nach Arbeitern eine der für Neueinwanderer ungünſtigſten Thatſachen iſt. Allein hier tritt uns wieder ein ähnliches nationalökonomiſches Problem entgegen, wie bei Beſprechung der Abſatzverhältniſſe. Wie wir dort die ſcheinbar ſich widerſprechenden Thatſachen der Einfuhr von Cerealien nach Dona Franziska auf der einen Seite und der Unrentabilität ihes Baues daſelbſt auf der andern Seite zu erklären hatten, ſo ſtehen wir hier den widerſpruchsvollen Thatſachen gegenüber, daß es faſt ebenſo ſchwer iſt für den Arbeitnehmer, Beſchäftigung in fremden Dienſten zu finden, wie für den Argeitgeber, immer wenn er es nöthig hat, Arbeiter, und dieſelben zu einem Lohnſatz zu finden, der ihm eine rentable landwirtſchaftliche Produktion mit fremden Kräften erlaubt. Verſuchen wir eine Erklärung hierfür.

Zweifellos iſt gewöhnlich das Angebot von Arbeit größer als die Nachfrage darnach. Allein die Hauptmaſſe dieſer arbeitſuchenden Per-

sonen sind entweder ganz neu Eingewanderte oder solche, die erst wenige Jahre im Lande sind. Die Arbeit derselben hat natürlich nicht den Werth, wie die, welche in der dortigen Kultur schon längere Erfahrungen haben. Gleichwohl verlangt derjenige, welcher sich erst kürzlich ansässig gemacht, doch denselben Lohn, wie der alte Kolonist — vielleicht nur, weil er es unter seiner Würde hält, für weniger zu arbeiten, und nur der ganz frisch eingewanderte unverheirathete Arbeiter, der vorläufig auf eine eigene Ansiedelung verzichtet hat, bietet seine Arbeit zu einem geringeren Preis, oft nur für die Kost an. Wie wenig aber mit solcher Arbeit dem Arbeitgeber gedient ist, habe ich schon an anderer Stelle ausgeführt.

Will derselbe nun erfahrene Leute in Diensten nehmen, so stellen sich diesem Verlangen weitere Hindernisse entgegen. Die ledigen Leute, die keine dauernde Beschäftigung gefunden und sich im Urwald niedergelassen haben, verlassen Dona Franziska ausnahmslos in kurzer Frist wieder; es ist schon eine Seltenheit, wenn jemand ein Jahr lang im Urwald aushält. Auch als landwirtschaftlicher Arbeiter hält der Neuling, der so glücklich war, bei einem Landwirt unterzukommen, selten länger als einige Monate aus. Einmal ist ihm der Lohn, der ihm als Neuling nur gezahlt werden kann, zu gering, und dann erwacht in ihm auch bald das demokratische Bewußtsein, das sich dagegen sträubt, den gleichwerthigen Nachbar als „freien Grundbesitzer" zu sehen, während er nur die Rolle eines Knechtes — ein im übrigen seines aristokratischen Beigeschmacks halber ganz verpönter Ausdruck — spielen muß. Erfahrene, länger im Lande gewesene Arbeiter muß der Arbeitgeber sich also regelmäßig unter den angesessenen Kolonisten suchen, ein eigentlicher landwirtschaftlicher Arbeiterstand existirt nicht. Solche ältere Kolonisten aber, oder deren Söhne zu bekommen, hält wiederum sehr schwer, weil sozusagen kein Arbeitsmarkt vorhanden ist. Es sind in Dona Franziska sicherlich oft zu gleicher Zeit Leute vorhanden, die in Folge besonderen Dranges der Arbeiten Arbeiter, und solche, die Beschäftigung suchen, sie wissen aber nichts von einander und finden sich nicht. Einen großen Theil der Schuld trägt hieran die große Ausdehnung der Kolonie in die Länge, welche die Arbeitssuche zu zeitraubend und mühsam macht. Dazu kommt hinzu, daß man gerade in den Zeiten, in denen man fremde Leute am nöthigsten hätte, also namentlich in den Wintermonaten, die zugleich die Pflanz- und Erntemonate sind, am allerwenigsten welche findet, hauptsächlich, weil die eigenen Arbeiten des Kolonisten ihnen keine Zeit lassen, in fremde Dienste zu gehen, dann aber auch — und das gilt namentlich von Brasilianern und Negern — weil in dieser Zeit den Leuten die selbstgeernteten Lebensmitteln gewöhnlich in solcher Fülle zu Gebote stehen, daß sie das Bedürfniß nach Gelderwerb und nach fremder Kost nicht so dringend fühlen.

Was nun die Lohnhöhe anbetrifft, so stehen wir auch hier wieder vor einem scheinbaren Räthsel. Man sollte meinen, daß der Lohn, der für die meisten Kolonisten überhaupt das einzig baare Geld darstellt, das sie in die Hände bekommen, verhältnißmäßig niedrig ist. Dem ist aber durchaus nicht so. Der deutsche Kolonist verlangt für den Tag oft 1,200 Milreis mit der Kost, und 1,500 Milreis ohne dieselbe, und würde

unter 1 Milreis und die Kost niemals arbeiten. In den meisten Fällen kann er aber durch die Thätigkeit auf seinem Lande sich die gleiche Summe nicht einmal in Waaren verdienen, daraus aber folgt, daß der Landwirt, der zu so hohen Löhnen Arbeiter beschäftigt, erst recht nicht auf die Kosten kommt, und daß er daher genöthigt ist, die Tagelohnarbeit ausschließlich von den billiger arbeitenden Brasilianern verrichten zu lassen. Der Grund für diese Erscheinung liegt einzig und allein in der Thatsache, daß die oben angegebenen Sätze die von der Direktion bewilligten Löhne darstellen. Wenn Brüstlein, in einer Erwiderung auf meinen ersten Exportbericht behauptet, die Direktion hätte die Löhne in ihrer jetzigen Höhe vorgefunden, so entspricht das den Thatsachen nicht, wie man sich leicht aus älteren Schriften über die Kolonie Dona Franziska überzeugen kann. Die Direktion hat vielmehr diese hohen Löhne selbst gemacht. Einmal sah sie sich hierzu genöthigt, weil sie wohl fühlte, daß sie die moralische Verpflichtung habe, für Geldverdienst der Neueingewanderten zu sorgen, aber einsah, daß bei der verhältnißmäßig geringen Menge der von ihr zu vergebenden Arbeiten der Gesammtverdienst des Einzelnen zu seinem Unterhalt bei weitem nicht ausreichen würde, wenn die Löhne im richtigen Verhältniß zu ihrer wirtschaftlichen Produktivkraft in Dona Franziska gehalten würden. Zweitens aber läßt es sich für Jemanden, der nicht aus eigener Tasche die Löhne zu bezahlen hat, ja unendlich viel bequemer mit hohen wie mit niedrigen Löhnen arbeiten. Da nun die Direktion der einzige Arbeitgeber in Dona Franziska ist, der dauernd in größerem Umfange Arbeiter beschäftigt, so gelten die von ihr gezahlten Sätze den Kolonisten als unabänderliche Norm für ihre Forderungen anderen Arbeitgebern gegenüber. Man sieht, in Wirklichkeit stellt sich die Preisbestimmung oft verzweifelt anders, als es uns die manchesterliche Weisheit, welche das gesammte wirtschaftliche Leben in ein Substraktionsexempel zwischen Angebot und Nachfrage auflösen zu können vermeint, nach allen Regeln der Logik vorzudemonstriren sucht.

Nach diesen Darstellungen möge man sich die Frage, ob in Dona Franziska die landwirtschaftliche Produktion mit fremden Kräften unter den gegenwärtigen Verhältnissen lohnend erscheint, selbst beantworten. Ich meinerseits halte es nicht für unmöglich, aber doch für sehr schwierig. Thatsache ist jedenfalls, daß bis jetzt Alle, die in dieser Weise gewirtschaftet haben, nicht vorwärts gekommen sind, sondern fast regelmäßig ihr ganzes Kapital verloren haben. Für das Wohl der Kolonie aber haben diese Kapitalisten durch ihre Verluste jedenfalls sehr viel beigetragen, denn ihr Geld ist unter die Leute gekommen und hat das Gesammtvermögen der Kolonie vermehren helfen. Wenn ich auch nicht zu jenen Pessimisten gehöre, die da behaupten, Dona Franziska lebe überhaupt nur von dem Gelde, das begüterte Einwanderer — die sich ja in großer Anzahl gerade dorthin gewandt haben — mitgebracht haben und noch mitbringen, so dürfte doch nicht zu leugnen sein, daß das Einströmen baaren Geldes ohne Gegenwerthe für das wirtschaftliche Gedeihen der Kolonie in ihrer jetzigen Verfassung immerhin von Belang ist. Die Direktion in ihrer wirtschaftlichen Verblendung sieht das natürlich nicht ein, und sie schimpft öffentlich auf die begüterten Einwanderer, die ihnen durch ihre

vielen Fragen so viel Mühe und Scheerereien machen. Natürlich, das Interesse der Kolonie geht diese Herren ja absolut nichts an.

Anders stellt es sich mit der gewerblichen Produktion mit fremden Kräften. Hier ist bereits ein mehr oder weniger geschulter Arbeiterstand vorhanden, der sich mit Leichtigkeit durch neueinwandernde Handwerker ersetzt, die ja hier ihre drüben erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten verwerthen können und die auch — falls sie überhaupt eine Stellung finden, was durchaus nicht immer leicht ist — auch wohl ebenso gut bezahlt werden, wie solche, die schon länger im Lande sind. Auch macht der regelmäßige Absatz der gewerblichen Produkte die Arbeit mit fremden Kräften selbst bei hohen Löhnen noch rentabel.

Ich führe diese Thatsachen namentlich deswegen an, weil sie zeigen, daß auch eine größere Gesellschaft, welche die Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte in die Hand nähme, bei den bestehenden gewerblichen Arbeitsverhältnissen ihre Rechnung fände.

Fassen wir die gesammten wirtschaftlichen Verhältnisse von Dona Franziska ins Auge, so dürfen wir dieselben nicht als unbedingt für alle Erwerbsmöglichkeiten schlecht, sicherlich aber als stationär bezeichnen. Der wirtschaftliche Aufschwung, der nur durch ein großes Exportprodukt erzeugt werden kann, fehlt ganz und gar. Die Produktion schreitet so langsam vorwärts, daß jedenfalls von Jahr zu Jahr kaum eine Zunahme zu bemerken ist. Die älteren Kolonisten dehnen ihre Produktion nicht aus, weil sie für ihre Produkte keinen befriedigenden, d. h keinen Baargeld-Absatz finden, und weil die ganzen Verhältnisse sie indolent gemacht haben, und die Neuansiedelung von Familien ist im Jahre eine so geringe, daß deren Mehrproduktion gar nicht ins Gewicht fällt.

Die gebildete Bevölkerung Joinvilles fühlt diesen Stillstand des wirtschaftlichen Lebens sehr wohl, und um sich über diese wenig erquickliche Gegenwart zu trösten, lebt sie so zu sagen nur von den Hoffnungen auf irgend eine zukünftige Aenderung dieses Zustandes. Eine ganze Reihe solcher Besserungsaussichten waren es, die nacheinander die Joinvillenser immer wieder mit neuem Hoffnungsmuth erfüllt haben.

Die Projekte von Eisenbahnbauten sind natürlich am meisten geeignet, die Phantasie mit den schönsten Zukunftsbildern zu erfüllen. Eines derselben, das Projekt der Dom Pedro primeiro-Bahn, war seiner Verwirklichung schon verhältnißmäßig nahe gerückt. Die Linie sollte von Porto allegre bis nach São Franzisko führen, die Vorstudien waren bereits vollendet, alles glaubte, der ersehnte Moment der ersten Schienenlegung sei nicht mehr so fern, als plötzlich die Konzession der englischen Gesellschaft wieder entzogen wurde. Auf die Intriguen, welche dieses traurige Resultat herbeiführten, lohnt es sich nicht mehr einzugehen. Einen wesentlichen Theil der Schuld tragen die Bewohner von Desterro, der Hauptstadt der Provinz, welche aus Eifersucht gegen São Franzisko den Endpunkt der Bahn nicht dort, sondern gegenüber von Desterro gelegt wissen wollten.

Ein anderes Projekt, die Eisenbahnverbindung des Hafens mit dem Hochlande, das schon seit vielen Jahren herumspukt, bald von diesem, bald von jenem — unter anderen auch von dem früher erwähnten Jourdão — wieder aufgenommen wurde, hat auch die Gemüther stets

in Spannung gehalten, ohne daß irgend welche Aussicht auf seine Verwirklichung vorhanden wäre.

Etwas mehr Glück hat man in neuester Zeit mit der seit Jahrzehnten gestellten Forderung gehabt, das Zollamt in São Franzisko aus einem Nebenzollamt (**mesa de rendas**) in ein Hauptzollamt (**alfandega**) zu verwandeln. Der Unterschied ist bedeutend, da auf einem Nebenzollamt nur wenige Arten von Importwaaren verzollt werden dürfen, während die große Mehrzahl, bevor sie eingelassen wird, erst in einem Hauptamt der Verzollung unterliegen muß. Dieser Zustand ist ein äußerst lästiger und verursacht eine Unmenge unnützer Kosten. Waaren aus Hamburg beispielsweise können nicht direkt nach São Franzisko, sondern müssen erst nach Santos oder Desterro und können von dort erst mit brasilianischen Küstendampfern nach São Franzisko verschifft werden. Gesetzmäßig war die Regierung schon lange zur Errichtung einer Alfandega verpflichtet, da der Ausfuhrbetrag, der eine solche zur Folge haben soll, längst erreicht worden war. Die verschiedensten Elemente setzten sich aber der Ausführung dieser Gesetzesbestimmung entgegen.

Erstens war es wiederum die Eifersucht der Catharinenser*), die sich gegen jene Erhebung sträubten, weil sie die Konkurrenz des bisher stets gewaltsam unterdrückten São Franzisko um so mehr fürchten mußten, als dieses einen sehr guten Hafen hat, der von Desterro aber eigentlich nur eine unter Umständen vollständig ungeschützte Rhede ist. Der Verfechter dieser Interessen war namentlich der einzige deutsche Abgeordnete im brasilianischen Reichstag, Ferdinand Hackradt aus Desterro, Mitglied des bedeutendsten Importhauses daselbst, der leider die deutsche Nationalität in sehr wenig würdiger Weise vertritt.

Zweitens aber waren die Joinvillenser größeren Kaufleute — Großkaufleute machen sich Einige den Spaß, sie zu nennen — denen die Errichtung einer Alfandega gar nicht in den Kram paßte. Einmal soll es sich bei einer **mesa de rendas** mit ihren ortsansässigen Beamten viel leichter schmuggeln lassen, als bei einer Alfandega, und zweitens fürchteten sie, daß der direkte Import dann von zu vielen Leuten betrieben werden würde.

Unglücklicher Weise hatten auch diese vom Standpunkt der Allgemeinheit entschieden unberechtigten Interessen bisher ihren Vertreter, und zwar in dem Provinzialabgeordneten Hermann Lepper, über welchen bei anderer Gelegenheit Näheres mitzutheilen sein wird.

Drittens waren es die Bewohner der kleinen Hafenstadt São Franzisko selbst, die sich dagegen auflehnten. Bei einer **mesa de rendas** werden die Beamten nämlich aus dem Orte selbst gewählt, während für eine Alfandega „geprüfte" Zollbeamte von auswärts kommandirt werden.

Viertens endlich war die deutschfeindliche Strömung, wie sie namentlich unter dem Ministerium Cotegipe bei der Regierung herrschte, der Errichtung einer Alfandega in São Franzisko deswegen im höchsten Grade abhold, weil dieselbe den Interessen der „deutschen" Kolonie Dona Franziska gedient hätte.

Endlich zu Ende des Jahres 1888 gingen die sehnlichen Wünsche

---

*) Desterro wird häufig auch mit dem Namen der Provinz belegt „Santa Catharina".

der Kolonie wenigstens bis zu einem gewissen Grade in Erfüllung. Inzwischen war nämlich an Stelle des Ministeriums Cotegipe das Ministerium João Alfredo mit seinem entschieden deutschfreundlich gesinnten Ackerbauminister Antonio da Silva Pondo getreten.

Ferdinand Hackradt, der Vertreter der Catharinenser und vor allem seiner eigenen Interessen hatte in der Provinzialversammlung mit etwas zu offenen Karten gespielt und deswegen an Ansehen viel eingebüßt. Lepperchen, der Vertreter der Großkrämer von Joinville, hat sich gar schmählich blamirt und wurde seines Postens von der öffentlichen Meinung durch Nichtwiederwahl enthoben. Blieben die edlen São-Franziskaner, und diese als brasilianische Landsleute und gute regierungsfreundliche Wähler mußten handschuhartiger angefaßt werden. Man beschränkte sich daher darauf, São Franzisko zu einer mesa de rendas alfandegada zu erheben. Eine solche hat zwar ebenso wie eine Alfandega das Recht, sämmtliche Waaren zu verzollen, aber ihre Beamten brauchen nicht geprüft zu sein. Man sieht die brasilianische Staatskunst ist höchst erfinderisch, wenn es sich um die Schonung privater Interessen handelt.

Auch die Hoffnung auf eine Aenderung in der Organisation der Kolonisation hat Jahre lang die Gemüther in Joinville in steter Unruhe erhalten, da der Hamburger Verein lange Zeit mit einem Konsortium rheinischer Großindustrieller wegen Uebernahme der Kolonie Verhandlungen gepflogen hat. Dieselben kamen nicht zum Abschluß, weil die Regierung unter Cotegipe den Hamburger Verein in empörender Weise mit der Verlängerung des Subventionsvertrages hinzog. Derselbe wird nämlich stets nur auf 5 Jahre geschlossen, und die Frage, ob er nach Ablauf dieses Zeitraumes von der Regierung wieder erneuert werden wird, ist auch einer jener Umstände, der die Bevölkerung von Dona Franziska in steter Ungewißheit über die Zukunft läßt.

Alle diese Verhältnisse, dieses stete Hoffen auf Besserung und diese immer wiederkehrenden Enttäuschungen haben nun in Dona Franziska eine entschieden mißmuthige Stimmung, eine Unzufriedenheit mit allen bestehenden Verhältnissen erzeugt. Nirgends in Brasilien habe ich so viel Leute gefunden, die ihre Anwesen so schnell wie möglich losschlagen möchten, nirgends so Viele, die sich nach Europa zurücksehnen. Auch das ist ein sehr charakteristischer, aus der Unbefriedigtheit mit der Gegenwart leicht erklärlicher Zug unter den Gebildeten Joinvilles, daß sie die vergangenen Zeiten, die besseren Verhältnisse, wo man so sehr viele bessere Geschäfte machen konnte als jetzt, und die großen Leistungen jener Zeiten nicht aufhören können zu rühmen. Und wehe dem, der die Großthaten der Kolonie, die Entsumpfung des Terrains, auf welchem Joinville steht, die Ansiedelung Tausender von Familien nach altem bewährtem System anzuzweifeln wagt!

So sucht man sich über den traurigen Zustand der Gegenwart durch die Erinnerung an eine — vielleicht nur in der Einbildung herrliche Vergangenheit und durch die Hoffnung auf eine glänzende Zukunft hinwegzutäuschen. Der Geist perpendikelt fortwährend zwischen Vergangenheit und Zukunft hin und her, und findet für die Gegenwart kein rechtes Gleichgewicht.

Oder sollte man nicht die notorische Vergnügungssucht der Bevölkerung von Dona Franziska zum Theil auch auf die Thatsache zurückführen können, daß man keine rechte Befriedigung an seiner Berufsarbeit empfindet, und die dadurch entstehende Leere in seinem Gemüth durch ein stärkeres Genußleben auszufüllen bestrebt ist? Jedenfalls ist es Thatsache, daß nirgends in Brasilien so viel Sonntagsvergnügen gefeiert werden, als in Joinville. Man sehe sich nur einmal die Annoncen der dort erscheinenden Zeitungen an; allwöchentlich wimmeln sie von Ankündigungen sonntäglicher Tänze, sogenannter „Sumse", die selbst in der heißen Zeit mit unermüdlicher, einer besseren Aufgabe würdigeren Energie oft die ganze Nacht hindurch ausgeführt werden.

Daß Vielen ein solches Phäakenleben behagt, ist kein Wunder. Ein Deutscher, der früher in Dona Franziska gelebt, es dort zu nichts gebracht und jetzt in São Paulo im Begriff ist, sich ein Vermögen zu erwerben, versicherte mir, er ginge, hätte er erst genug Kapital zurückgelegt, recht gern wieder nach Joinville, denn dort müsse hingehen, nicht wer Geld erwerben, sondern wer Geld verzehren will.

Und in der That besitzt auch Joinville nach dieser Richtung hin viel Anziehendes. Die große Zahl von Deutschen, denen gegenüber die Brasilianer an Zahl wie Bedeutung ganz zurücktreten, haben im dortigen Leben vielfach die Gewohnheiten einer deutschen Kleinstadt eingebürgert. So oft ich auch eine solche besuchte, wurde mir stets versichert, diese sei entschieden von allen Kleinstädten die klatschsüchtigste. Nun ganz dasselbe behaupten die Joinvillenser auch von ihrer Residenz. Gerade das aber hat für die meisten Menschen etwas ungemein angenehmes, da ja die große Mehrzahl derselben nur in der Unterhaltung über den lieben Nachbar den rechten Geselligkeitsgenuß empfindet. Was aber Joinville und ebenso São Bento von anderen Kleinstädten — z. B. auch von Blumenau — unterscheidet, ist die Thatsache, daß man theoretisch zwar die Schwächen und Fehler des Nachbars aufs schärfste verurtheilt, im praktischen Leben aber einen wahrhaft großherzigen Augenzudruck ihnen gegenüber ausübt. Alles was der Neukömmling „drüben" etwa übles begangen hat, oder begangen haben soll, wird mit wahrer Gier zu ergründen versucht, und ist es geglückt, mit leidenschaftlichem Eifer weiter verbreitet; im täglichen Umgang aber wird der Mann, wenn er nur sonst nicht unleidlich ist und vor allem über Dona Franziska sich nicht mißliebig ausläßt, sehr gern gesehen: Der Ozean spült alles Unrecht ab. Das Konkubinat giebt zwar einen willkommenen Stoff zu endlosen Klatschereien und Indignationsausbrüchen, thatsächlich aber ist die Maitressenwirtschaft in ganz Dona Franziska eine durch die Sitte geheiligte Institution. In jeder Gesellschaft gilt die Konkubine als gleichwerthig mit der Ehefrau; nur die „Harmonie", die sich aus den besten Kreisen rekrutirt, hat sich bisher stets noch gegen das Eindringen solcher Elemente trotz aller an sie herantretenden Versuchungen tapfer gewahrt. Ich könnte die so eben gemachten Behauptungen leicht mehrfach verbeispielen und eine große Anzahl anderer Fälle vorführen, bei denen sich die gleiche Erscheinung der Klatschsucht, gepaart mit praktischer Nachsicht, zeigt; allein thäte ich es, so könnte man mich selbst mit Recht jener — angeblich nur weiblichen, in Wirklichkeit aber durchaus zwitterigen — Untugend

zeihen. Berühren hingegen mußte ich diese Verhältnisse, weil sie zur Charakteristik der Kolonie doch sehr viel beitragen.

Aber neben den in geselliger Beziehung anziehenden Momenten treten auch solche abstoßender Natur in Joinville auf. Zu diesen gehört in erster Linie das Protektionsunwesen, das von einer gewissen Clique ausgeübt wird. Mittelpunkt derselben ist Dörffel, um ihn bilden seine näheren Verwandten einen ersten, die entfernteren einen zweiten und seine guten Freunde einen dritten konzentrischen Kreis. Eine große Anzahl öffentlicher Aemter sind in den Händen dieses Ringes. Wo irgendwo ein neues Amt zu vergeben, wo irgend eine öffentliche Gunst zu erweisen ist, haben die Mitglieder jener Kreise das erste Anrecht darauf. Schon an zwei Beispielen (Barthold und Krisch) hatte ich Gelegenheit zu zeigen, in welch schamloser Weise diese Vetternbegünstigung sich zu gebährden wagt. Ich füge hier eine drittes Beispiel hinzu und zwar deswegen, weil in diesem Falle schwerwiegende öffentliche Interessen in Frage standen. Die genannte allmächtige Sippschaft hat es durchgesetzt, daß ein Schwager Dörffels, Hermann Lepper, als konservativer Abgeordneter in den Provinziallandtag geschickt wurde. Ich will hier kurz bemerken, daß in Brasilien, ebensowenig wie in Nordamerika, die sich bekämpfenden Parteien nicht irgend welche Prinzipien vertreten, sondern daß es sich bei allen Parteikämpfen stets nur um den Besitz der thatsächlichen Macht, um den Sitz in der Nähe des Staatssäckels handelt Die Partei, die am Ruder ist, besetzt sämmtliche Aemter im Lande, bis hinunter zum Postboten und Portier, mit ihren Kreaturen und wirft die Geschöpfe und Parteigenossen der anderen Partei mit einem Fußtritt ohne jeglichen Anspruch auf Pension aus dem Amte hinaus.

Man hatte nun zwar in Joinville eine sogenannte „Kolonialpartei" gebildet, die ohne Rücksicht auf diese privaten Parteiinteressen für eine weitgehende Kolonisation des Landes eintreten sollte, sah aber bald ein, daß man mit diesem isolirten Standpunkt nicht durchkommen konnte und schloß sich der konservativen Partei an. Ueber die Zweckmäßigkeit dieses Vorgehens will ich mir kein Urtheil erlauben, weil ich mich während meiner Anwesenheit in Dona Franziska zu wenig um brasilianische Politik gekümmert und an derselben erst durch den Aufenthalt in São Paulo Interesse gewonnen habe. Das aber darf ich unbedigt behaupten, daß die Wahl Hermann Leppers die denkbar schlechteste war, die man treffen konnte. Der Mann hatte dazu erstens nicht die nöthige Bildung, denn als kleiner Junge mit seinen Eltern herübergekommen, hat er nur diejenigen Kenntnisse zu erwerben Gelegenheit gehabt, welche eine gewöhnliche Dorfschule bietet. Fähigkeiten, welche diesen Mangel vergessen lassen könnten, besitzt er gar nicht, das einzige, was er versteht, ist — Geld zu machen. Im übrigen sucht er seine totale, wahrhaft lächerliche Unfähigkeit durch ein vornehmes Schweigen zu verbergen. Wurde er in der Provinzialversammlung durch die Umstände manchmal genöthigt, den Mund aufzuthun, so kam — wie mir einer seiner Kollegen mittheilte — stets so wirres Zeug heraus, daß ihm meistentheils nichts übrig blieb, als dem Gelächter der Versammlung durch schleunigstes Stoppen in seinen Gedankenstolpereien ein Ende zu machen. Schlimmer aber noch war es, daß Lepper nicht nur nicht für, sondern — wie an anderer Stelle ge-

zeigt — auch sogar gegen die Interessen der Kolonie wirkte, ja, daß er sogar seine Stellung als Provinzialabgeordneter dazu benutzt hat, um ungenirt in großem Maßstabe Schmuggel zu treiben. Auch die zarte Schonung der Reismühlenindustrie, welche der Provinzialtag bei einer enormen Steigerung der Provinzialzölle zeigte, wird wohl auf die Wahrnehmung des persönlichen Interesses des Reismüllers und Abgeordneten für Joinville, Herrn Hermann Lepper, zurückzuführen sein.

Wie bei einer derartigen, nach der negativen wie nach der positiven Seite hin gleich tadelnswerthen Haltung Dörffel es wagen konnte, seinen Schwager zur Wiederwahl vorzuschlagen, ist unbegreiflich. Es ist wohl größentheils der energischen und durchaus gerechtfertigten Opposition der „Reform" zuzuschreiben, wenn diese Kandidatur von keinem einzigen anderen Deutschen unterstützt wurde. Der betreffende Aufruf trug außer dem Namen des deutschen Konsuls und Schwagers des Herrn Kandidaten, nur noch die einiger Brasilianer, für welche ja eine derartige Ausmelkung der Staatskuh in den eigenen Schlund absolut nichts! befremdliches hat. Bei der Aufstellung der definitiven Kandidatenliste wurde denn Lepperlein einfach übergangen und man wählte an seiner und an eines Brasilianers Statt zwei Männer, welche jedenfalls ihres Amtes in erfolgreicherer und würdigerer Weise warten werden, Herrn Direktor Brüstlein und Herrn Lange, einen früheren schleswig-holsteinischen Offizier.

Das Bild, welches ich allerdings nur in flüchtigen Zügen von dem Charakter der Dona Franziskaner zu zeichnen versucht habe, würde ein unvollständiges sein, wenn ich nicht noch eine kurze Schilderung der Preßverhältnisse hinzufügen wollte Die Deutschen in Brasilien werden mir hier vielleicht zurufen: Halt, in dieser Angelegenheit bist Du „Partei" und wir können daher Deinem Urtheil kein Zutrauen beimessen. Die Versuchung, die Preßverhältnisse von Joinville in einem parteiisch-ungünstigen Lichte darzustellen, läge vielleicht nahe. Beide Zeitungen daselbst sind mir in wenig freundlicher, die „Reform" sogar in prononzirt feindseliger Weise gegenübergetreten, weil ich mir erlaubt habe, über gewisse dortige Verhältnisse ohne Scheu ein kritisches Urtheil zu fällen. Aber ich glaube, wer die folgenden Zeilen liest und wer damit die maßlos groben, persönlichen Angriffe vergleicht, die ich habe erdulden müssen, wird eher geneigt sein, mich einer zu weit gehenden Sucht nach Objektivität, als der Neigung zeihen, mein Urtheil durch leidenschaftliche Erregung beeinflussen zu lassen.

Die deutschen Zeitungen in Brasilien haben mit sehr vielen Schwierigkeiten zu kämpfen. Erstens hält es für den Herausgeber einer Zeitung sehr schwer, einen geeigneten Redakteur zu finden. Denn man sollte von einem solchen eigentlich verlangen, daß er einmal über die politischen und bei dem Hervortreten der nationalökonomischen Fragen in der Gegenwart auch über die wirtschaftlichen Verhältnisse Europas und insbesondere Deutschlands gut unterrichtet ist, daß er aber auch Land und Leute in Brasilien gut kennt und sich für die dortige Landwirtschaft und das ganze Leben der Kolonisten interessirt. Solche Leute sind natürlich schwer zu finden und diejenigen, welche diesen Anforderungen genügen, werden gewöhnlich mit dem dürftigen Honorar nicht zufrieden sein und sich lieber einträglicheren Erwerbszweigen zuwenden.

Ein hohes Honorar kann ihnen aber bei der ge
der Blätter nicht gezahlt werden, von denen oft ein
von einer ganzen Reihe von Familien zusammen gehal

Die zweite Schwierigkeit liegt in den technisc
Brasilianische Setzer sind nicht zu gebrauchen, und de
oft schwer für einen angemessenen Lohn zu erhalten.
es, was die Darstellung europäischer Ereignisse anbetri
dalös schlecht organisirte Nachrichtendienst, der jeder
lung der Presse sich hemmend entgegenstellt. Das fran
bureau „Agence Havas“ hat für Südamerika laut
„Reuter“ und „Wolff“ sich das Monopol reservirt un
selbe in so schamlos frecher Weise, daß man geradezu
nationalen Skandal reden kann. Es ist haarsträu
dieses Bureau zu telegraphiren wagt. Diese Kerle m
bildung leben, daß in Südamerika nur Wilde wohnen
größter Seelenruhe die ungeheuerlichsten Märchen vorfab
sind die Beispiele, die ich anführen könnte. Aus jün
eines angeführt: Bismarck hat die Absicht, aus Luxe
einen neutralen Staat zu bilden. Kriegsbedrohliche
Erkrankungen höchster Persönlichkeiten, die albernsten
beabsichtigte politische Schritte jagen sich nur so. Man
haupten, daß auch nicht an einem einzigen Tage
peschen richtig, daß aber fast immer die Mehrzahl der
sinn sind.

Das Schlimme ist nun, daß die europäischen Zeit
Lügengewebe zerreißen, frühestens 4 Wochen später ein
ville dauert es oft noch länger. Häufig werden nämli
stimmten Postsachen erst nach Desterro und von dort
verschifft. Dieses skandalöse Treiben verzögert die An
um 8 — 10 Tage und das Schlimme ist, Nieman
genau, wen die Schuld dieser Nachlässigkeit oder —
ob die niederen Postbeamten in Rio de Janeiro, ob
brasilianischen Küstendampfer oder die höheren Postbeh
diese Weise die verdammten Deutschen in Joinville ein
suchen. Durch diese mißlichen Verhältnisse ist es d
Zeitungen in Joinville fast unmöglich, einen stetigen, zu
Bericht über die europäischen Ereignisse zu liefern.

Allein, die meisten Leser legen auch hierauf gerin
auf die Lokal-Berichterstattung und die Besprechung
brasilianischen Verhältnisse, und die Redakteure kon
Punkte daher auch das Schwergewicht ihrer Thätigkeit.

Von den beiden in Joinville erscheinenden Zeitung
Zeitung“ die ältere; sie hat 1888 ihr 25jähriges Bestel
Herausgeber, Herr Böhm, ist von Haus aus Drucker
der redaktionellen und schriftstellerischen Thätigkeit leider
geht so weit, daß er sich jede Lokalnotiz von Andern e
muß, und daher für seine Zeitung selbst gar nich
Er hatte vor Jahren einmal einen Redakteur angestellt,
so schlecht, daß er seine Stellung aufgab. Seitdem gen

unbestrittenen Ruhm von allen deutschen Zeitungen Brasiliens langweiligste zu sein. Leitartikel und andere selbstständigen erungen kommen nur ganz sporadisch einmal vor, wenn ter Freund von Böhm einmal sich gedrungen fühlt, seine die Welt zu setzen. Und nur wenn Privatpersonen, wie ien an der Tagesordnung ist, ihrer Erbitterung gegen irgend ichen Feind freien Lauf lassen, kommt etwas Leben in die der Gegner verfehlt natürlich nicht, die Spalten der „Reform“ stigen Wegelagerei unsicher zu machen, und so geht es denn schlag, oft viele Wochen lang hintereinander.

igen ist Böhm ein durchaus ehrenwerther Mann, und da er der Qualität seiner Leistungen durchaus keine Pretentionen man ihm im Grunde nicht gram sein, und da er von etwas id scheuer Natur ist, und bei etwaigen Federkämpfen stets den Kürzeren zu ziehen, so ist es auch schwer, von ihm zu aß er gegen etwaige Interessenschädigung der Kolonie, ins- gegen Mißbräuche in der Verwaltung derselben, energisch se schwächliche Haltung durch eine gewisse Abhängigkeit von oder gar von dem Hamburger Verein erklären zu wollen, „Reform“ thut, ist wohl mit den Thatsachen nicht in Ein- gen, und wenn im speziellen letztere Zeitung diese Abhängig- motiviren will, daß der Hamburger Verein auf zehn der „Kolonie-Zeitung“ abonnirt hat, so ist darauf hinzu- nan mit einer jährlichen Zahlung von 60 Milreis doch un- Besinnung eines Mannes, der materiell so solide gestellt ist, beeinflussen kann.

die Interessen der Kolonisten fanden unter so bewandten ine genügende öffentliche Vertretung. Es war daher ein Werk, daß sich einige wohlhabende Männer von Joinville en, um in der „Reform“ eine unabhängige, energisch für das lonie vorgehende Zeitung zu gründen. Der von ihnen er- teur, Herr Robert Gernhard, hat diese Seite seine Aufgabe nfange zu erfassen gewußt. Sein Eifer, gegen alle Miß- r Verwaltung vorzugehen und die Rechte der unbemittelten genüber der Direktion — insbesondere bei Lohnforderungen den Vendisten und gegenüber den Auswanderungs-Agenten hren, seine energische Parteinahme für die Kolonie im All- en die Angriffe, die sie von außerhalb zu leiden hatte, sein en das Gebahren des Abgeordneten Lepper und gegen den Familienring, alles das ist in der That voller Anerkennung stützt wird Gernhard bei diesem seinem Auftreten durch einen cht flüssigen Stil, bei welchem der strenge Kritiker nur manch- e Konzentrirung und Disponirung des Gedankenstoffes ver-

Dagegen werden seine durchaus löblichen Tendenzen ent- ädigt durch den groben und gehässigen Ton, den er nur schlagen beliebt, und durch seine heftigen Angriffe auf be- nlichkeiten, die aus irgend einem, oft ganz nichtigen Grunde uf sich gezogen haben. Wer irgend welche Verhältnisse atürlich, insofern dieselben von Personen beeinflußt werden,

auch gegen diese sich wenden. Dabei darf er aber stets nur Handlungen und Eigenschaften derselben berühren, welche zu der behandelten Sache in direkter Beziehung stehen, und diese in irgend welcher Weise aufzuklären geeignet sind. Diese Grenze zwischen sachlichen und persönlichen Angriff überschreitet aber Gernhard leider nur zu oft, und darin liegt der große Fehler, der ihm unendlich viele Leser, die sonst sein wirklich ganz interessant geschriebenes Blatt gern lesen, entschieden entfremdet hat. Noch tadelnswerther aber ist ein derartiges Verhalten in Fällen, in denen ein sachlicher Streitpunkt überhaupt im Grunde genommen nicht vorliegt, und er einzig und allein gegen die Person als solche zu Felde zieht. In dieser Lage befand ich mich ihm gegenüber. Welche Stellen in meinen Exportartikeln, in denen ich in durchaus nicht feindseligem Tone über die Verhältnisse der Kolonie berichtete, was überhaupt in Gernhard jenen Haß gegen mich entfacht hat, den er, so lange ich in Brasilien war, in immer steigerndem Grade gegen mich zur Schau trug, ist mir nie recht klar geworden. Sachlich trennte uns eigentlich gar nichts; in vielen Punkten, namentlich in der Kritik des Hamburger Vereins, stimmten unsere beiderseitigen Auslassungen inhaltlich sogar genau überein. Welchen Grund er also auch immer gehabt haben mag, mich mit seinem Haß zu verfolgen, unpolitisch war es jedenfalls von ihm, jemanden, mit dem er im Kampfe um die Interessen der Kolonisten Seite an Seite hätte fechten können, sich zum Feinde zu machen. Doch das war ja schließlich seine Sache! Daß aber seine Angriffe im höchsten Grade ungerechtfertigt waren, davon mußte ihm doch allmählich die Erkenntniß kommen, nachdem es ihm nicht ein einziges Mal gelungen war, mir auch nur eine einzige ganz geringfüge Unwahrheit in meinen Berichten nachzuweisen. Hätte er es gethan, ich hätte keinen Augenblick gezögert, mich besser zu informiren, und falls ich meinen Irrthum erkannt hätte, ihn auch als solchen zu bekennen. Auf diesem Wege wäre überhaupt nur eine anständige Diskussion und eventuell eine Verständigung möglich gewesen. Der eine Trost blieb mir jedenfalls diesen maßlosen Angriffen gegenüber, daß die Kolonisten am Itapocú meinem Vorgehen entschiedenen Beifall zollten, und daß auch die übrige deutsch-brasilianische Presse, soweit sie sich überhaupt mit dieser Angelegenheit befaßte, ausnahmslos auf meine Seite trat.

Eine noch eklatantere Genugthuung ist mir aber kurz nach Vollendung des vorliegenden Werkes dadurch zu Theil geworden, daß der Vorstand des Kolonisations-Vereins in Hamburg an die Bewohner der Kolonie Dona Franziska ein Manifest erlassen hat, in welchem theils direkt, theils indirekt durch das Versprechen gewisser Neuerungen (Antheilnahme an dem Geschick der Kolonisten), alles das, was ich in meinen Berichten an der Thätigkeit des Vereins und seiner Joinvillenser Direktion auszusetzen hatte, unumwunden als wahr eingestanden wird. Ich lasse dasselbe hier ohne jeden weiteren Kommentar folgen.

„An die Bewohner der Kolonie!"

Wie den in der Kolonie Dona Franziska und São Bento Ansässigen bereits bekannt ist, hat im Juli dieses Jahres eine Neu-Konstituirung der Direktion des „Kolonisations-Vereins" von 1849 in

lieber haben es sich
ıge der Kolonie ein-
rehmungen lassen es
che, die auch von der
Kolonie-Verwaltung nicht verkannten Mißstände, welche im Laufe der Jahre sich gezeigt, zu beseitigen, und Alles zu thun, um die Erweiterung und Entwickelung der Kolonie nach Kräften zu fördern. In diesem Bestreben hat die unterzeichnete Direktion des Vereins den Beschluß gefaßt, baldthunlichst im nächsten Jahre Bevollmächtigte in die Kolonie zu entsenden, um in Gemeinschaft mit der dortigen Kolonie-Verwaltung die Bedürfnisse zu prüfen, etwaige Wünsche entgegenzunehmen, geeignete Anordnungen zu treffen, und alle zur Förderung des Wohls der Kolonisten nöthig erscheinenden Vorschläge festzustellen. Auch der Einführung neuer industrieller Thätigkeiten, sowie der Vermehrung geeigneter rentabler Landesprodukte werden unsere Bevollmächtigten ihre besondere Aufmerksamkeit zuwenden, und es wird der unterzeichneten Direktion willkommen sein, hierbei auch von Vereinswegen, sovie! wie möglich, Hilfe zu leisten. Vor allem wird die Direktion es sich angelegen sein lassen, auch den Bedürfnissen der Kolonisten in Kirche und Schule möglichst Hilfe und Förderung zu gewähren.

Die Direktion des Vereins hat vor Kurzem ausgedehnte neue Landankäufe abgeschlossen. Sie hofft hierdurch nicht nur neuen Kolonisten in Dona Franziska eine Heimstätte bieten zu können, sondern auch einem bisher kaum vermeidbarem Mißstande Abhilfe zu schaffen. Wie zu unserer Kenntniß gekommen, giebt es manche Kolonisten, welche wegen des geringwerthigen Bodens, der ihnen seiner Zeit angewiesen und erst später als solcher erkannt worden ist, trotz aller aufgewandten Mühe und Arbeit kein genügendes Fortkommen finden konnten. Wir beabsichtigen, solchen Ansiedlern, falls sie es wünschen, auf gutem Boden der kürzlich erworbenen Ländereien neue ausreichende Kolonie-Loose unter den üblichen Bedingungen zuzuweisen. Es wird zu diesem Zwecke eine Kommission gebildet werden, bestehend aus unsern Bevollmächtigten, der Kolonie-Verwaltung und mehreren in den einzelnen Distrikten frei zu wählenden Kolonisten, welche über die bezüglichen Gesuche zu beschließen, sowie später auch über die Frage zu entscheiden hat, ob den Gesuchstellern die rückständigen Zahlungen gänzlich, theilweise, oder gar nicht zu erlassen sind.

Indem wir Vorstehendes hiermit zur Kenntniß der Bewohner der Kolonie bringen, hoffen wir, daß die guten Absichten der unterzeichneten Direktion auch von Seiten unserer Kolonisten als solche erkannt werden, und die Kolonie unter Gottes Segen einer weiteren gedeihlichen Zukunft entgegen gehe.

Hamburg, den 3. Dezember 1888.

Die Direktion des Kolonisations-Vereins von 1849 in Hamburg.

Chr. M. Schröder, Vorsitzender. General-Konsul C. P. Dallmann, stellvertretender Vorsitzender. Dr. theol. Fabri-Godesberg. Gustav Trinks. Dr. jur. J. H. Kellinghusen. C. Fabri, Geschäftsführer.

Was das sonstige geistige Leben der Kolonie betrifft, so ist insbesondere hervorzuheben, daß nicht nur in den verschiedenen Straßen derselben Dorfschulen bestehen, die größtentheils von den Kolonisten selbst unterhalten werden und nur einen geringen Zuschuß von der Direktion erhalten, sondern daß die Bewohner von Joinville auch eine Realschule gegründet und unter die Leitung eines tüchtigen früheren Realgymnasiallehrers gestellt haben. So viel ich gehört habe, sind die Resultate, welche mit dem Unterricht daselbst erzielt worden sind, recht befriedigende. Noch will ich nicht unerwähnt lassen, daß die „Harmonie" in den kühleren Jahreszeiten alle Monate eine Dilettanten-Aufführung veranstaltet, welche recht nette Leistungen aufweist. Auch eine große Zahl anderer Vereine suchen Geist, Gemüth und Körper in mannigfacher Weise zu stärken und zu erfreuen, und tragen dazu bei, den Ruf Joinville's als eines Städtchens, in dem es sich für Leute, die keine besonderen Anforderungen an geistige Anregungen stellen, recht angenehm leben läßt, bedeutend zu erhöhen.

XVII.

Rathschläge für Auswanderer nach Dona Franziska.

Aus der Erzählung meiner Erlebnisse in Dona Franziska und den daran geknüpften Betrachtungen wird der Auswanderer die Nutzanwendung auf sein eigenes Verhalten leicht ziehen können. Ich will hier nur noch einige allgemeinere Regeln für sein Verhalten vor und inmittelbar nach der Auswanderung zu geben versuchen, deren Befolgung ihm nach meiner Ueberzeugung von Nutzen sein wird.

Vor dem Verdacht, daß ich hiermit Leute zur Auswanderung zu verlocken suche, wird mich die Offenheit, mit der ich alle schlechten Seiten der Kolonie aufgedeckt habe, genugsam schützen. Ich wende mich nur an diejenigen, welche zur Auswanderung bereits entschlossen sind, indem ich sie auf Grund meiner eigenen Erfahrungen vor falschen Schritten zu bewahren suche.

1. Auswandern möge nur, wer energische körperliche Arbeit zu leisten vermag und die Entbehrungen des Urwaldlebens zu ertragen sich getraut. Landwirte und Gärtner haben vor den Angehörigen der übrigen Berufsarten einen entschiedenen Vorsprung. Der wissenschaftlich gebildete Mensch, der keine bestimmten Aussichten auf eine seinen Kenntnissen angemessene Stellung hat, nehme sich lieber das Leben, als daß er sich auf immer in den Urwald setze; denn dort erwartet ihn, will er sein ganzes Leben in ihm zubringen, geistiger Tod. Kulturüberdrüssigen ist ein einjähriger Aufenthalt im Urwald als geistiges Stahlbad vorzüglichster Art zu empfehlen. Wißbegierige, beobachtungsfähige Menschen werden durch den Aufenthalt in einer im Entstehen begriffenen Kulturschöpfung eine unendliche Erweiterung ihres geistigen Horizontes erfahren. Jedermann wird durch einen kurzjährigen Aufenthalt im Urwald an praktischer Umsicht und an Anpassungsfähigkeit an alle noch so unangenehmen und noch so fremdartigen Verhältnisse gewinnnen und wird durch einen solchen in Brasilien überhaupt un-

endlich viel Geduld, und sehr viel von dem Vermögen lernen, stets sich nur erreichbare Ziele zu stecken und alle mit den praktischen Verhältnissen nicht in Einklang stehenden Pläne schnell wieder aufzugeben. Ich spreche das aus eigener Erfahrung. Dehnt sich aber der Aufenthalt in Brasilien auf allzuviel Jahre aus, so schlägt nur zu leicht die Geduld und das ruhige Sichfügen gegenüber unerreichbaren Zielen in Indolenz und Unternehmungsunlust um. Dann schnell wieder einmal zurück nach der Heimath, um in einem deutschen Winter neue Spannkraft und Energie zu gewinnen. Fettleibigen Personen ist ein 6 bis 12 monatlicher Aufenthalt in Brasilien bei vieler Bewegung im Freien als eine vorzügliche Kur zu empfehlen. Ich möchte sagen, ich habe vor meinen Augen in kurzer Zeit an den dickleibigsten Einwanderern ungeheure Massen von Fett entschwinden gesehen. Daß der Aufenthalt in Brasilien für Brustleidende gut thut, kann ich nicht mit Bestimmtheit behaupten. Zweifellos ist das nicht auf dem Hochlande der Fall.

2. Wer es noch nicht ist, verheirathe sich, ehe er hinüber geht. Ledige Leute halten es niemals im Urwald aus; die Einsamkeit wird ihnen mit der Zeit vollkommen unerträglich, sie verlieren mit den Haushaltungsarbeiten zu viel Zeit, und dieselben werden ihnen schließlich so lästig, daß sie der ganzen Geschichte überdrüssig werden.

Vor der Heirath mit einer Brasilianerin kann nicht dringend genug gewarnt werden. Es ist das erstens eine antinationale Handlung. Man verräth unweigerlich seine Nachkommen an eine fremde Nation, und auch der stärkste Wille kann hiergegen nicht ankämpfen. Zweitens aber läuft man Gefahr, sich selbst zu entnationalisiren und namentlich alle schlechten Eigenschaften der Brasilianer mit erstaunlicher Schnelle anzunehmen. Drittens leistet die Brasilianerin in den meisten Fällen nicht das, was wir von einer guten Hausfrau zu erwarten pflegen; ihr mangelt, von allen sonstigen praktischen Dingen abgesehen, insbesondere die Fähigkeit, dem Manne ein gemüthliches Heim zu schaffen. Viertens ist Bildung, Erziehung, und geistige Anschauungsweise bei beiden Nationen so verschieden, daß sich unter Gebildeten sowohl wie unter Ungebildeten kaum jemals zwei Menschen finden werden, die sich gegenseitig vollständig zu verstehen, innerlich zu erfassen lernen vermöchten.

3. Wer nach Dona Franziska will, wende sich an den Agenten der Hamburg-Südamerikanischen Dampfschifffahrtsgesellschaft, Herrn R. O. Lobedanz, Hamburg, Rödingsmarkt, welcher verpflichtet ist, auf frankirte Anfragen hin jede gewünschte Auskunft über die Ueberfahrt, nicht aber über sonstige, namentlich nicht über die Dona Franziska betreffenden Verhältnisse, unentgeltlich Auskunft zu ertheilen. Man frage, unter Angabe des Alters sämmtlicher Familienmitglieder, an, ob man für den billigen Passagierpreis (55 Mark für Erwachsene, Kinder die Hälfte) Ueberfahrt erhalten kann, und wann die nächsten direkten Schiffe nach São Franzisko do Sul, welche die einzigen sind, für welche die Ermäßigung gewährt wird, abgehen. Die Ermäßigung soll nur zu Theil werden solchen Personen, die unter 45 Jahre alt sind, und dem Bauern-handwerker- oder Arbeiterstande angehören. Doch nimmt man es bezüglich der letzteren Einschränkung nicht so genau. Hat man ein bestimmtes Schiff zur Ueberfahrt gewählt, so muß man zur Belegung des Platzes

ein später vom Passagepreis in Abzug gebrachtes Draufgeld an den Agenten Lobedanz einsenden, und zwar 30 Mark für Personen über 10 Jahre, 15 Mark für solche jüngeren Alters.

Jede etwaige Vermittelung durch Zwischenpersonen, Auswanderungs-Agenten und dergleichen mehr weise man entschieden zurück. Diese Leute können dem Auswanderer gar nichts nützen, wollen aber natürlich von ihm nach Möglichkeit verdienen.

Glaubt man vor oder während der Auswanderung von irgend Jemanden Unrecht erlitten zu haben, so wende man sich an die Auswanderungsbehörde in Hamburg, oder an den „Zentralverein für Handelsgeopraphie und Förderung deutscher Interessen im Auslande" in Berlin, oder an die deutschen Konsuln, oder die deutsche Presse in Brasilien selbst. In irgend welcher Art suche man stets wirkliches Unrecht an's Tageslicht zu bringen; es ist das öffentliche Interesse, welches ein solches Vorgehen gebieterisch erheischt..

4. Sein Geld schafft man am besten durch Vermittelung einer Bank, welche in dauernden Beziehungen zu Südbrasilien, speziell zu Dona Franziska steht, hinüber. Zahlt man dasselbe zum Beispiel in der mit dem obengenannten Zentralverein 2c. in Verbindung stehenden „Deutschen Exportbank" in Berlin W., Linkstraße 32, in deutschem Gelde ein, so erhält man dasselbe vom deutschen Konsul in Joinville in brasilianischem Gelde ausgezahlt, und kann dabei sicher sein, daß man es zum augenblicklichen Kurs richtig und voll — nach Abzug natürlich der geringen Bankspesen — in die Hände bekommt. In Hamburg wechsele man niemals brasilianisches Geld ein, da man dort sehr leicht Gefahr läuft, außer Kurs gesetztes, und darum werthloses Papiergeld zu erhalten. Auch drüben nehme man sich im Kleinhandel in dieser Beziehung in Acht. Wenn ich mich nicht irre, ist jetzt die ganze 7. Estampa eingezogen. Sicher ist mir bekannt, daß kein 1- oder 2-Milreisschein mehr gilt, auf welchem das Bild des Kaisers in der Mitte des Scheines in Uniform aufgedruckt ist. Bei den gültigen Scheinen befindet sich sein Bild in Zivil, links in der Ecke. Auch von den 10-Milreisscheinen ist eine ganze Anzahl solcher Scheine mit dem Militärbild des Kaisers ungültig geworden.

Wer sein ganzes Geld baar mit hinübernimmt, trägt erstens das Risiko des Verlustes bei Untergang des Schiffes, was bei der Einzahlung in eine Bank nicht der Fall ist, und erhält zweitens selbst in Rio de Janeiro — wo die Umwechselungsverhältnisse noch am günstigsten liegen — gewöhnlich einen ungünstigeren Kurs angerechnet, als der des Großhandels wirklich beträgt. Wer aber trotzdem in dieser Weise vorgehen will, darf natürlich kein Papiergeld zum Umtausch mitnehmen, da dies im Welthandel ja keinen Werth hat. Er thut aber auch besser, statt deutsches englisches Geld mitzunehmen, da letzteres lieber genommen wird und stets einen besseren Preis erzielt.

5. Gepäck nehme man so wenig als irgend möglich mit. Folgende Gegenstände sind aber sehr erwünscht: Vollständiges Bettzeug einschließlich eines Federbettes, Leib-, Bett-, Tischwäsche, mehrere Anzüge, und zwar einige baumwollene und bessere wollene, wenig Schuhzeug, welches drüben fast billiger ist wie hier, neben einigen besseren Hemden für den Sonntag mehrere baumwollene Tricotleibchen, einiges emaillirtes

an gewöhnliche Blech- und Eisentöpfe sich besser
Glas- und Porzellanwaaren überhaupt nicht in
l, einiges Tischler-Handwerkzeug, dagegen durch-
ück von Ackerbaugeräthschaften, und endlich
nstände des Haushalts, Schreibgeräth, Nähzeug,
Sämereien in gut verlötheten Blechgefäßen und andere Kleinigkeiten mehr. Flinten und Revolver kann man drüben gelegentlich billiger kaufen als hier, weil die Auswanderer sich gewöhnlich wie für einen Feldzug ausrüsten, und dann froh sind, wenn sie einen Abnehmer für die überschüssigen Waffen finden. Alle sperrigen Gegenstände, Möbel, Kochherde und dergleichen müssen zu Hause bleiben. Erstens weil die Seefracht nach dem Rauminhalt bezahlt wird, und zweitens weil der Transport dieser Sachen nach dem Urwald ein äußerst schwieriger, in den meisten Fällen unmöglicher ist. Aus diesem letzteren Grunde ist es auch geboten, alle Sachen, soweit möglich, in recht kleine Kisten einzupacken. Haben dieselben eine Dimension von etwa 40—30—30 cm und sind sie nicht etwa mit schwerem Eisengeräth vollgepfropft, so kann man stets zwei solcher Kisten einer Mule, der man auf langen und schlechten Urwaldswegen nur ein Gewicht von etwa 75 Kilo zumuthen darf, aufpacken, und hat dann die Annehmlichkeit, sofort alle seine Sachen sich hinausschaffen zu können.

In jedem Falle sollte man es vermeiden, mehr als ½ Kubikmeter für jede Person Gepäck mitzunehmen. Denn soviel wird auf dem Schiffe frei befördert. Für den Ueberschuß müssen 40 Mk. für den Kubikmeter gezahlt werden. Handgepäck, selbst größere Koffer, die man auf Deck mitnimmt und nicht verstauen läßt, sind frei, und man scheue sich nicht, von dieser Vergünstigung einen ausgiebigen Gebrauch zu machen. Jedes Gepäckstück versieht man am besten mit seinem eigenen und mit des Bestimmungsortes Namen. Für verstaute Gepäckstücke ist das Vorschrift.

Bemittelte Auswanderer, welche nicht in den Urwald ziehen wollen, brauchen sich natürlich nicht derartige Beschränkungen, bezüglich der Mitnahme von Gepäckstücken, aufzulegen.

6. In seinem Prospekt äußert sich R. O. Lobedanz: „Es ist zweckmäßig, alles größere Gepäck im Voraus an Unterzeichneten abzusenden.“ Zweckmäßig ist das allerdings, aber nur für Herrn Lobedanz, da derselbe ganz unverschämte hohe Lagergelder berechnet und auf Verlangen nicht einmal eine spezifirte Rechnung über seine angeblichen Auslagen und Spesen vorweist. Ich bin auf diese Weise ganz energisch von ihm geschröpft worden, und bedauere nur, daß ich nicht die Zeit hatte, um die Sache weiter zu verfolgen. Auch in der „Reform“ stand im letzten Jahre die Aussage einiger Kolonisten zu lesen, denen Lobedanz mehr abgefordert hatte, als er zu thun berechtigt war. Also Vorsicht!

7. Auf die Schiffe der Hamburger Linie mußte man früher auch Matratzen und Betten mitbringen, während jetzt Matratzen und wollene Decken geliefert werden. Nöthig ist aber noch immer das Mitbringen von Eß-, Trink- und Waschgeschirr. Am besten wählt man blechene Waaren, die man in Hamburg in den Läden für Auswanderungsausrüstungen billig zu kaufen bekommt. Ganz besonders zu empfehlen ist aber die Mitnahme von viel Proviant, da die Verpflegung auf den Schiffen gewöhnlich eine schlechte und unzureichende ist. Auf dem

Corrientes, mit dem ich im April 1886 hinüberfuhr, haben wir oft das ganze Fleisch, was für das Zwischendeck verabreicht wurde, über Bord geworfen, einfach, weil es stank. Das Brot war fast ungenießbar, so fade war es gebacken. Des Abends gab es nur Kaffee oder Thee, ohne jede weitere Zugabe. Man war also genöthigt, sich das schauderhafte Brot, das man des Morgens bekam, oder einige von den Mittagskartoffeln für den Abend aufzuheben. Es ist ganz unverständlich, warum die Gesellschaft einfach nicht die brasilianische Kost, schwarze Bohnen mit etwas Speck, Farinha und Carne secca einführt, für welche sie sich doch in so bequemer und billiger Weise die Materialien in den brasilianischen Häfen verschaffen könnte. Dann hätten die Auswanderer doch eine nahrhafte und gesunde Kost, die sie bald auch ganz schmackhaft finden würden, und welche ihnen eine gute Vorbereitung für Brasilien wäre. Da aber hierzu vorläufig keine Aussicht ist, so muß sich der Auswanderer nach Möglichkeit selbst gegen den Hunger zu schützen suchen, dem er oft genug auf dem Schiffe ausgesetzt ist. Er nehme daher allerhand Fleischwaaren, wie Schinken, Würste, gepreßtes Fleisch, Rauchfleisch und auch einige pikante Sachen, wie Sardellen, Sardinen oder was sehr empfehlenswerth ist, Anchovis mit aufs Schiff. Nur natürlich nicht allzuviel, da ihm sonst manches in den Tropen verderben könnte. Ferner empfehle ich dringend, sich mit etwas krystallisirter Citronensäure zu versehen, die mit Zucker in Wasser aufgelöst, sehr erfrischend wirkt, und ohne welche unter den Tropen das abgestandene Tonnenwasser des Schiffes kaum zu trinken ist. Auch etwas Zucker wird man zu diesem Zweck mitnehmen, da der vom Schiff gelieferte zur häufigen Bereitung von Limonaden nicht ausreicht. Man vergesse ferner nicht eine oder zwei Dosen Senf dem „Freßkober" hinzuzufügen, da dieser oft allein das Hinunterwürgen des fetten Pökelfleisches möglich macht. Keinesfalls dürfen einige Stück Kräuterkäse fehlen — wozu das Reibeisen nicht zu vergessen ist. Denn die Butter, die auf dem Schiff geliefert wird, ist die abscheulichste Margarine, die man sich denken kann, und wird nur durch die innige Vermengung mit möglichst viel geriebenem Kräuterkäse genießbar. Auch die sogenannte Anchovis-Paste und ähnliche pikante Konserven dürften sich für diesen Zweck gut eignen. Wenn die sorgsame Mutter noch einen Topf Gänse- oder Schweineschmalz in den Koffer packt, wird man in Anbetracht dieser Fettverhältnisse ihrer oft dankbar zu gedenken haben. Für Kinder, welche an den Genuß von Milch gewöhnt sind, muß, wer diese Ausgabe nicht zu scheuen braucht, für kondensirte Milch sorgen, die auch dem Erwachsenen das schauderhafte Gesöff, was auf dem Schiff als „Kaffee" verabreicht wird, etwas weniger untrinkbar machen wird. Auch der Chokolade, als eines vortrefflichen und sehr gesunden Genuß- und Nahrungsmittels, möge man sich erinnern, da gerade eine solche nahrhafte Leckerei am ehesten geeignet ist, den Menschen über die Schiffskost zu trösten. Schiffszwiebacke scheinen allmählich ihre Benennung davon ableiten zu können, daß man sie überall sonst, nur nicht auf Schiffen bekommt; jedenfalls sind dieselben der auf dem Schiff gebackenen Mehlpappe weit vorzuziehen, und man verproviantire sich daher auch mit ihnen. Wem endlich die Verhältnisse es gestatten, wird auch einigen

Flaschen Wein einen möglichst sicheren Ort in seinem Koffer anweisen. Von dem auf dem Schiff verkauften Bier ist entschieden abzurathen. Die Gesellschaft hat die Frechheit, ein ganz gemeines, leichtes, geschmackloses Hamburger Bier, welches so schlecht verwahrt wird, daß beim Oeffnen der Flaschen gewöhnlich die ganze Kohlensäure sammt der Hälfte des brühwarmen Getränkes hinausfährt, für 75 Pfennig das Fläschchen zu verkaufen. Selbst für die Kajütenpassagiere ist nicht einmal ein gutes Glas Bier vorhanden. Wenn eine Gesellschaft gegenwärtig es noch wagt, ein Schiff ohne „Münchener Bier" an Bord fortzulassen, und dafür nur ihre kraftlose Hamburger Brühe anzubieten sich nicht entblödet, so ist das eine kolossale Rücksichtslosigkeit gegenüber dem herrschenden Geschmack, der mit Recht dem gegenwärtig so leicht zu beziehenden Münchener Biere allen anderen Bieren der Welt den Vorzug giebt.

Da die Dampfschifffahrtsgesellschaft es nicht für nöthig hält, ihren Zwischendeckspassagieren auch nur eine einzige Bank zum Sitzen zu liefern, so muß man sich selbst mit Stühlen und wenn möglich auch mit einem Klapptisch versehen. Das Mitbringen derselben auf Deck ist die Gesellschaft so gnädig zu gestatten.

8. Die Dampfschifffahrtsgesellschaft verlangt, daß man drei Tage lang vor Abfahrt des Schiffes sich in Hamburg einfindet und das Passagegeld nebst 30 Pfennig Abgabe für jede Person über 1 Jahr auf der Agentur bezahlt. Man kann in dieser Zeit in einem der großen, unter staatlicher Aufsicht stehenden Auswandererhäuser wohnen, woselbst man gegen feste Taxen Logis und Kost erhält oder sich auf der Agentur nach empfehlenswerthen Gasthäusern erkundigen. Ich wenigstens bin mit dem mir von Herrn Lobedanz empfohlenen Gasthaus recht zufrieden gewesen.

9. Nach Ankunft auf dem Schiffe hat man sich zunächst vom „Verwalter" einen Schlafraum anweisen zu lassen. Man suche sich aus diesem und aus anderen Gründen möglichst gut mit demselben zu stellen und merke sich, daß man mit einem bescheidenen, freundlichen Benehmen hier, wie überall, besser fortkommt, als mit barschem Begehren. Wer sich den Verhältnissen anzupassen versteht, wird es bald auch im Zwischendeck sich ganz gemüthlich einzurichten wissen. Wer etwa vor der Fahrt auf dem Zwischendeck zurückschreckt, und aus Scheu vor den in Aussicht stehenden Entbehrungen statt 55 Mark 510 Mark zahlen will, der soll sich nur ja nicht etwa einbilden, daß er es im Urwald wird aushalten können.

10. Ein chemisch wirkendes Mittel gegen die Seekrankheit giebt es nicht; auch das theuere Cocaïn hilft nichts gegen dieselbe. Wer sich vorreden läßt, ein möglichst intensiver Genuß von Spirituosen beuge ihr vor, verdiente wegen seiner Dummheit geprügelt zu werden. Weder fasten noch den Magen vollstopfen nutzt etwas. Dagegen ist die Seekrankheit bei leerem Magen schwerer durchzumachen, als bei vollem, weil in Ermangelung von Speisen im Darm der Kranke Galle brechen muß. Im übrigen glaube ich anempfehlen zu müssen, daß man zuerst einmal ruhig der Natur ihren freien Lauf läßt. Die meisten Menschen sind nach einer solchen einmaligen Evakuation gefeit gegen die Wiederkehr der Krankheit. Ist das aber nicht der Fall, so ist vollständige Ruhe des Körpers bei völlig horizontaler Lage desselben die einzige Rettung. Man versuche dieses Mittel und sollte man selbst einige Tage im Bett verweilen müssen.

Diese Erscheinung läßt sich, wie ich glaube, ganz leicht erklären. Die Seekrankheit ist nach meiner Ueberzeugung weder ein Angegriffensein des Kopfes, noch ein solches des Magens, sondern ein anormaler Zustand des Darmes, dessen peristaltische Bewegungen durch die Schaukelbewegung des Schiffes verstärkt werden. Die Ursache der Seekrankheit ist mit anderen Worten keine chemische, sondern eine rein physikalische. In Uebereinstimmung mit dieser Auffassung steht es, wenn ein Arzt berichtet, daß er bei vielen Leuten die Seekrankheit dadurch zur Heilung gebracht habe, daß er sie mit dem Magen fest an die Wand der Koje sich habe anpressen lassen. Nach meiner Idee müßte daher folgendes Mittel von bester Wirkung sein: Man läßt den Patienten sich ins Bett legen, schnürt ihm eine breite Binde mehrmals fest um den Leib und befiehlt ihm absolute Ruhe. Sollte einmal ein Schiffsarzt diese Zeilen in die Hände bekommen, so möge er doch den Versuch mit diesem Mittel machen, welches vielleicht viele Leidenden von dem entsetzlichen Uebel zu befreien bestimmt ist. Ist die See ganz ruhig, wie dies bei der Fahrt quer über den Ozean meistens der Fall ist, so bleibt natürlich jeder von der Seekrankheit verschont, sobald aber dann wieder etwas Seegang beginnt, so geht die Qual von neuem los. So ging es mir auf der Hinfahrt. Auf der Zurückfahrt dagegen hatten wir auch bei der Fahrt über den Ozean niemals vollständige Ruhe auf der See. In Folge dessen gewöhnte ich mich derartig an das Schaukeln, daß ich, als wir auf der Nordsee einen tüchtigen Sturm hatten, sogar ruhig auf Deck bleiben konnte, ohne eine Spur von Uebelkeit zu empfinden.

11. Wer es nicht schon vorher gethan hat, benutze mindestens die Seefahrt dazu, etwas portugiesische Grammatik zu treiben. Die Kenntniß der portugiesischen Sprache wird Jedermann von ganz unberechenbarem Nutzen in Brasilien sein. Für denjenigen, der Arbeiter beschäftigt, ist sie unentbehrlich, da er, wie oben auseinandergesetzt, zu solchen immer besser Brasilianer als Deutsche wählt. Man verlasse sich aber ja nicht darauf, daß man die Sprache schon so durch den Gebrauch lernen werde. Die Fähigkeit hierzu eignet nur wenigen Leuten und auch diese werden, haben sie eine gute grammatikalische Grundlage gelegt, unendlich viel schneller sich einsprechen, als ohne solche. Aus demselben Grunde vermeide man alle Lehrbücher, welche von der Konversation und nicht von der Grammatik ausgehen, wie z. B. die nach der Methode Toussaint-Langenscheidt, das ist eitel Humbug. In den Mädchenschulen werden ja leider ähnliche Methoden noch immer angewandt. Aber selbst diese Spekulation auf den Mangel der Logik und die Plapperfähigkeit des weiblichen Geschlechts ist entschieden verfehlt. Auch Mädchen und Frauen werden gut thun, zuerst ganz pedantisch in alter Weise zu dekliniren und zu konjugiren, ehe sie zu konversiren versuchen. Von den mir bekannten Grammatiken ist die von Kordgien noch die beste, obwohl sie den nach derselben Methode verfaßten Lehrbüchern von Gaspey, Otto und Sauer entschieden nicht gleich kommt. Selbstverständlich muß man sich auch ein Wörterbuch anschaffen und wählt hierzu am besten das von Bösche.

12. Wer das Geld dazu zu haben glaubt, verfehle nicht an den Anlegeplätzen, also gewöhnlich Lissabon, Bahia und Rio de Janeiro an Land zu gehen, um seine Kenntnisse zu erweitern. Die Bootsleute, die

[illegend] oft unverschämte
[illegend] gelernt hat, hat
[illegend] en, um mit den
[illegend] muß man aber stets gefaßt sein. Fahren mehrere zusammen und liegt das Schiff nahe am Quai so wird die Sache natürlich billiger. Man merke sich, daß in Portugal der Milreis 4 Mark gilt. In Lissabon hat man Gelegenheit, billigen Wein einzukaufen und in Bahia die köstlichsten Ananas, die nach der elenden Schiffskost eine rechte Erquickung bilden. In Rio gehe man nicht ans Land, wenn das gelbe Fieber dort herrscht. Thut man es aber doch, so sei man vorsichtig im Genuß von Getränken, Früchten, Eis und dergleichen, die man am besten sogar ganz vermeidet.

13. Von São Franzisko werden die Passagiere und ihr Gepäck unentgeltlich nach Joinville geschafft, wenn für alle Platz ist, auf dem Dampfer, sonst zum Theil auf Segelkähnen. Das Gepäck wird entweder in São Franzisko oder in Joinville verzollt. Sachen zum eigenen Gebrauch kann der Kolonist frei einführen. Kaufmannswaaren müssen dagegen natürlich verzollt werden. Vor dem Einschmuggelu von solchen ist dringend abzurathen.

14. In Joinville kann der Einwanderer, des es nicht vorzieht in ein Gasthaus zu gehen, im Einwandererschuppen Unterkunft finden, und wird daselbst 3 Tage lang, den Tag der Ankunft mitgerechnet, unentgeltlich verpflegt. Bezüglich der Dauer seines Aufenthalts im Empfangsschuppen, die eigentlich auf 8 Tage beschränkt ist, ist die Direktion aber äußerst nachsichtig.

15. Der Neuankömmling, der sich im Urwald niederlassen will, hat dies der Direktion anzuzeigen, die ihm durch ihren Ingenieur ein Grundstück anweisen läßt. Ist das geschehen, so suche der Einwanderer so schnell wie möglich aus Joinville fortzukommen, woselbst er zu unnöthigen Ausgaben und zum Faullenzen verleitet wird. Die Direktion schafft ihm 100 kg Gepäck — doch nimmt man es mit dem Gewicht nicht so genau — nicht bis zu seinem Grundstück, sondern nur bis zum Ende der fahrbaren Straße. Alle entgegengesetzten Angaben, wie sie sich selbst in den Dörffel'schen Büchern finden, sind Lügen. In dem Kolonisationsgebiet findet der Kolonist mit seiner Familie 3 Monate lang im Schuppen Unterkunft, doch wird auch hier die Zeitbeschränkung nicht rigoros eingehalten. In allen Dingen überhaupt, wo es sich um ein einfaches Geschehenlassen handelt, ist die Direktion gegenüber den Kolonisten zu weitgehenden Konzessionen bereit. Steht allerdings ein Handeln in Frage, gestaltet sich die Sache wesentlich anders.

16. Der Kolonist hat nun zunächst einen Platz für die Hütte und das künftige Haus auszuwählen, ihn abzuholzen, sich eine Hütte zu bauen und frisch drauf los Wald zu schlagen. Ist er geräumt — und mit dieser Arbeit soll er bei schlechtem Wetter nicht zu lange warten — dann vor allem in erster Linie Bataten in die Erde, die man ja das ganze Jahr pflanzen kann. Bei den anderen Kulturgewächsen hat er dagegen stets auf den richtigen Zeitpunkt Acht zu geben, wie ich ihn an den betreffenden Stellen angegeben habe.

Der bemittelte Einwanderer wird am besten thun, sofort sowohl

Waldschlag nebst Rossaräumung, als auch den Hausbau in Akkord zu geben, und hierzu am besten Brasilianer auswählen.

Des Weiteren möge ein Jeder sehen, wie er mit dem Urwald fertig werde. Es ist ein saures Stück Arbeit und ein entbehrungsreiches Leben, das seiner harrt, aber einen Genuß verschafft es in jedem Fall, das befriedigende Bewußtsein einer schöpferischen Thätigkeit. Es ist ein wahrhaft erhebendes Gefühl, wenn man nach Jahresfrist auf ein wogendes Maisfeld blicken kann, dort, wo früher die Wildniß des Menschen Schritt ein scheinbar undurchdringliches Hinderniß entgegengesetzt hat. Wie mit seinem Kinde, so verwächst der Kolonist in all seinen Gefühlen allmählich mit seiner Schöpfung, und auch ich muß offen gestehen, daß es kein Stück auf der ganzen Erde giebt, nach welchem ich mich zu Zeiten so inbrünstig sehne, als nach meiner Farm am Itapocú.

XVIII.

Die Kolonie São Bento.

Obwohl die auf dem Hochlande gelegene Kolonie São Bento nur ein Theil der Kolonie Dona Franziska ist, sind doch die dortigen Verhältnisse von denen des Küstenlandes so verschieden, daß eine gesonderte Darstellung derselben gerechtfertigt erscheint.

São Bento wird mit Joinville durch die Dona Franziskastraße, auch Serrastraße genannt. verbunden, welche in dreifacher Hinsicht, nach der technischen, geographischen und wirtschaftlichen Seite hin interessant ist. In technischer Hinsicht müssen wir die Geschicklichkeit bewundern, mit welcher an einer durchaus ungeeigneten, weil ziemlich steil abfallenden Stelle des Gebirges der Weg derartig angelegt ist, daß er für schwere Frachtfuhrwerke verhältnißmäßig leicht passirbar ist. Andererseits hat der Bau der Straße selbst durch unangebrachte Sparsamkeit der Regierung nicht mit wünschenswerther Solidität ausgeführt werden können. Man hat die zerkleinerten Steine, welche die Oberfläche des Weges bilden sollten, direkt auf den lehmigen Untergrund aufgefahren, anstatt zwischen beiden eine Schicht großer Steine einzuschieben. So wird nach den heftigen Regengüssen, die hier im allgemeinen, besonders stark aber in der Uebergangszone vom Tiefland zum Hochland, vermöge ihrer großen Wassermenge sowohl, wie in Folge der großen Gewalt, mit der sie niederfallen, die Straße in so hohem Grade angegriffen, daß ihre jährliche Instandhaltung 40 Contos und mehr verschlingen soll.

Für den Naturforscher und Geographen ist die Serrastraße dadurch interessant, daß sie den Uebergang bildet von dem subtropischen Küstenlande zu dem ein ganz anderes Klima und demzufolge auch eine andere Vegetation und ein anderes Landschaftsbild aufweisenden Hochland. Der subtropische Urwald mit seiner Mannigfaltigkeit der Baumarten, der Größe und Dicke seiner Stämme, der Dichtigkeit, mit welcher diese zusammenstehen, und mit seiner durch eine Fülle von Unterholz, Parasiten und Schlinggewächsen hervorgerufenen Undurchdringlichkeit tritt nach und nach zurück und macht einem ungleich schwächeren Baumwuchs Platz,

uft und Licht eindringen läßt, daß sich zu seinen
rasdecke bilden kann. Allmählich werden die Stellen
jene Grasdecke allein vorherrscht, und nur halb-
pfe uns die Entstehung dieser Campos durch
ıde ahnen lassen. Dort, wo der Wald noch steht,
t nur Sträucher und schwächliche Bäume, ferner die
ten Cara, Taquara, Caratuba, die für den Wald-
ves so charakteristisch und auch wirtschaftlich wichtig
ßen Gruppen auftretenden Farrenbäume und endlich
dschaftsbild allmählich beherrschende Araukarie an.
ungemein werthvolle Matébaum tritt, da er in seinem
andern schwachen Stämmen für den Neuling kaum
landschaftlich nicht hervor. In dieser Art präsentirt
ild des Hochlandes. Ein stark hügeliges Kampland
en, über und über besät mit Araukarien, deren teller-
Bilde eher etwas originelles als anziehendes ver-
durchsetzt von Waldformationen, die eher als hohe
Wälder zu bezeichnen sind. Ansiedelungen trifft man
bis zu dem Punkte, wo die Straße nach São Bento
e. Der unfruchtbare Boden gestattet nur einigen
Viehzucht zu treiben. Sonst sieht man nur Wirts-
ın der Straße, und diese beiden und was sonst noch
ıd allein vom Matégeschäft. Damit wären wir auf
den dritten Punkt zu sprechen gekommen, der uns die Serrastraße inter-
essant erscheinen läßt, den wirtschaftlichen. Wie diese Straße geographisch
die Vermittelung von zwei verschiedenen Klima- und Vegetationsgebieten
darstellt, so übernimmt sie wirtschaftlich den Austausch der beiderseitigen
Produkte. Das Hochland liefert dem Küstenland Korn, Vieh und Maté,
dieses versorgt jenes mit Zucker, Kaffee, Farinha, Reis, Zuckerbranntwein
und einigen Artikeln von geringerer Bedeutung (Bananen, Ingwer,
Orangen u. a. m.) Auch Mais, welcher unten besser wächst und aus
diesem Grunde wegen der großen Zufuhren aus andern Kolonien billiger
ist, wie oben, wird vielfach, von den Fuhrleuten wenigstens, zum eigenen
Gebrauch mitgenommen. Dieser ganze Frachtverkehr wird aber ökonomisch
erst ermöglicht durch den Transport des Maté, des einzigen wirklich
großen Exportartikels der ganzen Kolonie Dona Franziska. Leider be-
findet sich dieses ganze Geschäft in den Händen von Brasilianern, und nur
einige gewerbliche Nebenzweige, welche dasselbe unterhält, geben auch den
deutschen Kolonisten Beschäftigung.

Brasilianer sind es zunächst, welche den Rohstoff in den Wäldern
sammeln. Die Entschädigung, welche der Grundbesitzer für diese Aus-
beutung seines Grund und Bodens erhält, ist, wenn sie überhaupt gezahlt
wird, eine minimale. Die Sammlung geschieht auf folgende Art: Die
Bäume werden zunächst in rohester Weise ihres gesammten Blätterschmuckes
und ihrer kleinen Zweige beraubt, was häufig ein völliges Eingehen des
Baumes zur Folge hat. Sodann wird von dünnen Baumstämmen ein
Rost hergestellt, und die grünen Massen, in Bündel gebunden, auf dem-
selben über offenem Feuer getrocknet. Gewöhnlich wird, um die Aus-
trocknung noch schneller zu bewerkstelligen, außerdem noch ein anderes,

noch bei weitem roheres Verfahren angewendet. Einige dicke stämme werden mittelst Doppelpfählen zu einer Wand aufeinan schichtet und hinter derselben ein Feuer entzündet. Der Herveiro die Matésammler genannt werden — tritt nun an die Wand her hält, durch diese vor dem Feuer geschützt, ein Bündel in das Fe den Rauch direkt hinein. Die so getrockneten Blätter und Zweige hierauf entweder auf Ochsenhäuten oder auf der blanken Erde mit keulen zerkleinert, in Körbe aus Taquarohr gepackt und auf den Rücken von Maulthieren entweder direkt in die Matémühlen oder zu den Aufkäufern gebracht. Diese sind meistentheils von den Matémüllern angestellte und auf deren Rechnung handelnde Vendisten, die den Tropeiros für ihren Maté fast nur Waaren in Tausch geben. Von der in den Digesten ertheilten Erlaubniß: „circumscribere licet" machen bei diesem Geschäft beide Theile den ausgiebigsten Gebrauch. Der Tropeiro füllt den Bauch seines Taquarasesters oft genug mit werthlosem Blätterzeug an, und der Vendist? — — Ich hörte von etlichen Deutschen, welche den Posten eines Caixeiro (Kommis) niedergelegt haben, weil sie sich den etwas sonderbaren Anweisungen ihrer Herren, bezüglich der Behandlung ihrer Kunden, nachzukommen nicht entschließen konnten.

In den Matémühlen werden die Blätter und Zweige nochmals getrocknet — aber hier in Zylindern —, gereinigt und in Stampfwerken zerkleinert. In Fässer verpackt, wird das Produkt sodann von den Fuhrleuten nach Joinville gefahren. Letztere sind zum größten Theil deutsche Kolonisten, die theils im Munizipium São Bento, theils auch im Küstenland ansässig sind, und sich, wenn auch die Preise des Fuhrlohnes in den letzten Jahren etwas gedrückt worden sind, doch durch ihre Fahrten ein hübsches Stück Geld verdienen.

Auch das Gewerbe der Faßmacher empfängt seinen Impuls von dem Matéhandel. Die Fässer werden aus Dauben („Faßstäben") zusammengesetzt, welche von Kolonisten durch einfaches Spalten von Araukarienholz gewonnen werden. Nimmt man nun hinzu, daß der Bedarf der Fuhrleute an Futter für ihre Pferde, deren sie meistens fünf vor jeden Wagen spannen, auf die Produktion von Mais günstig einwirken muß, und daß, wie oben schon bemerkt, Gastwirte und Vendisten ihre Haupteinnahmen durch den aus dem Matégeschäft entspringenden Verkehr ziehen, so wird man die ungeheuere Tragweite desselben für das ganze wirtschaftliche Leben der Kolonie leicht einsehen und zugleich einen Beweis für die Richtigkeit der von mir oben ausgeführten Behauptung finden, daß eine im großen Stil betriebene Industrie das wirthschaftliche Gedeihen der Kolonisten von Dona Franziska in ungleich höherem Maße fördern würde, als dies die Subvention seitens der Regierung und der dadurch ermöglichte Passagezuschuß zu thun im Stande ist. Würde eine deutsche Handelsgesellschaft in der dort angedeuteten Weise die Verwaltung der Kolonie übernehmen, so halte ich es sogar nicht für ausgeschlossen, daß dieselbe auch das Matégeschäft in den Kreis ihrer Thätigkeit ziehen könnte. Privatleute aber mit beschränktem Kapital mögen die Hand davon lassen. Denn wenn es auch wahr ist, daß jener Industriezweig in erstaunlich kurzer Zeit Hunderttausende einbringt, so ist auf der anderen Seite nicht zu vergessen, daß er auch ein großes Anlage- und Betriebs-

he Verluste mit
wo es sich im
us ihrem festen
im Konsumtions-
uld in Anspruch

Broschüren über
unternehmungs-
ne mittelst ganz
Maté allen Kon-
versuchen, das
ckenverfahren zu
eschmack nehmen,
ng und nament-
sieht man aber
den Matémühlen
ber die erste im
n offenem Feuer
können. Denn
n, die von einer
e Maschinen mit-
den soll, aufzu-
und Zweige in
m Falle mit den
ngebürgerte Sitte
iligten doch nur
im Uebrigen die
ir die bis dahin
t zu sein, weil
ischen Thees den
Ein solches zu
peint er mir ein
ärmeren Klassen,
r Maté hat eine
ganzen Körper,
rlei Krankheiten,
ls üble Folgen.
alten Tagen, wie
e wirkt. Kein
wirken, als die
Branntwein wird
stärkstes Genuß-
en billigen Ersatz
wird den Arbeiter
ligen Zusatz von

der Serrastraße
bei dem Besuche
dem Munizipium

São Bento, aufdrängen. Während wir dort gar keine landwirtschaftlich bebaute Fläche, sondern nur den als Weide dienenden Kamp finden, lachen uns hier allerorts die prächtigsten Kornfelder entgegen. Jener Kampboden scheint, wenigstens dort, wo ich ihn gesehen, vorläufig zu gänzlicher Unfruchtbarkeit verurtheilt zu sein. Er ist von tiefschwarzer Farbe und zerfällt beim Zerdrücken in rhombisch geschichtete Stücke, die eher den Anschein von Steinen als den von Bodenpartikelchen haben. Die Annahme, daß diese schwarze Farbe von Waldbränden herrühre, ist aus den verschiedensten Gründen zu verwerfen. Der schwarze Boden liegt oft über einen Meter tief, und so tief kann die Gewalt des Brandes nicht dringen, ferner findet sich derselbe Boden auch an noch unversehrten Stellen des Waldes, während andere Partien, die solche Brände durchgemacht haben, ihn nicht aufweisen. Der Täuschung, daß die schwarze Färbung durch Humussubstanzen herrühre, wird sich wohl Niemand hingeben, der die Vegetation auf jenem Boden mit eigenen Augen gesehen und die Unmöglichkeit der Bildung einer solchen Humusschicht in der heißen Zone in Erwägung gezogen hat. Mir scheint die einzige Erklärung darin zu liegen, daß wir es hier mit einer Moorbildung, also einer Art Verkohlungsprozeß zu thun haben, welcher allerdings dann wohl in eine frühere Entwickelungsperiode der Erdgeschichte zu setzen ist. Einen interessanten Belag für diese Ansicht glaube ich in einem Garten bei einem der Vendisten an der Serrastraße gefunden zu haben. Dort sah ich nämlich eine blau blühende Hortensie, also dasselbe Phänomen, welches man bei uns auch nur in den Mooren Norddeutschlands antrifft.

In São Bento kommt dieser schwarze Boden allerdings stellenweise auch vor, allein wie mir scheint in einer dem Pflanzenleben zugänglichen Modifikation. Er ist nicht so spröde und brüchig, sondern etwas fetter und krümeliger, sodaß er für einige Kulturpflanzen sehr gut geeignet sein soll. Daß zu diesen in erster Linie der Buchweizen gehört, gilt mir wieder als ein Beweis für die Verwandtschaft jener Erde mit unseren norddeutschen Heideländern. In zweiter Reihe zählt man zu den in jenem Boden gut gedeihenden Gewächsen die Batate, eine Thatsache, die vielleicht darauf zurückzuführen ist, daß dunkeler Boden eine viel höhere Temperatur hat als heller, und dieser Umstand dem Wachsthum jener subtropischen Pflanze besonders förderlich ist. Der Roggen liebt dagegen mehr jenen lehmigen Boden, welchen man im Ganzen in São Bento auch häufiger antrifft als den schwarzen. Außer Roggen und Bataten — Buchweizen wird nur sehr vereinzelt gebaut, angeblich weil man ihn nicht gut zu mahlen versteht — pflanzt man in São Bento noch Mais, Erbsen, schwarze Bohnen, etwas Taja, welche aber nicht dieselbe Größe erreicht wie im Niederland, Hafer, der aber im letzten Jahr, wie überall in der Kolonie Dona Franziska, auch im Küstenland durch den Rost zu Grunde gegangen ist, Tabak leider nur in sehr geringem Umfang, Gemüse, das man das ganze Jahr hindurch ziehen kann, europäische Kartoffeln, welche jedoch viel durch die gefürchteten Nebel und durch Regen zu leiden haben, sodaß sie nur immer alle 4 Jahre einen guten Ertrag liefern sollen, in letzter Zeit Lein, der prächtig gediehen und Weizen, dem die Einen eine große Zukunft

prophezeien, während Andere den Boden von São Bento nicht für fruchtbar genug zur Weizenproduktion halten.

Werfen wir nun die Frage auf, welche Chancen hat der Kolonist auf dem Hochland und wie gestaltet sich seine Lage insbesondere im Vergleich zu der des Tieflandbewohners, so wird uns der erste Anblick des Kulturlandes, namentlich in der Sommerzeit, von vornherein geneigt machen, dem Landbau des Hochlands den Vorzug einzuräumen. Während wir hier unten — von wenigen Straßen abgesehen — meist nur rechts und links von der Straße 30 bis 50 m, hie und da wohl auch bis 100 m Wald geschlagen, und von diesem Land oft nicht einmal den größeren Theil in Kultur genommen sehen, erfreut uns in São Bento der Anblick weiter Strecken urbaren Landes, das in den älteren Ansiedelungen auch zum größten Theil schon mit dem Pfluge bearbeitet wird.

Der Grund für diese Erscheinung liegt offenbar in zwei Umständen. Einmal ist der Wald auf dem Hochland nicht so dicht und nicht mit so starken Bäumen bestanden, wie hier unten. Die Urbarmachung derselben erfordert also bei weitem weniger Zeit und Mühe, und es ist auch ein bei weitem kürzerer Zeitraum hinreichend, um das Land pflugbar zu machen. Nach Ablauf von fünf Jahren sollen sämmtliche Bäume und Stubben verfault sein, und selbst vor dieser Zeit kann man unter Umfahrung der wenigen noch stehenden größeren Stubben den Pflug einsetzen, dem dann auch kein so weit verzweigtes und starkes Wurzelgeflecht, wie sie die Riesenbäume und das dichte Unterholz des subtropischen (und tropischen) Urwalds erzeugen, die Bahn hemmen.

In zweiter Linie ist hervorzuheben, daß auf dem Hochland das Unkraut und die Capoeira der kultivirenden Thätigkeit des Landmannes bei weitem nicht in dem Grade hindernd in den Weg tritt, wie dies hier unten der Fall ist.

Beide Umstände weisen uns aber wiederum auf ein Aequivalent für jenen Uebelstand hin: die ungleich größere Fruchtbarkeit des Klimas und an vielen Stellen auch des Bodens im Küstenland; denn wo dichter Urwald und nach dessen Ausrodung viel Unkraut und Strauchwerk wächst, gedeihen auch die Kulturpflanzen meistens gut, und die größere Arbeit, die dem Kolonisten hier unten das Reinhalten seiner Rossa auferlegt, macht sich — falls er sie überhaupt nur vornimmt — auch durch höhere Ernteerträge und insbesondere durch die Erzeugung werthvollerer Produkte bezahlt. Allein um zu solcher angestrengten Arbeit hier unten stets die Lust zu behalten, dazu gehört ein gut Theil mehr Energie und Thatkraft als es das kühlere und zweifelsohne gesündere Klima des Hochlands verlangt. Den dort oben sollen selbst in den Sommermonaten die Nächte doch stets eine erfrischende Temperatur haben, und im Winter sinkt das Thermometer zuweilen fünf Grad unter Null.

Diese Thatsache hat nun nach anderer Richtung hin auch wieder ungünstige Folgen. Einmal fordert der Bau einer ersten Unterkunft mehr Zeit und Geld als im Niederland, denn man kann dieselbe nicht so luftig herrichten, wie hier; man nimmt, da Palmiten und Dachblatt fehlen, Bretter und Schindeln von Pinheiren (Araukarien) dazu. Zweitens ist man in der Auswahl der Kulturen und insbesondere in der Anbauzeit sehr beschränkt, da die Möglichkeit, daß der Frost sein Zerstörungswerk

übt, sich über viele Monate erstreckt. In diesem Umstande liegt ein wesentliches Hemmniß für ein freudiges Gedeihen der Viehzucht in São Bento. Nicht nur, daß die Anzahl des Rindviehs und der Schweine eine verhältnißmäßig geringe ist, sondern es werden auch die Produkte des ersteren in durchaus unzureichender Weise verwerthet. Von einer Käsefabrikation ist gar keine Rede, und auch die Bereitung von Butter könnte in viel größerem Umfange stattfinden. Auf den ersten Blick sollte man im Gegentheil meinen, daß die Verhältnisse für die Viehzucht sehr günstige sind, und gerade auch die kältere Temperatur scheint doch die Aufzucht des Viehs und die Anfertigung und Konservirung von Molkereiprodukten zu befördern. Dazu kommt, daß aus dem schwachwüchsigen Urwald des Hochlandes sehr schnell sich Weide entwickelt; kaum sind die Bäume, sei es durch Waldbrände, wie sie in der dürren Winterzeit öfters vorkommen, sei es durch die Hand der Menschen, vernichtet, so entwickelt sich schnell ein üppiger Graswuchs von Gramme, Papanduva und Kuritibagras; ja selbst in dem noch stehenden Wald sieht man häufig, sobald das Vieh erst angefangen hat, ihn zu durchstreifen, Sträucher und Buschwerk niederzutreten und die Fortpflanzungstheile des Grases im Koth oder an den Füßen einzuschleppen, diese natürliche Weide entstehen, und die Waldvegetation selbst liefert in dem dichten Cararohr dem Vieh ein gern genommenes Futter;

Allen diesen Vortheilen steht aber ein Uebelstand gegenüber, der jene fast ganz aufwiegt. Der winterliche Frost zerstört alle Vegetation auf der Weide und läßt für das Vieh nur das Cararohr des Waldes übrig. Nun hätte man wohl schon längst soviel Initiative und Ueberlegung haben können, um diesen Mißstand durch Anbau von Futtergewächsen abhelfen können, die wie die Klee- und Rübenarten eine viel stärkere Kälte ertragen, als sie in São Bento zu befürchten ist. Man hätte dann auch den Vortheil, den Acker nicht ein halbes Jahr lang unbenützt liegen lassen zu müssen und könnte versuchen, allmählich eine vernünftige Fruchtfolge an Stelle des ununterbrochenen Anbaus von Roggen auf demselben Felde einzuführen. Aber mit solchen Vorschlägen predigt man tauben Ohren. Ebensowenig wie die Kolonisten des Niederlandes dazu zu bringen sind, eine ergiebigere Futterpflanze als Roggen und Mais, beispielsweise die Theosinte anzubauen, wird man in São Bento kaum jemals eine derartige Umgestaltung des Wirtschaftsbetriebes, wie sie obiger Gedanke im Gefolge hätte, durchsetzen können Es trägt daran Schuld jene verdammungswürdige Anbequemung an den alten Schlendrian, wie er zum größten Theil von den Brasilianern überkommen ist, jene Abgeneigtheit, sich zu irgend einer größeren Anspannung der Kräfte, sei es auch nur der geistigen, aufzuraffen, jenes verwerfliche sich Zufriedengeben mit den Erfolgen, mit denen die Mutter Natur nur allzu gütig die altgewohnte Art und Weise der Kulturarbeit gekrönt hat, kurz jene Indolenz, wie man sie so häufig unter den Kolonisten, die hierin bei den Brasilianern in die Schule gegangen sind, antrifft. Unter hundert Deutschen, die hinausziehen, um sich jenseits des Ozeans eine Heimath zu suchen, giebt es neunzig Reformatoren, die die ganze bisherige Wirtschaftsweise umzugestalten gedenken, und unter tausenden und abertausenden, die sich hier niederlassen, findet sich nur hie und da ein Vereinzelter, de

gegen den alten Schlendrian Front macht, und der Versuche anstellt, wie die Bewirtschaftung seines Grundstücks zu heben sei. In anerkennenswerther Weise suchen nach dieser Richtung die verschiedenen landwirtschaftlichen Vereine zu wirken — so ist der Anbau des Leins, den man in diesem Jahre in São Bento versucht hat, der Thätigkeit des dortigen Kulturvereins zu danken — aber meist nicht mit sonderlichem Erfolg. Giebt es doch meines Wissens nur noch einen einzigen Kolonisten — einen Gärtner in der Katharinenstraße, der auch sonst sich in dieser Beziehung schon viel Mühe gegeben hat — welcher die Theosinte ständig anbaut.

Ob nun im speziellen das oben angegebene Mittel, der winterlichen Futternoth zu steuern, der Anbau von Klee- und Rübenarten in São Bento schon versucht worden ist, ist mir nicht bekannt; dagegen kann ich über einen von Herrn Eduard Kirchhoff in der Banhadostraße gemachten Versuch berichten, welcher, um desselben Zweckes willen angestellt, entschieden als geglückt bezeichnet werden muß. Es ist dies die Einführung des im westlichen Amerika in größter Ausdehnung angebauten Nevadagrases. Dasselbe liefert ein ungemein weiches und zartes Futter, wächst in üppigen Büscheln stark in die Höhe, schlägt viel Thau auf sich nieder, hält ihn lange an, und widersteht vor allen Dingen dem Frost. Die Fülle von Samen, die es erzeugt, würde ihm eine schnelle Verbreitung sichern, wenn die Kolonisten es in größerem Maße als bisher anzubauen sich entschließen könnten. Auf einigen Grundstücken habe ich es allerdings bereits stehen gesehen, und die Besitzer derselben, die ich alle nach den mit ihm erzielten Erfolgen fragte, waren ausnahmslos durchaus damit zufrieden, und bestätigten insbesondere die Angabe, daß es den Winter in voller Frische aushält. Diese Errungenschaft ist meines Erachtens eine äußerst wichtige und könnte noch in viel höherem Grade als bisher ausgebeutet werden. So wäre es vielleicht möglich, mit Hülfe dieses Grases dem Camp eine bei weitem größere Nährkraft abzugewinnen, als es bis jetzt in dem schwachwüchsigen, im Winter erfrierenden Campgrase darzubieten vermochte. Herr Kirchhoff, dessen Grundstück neben gutem Waldland auch Land mit dem oben charakterisirten schwarzen Campboden enthält, hat auf letzterem nach Umpflügung desselben das Nevadagras angesäet. Abgesehen von einigen Stellen, wo dasselbe in üppiger Fülle prangte, stand es nur recht spärlich und zeigte nur ganz niedrige, schwache Halme. Der Besitzer schob diesen schlechten Stand dem Umstande zu, daß er den Samen zu spät, wenn ich nicht irre, statt im Juni erst im August in die Erde gebracht habe. Allein jene Stellen, an denen das Gras in größter Fülle und Stärke aufgewachsen war, sprechen gegen jene Vermuthung, denn nach der eigenen Mittheilung des Herrn Kirchhoff befanden sich an den fraglichen Stellen Aschenhaufen, oder es sind Punkte, wo sich das von anderen Theilen des Camp abfließende Wasser eine Zeit lang sammelt. Diese Thatsache scheint mir dafür zu sprechen, daß nicht die späte Aussaat, sondern der Mangel an, der Pflanze zugänglichen, insbesondere mineralischen Nahrungsstoffen, welcher bei den Aschenhaufen und dort, wo das mit den an andern Stellen ausgelaugten mineralischen Stoffen gesättigte Wasser zusammengelaufen war, wegfiel, an dieser Schwachwüchsigkeit die Schuld trug.

Ich glaube nun, daß man durch Unterpflügung von Lupinen vor der Besamung mit Nevadagras bessere Erfolge erzielen könnte, da diesen Pflanzen bekanntlich die Eigenschaft innewohnt, nicht nur mit ihren tiefgehenden Wurzeln mineralische Nahrungsstoffe aus den Untergrund hervorzuholen, und dadurch, werden sie untergepflügt, die Nährstoffe in der oberen Bodenschicht zu konzentriren, sondern auch große Mengen von Stickstoff direkt aus der Luft aufnehmen.

Ob sich eine weitere Hoffnung, die Herr Kirchhoff an die Einführung des Nevadagrases knüpft, erfüllen wird, steht noch dahin. Seit einigen Jahren giebt derselbe sich viel Mühe, die Schafzucht auf seinem Grundstück in Gang zu bringen. Nun hat er aber von den 300 Stück Schafen, die er aus Montevideo zu Schiff hergebracht hat, nur noch 150 übrig, und unter diesen sind eine Anzahl erst später geworfene Lämmer. Ein Dutzend Schafe, die er aus der Inselstraße im Küstenland hiesiger Kolonien hinaufgebracht hat, sind ihm auch bis auf eines zu Grunde gegangen, und die auf dem Hochlande schon jetzt von den Brasilianern gehaltenen Thiere sind, nach dem einen Exemplar zu schließen, das sich in seiner Heerde befand, ganz jämmerliche Gestalten, die eher kranken Ziegen als Schafen gleichen. Herr Kirchhoff theilt nun zwar mit, daß die Schafe an dem Durchfall, der sie in der ersten Zeit stark mitgenommen habe, nicht mehr litten, und glaubt, daß durch Einführung grobwolliger Fleischschafe an Stelle der von ihm angeschafften Schafe, die ein unschmackhaftes Fleisch und eine für die hiesigen Verhältnisse zu feine Wolle hätten, bessere pekuniäre Erfolge zu zu erzielen seien, als bisher; allein die ganze Geschichte befindet sich noch zu sehr in dem Stadium des Versuchs, als daß man darüber, ob die natürlichen Bedingungen für das Gedeihen der Thiere und die wirtschaftlichen für die Rentabilität der Schafzucht hier gegeben seien, ein endgültiges Urtheil fällen könnte.

Sieht man sich nun, wie ich das vielfach gethan habe, in den Häusern der Kolonisten um und fragt man sie, wie es ihnen gehe, so wird man zu einem ähnlichen Resultat kommen, wie im Küstenland. Die Leute haben hinreichend zu leben, bringen es aber selten zu einem erheblichen Vermögen. Ich habe Kolonisten getroffen, die vor 3 Jahren ohne einen Pfennig in der Tasche ankamen, und sich jetzt schon, von anderem Viehstand abgesehen, des Besitzes zweier Kühe erfreuten. Natürlich haben sie, um dieses Ziel zu erreichen, anfangs als Tagelöhner arbeiten müssen. Das Hauptprodukt ihrer Landwirthschaft, den Roggen, verwerthen sie theils durch Gebrauch im Haushalt, theils durch Verkauf. Die reichen Wasserkräfte des Hochlandes haben die Anlage einer Anzahl von Mühlen größeren und geringeren Umfangs begünstigt, auf welchen theils der eigene, theils auch der fremde Roggen gemahlen wird. Das Mehl dient zum Theil zur Bereitung eines schmackhaften Brotes, zum Theil zur Anfertigung der vaterländischen Knödel, von denen die hier ansässigen Baiern und Böhmen natürlich nicht lassen konnten. Von diesen Mühlen ist die weitaus bedeutendste die der Gebrüder Heyse in Bechelbronn, einem der sogenannten „Stadtplätze" des Munizipiums São Bento. Dieselbe ist wohl im Stande, fast ebensoviel zu mahlen, wie alle andern Mühlen zusammen genommen, und erfreut sich dauernder Aufträge, dergestalt, daß die Besitzer, obwohl sie seit der letzten Ernte Tag und Nacht

ohne Unterbrechung haben mahlen lassen, doch sich veranlaßt sehen, dem ersten Mahlgang noch einen zweiten hinzuzufügen.

Die Installirung einer solchen Industrie ist stets als ein großes Glück für die ländliche Bevölkerung zu betrachten. Einer gedeihlichen Entwickelung der Kaufs- und Verkaufsverhältnisse stellen sich allerdings im Anfang mancherlei Schwierigkeiten in den Weg. So sind die Gebrüder Heyse bis jetzt genöthigt, Roggen und Mehl mit eigenem Fuhrwerk zu holen und zu bringen, was den Betrieb der Mühle natürlich wesentlich erschwert. Ein noch größeres Hinderniß eines flotten Verkehrs der Mühlenbesitzer mit ihren Lieferanten und Konsumenten liegt in dem unseligen Tauschverkehr, welcher ebenso wie im Küstenland auch hier die gesammten ökonomischen und kommerziellen Verhältnisse beherrscht. Derselbe läßt sich noch einigermaßen vertheidigen für den Verkehr der Matémüller mit ihren Rohstofflieferanten, den Tropeiros, wie selbiger sich zum größten Theil durch Vermittelung der Vendisten — sei es nun der selbstständigen oder der von Matémüllern angestellten — vollzieht. Denn der Tropeiro kennt kaum andere Bedürfnisse, als diejenigen, welche er in den Venden befriedigen kann; eine Erweiterung seiner Wirtschaft, zu welcher der Besitz von baarem Gelde nöthig wäre, liegt kaum innerhalb seines Ideenkreises; der Tauschverkehr ist also wohl hier ebenso am Platze, wie etwa in Afrika. Allein ein großes Hemmniß für die wirtschaftliche Entwickelung der deutschen Kolonien ist es, daß diese Gepflogenheiten auch auf den Verkehr mit den deutschen Kolonisten ausgedehnt worden sind, wie ich das an anderer Stelle bereits ausgeführt habe.

Der Kolonist trägt, um auf unseren Fall zurückzukommen, meistentheils noch seinen Roggen zum Vendisten, um von ihm dafür Waaren einzutauschen, und dieser giebt den Roggen auch meistens wieder gegen Waaren ab. Um überhaupt unter solchen Verhältnissen bestehen zu können, haben sich die Gebrüder Heyse, welche bisher in Joinville für ihr Mehl auch zum größten Theil nur Waaren erhielten, genöthigt gesehen, gleichfalls eine Vende anzulegen, um ihre Kornlieferanten auch mit Waaren bezahlen zu können. Eine Besserung dieser Verhältnisse ist erst zu erwarten, wenn es gelungen sein wird, das Mehl, das in zwei Sorten in bester Qualität fabrizirt wird, zu exportiren. Mit Blumenau sind bereits Beziehungen angeknüpft und trotzdem die Firma das Unglück hatte, daß die erste dorthin bestimmte Sendung durch ein ungewöhnlich starkes Hochwasser in Joinville bei ihrer dortigen Lagerung arg mitgenommen wurde, sind bereits neue Aufträge eingelaufen. Die Entstehung von Geschäftsverbindungen mit anderen Plätzen, insbesondere mit Rio, steht in Aussicht, so daß die besten Hoffnungen in die weitere Entwickelung des Unternehmens gesetzt werden können. Damit erschlösse sich auch der ganzen Hochlandskolonie eine bedeutende Zukunft; die Roggen- und hoffentlich auch die Weizenproduktion würde sich heben, neue Mühlenunternehmungen würden in Gang kommen, und ein großer Theil des Geldes, welches jetzt Brasilien für nordamerikanisches Getreide ausgiebt, würde den deutschen Kolonisten, die des baaren Geldes so sehr bedürftig sind, in die Taschen fließen.*)

*) Leider scheint nach neueren Nachrichten wenig Aussicht auf Verwirklichung solcher Hoffnungen zu sein, das Mühlengeschäft vielmehr — wohl meist in Folge schlechter Roggenernten — recht schlecht zu gehen.

Von den Ausflügen, die ich zur Besichtigung des ganzen Kolonieterrains unternahm, waren vom geographischen Gesichtspunkt aus die nach der Humboldtstraße und nach der Buggerstraße die interessantesten. Beide senken sich in gleichmäßigem Fall nach dem Itapocúthal hin; sie sind bestimmt, beide in eine einzige Straße zusammenlaufend, eine Verbindung des Hochlandes mit dem Itapocúthal herzustellen. Die Humboldtstraße schlängelt sich in einem äußerst bergigen Terrain, dessen Bebauung den Kolonisten viele Schwierigkeiten bereiten muß, an den Bergabhängen hin, wobei man in der That die Findigkeit und Geschicklichkeit bewundern muß, mit welcher zu einer Zeit, als alles noch mit Wald bedeckt war, die geeignetsten Stellen für die Aufschlagung der Linie ausgewählt worden sind. Hinter dem letzten bewohnten Grundstücke befinden sich 11 Grundstücke, welche, weil in einer tiefen, vorläufig unkultivirten Schlucht gelegen, nicht vergeben werden konnten; hinter diesen folgen noch zwei, welche zwei Jahre lang von zwei Kolonistenfamilien bewohnt und bebaut, vor einiger Zeit aber, da jeder Nachschub neuer Bewohner aufhörte, und die Direktion auch keine Miene machte, die Straße, welche schon lange vorher aufhört, fahrbar zu werden, ausbauen zu lassen, von ihnen verlassen worden sind. In dieser Gegend nun bemerkte ich zu meinem Erstaunen vollständig dieselbe Vegetation wie im Itapocúthal. Dort findet sich die Palmite und das Dachblatt, die Arariba und die Araça, das Kaité, das dicke Taquararohr, welches hier oben allerdings noch stärker war, als am Itapocú, die Tucum, von den Deutschen Stachelpalmite genannt, bekannt durch den werthvollen Bast, den sie liefert, kurz die ganze Urwaldflora des Küstenlandes. Tief in den verlassenen Rossen der beiden ehemalig letzten Kolonisten fand ich die von den Brasilianern Cacuruçova, von den Deutschen Fettkraut genannte Pflanze, ein von Schweinen und Ziegen gern gefressenes Unkraut, welches sich neben der als gutes Kuhfutter dienenden Grandiuva in den Rossen des Itapocúthals am häufigsten einfindet. Letztere soll sich in der entsprechenden Region der Buggerstraße, die ich wegen Mangels an Zeit nicht aufsuchen konnte, gleichfalls in großer Menge zeigen. Was endlich die Kulturen betrifft, so gedeiht die Banane in der Humboldtstraße schon auf den letzten, jetzt noch bewohnten Grundstücken, und an Stelle des Roggens tritt hier und in der Buggerstraße der Mais, der dort besser gedeiht, als oben. Wen in São Bento der Frost fast die ganze Vegetation zerstört, so ist da unten nichts davon zu merken, so daß meiner Ansicht nach der Kaffeebaum mit Vortheil hier angepflanzt werden könnte, während man den Bau des Zuckerrohres wohl auf noch tiefer gelegene, mehr ebene Strecken verweisen muß. Diese Thatsachen sind kulturgeographisch höchst bedeutsam. Während die steil aufsteigende Serrastraße durch Gebiete führt, welche weder die Kultur des Hochlandes noch die des Niederlandes zu erzeugen im Stande sind, ja welche in Folge des fast ununterbrochen herabströmenden Regens jeder Kultivation unzugänglich zu sein scheinen, der Verkehr zwischen Hochland und Niederland sich also hier stets durch theilweise unbewohnte Strecken hindurchziehen muß, findet hier eine mehr allmähliche Abdachung gegen das Tiefland hin statt, welche keine steilansteigenden Straßen nothwendig macht, und die einen schrittweise sich vollziehenden Uebergang von einem Klima zum

andern bedingt. Schon jetzt tauschen in der Buggerstraße die höher wohnenden Kolonisten ihren Roggen gegen den an tieferen Stellen gebauten Mais aus; ist einmal eine vollständige Straße hergestellt, so bietet dieser lokale Tauschverkehr eine gute Grundlage für einen sich in weiteren Grenzen vollziehenden dar. Auch für die Uebersiedelung des bedeutend billigeren Hochlandviehes in das Tiefland scheint mir die Existenz einer solchen Uebergangszone von Wichtigkeit zu sein. Die tiefer wohnenden Kolonisten werden stets darnach zu trachten haben, ihr Vieh von den zunächst gelegenen höher wohnenden Kolonisten zu kaufen, und auf diese Weise wird das Hochland, welches vermöge seiner ausgedehnten Camps Vieh in großer Menge produzirt, einen Weg haben, seinen Ueberschuß an Vieh allmählich an das Tiefland abzugeben, ohne daß die hier wohnenden Kolonisten der Gefahr ausgesetzt sind, solches Vieh an Akklimatisationskrankheiten, wie sie sich jetzt in Folge des jähen Uebergangs aus dem Hochland in das Küstenland regelmäßig einstellen, zu Grunde gehen zu sehen. Auch für den Fall, daß Kapitalisten hier im Itapocúthal, welches durch seine ungewöhnliche Fruchtbarkeit und die Menge von Futterpflanzen, die es freiwillig in seinen Ueberschwemmungsgebieten produzirt, in hohem Grade dazu einladet, eine Meierei in größerem Stil anlegen würden, thäten sie entschieden gut daran in jener Uebergangszone eine Station einzurichten, behufs Akklimatisation des Hochlandsviehes und etwa eingeführter Rassethiere.

Alles das aber sind eitle Träume, so lange der „Hamburger Kolonisationsverein" in der bisherigen Weise zu „kolonisiren" fortfährt, d. h. wenn alle seine Operationen auch künftig hin nur darauf ausgehen sollten, durch Landspekulation eine möglichst hohe Dividende zu erzielen. Ist es nicht geradezu unverantwortlich, wenn ein „Kolonisationsverein" Jahre lang Kolonisten im tiefsten Urwalde sitzen läßt, ohne auch nur daran zu denken, ihnen eine gangbare Pikade aufzuschlagen — geschweige denn eine fahrbare Straße zu bauen? Aus dem eigenen Munde der betreffenden Männer habe ich gehört, daß sie regelmäßig, wenn sie auf den Stadtplatz wollten, um die nöthigsten Einkäufe zu machen, einen Tag zuvor mit Axt und Waldmesser erst die Pikade bis zu dem etwa eine Stunde weit wohnenden nächsten Kolonisten gangbar machen mußten. Bewunderungswürdig ist es wirklich, wenn die Menschen unter solchen Umständen zwei Jahre lang dort wohnen geblieben sind, weit entfernt von jeder menschlichen Nähe, den Angriffen der Bugger preisgegeben, sie selbst von einander getrennt durch einen Hügel und ein dazwischen liegendes Grundstück. Die Geschichte dieser Humboldtstraße liefert einen schlagenden Beweis für die Wahrheit meiner Behauptung, daß der Verein wie alle anderen sogenannten kolonisatorischen Arbeiten, so auch den Wegebau lediglich als Mittel zum Zweck des Landverkaufs, und nicht um seiner selbst willen vornimmt. Als man merkte, daß die 11 Grundstücke, von denen oben die Rede war, nicht verkäuflich seien, die an ihnen vorbeizuführende, im übrigen auch nicht leicht herzustellende Strecke Weges ohne jegliche Kostendeckung durch Grundstücksverkäufe aufgeführt werden mußte, sah man von diesem Straßenbau als einem unrentablen Geschäfte ganz ab, und versuchte nun trotz der mangelnden Straße Kolonisten hinter jene Strecke — anzusiedeln, — nein dieser Ausdruck ist zu edel,

zu menschlich für jenes Verfahren — zum Grundstückskauf zu verlocken. Nachdem die Leute aber nicht mehr auf diesen Leim krochen, man verzeihe mir diesen trivialen, aber hier allein angebrachten Ausdruck einer gewissen Sphäre der Geschäftswelt — was war die Folge davon? man ließ den Bau der ganzen Humboldtstraße, die noch eine große Strecke vor dem letzten jetzt noch dort wohnenden Kolonisten unausgebaut ist, in diesem Zustand einfach liegen; denn warum eine Straße bauen, nachdem ihr einziger Zweck, als Köder zum Ankauf dahinterliegender Grundstücke zu dienen, aufgegeben worden ist! In der Buggerstraße sollen die Verhältnisse ähnlich liegen, und da diese beiden Straßen diejenigen Terrains durchschneiden, auf welchen vornehmlich die Kolonisation von São Bento fortschreiten kann, so ruht seit einigen Jahren die Besiedelung des Hochlands fast vollständig. Trotzdem ist noch immer eigens für das Hochland ein „Ingenieur" angestellt zwecks Kolonistenansiedelung und Straßenbau. Der Gehalt desselben beträgt jährlich über 2 Conto. Würde man sich mit einem Beamten für die ganze Kolonie begnügen — und derselbe könnte die in diesem Fall an ihn herantretenden Arbeiten bequem, sehr bequem leisten — so hätte man seit einer Reihe von Jahren alljährlich zwei Kilometer fahrbare Straße mehr bauen können. Allein besser wäre es immerhin, wenn man so viel arbeiten ließe, daß zwei Wegebeamten vollauf zu thun hätten.

Nun, gegenwärtig weilt ja, wie man hört, die von dem Verein zur Untersuchung der dortigen Verhältnisse ausgesendete Kommission in der Kolonie. Im Interesse ihrer Bewohner möchte ich wünschen, daß die Herren gerade über diesen Punkt sich vollständige Klarheit verschaffen und ihren Auftraggebern demgemäß Bericht erstatten möchten. Denn so lange der Verein sich weigert, ausgiebige Summen zur Anlage von Straßen herzugeben, wird ein fröhliches Gedeihen der Kolonie niemals eintreten können.

Die Kolonien Blumenau und Brusque.

Um von Joinville nach Blumenau zu gelangen, wählte ich nicht den Seeweg, sondern marschirte die zu unserer Kolonie gehörige Katharinenstraße entlang bis zum Itapocú, von dort zum Strande und sodann längs der Küste bis nach Itajahy. Wenn schon die zweite Hälfte der Katharinenstraße mit ihrem humus-sandigen Boden, der zum größten Theile nur mit der auf solchem Terrain gut gedeihenden Mandioca und ausschließlich nur von Brasilianern bebaut wird, dem Fußwanderer keine großen Annehmlichkeiten bietet, so ist der Gang an der Küste nach allen Richtungen hin ein unerquicklicher. Seit vielen Jahrzehnten sitzen dort Brasilianer, die dem sandigen Boden fast seine letzte Kraft durch fortwährenden Anbau von Mandioca geraubt haben. Dort, wo ehemals die Riesen des Urwaldes ihre Häupter hoch in die Lüfte streckten, wächst jetzt nicht einmal mehr die armseligste Capoeira, eine traurige Flora von Disteln, Kakteen und niedrigem Gestrüpp hat von dem unbebaut liegengelassenen Lande Besitz ergriffen. So fristen denn die Bewohner hier ein kümmerliches Dasein; außer vom Landbau, oder vielmehr der Karrikatur eines solchen, ernähren sie sich noch von Fischfang, Bootsbau und Handel, welcher letzterer natürlich bei der geringen Zahlungsfähigkeit der Bewohner und dem schwachen Durchgangsverkehr nur eine Vintemklauberei ist. Der Wanderer, der nach dem ermüdenden Waten in grundlosem Sande seinen erschöpften Leib durch Nahrung und Nachtlager kräftigen will, findet die ersehnte Erquickung nur in sehr unzureichender Weise in dieser ärmlichen Gegend. Um so schnell wie möglich ihr zu entfliehen, habe ich daher auf dem Rückweg die nicht ganz 100 km umfassende Strecke von Itajahy nach Joinville trotz der hochsommerlichen Hitze in einer Tour und zwar in einem nicht ganz 26stündigen Marsche zurückgelegt.

Auch den Weg von dem Hafenstädtchen Itajahy nach dem Stadtplatze Blumenau legte ich zu Fuß zurück und berührte dabei anfangs vom Fluß abseits gelegene sumpfige Ländereien, die nur zum Reisbau tauglich erschienen, später aber, dort, wo der Weg längs des Flusses hinführt, einen Landstrich von ungewöhnlicher Fruchtbarkeit. Schon die wildwachsenden Pflanzen deuteten auf eine solche hin. Ueberall auf entwaldeten, aber unbebaut liegenden Strecken wuchs das kräftigste Futtergras, und von dem sogenannten wilden Zuckerrohr (canna braba) sah ich ungemein kräftige Exemplare von einer Höhe von 6 bis 7 m. Mais und Zuckerrohr standen prachtvoll, letzteres in einer Stärke und Größe

und von einem in Anbetracht der noch fernen Ernte großen Zuckergehalt, wie ich das weder früher in den fruchtbaren Ländereien der Kolonie Dona Franziska, noch nachher in denen der Kolonie Blumenau beobachtet habe. Bananen bildeten förmliche Wälder, die nur der Auslichtung harrten, um mehr und größere Früchte anzusetzen. Allein gerade der Umstand, der die kolossale Fruchtbarkeit dieses meistentheils nur schmalen Landstriches bedingt: die Ueberschwemmungen des Itajahy gereichen den Pflanzungen oft genug zum Schaden. Trotzdem ist dieser verhältnißmäßig nicht zu groß, und kann wenigstens bezüglich des Mais durch frühzeitige Aussaat beseitigt werden, so daß es im Interesse der Landesbesiedelung ungemein zu bedauern ist, daß dieses Terrain von indolenten, nur wenige Morgen bebauenden Brasilianern in Besitz genommen worden ist. Daß diese Okkupation eine widerrechtliche war, ändert an ihrer Fortdauer nichts. Dem reichen brasilianischen Großgrundbesitzer, welchem das ganze Gebiet zu Eigenthum gehört, ist es nicht gelungen, den größten Theil dieser Okkupanten aus ihrem Besitz zu entfernen.

Wie die wirtschaftlichen Verhältnisse von São Bento zu einem Vergleich mit dem im Küstenlande gelegenen Theile von Dona Franziska, als einer nach den gleichen Grundsätzen angelegten und verwalteten, aber klimatisch und daher agrikulturell verschiedenen Kolonie einladen, so bietet die Entwickelung von Blumenau Gelegenheit zur Vergleichung einer mit Dona Franziska zwar unter gleichen klimatischen Bedingungen stehenden, aber nach durchaus anderen kolonisatorischen Prinzipien behandelten Niederlassung. Vor Allem ist hier ein Unterschied zu konstatiren, der von ganz unberechenbarer Tragweite ist. Während Dona Franziska stets nur von angestellten wechselnden Direktoren verwaltet worden ist, hat Blumenau bis zu seiner Emanzipation nur einen einzigen Leiter gehabt, und dies war zugleich der Schöpfer der ganzen Kolonie, der ein persönliches Interesse des Ehrgeizes an der Entwickelung seiner Schöpfung hatte. Man hört hin und wieder, und namentlich in letzter Zeit anläßlich seines Streites mit Stutzer, manches abfällige Urtheil über Dr. Blumenau. Der größte Vorwurf, den man ihm macht, ist der, daß er in der Nähe des Stadtplatzes ein großes Terrain für sich reservirt hat, um des egoistischen Zweckes halber, aus dem späteren Verkauf desselben einen erheblichen Gewinn zu machen, und daß er so der Entfaltung eines größeren städtischen Gemeinwesens, wie es etwa Joinville ist, einen Riegel vorgeschoben hat. Dieser Vorwurf mag nicht ganz unberechtigt sein, allein man möge bedenken, daß diese Handlungsweise auch in dem allerdings etwas beschränkten Streben Dr. Blumenau's eine rein landwirtschaftliche Kolonie schaffen zu wollen, eine, wenn auch wegen der Ungeeignetheit eines Theiles dieses Grundstückes zu Stadtplätzen, nicht ausreichende Erklärung findet. Abgesehen von dieser Frage wird jedoch von keiner Seite der wohlthätige Einfluß unterschätzt, den das ganz persönliche Wirken Dr. Blumenau's auf die Entwickelung der Kolonie ausgeü hat. Den neuangekommenen Kolonisten hat er stets mit seinem Rathülfreich zur Seite gestanden, eine Unmenge von Pflanzen hat er einführen versucht und in vielen Fällen dadurch der Landwirtschaft sein Kolonie große Dienste geleistet, die Viehzucht der Kolonie hat er dur Einführung des Holländer Rassenviehes ganz bedeutend gehoben, auf d

Entwickelung des Gemeinsinnes hat er den günstigsten Einfluß ausgeübt, und wenn er bei all dieser energischen Fürsorge für das Schicksal der Kolonisten auch oft mit seinem Eigensinn angestoßen hat, so war diese Eigenschaft eben nur eine natürliche Folge seines autokratischen Charakters. Aber gerade diesem ist ein großer Theil seiner Erfolge zu danken, denn zur Kolonisation im großen Stil sind nur Herrschernaturen befähigt; mit jenem schwachherzigen Rechtsstandpunkt, der mit Herrn Direktor Brüstlein von dem Grundsatze ausgeht, die Koloniedirektion habe glücklicher Weise keinerlei Gewalt über die Kolonisten, wird man nie etwas Großes ausrichten, das ist der Standpunkt eines Landparzellisten, nicht der eines Kolonisators.

Diese anspornende, helfende und rathende Thätigkeit Dr. Blumenau's hat von Anfang an in den Blumenauer Kolonisten einen starken Schaffenstrieb erzeugt, welcher sich gewissermaßen traditionell auf die später Gekommenen fortpflanzte und seinen deutlichsten Ausdruck in der größeren Produktivität der Kolonie Blumenau gegenüber Dona Franziska findet.

Daß dieselbe zum Theil auch der größeren Menge fruchtbaren Landes in Blumenau zu danken ist, unterliegt keinem Zweifel, es verräth aber eine höchst oberflächliche Betrachtungsweise, wenn man — wie das gewöhnlich geschieht, — in diesem Umstande allein die Ursache für jene umfangreichere Produktion sieht. Denn auch Dona Franziska hat sehr gute Ländereien, wie — um von dem erst neuerschlossenen Itapocúthal abzusehen — das Schwemmland des Cubatão, und hat jedenfalls eine größere Menge Grundstücke von mittelmäßiger Fruchtbarkeit; übrigens findet sich auch in Blumenau ein minder fruchtbarer Boden, wie in den meisten Ländereien auf dem rechten Ufer des Itajahy; aber produzirt wird hier doch.

Ein weiteres wichtiges Moment für die Entwickelung Blumenaus ist die Schaffung einer verhältnißmäßig dichten Bevölkerung durch die ganze Kolonie hin. Als ich in meinem ersten Exportartikel als eines der wesentlichsten Hemmnisse für den Fortschritt von Dona Franziska die longitudinale Kolonisation und die damit geschaffene Unmöglichkeit einer dichteren Bevölkerung erkannt zu haben glaubte und diesen Gedanken der Oeffentlichkeit zu übergeben wagte, da fiel man tief empört über mich her, wie ich nach kaum einjährigrm Aufenthalte in der Kolonie solche ketzerische Ansichten nicht nur zu haben, sondern — horribile dictu — auch zu äußern mich nicht entblöden konnte! Man heftete sich an ein von mir ausgedachtes Beispiel der konzentrischen Kolonisation, das als bloßer Einfall gar keinen Anspruch auf sofortige, unveränderte praktische Durchführbarkeit erhob, und welches ich auch bald — wenn überhaupt, dann sicher nur auf ebenem Terrain als durchführbar zu erklären mich beeilte, und leitete von der Unhaltbarkeit dieses einzigen Beispiels die Haltlosigkeit des ganzen Gedankens ab. Allein dabei übersah man, daß ich der longitudinalen nicht nur die konzentrische, sondern auch die latitudinale Kolonisation entgegenstellte, und siehe da! das was jeder des Lateinischen nur ein wenig kundige Mensch unter der letzteren verstehen mußte, gerade das habe ich in Blumenau angetroffen. Damals mußte ich schweigen — denn was konnte ich der jahrzehntelangen Erfahrung eines Herrn Direktors Brüstlein und seiner Vorgänger entgegen-

setzen? Die innere Wahrheit meiner Ansicht? Die gilt in Brasilien nichts. Ebenso wie dort in Eigenthumsstreitigkeiten der wahre Eigenthümer dem mit den äußeren, jedem auch noch so wenig scharfsinnigen und kenntnißreichen Beamten leicht erkennbaren Merkmalen der Detention versehenen Besitzer weichen muß, ebenso entscheidet auch in den wenigen nicht materiellen Fragen, für welche man dort noch einiges Interesse übrig hat, nicht die innere, sachliche Wahrscheinlichkeit, sondern einzig und allein die „geistige Ersitzung", wie ich diese Usurpation der Glaubwürdigkeit in Analogie mit dem bekannten Rechtsinstitut benennen möchte. Die Wahrheit wird dort nicht mit logischen Gründen zu erweisen gesucht, sondern — durch die Sitzkraft, und alle Fragen, die bei uns vernünftiger Weise mit sachlichen Gründen ausgefochten werden, spitzen sich dort konsequenter Weise — die ganze brasilianische Presse liefert täglich Beispiele genug hierfür — auf Personenfragen hinaus.

Allein trotz der jahrelangen Erfahrung, über welche Herr Direktor Brüstlein verfügt, wage ich ihn auf das Beispiel Blumenaus hinzuweisen, damit er einsehen lerne, daß man doch noch besser kolonisiren könne, als er und seine Vorgänger es in Dona Franziska gethan. Zuzugeben ist allerdings, daß dort die territorialen Verhältnisse für eine rationelle Besiedelung ungleich günstiger lagen, als hier. Der Itajahy mit seinem weitverzweigten Flußnetz bot eine vortreffliche Basis für die Kolonisation, welche stets die Flußläufe entlang vorschreiten konnte. Aber wie verständig hat man diese Gunst der Natur auch auszunutzen gewußt! Zu beiden Seiten der Flüsse wurden nicht nur eine, sondern zwei und manchmal drei Reihen von Kolonien angelegt, die Kolonisation also nicht nur in die Länge, sondern auch in die Breite vorgeschoben. Die hinteren Grundstücke wurden mit der Straße durch sogenannte Tiefenwege verbunden, welche natürlich, weil verhältnißmäßig nur wenig benutzt, auch mit geringerem Kostenaufwande angelegt zu werden brauchten. Meistens sind diese hinteren Grundstücke zu billigerem Preise verkauft worden und dafür die Tiefenwege oft von den betreffenden Kolonisten selbst gebaut worden. Streiten läßt sich über die Vortheilhaftigkeit des — in Blumenau wie es scheint durchgehends angewandten — Prinzips: die Hauptstraße in der Nähe des Flusses mitten durch die erste Reihe von Grundstücken hindurch anzulegen. Würde man die Straße zwischen die erste und zweite Reihe von Grundstücken durchziehen, so hätte man den Vortheil, daß zwei Reihen Grundstücke an der Hauptstraße lägen, für die eine also die Tiefenwege erspart würden. Andererseits hätte man dann den Eigenthümern der ersten Grundstücksreihe den Vortheil genommen, sich direkt am Fluß ansiedeln zu können, ohne es nöthig zu haben, einen Separatweg von ihrem Gehöft nach der Hauptstraße anzulegen. Und die Lage am Fluß bietet, ganz abgesehen von der landschaftlichen Schönheit derselben, eine Unzahl von Vortheilen: sie ist gesünder für Menschen und Vieh, namentlich auch dadurch, daß sie die stete Möglichkeit von Bädern gewährt; wer direkt am Fluß wohnt, kann den Transport auf Kanoes bequemer benutzen, als der entfernt wohnende, und endlich ist der Boden je näher am Fluß, desto fruchtbarer. Alles in allem genommen scheinen also die Vortheile jenes in Blumenau angewandten Prinzips die Nachtheile zu überwiegen. Wie dem auch sein mag, jeden-

jat man durch diese latitudinale Kolonisation — trotzdem die Grund-
hier 100 Morgen, also das Doppelte wie im Küstenland von Dona
iska betragen, und die Fronten derselben auch dort viel breiter
ls hier (durchschnittlich 100 Brassen = 220 m) — eine dichtere
lkerung der Kolonistenstraße geschaffen als sie hier besteht. Was
na Franziska nur höchst selten und wohl nur in der Nähe von
ille hin und wieder vorkommt, daß der Raum zwischen zwei
lelstraßen völlig besiedelt ist, ist in Blumenau trotz des im Ganzen
veit gebirgigeren Terrains daselbst eine häufige Erscheinung.
Alle die bis jetzt erwähnten Momente: Die geringe Entwickelung
stadtplatzes, das damit in Zusammenhang stehende völlige Zurück-
der gewerblichen vor der landwirtschaftlichen Beschäftigung, die
bsamkeit und der Fleiß der Kolonisten bei einem zum größten Theil
ruchtbaren Lande und endlich die verhältnißmäßig dichte Bevölkerung
i Kolonieſtraßen, alle diese Momente bildeten die Ursachen einer
värtig das ganze Leben Blumenaus beherrschenden wirtschaftlichen
inung: des Exportes landwirtschaftlicher Produkte.
Die Veranlassung zu dieser Entwickelung gaben äußere Umstände.
nachdem die Kolonie im Jahre 1880 durch eine fürchterliche
chwemmung ungeheuren Schaden erlitten hatte, fand die Regierung
gut, die Kolonie zu emanzipiren, d. h. sie, unter Entziehung der
ege- und Brückenbau und anderen Anlagen bisher gewährten Unter-
gsgelder, auf eigene Füße zu stellen. Damit fielen zwei Momente,
sher, wie in jeder jungen Kolonie, auf deren Wirtschaftsleben von
endem Einfluß gewesen waren, im wesentlichen fort: der bisher
e Kolonisten gezahlte Tagelohn für Straßenbauten und der Zuzug
Einwanderer. Durch ersteren wurden der landwirtschaftlichen
ktion eine gewisse Menge von Kräften entzogen, und das durch
ohn erworbene Geld schuf ebenso wie das mitgebrachte Kapital des
Kolonisten einen Markt für die Produkte der alten, sich ausschließlich
'andbau widmenden Bewohner. Nun, da diese Absatzquelle wegfiel
ie Anzahl der Gewerbetreiben den auch nicht entfernt zur Kon-
n aller jetzt in noch stärkerem Maße als vorher erzeugten land-
schaftlichen Produkte hinreichte, drängte die ganze Entwickelung mit
nothwendigkeit zum Export dieser Produkte. Die oben hervor-
ene Thatsache der latitudinalen Kolonisation und der dadurch ge-
nen dichten Bevölkerung ermöglichte es, diesen Export auf alle,
die entfernter gelegenen Theile der Kolonie mit Vortheil auszu-
t; denn sie war es, die eine große Anzahl von Kaufleuten ver-
te, sich in den Kolonieſtraßen selbst anzusiedeln, dort die Produkte
nwohnenden Kolonisten aufzukaufen und mit ihren Fuhrwerken
ach dem Verladungsplatz in Blumenau zu bringen. Hierdurch
eine ganz unberechenbar große Menge von Zeit, Mühe und Geld
t. Der Kolonist braucht nicht um kleiner Quantitäten willen
halben oder ganzen Tag mit einer Fahrt nach dem Stadtplatz zu
, sondern kann jede beliebig kleine Quantität ohne bedeutende
an Zeit sofort verkaufen, ein Umstand, der natürlich auch auf die
lität leicht verderblicher Waaren, wie insbesondere der Butter,
ünstigem Einfluß ist.

Betrachten wir nun zunächst die Organisation des Blumenauer Exports und dessen landwirtschaftliche Grundlagen, um sodann dessen Folgen für die Kolonisten zu besprechen.

Die für die deutschen Kolonisten wichtigsten Ausfuhrartikel sind Erzeugnisse der Viehzucht, insbesondere Butter und Schmalz. Früher wurde auch viel Mais fortgeschickt; seitdem man einsehen gelernt hat, daß die Verfütterung desselben mehr Rechnung macht, sind es wohl nur noch die Italiener, die, der Viehzucht im Allgemeinen nicht sehr zugeneigt, ihren Mais verkaufen. Der Deutsche benutzt ihn vorwiegend als Milchfutter für die Kühe und als Mastfutter für die Schweine.

Zu Ersterem werden außerdem ganz allgemein eine von Dr. Blumenau eingeführte Zuckerrohrart, gewöhnlich Salz-Canna genannt, verabreicht, die als vortreffliches Futter gerühmt wird. Die Stengel werden nicht so stark, wie bei der zur Zuckergewinnung benutzten Art, aber an einer Pflanze schießen mehr Stengel empor, als bei dieser, und diese können einige Male im Jahre geschnitten werden. Eine große Rolle in der Fütterung spielen ferner die Bataten und Aipim, welch letztere ganz vorzüglich gedeihen. Auch Capim d'Angola, welches man oft wildwachsend antrifft, wird den Kühen vorgeschnitten, und ebenso natürlich Grünmais. Sorghum habe ich nur ganz vereinzelt angetroffen, Theosinte gar nicht. Für den Winter, vor dessen Fröſten man übrigens in Blumenau augenscheinlich mehr Angst hat, als in Joinville, macht man schon vielfach Heu, theils aus dem oben erwähnten Capim d'Angola und sonstigen wildwachsenden Gräsern, theils auch aus grünen Maisblättern; Hafer, der in Dona Franziska das gebräuchlichste Futtermittel ist, wird hier wenig gebaut; die Erfahrungen des letzten Jahres, in welchem, ebenso wie hier, der ganze Hafer von Rost befallen worden ist, ermuthigen auch nicht sonderlich zu seinem Anbau. Auch hat man ja in der Salz-Canna ein selbst den Winter überstehendes gutes Futtermittel. Daß im übrigen das Rindvieh sich den weitaus größten Theil seines Futters auf der Weide suchen muß, versteht sich bei den hiesigen Verhältnissen von selbst.

Aehnliches gilt auch für die Schweine in deren ersten Lebensmonaten. Man läßt hier allgemein die jungen Schweine frei oder in einer umzäunten Weide umherlaufen, ein äußerst vernünftiges Prinzip, welches die Kolonisten von Dona Franziska auch in größerem Umfange befolgen sollten. Zu fressen bekommen sie fast nur Grünzeug, insbesondere Batatenranken und die Blätter der Inhame, welche hier in weit ausgedehnterem Maße angebaut wird, als in Dona Franziska. Von Knollen werden auch späterhin nur die der letzterwähnten Pflanze, und merkwürdigerweise keine Bataten gefüttert, welch letztere ausschließlich den Kühen reservirt bleiben. Zur Mästung erhalten die Schweine nur Maiskörner und Inhameblätter. In diesem Punkte scheinen mir die Kolonisten von Dona Franziska richtiger zu handeln, welche die Schweine mit Batatenknollen aufziehen und auch vielfach mästen; denn der Mais erfordert in Ansaat und Pflege (Jäten) doch entschieden mehr Arbeit, als die Batate; er muß zu einer bestimmten Zeit geerntet werden und ist schwierig aufzubewahren, während die Bataten fast beliebig lange im Boden bleiben, der Bedarf also täglich entnommen werden kann, und schließlich glaube ich mit Sicherheit annehmen zu können, daß das gleiche Feld, mit Bataten an-

en ungleich höheren Nährwerth produzirt, als ein ent-
'aisfeld, weil die größere Konzentration der Nährstoffe in
ern gegenüber der Masse der erzeugten Bataten weit zurück-
'ird mir vielleicht einwenden, daß der meistentheils gering-
den von Dona Franziska sich wohl zum größeren Anbau
:ignen mag, daß aber auf dem fruchtbaren Lehmboden, wie
ı der linksseitigen Zuflüsse zum Itajahy vorherrscht, der
abler sei. Auch dies möchte ich bestreiten. Das Itapocú-
ngefähr denselben fruchtbaren, wenn nicht einen noch frucht-
ı als jene Terrains, und ich habe hier sehr schwere Ba-
enen Exemplare von 1—2 kg nicht selten waren, gezogen.
kaffeeberg — welches Beispiel ich gerade der gebirgigen
Blumenauer Grundstücke halber heranziehe — werden die
viel schwerer, so daß eine vor Augenzeugen gewogene, dort
te das respektable Gewicht von $4^1/_2$, eine andere das von
Kurz, die Frage ist jedenfalls der Erwägung werth und
:ma, dessen Besprechung seitens des Blumenauer Kultur-
mit Vortheil einmal angeregt werden könnte.

nisten verkaufen nun ihre Produkte an einen der in ihrer
den Vendisten (in Blumenau gewöhnlich Vendeiros genannt),
en sie entweder an ihren Kommissionär in Rio de Janeiro
der in Itajahy wohnenden Kaufleute, welche ihrerseits die
ung besorgen. Die Butter wird von dem Exporteur ge-
knetet, mittelst dänischer Butterfarbe gleichmäßig gefärbt und
ı von 1 kg Inhalt verpackt, welche von einigen Verkäufern
gestrichen und vor allem mit der die Marke des Exporteurs
:ikette beklebt und sodann verlöthet werden. Das Schweine-
en von den Kolonisten selbst zu Schmalz verarbeitet; sie
dabei mehr herausschlagen, indem sie einer ungefähren
:folge den Werth des Fleisches dadurch gewönnen, allein der
ebenden Schweines bietet einen anderen, sogleich zu be-
ortheil, und für den Export ist es entschieden vortheilhafter,
:porteur selbst die Schmalzbereitung besorgt. Denn der
nur wenige Schweine im Jahre schlachten könnte, kann un-
inrichtungen haben wie der Vendeiro, der vielleicht mehrere
lich schlachtet, und der regelmäßig ein eigenes Schlachtlokal
ı Trögen, großen Kesseln, Fettpressen und dergleichen mehr
: hat. Das hier gewonnene Schmalz kommt in Blechbüchsen
behalt zum Versand. Das von allen Fettheilen befreite
ingesalzen und in Fässern verschickt. Jeder der Vendeiros
sich selbst Schweine, welche theilweise mit den Abfällen der
insbesondere auch mit den Fettrückständen (Grievenkuchen)
en.

abtplatz Blumenau hat Herr Asseburg aus Itajahy ein
angelegt, welches die Butter- und Schmalzbereitung auf
beise zu betreiben versucht. Zu ersterer wird die Milch
der Umgegend wohnenden Bauern aufgekauft, wobei als
ı solcher Fettgehalt bedungen wird, daß 25 l Milch 1 kg
Diese Milch wird sofort zentrifugirt und der erhaltene

Rahm am nächsten Tage verbuttert. Die Butter wird gewaschen, im Winter auf einer Knetmaschine geknetet, mit raffinirtem Lüneburger Salz gesalzen, gefärbt und gleichfalls in 1 kg-Büchsen verpackt. Diese Süßbutter wird meistens nach São Paulo verkauft und erzielt dort öfters einen bedeutend höheren Preis als die Kolonistenbutter. Die rückständige Magermilch wird theils an Schweine verfüttert, theils zu Käse verarbeitet, wozu die Hansen'sche Essenz als Labmittel benutzt wird. Das Schmalz wird zum größten Theil von Kolonisten gekauft und sodann einer Reinigung unterworfen. Dieselbe erfolgt in Zylindern mit doppelten Wänden, in denen es mittelst Dampf gekocht wird. Die Unreinigkeiten werden theils während des Kochens abgeschäumt, theils bleiben sie als Satz am Boden des Zylinders zurück. Diese Rückstände dienen, wenn auch nur in geringem Umfange, zur Seifenfabrikation. Außerdem wird aus dem Schmalz durch starkes Pressen das sogenannte Schmalzöl gewonnen.

Von anderen Exportartikeln sind insbesondere die Zigarren erwähnenswerth, deren Rohstoff aber nur von den italienischen Kolonisten geliefert wird. „Wir Pommern", so sagte mir ein deutscher Kolonist, „können uns an den Tabakbau nicht gewöhnen, wir wollen eine Arbeit haben die schwielige Hände macht." Die Italiener trocknen die in Bündel geschnürten Blätter in ihren Wohn- und Bodenräumen, überlassen dagegen das Fermentiren dem Fabrikanten. Für die Arroba (= 15 kg) getrockneter Blätter erhalten sie je nach der Qualität des Produktes 3 bis $4^1/_2$ Milreis, und 110 bis 125 Pflanzen sind zur Gewinnung einer solchen erforderlich. Der Fabrikant läßt die Zigarren meist in Akkord arbeiten und zahlt für 1000 Stück $5^1/_2$ bis 6 Milreis. In Rio werden für das Tausend 12 bis 18 Milreis bezahlt.

Außer auf den Tabakbau haben sich die Italiener und italienisch sprechenden Tiroler in letzter Zeit mehr und mehr auf den Weinbau gelegt. Diese Kultur steht noch in den Anfängen, berechtigt aber zu den größten Hoffnungen. Vorläufig wird der Wein von den Kolonisten selbst bereitet und zum größten Theil wohl auch selbst getrunken; aber schon fangen dieselben an, ihre Trauben an Vendeiros zu verkaufen, welche eher im Stande sein werden, ein gleichmäßiges exportfähiges Produkt zu erzielen.

Reis wird vorwiegend von Brasilianern, besonders am untern Itajahy, gebaut und von diesen theils an die Reismüller, theils direkt an die Exporteure in Itajahy verkauft. Doch wird auch in den oberen Theilen des Flußlaufes diese Kultur gepflegt, und so findet man hier eine Anzahl kleinerer, aber exportfähiger Mühlen. Im allgemeinen überwiegt jedoch die Ausfuhr des ungeschälten Produktes die des geschälten bedeutend.

Schwarze Bohnen sind in letzter Zeit nur in geringem Umfange exportirt worden, weil der Markt in Rio mit dem billigeren Produkt der Provinz Rio Grande do Sul überschwemmt war. Die Ausfuhr von Zucker leidet sehr durch den niedrigen Preis desselben auf dem Weltmarkt, die von Cachaß (cachaça = Zuckerrohrbranntwein) durch den großen Wechsel der Preise. Farinha (Mandiokmehl) und Holz werden von dem benachbarten Brusque in größeren Quantitäten ausgeführt als

Blumenau, obwohl auch hier die Anzahl der Sägemühlen eine be=
iche ist.

Die Folgen, welche der Export landwirtschaftlicher Erzeugnisse au
erhältnisse des Kolonisten gehabt hat, lassen sich am leichtesten durch
Vergleichung der wirtschaftlichen Zustände mit denen in Dona Fran=
feststellen. Hier fällt zunächst der ganz enorme Unterschied in den
n der landwirtschaftlichen Produkte in die Augen So kostet bei=
weise die Arroba Schweinefleisch (auch Speck) hier 5 bis 6 Mil.
lumenau 3,200 Mil.; Schmalz das Kilogramm hier 800 Reis,
320 bis 340 Reis; Butter das Kilogramm hier 1 Milreis bis
Mil., dort 720 bis 650 Reis; Zucker die Arroba hier 2,500 bis
l.,*) dort 1,400 bis 1,500 Mil.; Farinha der Sack hier durch=
lich 2 Milreis, dort 1 Milreis; Schwarze Bohnen hier 5 bis
lreis, dort 3 Milreis und weniger.

So oft ich mich bei Leuten, denen die Verhältnisse beider Kolonien
it sind, nach den Ursachen dieser Preisunterschiede erkundigte, wurde
usschließlich die größere Fruchtbarkeit des Blumenauer Bodens als
bezeichnet. Diese Erklärung trifft meiner Ansicht nach nicht den Kern
sache. Die Ursachen sind vielmehr in dem Export Blumenaus und
kt in allen den oben genannten Umständen zu suchen, welche mit
endigkeit zu einem Export geführt haben. Dieser Export bedingt
bhängigkeit aller einheimischen Preise von den Weltmarktpreisen,
ungsweise den Preisen des Hauptabsatzortes, also Rio de Janeiro's.
da dort die Preise landwirtschaftlicher Produkte niedrig stehen, —
ers deswegen, weil man (bei dem anhaltenden hohen Kurse des
is) im Ausland bedeutend billiger kauft als früher, so sind natur=
auch die Preise in Blumenau sehr niedrig. Dazu kommt, daß
den Export die Transportkosten, die Gewinne der Zwischenhändler,
erpackungsspesen, das Risiko der Vendeiros weit größer werden als
m Verkauf zum direkten Verbrauch, und daß jede der vielen Zwischen=
en soviel Kosten, wie nur irgend möglich, auf seinen Vordermann
älzen sucht, bis sie schließlich auf dem armen, machtlosen Kolonisten
bleiben.

In Dona Franziska hat der Weltmarktpreis so gut wie gar
Einfluß. Es entscheidet im allgemeinen der Gewohnheitspreis, nur
verändert durch die größere oder geringere Produktion beziehungs=
Zufuhr von außen, und stärker durch die zeitliche Entfernung
er Ernte. Der beste Beweis dafür, daß der Export Blumenaus
Verschiedenheit der Preise bedingt, ist die Thatsache, daß der
der exportunfähigen Knollenfrüchte in beiden Kolonien der
ist.

Unter solchen Umständen sollte man meinen, daß der Export gar
Vortheil für den Blumenauer Kolonisten ist, da er ihn nöthigt, seine
gnisse zu so billigem Preise loszuschlagen. Allein diese Anschauung
eine irrige. Denn vor allen Dingen bringt der Export den Kolo=
etwas, was sie ohne denselben gar nicht oder nur selten in die
bekämen: baar Geld. Das Geld, das von außen ins Land fließt,

*) Von auswärts, namentlich von Blumenau eingeführter nur 2 Milreis.

sickert allmählich auch in die Taschen des Kolonisten. An anderer Stelle habe ich bereits hervorgehoben, welches Hemmniß für die Entwickelung der Kolonie Dona Franziska in dem dort ausschließlich herrschenden Tauschverkehre liegt, und auch betont, daß vor allem der Mangel an Export landwirtschaftlicher Produkte hieran die Schuld trägt. Nun möge man nicht etwa glauben, daß in Blumenau jener für europäische Verhältnisse naturgemäße Zustand herrsche, daß jede Waare sofort baar bezahlt würde. Auch dort ist jeder Exporteur zugleich Detailverkäufer, und der Landmann, welchem er seine Produkte abkauft, ist auch sein Kunde im Waarengeschäft, und wenn es irgend geht, wird ihm der Preis für sein Produkt, falls der Mann dem Vendisten nichts schuldet, „zu gut" geschrieben. Aber wenn dies auch bei der Butter fast unvermeidlich ist, weil die der Kolonist selbst bringt und er sie nicht gern so lange herumtragen wird, bis er einen Baarkäufer findet (was durch die Natur der Waare sich auch von selbst verbietet), so ist es mit den Schweinen doch eine andere Sache. Denn diese kauft ihm der Vendist im Stalle ab, und sollte sich der Eine nicht bereit finden, den ganzen Betrag oder wenigstens die Hälfte in baar zu zahlen, so läßt er ihn laufen und wartet auf einen Anderen. Dies ist auch die Ursache, warum der Verkauf des ganzen Schweines für den Kolonisten nutzbringender ist, als der Verkauf des selbstbereiteten Schmalzes, für welches ähnliches gilt wie für die Butter. Aber es ist nicht nur der Empfang der baaren Gelder, der den Kolonisten in Blumenau günstiger stellt, als den in Dona Franziska, sondern auch die sichere Möglichkeit, beliebig große Massen seiner Produkte verkaufen zu können. Diese Gewißheit hat der Kolonist in Dona Franziska nicht; oft genug sträubt sich der Vendist, ihm seine Produkte — selbst gegen Waaren — abzunehmen, es ist eine Gnade, wenn er es thut, und diese Gnade muß der Kolonist natürlich im Waarenpreise entsprechend bezahlen. Daraus entspringen zwei Folgen. Erstens findet man bei dem dortigen Kolonisten im allgemeinen eine starke Verschuldung gegenüber dem Vendisten, die den ersteren natürlich ganz und gar abhängig von letzterem macht; in Blumenau dagegen haben sich die arbeitsamen Kolonisten in den letzten Jahren fast alle schuldenfrei gemacht, und nur diejenigen Zuckerrohrbauer, welche ihre Einrichtung erst zur Zeit des großen Preisniederganges des Zuckers angeschafft haben, konnten sich von den dafür kontrahirten Schulden bisher noch nicht befreien. Zweitens wirkt jene Sicherheit, alles los zu werden, auch in hohem Grade ermuthigend auf die Produktion ein, und was der Blumenauer Kolonist gegenüber dem in Dona Franziska durch die Niedrigkeit der Preise verliert, gewinnt er auf der anderen Seite wieder durch die größere Masse seiner Produktion.

Diese Erwägungen scheinen es zweifellos zu machen, daß die Lage des Blumenauer Kolonisten eine günstigere ist, als die des Dona Franziskaners, namentlich wenn man dabei nicht nur auf die gegenwärtigen zum Theil vorübergehenden Zustände, sondern auf die Aussichten derselben im allgemeinen Bezug nimmt. Krisen hat jeder Geschäftszweig zu bestehen. Eine solche, an welcher die Blumenauer selbst Schuld trugen, scheint so ziemlich überwunden zu sein. Dieselbe entsprang aus dem Mißtrauen, welches man in Rio eine Zeit lang gegen die Blumenauer Produkte hegte, weil bei der Ausfuhr derselben nicht mit der gehörigen Vorsicht zu

Artikel namentlich waren es, die zuweilen
:ſandt worden waren, daß ihrer Ausfuhr
chſen: Butter und Zigarren. Die Koloniſten
) die Exporteure trugen kein Bedenken, die=
)erſchicken. Wenn hier die Abhilfe in der
it lag, ſo ſteht man der neuen, durch die
landenen Kriſe machtlos gegenüber. Hier
rrlichkeit. Man darf den Export nicht aus
des Geſchäftes oder Verluſten aus den
chon die erſte Kriſe gelehrt hat, einen ver=
)ewinnen, hält ſchwerer, als einen neuen ſich

vorhergehenden ausgeführt, Blumenau eine
Kolonie iſt, ſo ſind die Anfänge von In=
handen. Einige derſelben hatte ich ſchon zu
Reismühlen, die Zigarrenfabriken, die Säge=
ßen Maisproduktion auch eine beträchtliche
ige ſind, und daß in der vorwiegend von
auch viel Bier gebraut wird, erſcheint faſt
)enden möchte ich einiger vereinzelter in=
ng thun, welche kennen zu lernen ich Ge=

Stadtplatz eine Oelmühle eingerichtet, mit
nusöl herſtellt. Wenn man ſieht, wie leicht
)achſen und wie wenig Pflege dieſelben be=
ıß die Etablirung eines ſtändigen Abnehmers
ſer Kultur äußerſt günſtig eingewirkt habe.
ſo. Der Fabrikant erhält bei weitem nicht
r mit ſeinen Maſchinen verarbeiten könnte.
ſten nach der Urſache dieſer Erſcheinung, ſo
h angegeben der Umſtand, daß der Rizinus
. Flußvorländern gut gedeihe und die That=
ſehr verſchiedenen Zeiten reife Früchte trage,
gelmäßige ſein kann. Allein die erſtere An=
en Erfahrungen nicht zutreffend zu ſein, und
ntſcheidende Grund für den Mangel an An=
her Vorländer noch keine Rizinusbäume auf=
nent halte ich für kein erhebliches Hinderniß
. nicht in allzugroßem Umfange betriebene
das ſind nur Ausflüchte, der wahre Grund
der Bauern, etwas neues anzufangen, die
verloren hat. Daß unter ſolchen Umſtänden
mendoim, Mundubi, Arachis hypogea),
eben beſprochenen viel Pflege erfordert, erſt
men worden iſt, kann nicht Wunder nehmen,
h, auch dieſen Mangel an Betriebſamkeit mit
huldigen zu wollen. Um mit dieſer werth=
Probe zu machen, war Herr Schaefer ge=
von auswärts zu beziehen. Gegenwärtig

ſich derſelbe, von einzelnen Preſſungen einer einheimiſchen
abgeſehen, auf die Fabrikation des Rizinusöles. Zu dieſem
den die von den Koloniſten oder den aufkaufenden Vendiſten
em Zuſtand gelieferten Früchte in einer hydrauliſchen Preſſe
mäßig erwärmt, gepreßt, der Rückſtand von ſteinernen Wal-
kt, um ſodann ein zweites Mal gepreßt zu werden. Das ſo
Oel wird mittelſt eines von Herrn Schaefer erfundenen Ver-
vorzüglicher Weiſe gereinigt. Auch auf dieſen Geſchäftszweig
Niedergang der Preiſe ſehr drückend; iſt doch das Kilo
von 800 Reis faſt auf die Hälfte dieſes Betrages herab-
Bedauerlich iſt es auch, daß die Oelkuchen keine rentable
g finden können — denn die als Dünger iſt bei den hieſigen
en natürlich nicht als ſolche zu bezeichnen — da dieſelben
Vieh bekanntlich ſchädlich ſind, und Gasfabriken, die in São
e Kuchen benutzen — für Blumenau natürlich nicht in Betracht

Rio Teſto exiſtirt eine Spinnerei und Weberei der Firma
d Hadlich. Der Rohſtoff für die erſtere wird leider nicht in
e ſelbſt produzirt; die Baumwolle ſoll nicht beſonders gut ge-
für man dem lehmigen Boden und dem Umſtande Schuld
die gerade zur Zeit der Reife eintretenden heftigen Regen oft
Ernte verderben. Allein die Kolonie beſitzt am rechten Ufer
y auch Sandboden, und zur Vermeidung des zweiten Uebel-
ßte eine Sorte gewählt werden, welche die reifen Köpfe hängen
ß der Regen ihr keinen Schaden zufügt. Der wahre Grund
'angel dieſer Kultur bildet wieder das Beharrungsvermögen.
die Baumwolle im hieſigen Klima gedeiht, davon habe ich mich,
: ſchon im Itapocúthal mit ſeinem Lehmboden, ſo doch ſicher
ndboden der Küſte mit eigenen Augen überzeugt. Uebrigens
Herr Karſten hin und wieder einen kleinen Poſten im Lande
Baumwolle, und hat auch zum Zweck der Entkernung derſelben
ine angeſchafft. Allein auf ſolche kleine Quantitäten läßt ſich
'in Geſchäft baſiren, ebenſo wenig wie auf die unbedeutenden
m Schafwolle, die ihm hin und wieder angeboten werden,
er, der Umſtände halber, die ſolche geringe Quantitäten ver-
ld wegen der langen Zeit, die ſie oft liegen müſſen, bis eine
eitung lohnende Menge zuſammengekommen iſt, nur mit
per Kilo bezahlen kann. Solche Preiſe enthalten natürlich
ür den Koloniſten keine Aufmunterung, ſich auf die immerhin
haſzucht einzulaſſen.
weitaus größten Theil der zu verſpinnenden Baumwolle be-
irma daher aus den nördlichen Provinzen Braſiliens, während
rn für ihre ſechs mit Waſſerkraft getriebenen, aber augen-
jt alle im Gange befindlichen Webſtühle, ſoweit ſie es nicht
gt, aus England kommen läßt. Da in der Fabrik ſelbſt nur
n, und zwar mittelſt Catechu hergeſtellt werden, ſo muß auch
le Garn aus der gleichen Quelle bezogen werden.
gewebten Stoffe, meiſt zu Arbeitsanzügen gebraucht, finden
natürlich nur in der Kolonie ſelbſt Abſatz, was in gleicher

den etwas feineren Geweben gilt, welche die erſt ſeit kurzer
htete Weberei des Herrn Röder liefert. Derſelbe arbeitet mit
Dampfkraft getriebenen, in England hergeſtellten Webſtühlen,
nſo, wie alle Hilfsmaſchinen, neueſter Konſtruktion ſind. Er
chfalls die Garne aus England, aber nur in rohem Zuſtande,
ſelbſt eine mit Dampf arbeitende Färberei eingerichtet hat, mit
echte Farben zu erzielen im Stande iſt. Dadurch genießt er
ı Vorzug einer Zollerleichterung. Unlängſt iſt nämlich der
)ll auf rohe Garne und auf Farbſtoffe heruntergegangen, der
te Garne aber geſtiegen. Die Kette wird mit Arrarutkleiſter
die fertigen Stoffe aber werden weder appretirt noch gepreßt.
r, der übrigens den großen Vortheil hat, über ausgedehnte
iſſe zu verfügen, will in nächſter Zeit ſein Etabliſſement noch
und gedenkt im kommenden Jahre auch mit der Ausnutzung
ntes auf die Bearbeitung der Ramiefaſer, wenn auch vor-
im kleinen Maßſtabe, zu beginnen.

heimathliche Induſtrie haben zwei Brüder, die Herren Häring
itz nach Blumenau verpflanzt, indem ſie daſelbſt eine Strumpf-
otweberei einrichteten. Die Trikotwaaren werden auf zwei
nen aus Rouen, die Strümpfe auf ſächſiſchen Maſchinen gewirkt.
Firma kauft ihre ſämmtlichen Garne in England ein, nicht
ieſe billiger und beſſer ſind, ſondern weil auch die Verkaufs-
n günſtiger ſind, als für den Kauf deutſcher Garne. Für
eine fünfmonatliche Vorausbezahlung geleiſtet werden, welche,
ma ſelbſt auf Kredit an die Vendiſten zu verkaufen gezwungen
rückend wirkt, während ſie die engliſche Waare bei einem
ár in Rio kaufen kann und dabei noch den Vortheil hat, in
)em Gelde bezahlen zu können. Bei dieſer Gelegenheit ſei
Falles erwähnt, der die Unbeholfenheit der Hamburger Spe-
der einmal grell beleuchtet. Die Firma hatte an drei ver-
ſächſiſchen Plätzen je eine Maſchine beſtellt, und dieſe alle drei
)amburger Spediteur dirigirt. Dieſer weiß nichts Geſcheiteres
ls jede Maſchine für ſich zu verſenden und dadurch den Be-
ürlich die dreifachen Portokoſten und Speſen aufzuhalſen. Die
l, welche produzirt werden, ſind Strümpfe und Hemden aus
bwolle und Baumwolle, von denen die Waaren aus letzterem
r im Sommer, erſtere mehr im Winter abgehen.

ich ſei noch des Unternehmens eines Eiſengießers gedacht,
ößtentheils aus altem Eiſen verſchiedene Gußwaaren, insbe-
ldwirtſchaftliche Maſchinen, herſtellt und Reparaturen anfertigt.
tet ſein Geſchäft als rentabel, klagt aber über den Mangel an
chulten Arbeitern. Auch die Bereitung von allerhand Likören,
Konſerven und dergleichen, für welchen Geſchäftszweig die
ſo unendlich viel Rohmaterial liefert, wird von einem Fach-
nn auch bis jetzt doch wohl nur in kleinem Maßſtabe, betrieben.
nau ſelbſt iſt für dergleichen Dinge wenig Abſatz, und einen
inzelt daſtehenden Geſchäftszweig gleich auf Export einzurichten,
h ſtets ein riskantes und jedenfalls viel Anlagekapital er-
Unternehmen.

Alles in Allem betrachtet, liefert uns die Blumenauer Industrie von neuem den Beweis, mit welchen Schwierigkeiten in einem jungen Kulturland industrielle Unternehmungen zu kämpfen haben. Namentlich ist es der Mangel an gelernten Arbeitern, und die hohen Ansprüche, welche in Folge hiervon die wenig vorhandenen stellen, die äußerst hinderlich sind. Ist der Unternehmer nun aber gar nicht selbst durch und durch Fachmann, so wachsen die Schwierigkeiten ins Ungeheure. Derselbe ist den Launen seiner Untergebenen dann völlig schutzlos preisgegeben, und die Frage, ob eine gute Waare geliefert wird, hängt dann nicht von ihm, sondern von dem guten Willen der letzteren ab. Die zweite große Schwierigkeit liegt in der Beschaffung brauchbarer Maschinen, in der fast schutzlosen Abhängigkeit, in welcher sich der Unternehmer hier von dem guten Willen und der Einsicht der kontinentalen Exporteure befindet, und eine dritte in der Gefahr, daß die nöthigen Reparaturen nicht in gehöriger Weise ausgeführt werden. Ein vierter Punkt betrifft die Beschaffung des Rohmaterials und der Hülfsstoffe, die, wenn sie nicht im Lande erzeugt werden, auch nicht immer leicht in der gewünschten, für die oft abnormen Verhältnisse des Produktionsortes passenden Qualität (ich erinnere nur an den großen Feuchtigkeitsgehalt der Luft in Brasilien) erhältlich sind. Für diejenigen Industrien, die nicht, wie die der Gewebe, einen genügenden inneren Markt haben, hält es zum fünften auch schwer, sich auswärts Absatz zu suchen, namentlich, wenn die betreffenden Unternehmungen nur vereinzelt auftreten. Schließlich sei noch des besonders in Brasilien herrschenden Uebelstandes gedacht, daß die Regierung ihre Zollgesetze oft genug ohne Einsicht in die wirtschaftlichen Bedürfnisse der Bevölkerung, ja nicht selten ohne jede Rücksicht auf dieselbe erläßt und dadurch das Emporkommen gewisser Exportindustrien ungeheuer erschwert, wenn nicht gar unmöglich macht.

Für die Zukunft der Kolonie Blumenau ist eine neuerdings geplante und wie ich höre in der Zwischenzeit auch wirklich durchgeführte Verbindung mit dem Hochland von höchster Wichtigkeit. Der Gedanke ist aus der Mitte der Bewohner der Kolonie angeregt; es sind von diesen bereits 9 Conto gekennzeichnet worden, und man hofft, auch für den Fall der Nichtbetheiligung seitens auswärtiger Interessenten, das Projekt mit eigenen Kräften durchzuführen. Es ist eine werthvolle Frucht des starken Gemeinsinns, welcher in der ganzen Kolonie zu herrschen scheint, und der in seinen ersten Anfängen wohl auch auf die persönlichen Anregungen Dr. Blumenaus zurückzuführen ist. Wenn man übrigens vielfach von den Kolonisten die Behauptung aufstellen hört, diese Verbindung würde denselben eher Schaden als Nutzen bringen, weil das billige Kampvieh die Preise ihres guten Milchviehes drücken würde, so ist eine solche Ansicht als irrig zurückzuweisen, angesichts der Thatsache, daß in der Kolonie Dona Franziska trotz der vorzüglichen Verbindung des Küsten- mit dem Hochlande, und trotz der lebhaften Einfuhr von Kampvieh von dort, die Preise des Milchviehes durch den Preis des letzteren nicht im Geringsten beeinflußt werden.

Einen zweiten Herzenswunsch Blumenaus, die Verbindung mit der großen, längs der brasilianischen Küste hinlaufenden Telegraphenlinie zu erlangen, hofft man in nicht allzuferner Zeit gleichfalls erfüllt zu sehen.

die Kolonie Blu-
die Frage einer
dieſer Beziehung
Regierung bei dem
ſäſſiger Koloniſten
ſo daß Hunderte
h anderwärts in
Sul, anzuſiedeln.
haben, einzig und
laſſen.
antiſche Thal der
Gelegenheit hatte,
nachbarten Regie-
cher Beziehung eine
fangs viele Unter-
derſelben durch
nzipation der Ko-
treibenden, daher
portiren. Wenn
bedeutend zurück-
uld, daß es nicht
den braſilianiſchen
chſagt, ſie hätten
Kolonie gehandelt.
tens der Direktion
e Land innehatten,
n ſich einen weit
eit u der Roſſa.
neueingewanderten
ie Geräthſchaften,
Kaufmannsladen
mis in Empfang,
ſelben Geſchäft zu
rituoſen anzulegen.
indung Brusques
g hergeſtellt wer-
e liegt, keine ge-
Umſtand, der bei
Ungunſten des
ige Male erbaut
Ingenieur über-
5 Milreis erhielt,
g in unendlichen
gend, ſondern ſie
nach vieler Geld-

wie in Blumenau.
üblichen Verkauf
ſtens das fertige

Schmalz an die Vendeiros. Die zahlreich hier angesiedelten Badenser haben aus ihrer Heimath den Wein- und namentlich den Tabakbau mitgebracht. Auch hier ist ein von dem in Blumenau üblichen verschiedenes Verfahren zu konstatiren, indem die Badenser den Tabak selbst gähren lassen und erst dann an den Vendeiro verkaufen. Fleißige Leute bringen es dann manchmal bis zu 100 Arroben, was eine Einnahme von ca. 400 Milreis repräsentirt. Auch werden viele Cigarren von den Kolonisten selbst gemacht; dieselben sind aber in Rio nicht beliebt und werden schlechter bezahlt (meist mit 6 Milreis), als die von Fabrikanten gefertigten.

Einen besonders wichtigen Geschäftszweig in Brusque bildet der Holzhandel. Interessant ist es dabei, die Gewinnvertheilung unter die verschiedenen mitwirkenden Kräfte zu verfolgen. Es giebt Leute, welche einen Erwerb daraus machen, das Holz für den Sägemüller mit ihren eigenen Ochsen und selbst gemietheten Jungen aus dem Walde herauszuholen, zu „puschen", wie der abscheulich brasilianisch-deutsche Ausdruck lautet. Ein solcher Puxador erhält zwei Drittel der Bretter auf der Mühle. Dafür muß er den Weg in den Wald hauen, ihn so stubbenfrei machen, daß er mit den Stämmen passirbar ist, und das Holz behauen auf die Mühle in schneidgerechter Lage liefern. Diese Arbeit ist eine für Menschen und Vieh sehr anstrengende. Oft müssen die Stämme mehrere Male bergauf und bergab gezogen werden, immer durch die eigens erst zu diesem Zweck hergestellte Waldpicade hindurch, bis sie endlich an eine Straße gelangen, wo sie dann zu zwei oder höchstens zu drei auf Wagen fortgeschafft werden. Der Puxador hat nun von seinem Gewinn an den Waldbesitzer 400—500 Reis, und falls derselbe die Stämme hat behauen lassen, das Dreifache, also 1200—1500 Milreis zu zahlen — wie überall hier kommt auch in diesem Falle der Grundbesitzer am schlechtesten weg. Nicht immer läßt der Sägemühlenbesitzer das Holz von fremden Leuten holen; hat er ein eigenes Gespann, so ist es für ihn vortheilhafter, diese Arbeit im Tagelohn besorgen zu lassen. Er zahlt dann einem erwachsenen Menschen 800 Reis bis 1 Milreis pro Tag, einem Jungen 8 bis 10 Milreis pro Monat und Beiden die Kost.

Unter halbwegs günstigen Verhältnissen kann er am Tag das Material für 8—10 Dutzend Bretter holen lassen. Der die Sägemühle versehende Arbeiter wird im Akkord bezahlt, er bekommt 500 Reis für das Dutzend ohne und 400 Reis mit der Kost. Je nach der Wasserkraft kann er 3 bis 6 Dutzend am Tag schneiden. Die Ungleichheit, die dadurch im Lohn entsteht, wurde mir gegenüber damit gerechtfertigt, daß ein guter Schneider auch immer eine gute Mühle fände. Das Dutzend Bretter wird in Brusque jetzt mit 5,600 Mil. bezahlt, ein Preis, der gegen den früherer Zeiten sehr niedrig ist, aber immer noch verhältnißmäßig hoch gegenüber dem vor einigen Monaten gezahlten von 5 Milreis für das Dutzend.

Seitdem zwei Fahrstraßen ins Innere der Provinz gebaut worden sind, haben bereits einige Matémüller ihre Geschäfte von Curityba weg an einzelne Punkte dieser Straßen verlegt, und wenn die Hauptfabrikation noch immer in Curityba geblieben ist, so kann man das nur dem Umstande zuschreiben, daß jene Straßen nicht, wie die Graciosastraße, makadamisirt sind, und daher bei anhaltendem Regenwetter sich als kaum passirbar erweisen. Diese Erscheinung: das Aufsuchen der Produktionsorte seitens der Verarbeitungsindustrie ist eine allen Ländern mit geringer Verkehrsentwickelung, undichter Bevölkerung und mangelnder Arbeitstheilung eigenthümliche, tritt aber beim Matégeschäft ganz eigenartig ausgebildet hervor. Da nämlich bei der Verarbeitung des Maté ca. 33 pCt. mehr oder weniger unbrauchbarer Abfall entsteht, dergestalt, daß drei Arroben Rohmaté nur 2 Arroben benefizirten geben, so wäre es für die Fabriken am vortheilhaftesten, sich unmittelbar an den Hauptgewinnungsorten des Rohproduktes niederzulassen, um auf diese Weise den dritten Theil aller Transportkosten zu sparen. Diesem Unternehmen würde sich aber der schwierige, wenn nicht ganz unmögliche Transport der Benefizirungsmaschinen auf anderen Wegen als guten Fahrstraßen, sowie der Umstand hindernd entgegenstellen, daß jene nicht makadamisirten, bei Regenwetter fast unergründlichen Schlamm enthaltenden Kampwege nur einen ganz unsicheren Verkehr gestatten, der den Fabrikanten die Einhaltung bestimmter Lieferungsfristen oft unmöglich machen würde. Daher kommt es denn, daß wir die Matémühlen stets an den Endpunkten der guten Straßeu finden, und wenn diese vorgeschoben werden, mit ihnen vorrücken sehen. Die Bewegung ist natürlich keine absolute. Nicht Jeder hat so viel flüssiges Kapital, um die Umsiedelung sofort oder überhaupt vollziehen zu können, und auf der anderen Seite wagt gar Mancher ein Vordringen auch auf verhältnißmäßig schlechten und unsicheren Wegen. So sind von den 40 Matéfabriken, die bis 1885 im Küstenland (in Morretes, Antonina, Porto de Cima und anderen Ortschaften) bestanden, immer noch 5 unten geblieben, während nach dem Bau der nicht makadamisirten Straßen von Curityba ins Innere nach Campo largo schon 6, nach Lappa eine und nach Palmeira 2 Fabriken vorgerückt sind.

Außer der Transportverbilligung des Fabrikates ist es aber noch ein anderer Grund, der den Matémüller immer mehr nach dem Innern zieht; die Hoffnung, seinen Konkurrenten möglichst viel Rohmaterial wegzufangen. Um nun aber dieses Ziel auch ohne Verschiebung der Fabrik zu erreichen, sucht der Matémüller recht viele Agenten ins Innere zu setzen, die in seinem Auftrage den Maté von den Tropeiros aufkaufen und ihnen dafür importirte Waaren verkaufen. Auch selbstständige Handeltreibende, die den Maté auf eigene Rechnung aufkaufen, streben immer mehr ins Innere vorzudringen. Diese Thatsachen sind von großer Bedeutung für die ganzen Wirtschaftsverhältnisse; denn mit dem Vordringen des Vendisten dringt auch stets ein gewisser Grad von Kultur ins Innere ein, und die Niederlassung solcher Zwischenhändler an bisher gar nicht oder nur schwach bewohnten Orten legt oft den Grund zu späteren Verkehrszentren.

Während dieses Zwischenhandelssystem jetzt das allein übliche

rüher der direkte Verkehr zwischen Matémüller und Tropeiro errschende. Als Grund für die veränderte Sachlage geben die Thatsache an, daß die Matémüller den Tropeiros stets keiten bei ihren Einkäufen zu machen suchten, die Waare wurde und der Preis gedrückt oder gar ihre Annahme ganz verweigert. Weise sah sich der Tropeiro oft am Ende einer langen und be- n Reise in allen seinen Hoffnungen getäuscht und es konnte ihm : willkommen sein, wenn seine Waare ihm schon vorher auf dem abgekauft wurde. Diese Tropeiros sind gewöhnlich auch die ner der Wälder, aus denen der von ihnen transportirte Maté wird, oder haben solchen von anderwärts aufgekauft. Für uten, Trocknen und Verpacken zahlt der Eigenthümer seinen — Beide sind ausschließlich Brasilianer — mindestens 500 Reis e (15 kg). Die Verpackung geschieht entweder in Sestern, us Taquararohr oder in Leinwandsäcken, letztere, welche aus Sackleinwand angefertigt werden und natürlich ein auf der Reise haltendes Produkt gewährleisten, stellt die Matéfabrik, erstere e Arbeiter selbst anfertigen, wobei sie das rauhe, behaarte, so- Taquara asprota und das glatte Taquara lisa dem icken Taquara assú gewöhnlich vorziehen. Von dem sämmt- ch Curityba gelangenden Maté soll nur der vierte Theil in nd drei Viertel in Säcken dorthin geschafft werden.

Vendist, der den Maté, sei es auf eigene Rechnung, sei es im Auf- kauft, und dabei gewöhnlich 100 Reis per Arrobe verdient, nimmt eine Benefizirung des Rohmaterials vor, indem er die gröbsten , die den Preis des Maté nur herabsetzen und seinen Trans- rhältnißmäßig vertheuern würden, aussieben läßt. Da eine last (Cargueire), welche 6 bis 8 Arroben hält, für 200 Reis . wird, dieselbe aber oft bis zu einer Arrobe Holzstücke enthält, Gewinn des Kaufmannes immerhin ein nicht zu unterschätzen- nders wenn er fern von der Hauptstadt seinen Sitz hat. Daß Tropeiro gezahlte Preis durch die Menge des ausgeschiedenen einflußt wird, ist natürlich. Das Streben also, den Maté so e möglich im rohen Zustande zu transportiren, macht sich auch Weise geltend, und der nach dem Innern vordringende Vendist dieser Hinsicht gleichsam zum Vorläufer des Fabrikanten.

weitere Versendung von der Vende aus geschieht nun entweder en oder gleichfalls mit Maulthiertruppen. Charakteristisch für ten Zustand der Wege ist die Thatsache, daß beide Transport- 1 gleichen Preis haben. Er beträgt ungefähr 5,5 Reis per d Kilometer, z. B. 800 Reis per Arrobe von Ponta Grossa (Distanz yba 144 km), 400 Reis von Lappa (Distanz 68 km); auf schlech- gen dagegen ist der Preis etwas höher, so z. B. von Arraial (Distanz 40 km) 250 Reis. Der Gefahr nun, daß der aus n Gegenden kommende Maté allmählich aufhören könnte, seine tkosten zu decken, wirkt in überaus glücklicher Weise der Um- gegen, daß der Maté, je tiefer er im Innern wächst, desto er ist. Während beispielsweise für den aus der Umgegend von herrührenden Maté zur Zeit nur 1,800 Milreis bezahlt wird,

erzielt der aus der Gegend von Ponta Grossa kommende einen Preis von 2,400 per Arrobe.

Nach der Ankunft in der Fabrik wird das Rohmaterial häufig, wenn auch nicht immer, je nach seiner Güte, Reinheit und Farbe in 4 bis 5 Klassen getheilt, die sodann, jede für sich, folgendem Verfahren unterworfen werden.

Zunächst kommt der Maté in einen konischen, geneigt liegenden Trockenzilinder, aus welchem er durch die Rotation desselben in einen Separirzilinder fällt, der vermittelst einer Ventilationsvorrichtung auf der einen Seite die Blätter, auf der andern die Holzstäbchen, beide nach verschiedenen Größen getrennt, hinausschüttelt. Die gröberen Blätter werden mittelst Holzstampfer, in einigen Fabriken neuerdings auch mit Stahlscheiben zerkleinert, beziehungsweise in einen feinen Staub verwandelt und dieser Prozedur nach vorangegangener Sortirung noch einige Male unterworfen. Die Holzstäbchen wurden früher gleichfalls mit Stampfmaschinen bearbeitet, aber da diese die aromatische Schale von dem werthlosen weißen Holz sonderte und somit ein minderwerthiges Erzeugniß ergab, so läßt man sie jetzt durch extra zu diesem Zweck erfundene Schneidemaschinen in Stücke von einem Zentimeter Länge zerkleinern. Diese Holzstückchen werden, und zwar zu einem Viertel des Gesammtgewichts, den feinen Blättern und dem noch feineren Staub beigemischt, einmal, weil sie mehr Aroma wie jene haben, und dann auch, damit sie bei dem üblichen Aufschlürfen des Maté durch kleine Röhrchen gleichsam als Sieb dienen, der das Eintreten der Matémasse in das Röhrchen verhindern soll. Der Grad, bis zu welchem die Zerkleinerung der Blätter geführt wird, richtet sich nach dem Geschmack der Bezugsländer. Argentinien und Uruguay verlangen ganz feinen Staub, Chile will eine etwas gröbere Sorte, und das wenige, was zum Konsum in Brasilien selbst bestimmt ist, besteht aus ganz gelassenen oder nur wenig zerkleinerten Blättern.

Das Fabrikat wird nun entweder in Fässer von 40, 75 oder 125 kg Inhalt oder in Rohhäute, sogenannte Surrões, verpackt. Das Einstampfen in die Fässer geschieht mit der Hand, da die Arbeit mit der Maschine sich als unpraktisch erwiesen hat. Dagegen wird mit Maschinenkraft der Deckel auf das Faß gedrückt und auf diesen die Marke gepreßt. Jede Qualität, deren die größeren Fabriken 4 bis 5 unterscheiden, enthält dabei einen besonderen Namen, meist Namen von Anverwandten der Fabrikanten oder als Höflichkeitsbezeigung auch von solchen der ausländischen Importeure. Die größeren Fässer sind für den Konsum in den Hafenstädten, die kleineren für die entfernter liegenden Ortschaften und die Surrões zum Transport auf Mulen oder gar zum Hinschleifen auf der Erde bestimmt. Der Transport des Maté zum Hafen ist seit Erbauung der Eisenbahn nach Paranaguá wenn auch nicht billiger, so doch bequemer geworden. Die Fässer sind nicht der Durchnässung und Beschmutzung ausgesetzt und das ganze Transportgeschäft wickelt sich glatter ab. Dagegen ist der Frachtpreis der Eisenbahn ein so hoher — 27 Milreis per Tonne — daß es noch immer Fabriken giebt, welche den Transport auf der Graziosastraße, trotzdem sie sich in sehr schlechtem Zustande befindet, vorziehen, in Folge dessen von den 500 in früherer

ort verkehrenden Frachtwagen immer noch 100 im Betriebe sind. ößeren Fabriken genießen die Bequemlichkeit, daß die in der Stadt gteten Pferdebahnlinien bis vor die Thüren ihrer Etablissements woselbst die Fässer und Häute in die Güterwagen eingeladen und nach dem Bahnhof geschafft werden können. Die Fracht beträgt Reis per 1000 kg.

er Preis des brasilianischen Maté ist im Laufe der Zeit manchen kungen ausgesetzt gewesen. Eine Zeit lang war er sehr tief ge- als die echten Blätter mit allerhand werthlosem Zeug untermischt Handel kamen, und auf diese Weise das Vertrauen in die Güte aren untergraben wurde. Der Krieg mit Paraguay, dem Haupt- nten Brasiliens in der Matéproduktion, hatte eine vorüber- Steigerung des Preises zur Folge. Jetzt steht der Preis spanische Arrobe (11,460 kg) auf 2 Pesos fuertes*), wobei der ur die Kursdifferenz, und zwar bei Argentinien die doppelte, zu hat.

er Export des Maté ist leider im Abnehmen begriffen. Er ist und 18 Millionen kg in früheren Jahren auf 15 bis 16 Mill. kg gangen. Im ersten Semester des Jahres 1888 wurden nur ll. kg exportirt. Im Betriebe sollen gegenwärtig 44 Mühlen ovon ungefähr der vierte Theil mit Dampf, die übrigen mit raft getrieben werden. Dieselben beschäftigen gegen 500 Arbeiter zu dem durchschnittlichen Tagelohn von 2 Milreis pro Tag ohne Beköstigung.

Von dem Umfang des Matéexportes und dem Preise des Fabrikates hängt, da der Maté der einzige nennenswerthe Exportartikel der Provinz ist, der ganze Stand von Handel und Wandel ab. Geht das Matégeschäft gut, so kommt, wie der vulgäre Ausdruck lautet, viel Geld unter die Leute und der Umfang des Umsatzes in allen Geschäften ist ein großer. Deutlicher wird dies noch, wenn man hört, wie viele Gewerbetreibenden direkt für das Matégeschäft arbeiten.

Da ist zunächst die Schindel- und Faßmacherei. Die zur Fabrikation der Fässer bestimmten sogenannten Schindeln werden aus dem Holze der auf dem brasilianischen Hochland in großen Beständen wachsenden Pinheira (Araucaria brasiliensis) gefertigt. Entweder thun das die Besitzer solcher Wälder, meist eingewanderte Kolonisten, selbst, oder sie liefern nur die mit der Quersäge geschnittenen und mit der Axt roh behauenen Klötze, aus welchen dieselben angefertigt werden, nach einer der beiden in Curityba befindlichen, mit Dampf betriebenen Schindelfabriken. Sie erhalten dort für die circa 1,06 m langen zur Anfertigung der Faßböden benutzten Klötze 18 Milreis pro 4 cbm (sogen. Klafter), und für die 0,90 m langen, zu Faßdauben benutzten, 16 Milreis per Klafter. In der Fabrik werden die Blöcke mittelst einer Kreissäge in die genau erfoderliche Länge geschnitten, die Bodenklötze in der Mitte getheilt, eine Nacht über gedämpft und dann mit einer liegenden Kreissäge in Bretter geschnitten. Durch entsprechende Maschinen gehobelt und gesägt werden diese, falls sie zu Böden bestimmt sind, mittelst Kreissäge je zu drei Stück

*) 1 Peso fuerte = 3,40 ℳ (dem Kurse unterworfen).

zu einer solchen Bodenform geschnitten, und, falls sie zu Faßdauben dienen sollen, in der Mitte etwas ausgehöhlt, um so die nöthige Ausbauchung am Faß zu erleichtern. Die von den Kolonisten selbst gefertigten Schindeln sind nicht geputzt, d. h. gehobelt, gefugt und ausgebaucht; sie erzielen daher nur einen geringeren Preis als die Fabrikschindeln, obwohl von manchen Fabriken die von Kolonistenschindeln gefertigten Fässer mehr geschätzt werden, weil dieselben stärker und wasserdichter sind, als jene.

Der in den Schindelfabriken gezahlte Tagelohn beträgt 1 bis 2 Milreis. Qualifizirte Arbeiter verdienen aber den Monat 65 bis 75 Milreis und mehr. Der Verdienst der Kolonisten bei der Schindelmacherei läßt sich kaum berechnen, weil dieselbe nur nebenbei und ohne System betrieben wird.

Wie nun die Schindelmacherei die beiden Gewerbeformen der Fabrikarbeit und der Hausindustrie, so umfaßt die Faßmacherei den handwerksmäßigen und jenen Betrieb, den man als Werkstättenarbeit bezeichnen konnte, und der auch in Deutschland beispielsweise in der Weberei vorkömmt. (Man vergleiche die Beschreibung derselben in meiner Schrift: Die Lage der Hausweber im Weilerthal.) Die eine der beiden Schindelfabriken läßt nämlich in ihren eigenenen Werkstätten Fässer im Akkord machen von Leuten, welche nicht der Fabrikordnung unterworfen, sondern in ihren Arbeiten selbstständig sind, mit eigenem Handwerkszeug arbeiten und auch die Hilfsstoffe zum Theil selbst, allerdings aus den Vorräthen der Fabrik einkaufen müssen. Die Technik des Faßmachers, welche für die Werkstättenarbeiter und die Handwerker die gleiche ist, besteht ungefähr in folgender Manipulation: Der Arbeiter nimmt die erforderliche Anzahl der genau die Länge des Fasses haltenden, in der Breite aber untereinander abweichenden Schindeln und stellt dieselben in einem eisernen Reifen zusammen. Ein zweiter um die Schindeln gelegter bis zu einem Drittel der Höhe von jenen ersten abstehender Reifen hält dieselben so fest zusammen, daß sie an der anderen Seite mittelst eines von einer Handkurbel bewegten Strickes nunmehr auch fest aneinander zusammengezogen werden können. Dieses Faß mit seinen provisorischen Eisenreifen ist nunmehr transportabel und wird außerhalb der Werkstätte in der Weise ausgeräuchert, daß es über einen Haufen brennender Hobelspäne gestellt wird. Die Ausräucherung soll den Zweck haben, das Holz geschmeidiger und den in Fässern aufzubewahrenden Maté haltbarer zu machen. In der That sind auch die Schindeln jetzt so biegsam geworden, daß die eisernen Reifen mit Leichtigkeit auf die Mitte des Fasses zu mittelst eines Treibholzes und eines Schlägels hinabgetrieben werden können. Der an beiden Seiten über die Reifen überstehende Theil des Fasses wird mit dem Zugmesser, eine Schneide mit Holzgriffen, die der Arbeiter mit beiden Händen hält und auf sich zuführt, glatt gestrichen, die innere Seite, soweit es möglich ist, mit dem sogenannten Kerbmesser ausgehobelt, und schließlich nahe dem Rande mit der Krösung eine Rinne gefurcht, welche zur Aufnahme der Bodenbestandtheile bestimmt ist. Sind die drei Bodentheile oben und unten hineingezwängt, so werden die definitiven aus Holz bestehenden Reifen um das Faß herumgetrieben, indem sie zunächst um das Faß herumgelegt durch eine Einkerbung an der

Stelle, wo sich die beiden Enden treffen zusammengehalten und nachdem die überflüssigen Enden abgehauen sind so tief hinabgetrieben werden, daß in Folge der dadurch entstandenen Verringerung des Umfangs die eisernen Reifen von selbst herabfallen. Die Holzreifen, deren an die großen Fässer 12, an die kleinen nur 10 anzulegen sind, werden nunmehr mit Nägeln an das Faß befestigt. Der untere Boden, welcher im Gegensatz zu dem oberen, nie mehr herausgenommen zu werden bestimmt ist, wird durch einen an der Innenseite angebrachten Reifen besonders befestigt. Während nun die eisernen Reifen von der Fabrik geliefert werden, ist der Ankauf der hölzernen Reifen und der Nägel Sache der Arbeiter. Die zum Reifenschneiden tauglichen Capoeirabäume läßt die Fabrik mit der Eisenbahn aus dem Küstenlande kommen und läßt sie zu 360 bis 380 Reis per Dutzend ab. Von einem Dutzend dieser Bäumchen können 2 bis 3 Dutzend Reifen geschnitten werden. Nägel verkauft die Fabrik zu 1 Milreis das Packet, dessen Inhalt für 25 bis 26 Fässer hinreicht.

Der Arbeiter rechnet gegen 200 Reis Auslagen für ein großes Faß, dessen Anfertigung ihm mit 600 Reis bezahlt wird und von denen er bei strammer Arbeit 6—8 am Tage liefern kann.

Die bei Handwerkern arbeitenden Gesellen erhalten zwar den gleichen Lohn wie die Werkstättenarbeiter, stehen sich aber doch etwas besser als diese, weil die Hilfsstoffe ihnen etwas weniger kosten. Sie zahlen für ein Dutzend Reifenbäumchen, welche von den Kolonisten aus der Umgegend hereingebracht werden, nur 280 Reis und für ein Packet Nägel nur 900 Reis.

Der Verdienst der selbstständigen Handwerker, wenn sie ohne Gesellen arbeiten, läßt sich aus folgenden Daten berechnen. Tausend Schindeln reichen zu 40 Fässern hin. Dieselben kosten 18 Milreis wenn sie von Kolonisten bezogen werden, in welchem Falle aber der Faßmacher noch die Arbeit des Putzens zu verrichten hat. Auch abgesehen von dieser Arbeit bekommt der Handwerker, da er noch die Reifen schneiden muß, nur 4—5 Fässer am Tage fertig. An Auslagen rechnet er für das Faß von 70 kg Inhalt 600 Reis und der Verkaufspreis eines solchen beträgt 1,100 Milreis bis 1,200 Milreis. Fässer von 125 kg Inhalt werden mit 1,300 Milreis bis 1,400 Milreis, kleine Fässer von 40 kg Inhalt mit 1 bis 1,100 Milreis bezahlt. Nur bei den letzteren wird nicht nur an Auslagen, welche hier nur 320 Reis betragen, sondern auch an Arbeit erspart, da eine Schindel hier zwei Längen giebt. Diese Größe ist daher für den Handwerker die vortheilhafteste, wird aber im Ganzen viel seltener als die anderen beiden verlangt. Die Faßmacherei, welche übrigens auch von manchen Kolonisten als Nebenbeschäftigung betrieben wird, ist also immerhin ein ganz einträgliches Gewerbe. Durch die Verminderung des Maté-Exportes sind die Preise für die Fässer allerdings heruntergegangen und die Bestellungen weniger zahlreich geworden, ein Umstand, der zu lebhaften Klagen bei den Faßmachern Anlaß gegeben und in ihnen den Gedanken an eine Vereinigung gezeitigt hat, als deren Hauptzweck sich wohl die Festsetzung der Preise gegenüber den Maté-fabriken herausbilden wird.

Mit Recht jedenfalls führen die Handwerker darüber Beschwerde, daß sie die gleiche Gewerbesteuer zahlen müssen wie die Schindel- und

Faßfabrik, obwohl diese weit mehr Leute beschäftigt und einen viel größeren Umsatz hat als irgend einer der Handwerker. Diese Steuer beträgt 30 Milreis für Jeden, der mit Gesellen arbeitet, 10 Milreis für denjenigen, der keine Gesellen, sondern höchstens Lehrjungen beschäftigt.

Ueber die Anzahl der in der Faßfabrikation thätigen Personen sind mir sehr verschiedene Angaben gemacht worden; in keinem Falle werden es mehr als 200 sein.

Der Matéfabrik verdanken auch wenigstens einen Theil ihres Verdienstes die drei mechanischen Werkstätten, welche mit Dampf arbeitend, guß- und schmiedeeiserne Waaren liefern. Sie übernehmen nicht nur die Anfertigung einzelner Maschinentheile und jede Art Reparatur für die Matémühlen, sondern stellen auch ganze Maschinen-Einrichtungen für dieselben her. Außerdem fertigen sie an: Zuckerpressen, Farinhamühlen, Destillirkolben, Maschinentheile für Säge- und Mahlmühlen und allerhand kleinere Arbeiten, in denen sie mit den nicht fabrikmäßig eingerichteten einfachen Schmieden konkurriren. Das Rohmaterial bezieht der eine Fabrikant über Rio aus England, der eine versieht sich ausschließlich in Deutschland, und zwar obwohl er Schweizer ist, doch zum Theil aus reiner Sympathie für das Land seiner Muttersprache und der dritte kauft nur altes Eisen in Curityba selbst auf. Das englische Roheisen stellt sich auf 62 Milreis pro Tonne. Aus 1000 kg dieses Roheisens gewinnt der Fabrikant 800 kg Guß, indem 100 kg ganz verloren gehen und 100 kg als Aufguß abgehen. Das Kilo Guß verkauft er zu 400 Reis, ein Preis, der in Folge der Konkurrenz in nächster Zeit wohl fallen wird. Die Zuckerpressen werden namentlich für die italienischen Kolonien bei Morretes und Antonina bestellt, gewöhnlich im Preise von 3 Conto, die Farinhamühlen werden ebendahin zu 300 bis 1000 Milreis geliefert. Destillirkolben zur Gewinnung des Zuckerbranntweins stellen sich auf 300 bis 500 Milreis. Das hierzu benöthigte Kupfer kostet 2 Milreis pr. kg.

Für die Gebläse der Schmiedeöfen werden mit Vorliebe Holzkohlen, und zwar besonders die von den Kolonisten in zugedeckten Gruben in Kohle verwandelten Pinheiro-Aſtknoten verwandt. Der Sack hiervon wird mit 1 bis 1,300 Milreis bezahlt. Nur in den Zeiten erhöhter landwirtschaftlicher Thätigkeit wird die Zufuhr dieser Holzkohlen so gering, daß mit Steinkohlen gearbeitet werden muß. Der Gebrauch derselben ist erst möglich geworden, seitdem durch die Eisenbahn die Fracht einer Tonne Kohlen auf 5,400 Milreis gesunken ist, während früher den Fuhrleuten 40 Milreis bezahlt werden mußten. Die Dampfmaschinen werden übrigens auch jetzt noch in Curitiba größtentheils mit Holz geheizt, welches von den Kolonisten herangefahren mit 1,500 Milreis pro Kubikmeter bezahlt wird. Die Holzfeuerung soll sich, die geringere Heizkraft des Holzes in Betracht gezogen, auf $^2/_3$ des Preises der Steinkohlenfeuerung stellen.

Die in den drei mechanischen Werkstätten beschäftigten Arbeiter, deren Zahl sich auf kaum 50 stellen wird, erhalten einen Tagelohn von 2,500 bis 4 Milreis ohne Beköstigung.

Dadurch, daß ein Theil des Maté in Rindshäuten versandt wird, hat das Matégeschäft auch einen gewissen Einfluß auf das Gedeihen

Doch iſt derſelbe nicht bedeutend, da ſeit Fertig-
ıcioſaſtraße der Transport des Maté in Häuten,
er allein übliche und für den Maulthierverkehr auch
ıar, dem in Fäſſern immer mehr gewichen iſt, und
, des geſammten Transports umfaßt. Es gereicht dies
'até ſehr zum Vortheil, da derſelbe bei der Verpackung
twas von dem Geruch derſelben annimmt. Der Preis
wechſelnder, da dieſelben von einigen Kaufleuten, wenn
en Umfange, als Zahlungsmittel für importirte Waaren
nd ihr Preis daher von dem Schwanken des Kurſes
Die Kaufleute zahlen nach Gewicht, für das Kilo ge-
580 Reis. Eine große Ochſenhaut wiegt 28—30 kg.
Verfertigung der surrões werden die Häute nach ihrer
aſſer erweicht, in 2 Theile geſchnitten und zuſammen-
cke des Exports iſt nichts als ein einfaches Trocknen an

.

'r Viehzucht ſind die großen Kampflächen des Inneren
lbſt ſie in der denkbar extenſivſten Weiſe von Braſilianern
Das in ſeinem Nährwerth wohl ſehr niedrig ſtehende
ı einzige Futter für Rindvieh, Pferde und Maulthiere,
g von Nachzucht der einzige Zweck der Viehhaltung.
jöheren Stufe ſteht die Schweinezucht in den frucht-
baren Gebieten, die ſich von Caſtro aus nach der Grenze von São Paulo hinziehen. Ungeheuere Strecken Waldes werden dort in gemeinſchaftlicher Arbeit niedergeſchlagen, gebrannt und mit Mais bepflanzt. Iſt derſelbe reif, ſo wird das für den Hausgebrauch nöthige Quantum eingeerntet, und ſodann ganze Schweineheerden in die Roſſen hineingetrieben, aus denen ſie nach kurzer Zeit fett und ſchwer wieder zurückkehren. Es iſt ſehr bedauerlich, daß dieſe fruchtbaren Gefilde ſoweit von der konſumirenden Hauptſtadt entfernt liegen, und daß die Straße dorthin in vielen Theilen des Jahres ſo ſchwer gangbar iſt, hinter Caſtro aber überhaupt ganz aufhört. Auch die in dem fruchtbaren Ribeirathal angeſeſſenen Koloniſten von Aſſunguy werden dnrch dieſelbe mißliche Lage an einer ausgiebigen Verwerthung ihrer Schweinezucht gehindert. Während die Bewohner jener erſtgenannten Gegenden ihre Schweineheerden nach Curitiba lebendig hinbefördern, bei welcher 1- bis 2-monatlichen Reiſe die Thiere natürlich ungemein viel an Fett verlieren, nöthigen die noch ſchlechteren Wege nach Aſſunguy die dortigen Koloniſten die Schweine zu Hauſe zu ſchlachten und den Speck mit Maulthieren nach Curitiba zu transportiren. Letztere Methode iſt vielleicht noch weniger rentabel als die erſtgenannte wegen der größeren Transportkoſten und der geringeren Preiſe, die der ſo transportirte Speck erzielt.

Die eingeführten Rinder und Schweine — im Stadtbezirk ſelbſt dürfen keine gehalten werden — müſſen in dem von der Munizipalkammer konzeſſionirten und privilegirten öffentlichen Schlachthauſe geſchlachtet werden. Daſſelbe iſt nicht ſehr praktiſch eingerichtet und leidet insbeſondere an dem Mangel einer dauernden Waſſerzufuhr. Obwohl man nämlich zum Mindeſten die Regenwäſſer und periodiſchen Bäche ganz gut durch das an einem Abhang liegende Schlachthaus hätte durch-

leiten, und für die Zeit der Trockenheit dieser Gewässer in Cisternen hätte ansammeln können, ist solches nicht geschehen, und es muß daher sämmtliches Wasser, das gebraucht wird, herbeigeholt werden. Natürliche Folge ist, daß mit dem Wasser sparsam umgegangen wird und die Sauberkeit daher keine allzu große ist. Das Rindvieh, welches von den Tropeiros zum Verkauf angetrieben wird, kampirt auf den das Schlachthaus umgebenden Weiden, die sich im Besitze einzelner Schlächter befinden. An dem Tage, an welchem es geschlachtet werden soll, wird es in einen von Mauern umschlossenen aber unbedeckten Raum getrieben, von wo es mit einem Lasso eingefangen und in den Schlachtraum gezogen wird. Hierzu sind 4 bis 5 Menschen, meist allerdings unerwachsene Jungen, nöthig, die den Lasso um eine Anzahl im Schlachtraum angebrachter Pfähle schlingen und so das gewaltsame Entweichen des Thieres verhindern. Nachdem dieses nun mit Mühe in die Nähe der Ablaufrinne gebracht ist, welche den schmalen Schlachtraum in der Mitte durchzieht, wird es durch einen Hieb mit dem Spitzbeil in den Nacken getödtet, auf dem Boden liegend abgezogen und ausgenommen, an einem Flaschenzug in die Höhe gezogen und geviertheilt. Die Viertel werden auf den Schultern in einen daneben befindlichen Raum geschleppt, von wo sie nach Beendigung der täglichen Schlachterei gleichfalls auf den Schultern in den Fleischwagen einer Gesellschaft getragen werden, welcher der alleinige Transport des Fleisches nach der Stadt als Privileg ertheilt worden ist.

In einer dritten nach dem Hofe zu, wie jene anderen beiden, offenen Halle, werden die Schweine geschlachtet. Auf gleiche Weise, wie das Rindvieh getödtet, werden sie in einen Wassertrog geworfen, dessen Wasser mit Dampf erhitzt wird, und von da mittelst Flaschenzuges auf einen daneben befindlichen Tisch gezogen, wo ihnen mit kleinen Instrumenten aus Horn die Borsten abgestreift werden. Der übrige Theil des Schlachtens gleicht dem des Rindviehs.

Für jedes Stück Rind hat der Schlächter 2 Milreis, für jedes Schwein 1 Milreis an den Pächter des Schlachthauses und ebensoviel an die Transportgesellschaft zu zahlen. Wöchentlich sollen gegen 80 Ochsen und 50 Schweine im Schlachthause geschlachtet werden. Bezüglich des Letzteren muß diese Summe, soll sie den wirklichen Konsum der Stadt repräsentiren, noch um ein Erhebliches vermehrt werden, da viele Schlächter es vorziehen unter dem Risiko einer Strafzahlung ihre Schweine im Hause zu schlachten.

Die Schweineschlächterei und Wurstlerei ist in Curitiba, Dank dem verhältnißmäßig kühlen Klima, recht gut entwickelt. In einem allerdings sehr wenig zuverlässigen, von einem Privatmann zusammengestellten Almanach für die Provinz Paraná wird die Anzahl der Schweineschlächter und Wurstmacher auf 10 angegeben. Es sind davon aber weit mehr vorhanden, da ich konstatiren konnte, daß einige von ihnen unter anderen Rubriken (Kosthäuser, Wirtshäuser) untergebracht waren. Der Konsum von Wurstwaaren in Curitiba ist ein sehr starker und ich muß gestehen, daß, soweit mir Brasilien bekannt ist, nirgends Würste in so guter Qualität und so verschiedenen Arten zubereitet werden, wie eben in Curitiba.

Von der Pflicht, im Schlachthause schlachten zu müssen, ist eine

ernehmung befreit, die unweit der Stadt eine sogenannte
eingerichtet hat. Es wird hier das Fleisch von Ochsen und
,u sogenannter Xarque verarbeitet, das heißt es wird von
befreit, in dünne Scheiben geschnitten, drei Tage in Salz
ann an der Sonne getrocknet. Knochen und Hörner werden
die Arroba an einen Kaufmann verkauft, der dieselben zum
den des Landes nach England exportirt. Aus den Fuß=
das Klauenfett herausgekocht, welches ebenso wie das durch
des Schmalzes gewonnene Schmalzöl als Maschinenschmiere
verkauft wird — wieder eine Beziehung des Matégeschäftes
weitigen Produktion des Landes. Auch das Schmalz findet
noch Absatz genug, da diese Stadt sogar ihren Bedarf noch
r aus der Provinz Santa Catharina decken muß. Nach
und zwar nach Rio de Janeiro, gehen nur die geräucherten
le, insbesondere die Schinken, von denen das Kilo in guten
u 2 Milreis erzielt.

in Theil der Paranenser Ochsenhäute ausgeführt wird, ist ein
die Gerberei in der Provinz noch nicht genügend entwickelt
tiba bestehen auch nur 3 Gerbereien und die Produktion der=
:e geringe. Die Haut wird in rohem Zustande mit 7 bis
1 gegerbtem mit 17 bis 18 Milreis bezahlt. Das Gerben
telst der gemahlenen Rinden einiger auf dem Hochlande wach=
ıe, von denen mir der Gramiamunha als werthvollster be=
:e. Tropeiros bringen auf Maulthieren diese Rinden herbei und
in Cargueire (meist 6 Arroben) 3 Milreis. Die Häute kommen
in Kalkgruben, werden dann von ihren fleischigen Theilen befreit,
ıben gereinigt, gewaschen und sodann 2 bis 6 Monate in die
ı gebracht. Die Fleischabfälle benutzt der Gerber zur Be=
Leim, der fast ausschließlich in Curitiba selbst verkauft wird.
ie gegerbten Häute das gleiche Schicksal haben, ist begreiflich,
hört, daß die Schuster und Sattler den größeren Theil
ses von auswärts beziehen. Erstere soll es nach dem er=
nanach 33 — wovon 2 Pantoffelmacher — letztere 5 in Cu=

Das Sohlleder kommt zum größten Theil aus Joinville,
ineren aus Rio Grande do Sul. Ersteres kostet 19 Milreis
etzteres, das an Qualität nachstehen soll, 18 Milreis. Aus
do Sul wird außerdem Oberleder zu 14 Milreis die Haut
n seinen feineren Qualitäten wird dasselbe aus Deutschland
e aus Worms), in seinen feinsten aus Paris bezogen. Das
Leder wird dem Joinvillenser und Rio Grandenser an
chgesetzt, und zwar weil die dortigen Gerber die Häute nicht
zar werden lassen, auch die Schwarzfärbung nicht so gut ver=
und weil die Gerbung mit Mangoblättern ein besseres Leder
die mit den Hochlandsrinden.

genug aber, daß auswärtiges Leder zur Verarbeitung nach
nmt, werden auch fertige Lederwaaren dorthin eingeführt,
nicht nur feines Schuhzeug aus Europa, sondern auch
us Joinville, von wo es gewöhnlich zu Land mit Maulthier=
kommt, und Sättel und Zaumzeug aus Rio Grande do Sul.

Es ist natürlich, daß die Curitibaner Handwerker die Qualität dieser Waaren herabzusetzen suchen, doch scheint, nach dem Urtheil Unparteiischer zu schließen, das von Joinville ausgeführte Schuhzeug nicht die gleiche Güte zu haben, wie das für den dortigen Gebrauch angefertigte.

Nur einen verhältnißmäßig geringen, nach der Schätzung eines Fachmannes etwa den zehnten Theil ihres Bedarfs liefert die Paranenser Viehzucht den Seifen- und Talglichtfabrikanten, deren es 4 in Curitiba giebt. Der dortige Talg wird bei weitem geringer geschätzt als der aus Rio Grande do Sul und Montevideo eingeführte, welches in Folge der besseren Viehweiden fettreicher sein soll als der Talg des Paranenser Rindviehs. Auch das sonstige Rohmaterial beziehen diese Fabriken, die übrigens nur einen wenig umfangreichen Geschäftsbetrieb und ziemlich primitive Einrichtungen haben, von auswärts, und zwar die Soda aus England, die Baumwolle für die Dochte aus Rio Grande do Sul, das Harz aus Nordamerika und die Schwefelsäure aus Deutschland. Man kann also behaupten, daß dieses Geschäft mehr den Bedürfnissen der Konsumtion als den Vortheilen der Produktion seine Entstehung verdankt.

Während in früheren Zeiten es ausschließlich die Viehzucht war, die den Matéfabriken das Material zu ihren Emballagen lieferte, so ist es jetzt, wie schon gezeigt, ein anderes Produkt des Landes, auf das sich dieselben in dieser Beziehung zu stützen vermögen; die in großen Beständen vorhandenen Pinheirenwälder. Diese haben außerdem auch das Material zu einer lebhaften Exportindustrie gegeben, von welcher man einen großen Aufschwung zu erwarten berechtigt war, als nach Fertigstellung der Eisenbahn, in Piraquara, einer Station derselben, großartig angelegte Sägereien ins Leben gerufen wurden. Leider haben sich diese Hoffnungen so wenig erfullt, daß vielmehr ein Rückgang des Exportes an Bauhölzern, deren Hauptabnehmer São Paulo und Rio de Janeiro sind, zu verzeichnen ist. Als Grund hierfür wird allgemein die wenig sorgsame und sachgemäße Behandlung der Hölzer angegeben. Man fällte ungeheure Mengen von Bäumen zur Zeit ihres stärksten Safttriebes, ließ dieselben Monate lang aufeinander liegen, so daß sie in schon halbverschimmeltem Zustande auf das Schiff kamen, kurz man versäumte es, sich auf den Standpunkt zu stellen, den jede Exportindustrie erfordert, das heißt, man sah nicht auf ausgezeichnete Güte der Produkte, sondern nur auf eine möglichst schnelle Erweiterung der Menge derselben. Außer den Sägemühlen, deren Anzahl sich auf 14 belaufen soll, liefert der Holzreichthum des Landes auch einer Anzahl Handwerker das Material für ihre Arbeiten, von denen in Almanach angegeben sind 26 Tischler, 7 Zimmerer, 3 Wagenfabrikanten und 1 Drechsler. Wie überall, sind diese Zahlen entschieden zu klein, insbesondere ist mir bekannt, daß neben den „Wagenfabrikanten" noch eine Anzahl Handwerker existiren, welche sich bescheiden als „Stellmacher" bezeichnen. Ein Export der Erzeugnisse dieser Gewerbe findet mit Ausnahme der recht guten Arbeiten des Drechslers nicht statt.

Der Ackerbau der Provinz läßt sich nur im Zusammenhange mit der Geschichte der Kolonisation in derselben verstehen. Diese ist dadurch bemerkenswerth, daß sie fast ausschließlich eine staatliche war,

am besten im Stande ist, uns ein Urtheil über den brasilianiat als Kolonisator zu ermöglichen. Die Gelegenheit hierzu ist nstiger, als seiner Zeit zwischen den liberalen und konservativen die sich in der Verwaltung der Provinz ablösten, über den nd die Art ihrer kolonisatorischen Thätigkeit ein heftiger Streit , in welchem die von der einen Seite der anderen gemachten kaum zu widerlegen versucht, sondern mit anderen Vorwürfen urden.

älteste Kolonie der Provinz ist nicht eine staatliche, sondern ıtkolonie, die von dem Schweizer Perret Gentil auf der Insel ŋ im Jahre 1852 gegründete Niederlassung. Die staatliche ɔn nahm im Jahre 1860 mit Gründung der Kolonie Assunguy ıthal ihren Anfang, wurde aber erst zu Anfang der 70er Jahre ung eines Herrn Bendarzewsky in großem Umfang betrieben. n durch Vermittelung einer von ihm gegründeten und vom ɔventionirten Gesellschaft (Perreira Alves, Bendarzewsky & Co.) usend Italiener, italienisch redende Tyroler, Franzosen und edende Preußen und Oesterreicher eingeführt, und von diesen ter und Tyroler im Küstengebiet, die übrigen auf dem Hochesiedelt. Die Regierung übernahm Transport und Verpflegung isten bis zur Ankunft an ihren Bestimmungsort, wies jeder in Kolonieloos an, ließ auf demselben ein Häuschen bauen ihr das hierzu erforderliche Geld an. Das Land mußte die von Privaten gegen baar kaufen, während die Kolonisten auf Kredit erhielten, mit der auf beiden Seiten in den meisten ɔuden stillschweigend gemachten Voraussetzung, daß der Kaufschilling niemals entrichtet werden würde.

Einer der Hauptfehler, der hierbei begangen wurde, war der, daß man die einzelnen Kolonistenloose zu klein machte. Folgende Zusammenstellung wird das beweisen. Das Material hierzu ist amtlichen Quellen entnommen.

Name der Kolonie und des Munizips	Gesammtareal qkm	Anzahl der Loose	Durchschnittliche Größe der Loose ha
Don Pedro, Curitiba	3,5	25	14
Zaccarias, São José dos Pinhaes .	3,5	26	13,4
Nova Tyrol „ .	8,7	66	13,1
Orleans, Curitiba	8,9	65	12,6
Alfredo Chaves, Curitiba	4,8	40	10,7
Santa Candida „	6,1	64	9,3
Inspector Carvalho, São José d. Pinhaes	3,0	34	8,8
Lamenha, Curitiba	9,3	139	6,6
Muricy, São José d. Pinhaes . . .	4,3	72	5,8
Antonio Rebouças, Campo largo . .	1,9	34	5,6
S. Ignacio, Curitiba	3,7	70	5,3
Thomas Coelho, Curitiba	10,4	270	3,8
Revierre, „	2,3	97	2,3

Der Grund für diese seltsame Landvertheilung — die übrigens in der Wirklichkeit oftmals durch Zutheilung einiger Loose an dieselbe

Familie weniger schlimm gemacht wurde als sie auf dem Papier aussieht — lag nicht so sehr in der Schwierigkeit, mit Hilfe der ausgewiesenen Mittel genügend Land zu erhalten, als an dem Mangel an Verständniß für die Bedürfnisse der Kolonisten.

Ein zweiter Fehler war die Austheilung von Geldern an die Kolonisten zum Zweck des Hausbaues. Ich habe viele Kolonisten bezüglich der Verwendung dieser Gelder befragt, aber von keinem zur Antwort erhalten, daß er sein Haus damit gebaut habe. Die meisten bestritten davon und zwar durchaus nicht in sparsamer Weise ihren Lebensunterhalt, und erst als die geschenkten Gelder aufgezehrt waren, dachten sie daran, durch Tagelöhnerarbeit sich die zum Anfange des Betriebes nöthigen Baarmittel zu verschaffen.

Ein dritter Fehler, der für die Kolonisten verhängnißvoll wurde, war die Nachlässigkeit und Langsamkeit, mit der die Vorbereitungen zur Unterbringung der Kolonisten getroffen wurden. Dieselben mußten oft Monate lang in den Empfangshäusern liegen, ehe sie ihr Loos angewiesen erhielten und hatten gewöhnlich in der Zwischenzeit auch keine Gelegenheit und Lust, sich anderwärts Geld zu verdienen. Welch' üble Folgen eine derartige Anleitung zur Faullenzerei für die künftige Kolonie haben mußte, liegt auf der Hand.

Außer diesen Nachtheilen für die Kolonisten hatte die staatliche Kolonisation aber noch eine so erhebliche Benachtheiligung des Staates selbst zur Folge, daß sie späterhin in Paraná gänzlich aufgegeben wurde.

Daran trug zum ersten Schuld die geringe Befähigung der brasilianischen Ingenieure in technischer und administrativer Hinsicht. Während der deutsche Ingenieur Wieland bei seinen Kolonievermessungen die Brasse (2,20 m) zu 40 Reis vermessen lassen konnte, betrugen die von den späteren brasilianischen Ingenieuren verursachten Kosten für die gleiche Strecke 100 Reis und mehr. Und diese Vermessungskosten bildeten einen wesentlichen Posten im Ausgabe-Etat der staatlichen Kolonien. Denn die Vermessung derselben erstreckt sich vorschriftsmäßiger Weise nicht nur auf einen Mittelweg, zwei Tiefenwege und einer auf die beiden letzteren gezogenen Senkrechten — wie dies in Dona Franziska (allerdings entgegen dem mit der Regierung geschlossenen Vertrag) üblich ist — sondern es wird der Perimeter der ganzen Kolonie gemessen, und alle Flußläufe, Höhenzüge, Sümpfe und sonstige Terrainbesonderheiten werden mit Sorgfalt aufgenommen, so daß der leitende Ingenieur die Eintheilung der Loose auf der Karte vornehmen und von seinem Adjutanten dann die Grenzen desselben gemäß seinem Plane in der Natur markiren lassen kann. Daß dieses System, falls es von einem wissenschaftlich gebildeten Ingenieur geübt wird, theoretisch das denkbar beste und insbesondere für die Verifizirung der Grenzen, für Verkäufe und Erbtheilungen das einzig genügende ist, kann keinem Zweifel unterliegen, wohl aber läßt sich die Frage aufwerfen, ob der mit diesem System verbundene Aufwand an Zeit, Mühe und Geld mit dem erreichten Ziel und den zur Kolonisation rationeller Weise aufzuwendenden Mitteln im Einklang steht. Jedenfalls möchte ich einer Kolonisationsgesellschaft niemals rathen, im Urwalde des Küstengebietes derartige genaue Aufnahmen zu machen, da dieselben hier noch mit größeren

ierigkeiten verknüpft sind, als auf den Kampos oder den mit lichtem
besetzten Flächen des Hochlandes.

Doch nicht allein bei den Vermessungen sind Gelder verschleudert
n, es gab andere Gelegenheiten, die zu einer wahren Brandschatzung
Staates geführt haben. Solche werden insbesondere dem liberalen
ient vorgeworfen von Adolpho Lamenha Lins, expresidente e
ctor especial da Colonisacão de Paraná, in seiner Broschüre
nisação de Paraná, reposta ao Sr. Deputado Marcel Alves
raujo."

Unter der Verwaltung dieses Herrn Lins wurden beispielsweise die
isten in den für jeden Fall besonders engagirten Fuhrwerken von
ina nach Curitiba und von dort ins Innere geschafft und in eigener
verpflegt. Die liberale Regierung zog es vor, den Transport
die Verpflegung der Kolonisten einem Unternehmer in Akkord zu
. Aber was unter anderen Umständen ganz rationell gewesen wäre,
hier Anlaß zu argen Uebervortheilungen des Staates. Während
ein Wagen von Antonina nach Curitiba, wenn er 14 bis 16 Per=
faßte, für 40 bis 50 Milreis engagirt wurde, zahlte jetzt der Staat
de erwachsene Person 10 Milreis, für jedes Kind 8 Milreis, die Ver=
ng einbegriffen. Der Transport nach Ponta Grossa, der sonst
Milreis für den Wagen gekostet hatte, wurde jetzt mit 310 Milreis be=
und für die zweistündige Fahrt nach Santa Candida, während
r eine Verpflegung der Kolonisten gar nicht stattfand, nahm der
Unternehmer — natürlich ein Verwandter und Parteifreund des
enten — 25 Milreis, obwohl ein Privatfuhrwerk dorthin nur
reis kostet.

Aehnlich verfuhr man bei dem Ankaufe der Ländereien. Dieselben
n, wenn ihr Eigenthümer ein Verwandter, intimer Freund, Gläubiger
Schuldner eines hohen Regierungsbeamten war, stets theurer, oft
lt so theuer bezahlt, als sie von Sachverständigen geschätzt wurden.
tha rechnet seinem Nachfolger vor, daß, während er selbst circa
Kolonisten für 1199 Conto angesiedelt habe, dieser für die An=
ng von 3000 Kolonisten 3731 Conto verausgabt habe; dort habe also
Kolonist der Regierung 200, hier aber 1200 Milreis gekostet. Für
nkauf von Ländereien seien dort 179 Conto, hier aber 1157 Conto
t worden.

In diese Zeit der liberalen Mißwirtschaft fällt auch die berüchtigte
sch=Russen=Kolonisation, welche hüben wie drüben soviel Staub
virbelt hat. Ich habe aus diesem Grunde danach getrachtet, mir
gewissenhafte Nachforschungen Klarheit in dieser Angelegenheit zu
ffen, und will im Folgenden versuchen, das Resultat meiner Unter=
gen darzulegen.

Die Deutsch=Russen, um die es sich handelt, waren vor 150 Jahren
Deutschland nach den Wolgagegenden ausgewandert, woselbst sie
er dortigen unerschöpflich fruchtbaren schwarzen Erde (Tschernosem)
enig Mühe große Mengen von Weizen ernteten, der ihnen von der
ung, wie es heißt, gegen fest bestimmte Preise stets abgekauft
wurde. Bei ihrer Einwanderung nach Rußland hatten sie das Privileg
der Befreiung vom Militärdienst erhalten. Sei es nun, daß dieses

Privileg abgelaufen war, sei es, daß die russische Regierung sein Fortbestehen nicht mehr dulden wollte, jedenfalls wollte man die Leute zum Waffendienst anhalten. Um diesem zu entgehen, entschlossen sie sich auszuwandern, und erhielten von der brasilianischen Regierung, an welche sie sich in dieser Sache wandten, die Zusicherung, daß ihnen Land auf dem Hochlande von Paraná angewiesen werden würde. Im Jahre 1878 kamen nun von den in Aussicht gestellten 20 000 Einwanderern etwa 4000 in Antonina an und wurden von da auf die Hochebene geschafft. Die ganze Ansiedelung dieser Massen war nun leider in die Hände der Provinzialregierung gelegt, deren Beamte weder intellektuell noch moralisch dieser Aufgabe gewachsen waren. Die Mitglieder einer reich begüterten Familie, sowie deren Schwägerschaft und sonstige Verwandtschaft beherrschten die Provinz, und leider waren es gerade diese Familien, welche auf den miserabel schlechten Ländereien der zweiten Hochebene ausgedehnte Besitzungen hatten. Diese wurden nun an die Regierung zu unerhörten Preisen verkauft. Die nächsten Verwandten des Vizepräsidenten schluckten allein 446 Contos bei dieser Gelegenheit. Und wie wurde bei diesen Verkäufen verfahren! Es ist eine mir von Augenzeugen verbürgte Thatsache, daß die Regierungsingenieure die zu kaufenden Ländereien von der Landstraße aus nur vom Pferde herab vermessen haben. Diese angeblichen Vermessungen waren also nichts weiter als willkürliche Schätzungen, bei welchen noch dazu ganz gegen die sonstige Gepflogenheit auch die Gesammtoberflächen der Terrainerhebungen statt des von ihnen in den Ebenen eingenommenen Gebietes eingeschätzt, und alles Unland, Sümpfe, Straßen und dergleichen als vollwerthiges Land gerechnet wurde. Diese gewaltsamen Vergrößerungen des Terrains lagen ebenso im Vortheil der Verkäufer, wie in dem der Ingenieure selbst, da diese ihre Arbeit nach der Anzahl der von ihnen gemessenen Brassen bezahlt erhielten. So kam es denn, daß einerseits der Staat in schamloser Weise geplündert, andererseits den Kolonisten das denkbar schlechteste Land aufgehalst wurde. Nur die um Lappe und die am linken Ufer des Tibagy gelegenen Ländereien sollen von besserer Qualität gewesen sein.

Aber die Russen selbst stürzten mit wahrer Wuth in ihr eigenes Unglück. Obwohl ihnen von allen unparteiischen Leuten gerathen wurde, sie sollten lieber Waldland als jene unfruchtbaren Campos sich aussuchen, bestanden sie mit bockbeiniger Hartnäckigkeit auf der Zuweisung von Campländereien, weil sie in dem schwarzen, völlig todten Moorboden der letzteren ihren Tschernosem wiederzufinden vermeinten und ihm mit gleich geringer Mühe wie an der Wolga die herrlichsten Ernten zu entlocken hofften. Damit hatten die Staatsräuber gewonnenes Spiel. Mundus vult decipi, ergo decipiatur. Wenn jemals, so ist in diesem Fall jener grausame Satz mit einer wahrhaft cynischen Unverfrorenheit und Frechheit verwirklicht worden. Wer nur irgend ein Stück Land mit jenem erbärmlichen Boden hatte, ließ sich den Wunsch, es zu besitzen, von den verblendeten Kolonisten attestiren, und solchen Wünschen konnten natürlich die lieben Verwandten und Parteigenossen, die am Staatssäckel saßen, niemals Widerstand leisten.

Kein Wunder, daß der Rückschlag in erstaunlich kurzer Zeit eintrat!

Nach einigen Monaten schon verließen die Leute ihre Ländereien, deren Untauglichkeit sie bald erkennen mußten, und schifften sich, zum Theil auf einem eigens dazu gemietheten Schiffe, wieder nach der alten Heimath ein. Nur ein kleiner Theil derselben blieb zurück, um der Hauptsache nach sich dem Fuhrwesen zu widmen. Diesem liegen sie auch heute noch ob, während man von ihren Söhnen hofft, daß sie sich auch der landwirtschaftlichen Arbeit zuwenden werden.

Dies die Ursachen des Mißlingens der Deutsch-Russen-Kolonisation, soweit sie in der Hauptsache auf die brasilianische Regierung zurückzuführen sind. Allein nach allem, was ich über den Charakter jener Einwanderer in Erfahrung gebracht habe, ist gar nicht daran zu zweifeln, daß diese Leute niemals, selbst wenn sie das beste Land erhalten hätten, eine gedeihlich sich entwickelnde Niederlassung zu schaffen vermocht hätten. Es fehlten ihnen dazu fast alle jene Eigenschaften, die man von tüchtigen Kolonisten verlangen muß. Das gute Land an der Wolga, welches nur wenig und einen großen Theil des Jahres gar keine Arbeit forderte, hatte sie unglaublich faul und bequem gemacht. Es ist sogar wahrscheinlich, daß in ihrer Heimath fast die ganze Arbeitslast auf den Schultern der Weiber gelegen hat, welche sie auch in Brasilien wie Sklaven behandelt haben sollen. Als man seitens der Regierung ihnen Arbeit an der Straße anbot, forderten sie anfangs diese Arbeit nur für ihre Weiber und entschlossen sich erst, durch die höchste Noth gedrängt, selbst Hand anzulegen. Seit vielen Generationen von jedem Verkehr mit der Außenwelt abgeschnitten, waren sie vollständig in die Hände der Pfaffen, katholischer sowohl wie protestantischer gerathen, welche an diesem bejammernswerthen Volke eine systematische Verkümmerung der Geistesanlagen, eine geistige Nothzucht in großartigem Stile betrieben hatten. Ihre Geistesumnachtung — Bigotterie und Dummheit — soll eine ganz grenzenlose gewesen sein. Einen irrsinnigen Menschen unter ihnen hielten sie für einen gottbegnadigten Visionär, dessen wirre Aussprüche Offenbarungen des heiligen Geistes seien. Aerzte kannten sie überhaupt nicht und nahmen um keinen Preis die Hilfe eines solchen an. Wurden sie krank, so wurde nach dem Pfaffen geschickt, denn — so lautete die Begründung ihrer Handlungsweise — Gott sei es, der die Menschen heilt und tödtet. Wurde ihnen ärztlicher Rath aufgenöthigt, so thaten sie ganz gewiß das Gegentheil von dem, was der Arzt vorgeschrieben hatte. Nur aus diesem Grunde sind eine Anzahl Leute, die von einer Augenkrankheit befallen wurden, vollständig erblindet. Eine derartige absolute Verdummtheit ist dem Kolonisten aber ebenso schädlich, wie die Faulheit. Sie war der Grund, warum die Leute auch in landwirtschaftlichen Angelegenheiten durchaus keinen fremden Rath annehmen wollten. Ebensowenig wie sie auf die Warnungen bezüglich der Unfruchtbarkeit der schwarzen Erde gehört hatten, wollten sie sich von ihren altgewohnten, zum Theil mitgebrachten, zum Theil nach ihren Angaben hier angefertigten Pflügen trennen, obwohl sich dieselben als zur Bearbeitung des Kamplandes absolut untauglich erwiesen. Mais und Bohnen säeten sie breitwürfig aus, statt sie nach landesüblicher Weise in Pflanzlöcher zu legen. Daß der schwarze Kampboden unbedingt gedüngt werden müsse, wenn anders er eine nur einigermaßen befriedigende Ernte liefern soll, leuchtete

ihnen absolut nicht ein — war es bei ihrem Tschernosem doch auch nicht anders — und, anstatt zur Düngung, benutzten sie den Mist lieber zur Feuerung, aus Faulheit, sich das nöthige Brennholz selbst zu hauen und zu holen.

Diese geistige Abhängigkeit von ihren Seelsorgern, und wohl auch der Umstand, daß die Regierung ihnen ihre Ernten stets zu festem Preise abnahm, hatte ihnen auch alle Selbständigkeit, alles Vertrauen in die eigene Kraft geraubt. Von der Regierung glaubten sie alles erwarten zu dürfen. Nicht Arbeit wollten sie von ihr haben, sondern Geld, oder wenigstens — Papier und Dinte, um sich solches selbst anfertigen zu können. In ihren Köpfen spiegelte sich das Versprechen der Regierung, für sie sorgen zu wollen, nur in dieser Weise wieder. Es ist vorgekommen, daß die Leute 20 bis 40 km weit gelaufen sind, um bei dem nächsten Regierungsbeamten zu bitten, daß ein losgegangenes Brett an ihrem Hause angenagelt oder ein Stück Zaun reparirt werde.

Daß bei einer solchen Gesinnung auch das Vertrauen auf die Kraft gemeinsamer Unternehmungen fehlte, war natürlich. Dazu kam der Umstand, daß die Leute aus verschiedenen deutschen Gauen stammten und an ihren landsmannschaftlichen Verschiedenheiten um so hartnäckiger festgehalten hatten, als sie zur Hälfte Protestanten und zur Hälfte Katholiken waren. Von Gemeinsinn, diesem wichtigen Postulat für eine gedeihliche Kolonisation, war daher auch keine Spur bei ihnen zu entdecken. Zäune reparirten sie nicht, weil der Nachbar ja die gleiche Pflicht und das gleiche Interesse an ihrer Reparatur hatte, Löcher in der Straße weigerten sie sich auszufüllen, weil ja auch die Fuhrwerke anderer Menschen darin versinken konnten. Die gemeinsame Weide, welche sie anfangs verlangt hatten, mußte aufgetheilt werden, weil sie sich über den Umfang des Benutzungsrechtes an derselben durchaus nicht einig werden konnten. Ein früher von einem Fazendeiro bewohntes Haus, das einer Anzahl Familien zur Wohnung angewiesen worden war, hatte im Parterre tapezierte, im ersten Stock aber nur gekalkte Wände. Da man sich nun nicht darüber zu verständigen vermochte, wer den Vortheil der Tapeten genießen dürfte, litt keine der Parteien, daß irgend jemand das Haus bewohnte. Auch in anderen Fällen zogen sie es vor, statt zu mehreren ein Haus gemeinschaftlich zu bewohnen, sich in Erdhöhlen zu verkriechen oder sich Wohnungen aus übereinandergestellten Petroleumkisten herzurichten. Ja dieser Mangel an Gemeinsinn und diese gegenseitige Mißgunst ging so weit, daß sie eine Ziegelfabrik, die ihnen zur gemeinsamen Benutzung überlassen worden war, einfach niederrissen, aus Furcht, daß der Eine sich mehr Ziegeln brennen könnte, wie der Andere. Und ebensowenig, wie sie ihren Nachbarn etwas gönnten, nahmen sie auch auf die künftige Generation oder die sonstigen eventuellen Nachfolger in ihren Grundstücken irgendwelche Rücksicht. Nicht genug, daß der Gedanke, Bäume anzupflanzen, wegen der langen Zeit, ehe sie etwas brächten, ihnen geradezu unfaßlich erschien, scheuten sie sich sogar nicht, Orangenbäume einfach niederzuhauen, weil ihnen die Mühe, die Früchte vom Baum abzupflücken, zu groß erschien. Viele dieser Leute haben bei ihrem Wegzuge alles, was im Bereich ihrer Hände lag, total demolirt. Häuser

urden eingehauen, oder wenn diese Arbeit zu anstrengend
wenigstens Thüren und Fenster herausgerissen und die
ben. Zäune wurden, soweit sie nicht schon als Brennholz
ıren, umgerissen, Gräben wieder zusammengetrampelt,
ertreten und umgehauen, ja in manchen Fällen selbst die
t.
erische Rohheit, die ja mit bigotter Verdummung so oft
cheint, zeigte sich auch in ihrem Verhalten gegen Weiber,
iere, welche alle drei die schrecklichsten Mißhandlungen von
ılden hatten. Und wie wenig sie wahre Frömmigkeit be-
diese Rohheit hätte zügeln können, das beweist aufs
Thatsache, daß sich für Säuglinge, die ihre Mütter ver-
keine einzige Frau fand, die sich der armen Waisen an-
tte. Würde die Regierung sie nicht mitleidigen Brasi-
r Aufziehung übergeben haben, sie hätten die armen Kinder
Gleichgültigkeit sterben und verderben lassen, mit der sie
ten oftmals auf freiem Felde liegen ließen, ohne daß sich
Hand gerührt hätte, um eine Schaufel Erde auf die Leichen

nisationsgeschichte aller Länder kennt vielleicht kein einziges
so lehrreich wäre für den Nachweis derjenigen Eigenschaften,
t nicht besitzen darf, wenn es zur Kolonisation tauglich er-

ir uns nun nach den verschiedenen, noch bestehenden
, so ist die Lage der im Küstenlande befindlichen gerade
zu nennen, obwohl das heiße, feuchte und nicht sehr ge-
en größeren Theil der dort angesiedelten Einwanderer zur
nach dem Hochlande veranlaßt hat. Außer dem Wein,
namentlich in der Kolonie Superaguy betrieben wird,
ur tropische Produkte gebaut, wie insbesondere Reis, Zucker-
ca und Kaffee. Man besitzt in den Häfen von Paranaguá
sowie in der Eisenbahn nach dem Hochlande bequeme
und in dem Hochland selbst auch einen willigen Abnehmer
ker, Schnaps, Kaffee und Mandiokfrüchte, Bananen und
ı Curitiba befindet sich auch eine auf diesem Handel
:dings in kleinem Maßstabe eingerichtete Zuckerraffinerie,
gelbe und braune Kolonistenzucker durch Aufkochen und
ı Knochenkohle gereinigt wird. Aus dem Schnaps wird
ten Vendisten in Curitiba ein guter Essig bereitet.
zensatz hinsichtlich der bequemen Absatzmöglichkeit bildet die
nguy im Ribeiragebiet. Es sind hier eine Anzahl den
Nationalitäten angehörige Kolonisten angesiedelt, die zwar
s Land und dasselbe auch in genügender Menge erhalten
rodukte aber 105 km weit auf einem nicht überall fahr-
bis Curitiba transportiren müssen. Außer den spezifisch
dukten wird hier auch in etwas größerem Umfange Tabak
ibrigens der sonst im Lande — größtentheils von den Ein-
dlich von Castro — gebaute Tabak von diesen selbst zu so-
mo (Rollentabak) verarbeitet wird, so sind die Zigarren-

macher, deren es in Curitiba fünf giebt, zum größten Theil auf auswärtiges Material (meist aus Bahia kommend) angewiesen.

In einer eigenthümlichen Lage befinden sich die auf der ersten Hochebene, insbesondere in den Umgebungen von Curitiba gelegenen Kolonien, von denen oben bei Gelegenheit der Statistik über die Größe der Grundstücke einige mit Namen genannt worden sind. Der große Vortheil, der ihnen aus der Nähe einer konsumtionsfähigen Stadt von ungefähr 12 000 Einwohnern erwächst, wird beeinträchtigt durch die Kleinheit ihrer Grundstücke und durch den in den meisten Lagen schlechten Boden. Es ist das jene schwarze Erde, von welcher ich schon bei meiner Reise nach São Bento die Vermuthung hegte, daß er eine Art Moorboden sei. Diese Vermuthung ist bei mir durch die Besichtigung der Umgebungen Curitibas zur Gewißheit geworden. Die Beschaffenheit des Terrains läßt nämlich hier die Entstehung solcher Moorböden als etwas ganz natürliches erscheinen. Wir finden eine Hochebene, die von zahlreichen Hügeln durchsetzt, den von diesen herabfließenden Gewässern oft gar keinen, oft nur einen schwachen Abfluß gestattet, und die in ihren oberen Schichten aus sandigem Boden, und in ihren tieferen aus einem zähen, weißen oder blauen Thon bestehend, die Ansammlung von Wässern auf ihrer Oberfläche und in ihren oberen Schichten derart begünstigt, daß hier eine in Folge des Abschlusses des Sauerstoffes der Luft unvollkommene Verwesung der Vegetationsreste stattfindet. Und gerade diese ist es, welche jenen todten Moorboden erzeugt. Ob derselbe nun außerdem noch arm an mineralischen Bestandtheilen ist, oder ob die physikalische Beschaffenheit derselben nur die Zersetzung und die leichte Assimilirbarkeit der mineralischen Stoffe seitens der Pflanzen verhindert, oder ob gar beide Umstände vereint die Unfruchtbarkeit dieser Bodenart erhöhen helfen, das zu entscheiden muß einer eingehenden chemischen Untersuchung überlassen bleiben. Eine Bestätigung meiner Anschauungen finde ich darin, daß auf den Hügeln selbst und an den Abhängen derselben sich in den meisten Fällen ein von jenem Moorboden verschieden gestalteter, fruchtbarer Boden von gelbem Lehm findet. Wenn man gleichwohl an Stellen, wo sich nach der gegenwärtigen Konfiguration des Terrains ein solches Ansammeln von Wässern nicht gut denken läßt, diese schwarze Erde findet, so wird man hier wohl zu geologischen Veränderungen der Erdoberfläche als Erklärung jener Thatsache seine Zuflucht nehmen müssen.

Daß nun diejenigen Leute, welche aus Europa mit der Idee herüberkommen, hier einen Boden zu finden, welcher Jahrzehnte lang ungedüngt und ungepflügt Ernten von phantastischer Fülle liefert, beim Anblick der Curitibaner Landwirtschaft arg enttäuscht werden müssen, ist freilich richtig, allein man möge nicht übersehen, daß diese ungünstige Bodenbeschaffenheit auch gewisse Vortheile für die Fortschritte der Landwirtschaft im allgemeinen gehabt hat. Der unfruchtbare Boden hat die Kolonisten nämlich mit unwiderstehlicher Nothwendigkeit auf eine intensivere Kulturmethode, hat sie auf die Pflug- und Mistwirtschaft verwiesen. Die Aehnlichkeit des Klimas mit dem europäischen und die dadurch gebotene Möglichkeit, dieselben Früchte wie dort anzubauen, erleichterte die Einführung der von drüben her bekannten Kulturmethode

und die Nähe eines guten Absatzmarktes in Curitiba schuf die wirtschaftlichen Vorbedingungen für die Rentabilität einer solchen

Ganz ebenso wie die Unfruchtbarkeit des Bodens hat die Kleinheit der Grundstücke neben ihren nachtheiligen auch günstige Folgen nach sich gezogen. Das erstere in der geringen Ausdehnungsfähigkeit der ganzen Wirtschaft und in der dadurch veranlaßten Unmöglichkeit liegen, durch den Landwirtschaftsbetrieb allein zu wirklichem Wohlstand zu gelangen, bedarf der Ausführung nicht. Wenn man aber speziell für Brasilien große Kolonieloose und zwar prinzipiell größere Flächen verlangt, als Jahr für Jahr bewirtschaftet werden können, nur damit die hier übliche Rossenwirtschaft durchgeführt werden könnte, so hat gerade die Entwickelung der Curitybaner Kolonien gezeigt, daß auf diesen Umstand bei Vertheilung des Landes nicht immer Rücksicht genommen zu werden braucht. Die Kleinheit der Grundstücke hat hier die Leute nothgedrungener Weise gezwungen, die Rossenwirtschaft aufzugeben und in den meisten Fällen zu einer so intensiven Ausnutzung des Landes überzugehen, daß in keinem Jahre irgend ein Theil des Grundstücks unbenutzt liegen bleibt. Möglich war dies allerdings nur auf Grund von zwei Umständen. Erstens ist das Land der ersten Hochebene, soweit dasselbe mit Kolonien besiedelt ist, entweder ganz reiner Kamp, oder aber nur mit schwachwüchsigem Wald bestanden, sodaß entweder sofort oder nach Ablauf weniger Jahre der Pflug eingesetzt werden kann. Wo der Wald stärker wird, sieht man auch die Capoeirawirtschaft eingerissen, besonders dann, wenn die Kolonie von Curityba entfernter gelegen ist. Denn in der Nähe der Stadt liegt die zweite Bedingung für eine, die alljährliche Ausnutzung des ganzen Grundstücks in sich begreifende Kultur. Das Heu beispielsweise, was man auf Grund einer solchen Bewirtschaftung im Verhältniß zur Viehzahl zu viel erntet, kann man in der Stadt mit Vortheil verkaufen. Diese intensive Ausnutzung des Grundstücks, welche sich auch oft in der vollständigen Umzäunung derselben ausgeprägt findet, hatte noch mancherlei Nebenvortheile im Gefolge. So erleichterte sie die Vertilgung der Ameisen. Denn solange in der Nachbarschaft des Kulturlandes sich noch Wald oder Capoeira findet, können dieselben niemals vollständig vertilgt werden, da sie sich immer wieder von neuem von dorther rekrutiren. Hiermit hatte man aber einer gedeihlichen Entwickelung der Weinkultur die Wege geebnet, welche durch die räuberische Thätigkeit der Ameisen großen Schaden leidet. Auch von den sogenannten bicho-pernas, große Würmer, die durch die Eier einer noch unbekannten, jedenfalls aber im Wald und in der Capoeira sich mit Vorliebe aufhaltenden Fliege entstehen, hat man bei dieser Wirtschaftsart weniger zu fürchten, als bei der sonst in Brasilien üblichen.

Man möge nach dieser Auseinandersetzung nun nicht etwa glauben, daß ich für einen möglichst geringen Umfang der an Kolonisten zu vergebenden Grundstücke eintrete. Das ist durchaus nicht der Fall. Meine Absicht war es nur, jener oberflächlichen und tendenziösen Betrachtungsweise entgegenzutreten, welche es verschmäht, in eine gründliche Untersuchung des Für und Wider bei einer wirtschaftlichen Erscheinung und insbesondere bei Besprechung einer kolonialpolitischen Maßregel einzutreten, und überall nur, je nachdem man für oder gegen die Kolonisation

aufzutreten gewillt ist, die gute oder schlechte Seite der Dinge hervorzukehren sucht. Wenn ich vielmehr ein Landvertheilungssystem zu empfehlen hätte, so würde ich auf Grund meiner Erfahrungen in Dona Franziska und auf Grund dessen, was ich in anderen Kolonien gesehen und in Erfahrung gebracht habe, etwa folgendes für das beste halten. Die einzelnen Grundstücke werden auf ca. 80 Morgen bemessen. Von je zwei nebeneinanderliegen Grundstücken wird das eine verkauft und das andere verpachtet. Der Pachtschilling wird Jahr für Jahr im Voraus gezahlt. Der Pächter ist stets nur für ein Jahr gebunden, die Koloniedirektion dagegen je nach Lage der Kolonie im Küstenurwald, im lichten Wald oder auf dem Kamp auf verschieden lange Zeit und zwar ungefähr auf so viel Jahre, als das Land liegen muß, um bequem pflügbar gemacht werden zu können. Nach Ablauf dieser, natürlich jedesmal vorher festbestimmten Zeit, hat der Eigenthümer des Nebengrundstücks ein Vorkaufsrecht auf jenes bisher in Pacht gewesene Loos. Er hat dem bisherigen Pächter etwaige Meliorationen nach einem von vornherein festgesetzten Preismaßstab zu vergüten. Macht er keinen Gebrauch von seinem Vorkaufsrecht oder kann er den Kaufpreis nicht in baar entrichten, so fällt das Vorkaufsrecht an die nächsten Nachbarn in bestimmter Reihenfolge und sodann an den Pächter selbst. Macht Niemand von diesem Recht Gebrauch, so fällt die freie Verfügung über das Grundstück an die Koloniedirektion zurück. Dieser Idee liegen folgende Erwägungen zu Grunde. Ein großer Theil der Auswanderer kommt mit dem Gedanken in den Urwald, erst einmal die Geschichte probiren zu wollen. Andere verlieren nach kurzer Zeit schon die Lust am Kolonistenleben und lassen ihr Grundstück im Stich. Für diese fluktuirenden Elemente wäre die Existenz von Pachtgrundstücken sehr passend. Die Kolonialgesellschaft andererseits würde durch die Vorausbezahlung eines Pachtschillings, der zu 10 pCt. des Kaufpreises gerechnet werden könnte, nicht immer so großen Zinsverlust erleiden, wie er durch das häufige Verlassen von schon vermessenen Grundstücken und dem darauf folgenden herrenlosen Daliegen derselben unvermeidlich eintritt.

Um diesen Zweck noch besser zu erreichen und zugleich dem Drängen nach Kaufgrundstücken vorzubeugen, müßte von den Käufern als Anzahlung eine Summe verlangt werden, welche jenen Pachtschilling übersteigt. Diese würde zwar später von dem Kaufpreise in Abzug gebracht werden, fiele aber für den Fall, daß der Käufer das Grundstück verläßt, der Gesellschaft anheim und brauchte von dieser auch nicht einem etwa nachfolgenden zweiten Käufer in Anrechnung gebracht zu werden. Für den Kolonisten dagegen, welcher sich in die fremden Verhältnisse hineingearbeitet hat und entschlossen ist, auf seinem Grundstück sich eine Heimath zu gründen, ist es eine gar nicht hoch genug zu schätzende Wohlthat, wenn ihm nach Ablauf einer Reihe von Jahren die Möglichkeit offen steht, sein Anwesen durch ein Stück Land zu vergrößern, von welchem ein Theil schon seit so langer Zeit vom Walde befreit ist, daß er daran denken kann, es sofort dem Pfluge zu unterwerfen. Durch dieses System würden ungefähr dieselben Vortheile erreicht, wie durch die Kleinheit der Grundstücke in Paraná, ohne daß es die gleichen Nachtheile im Gefolge hätte. Dem Pächter gegenüber würde die Statuirung eines solchen Vor-

kaufsrechtes des Nachbars keine Unbilligkeit involviren. Abgesehen davon, daß er unter diesen ihm bekannten Bedingungen das Grundstück übernahm, hat er doch von demselben und von der in dasselbe gesteckten Abwaldungsarbeit so lange Nutzen gehabt, wie es mit der Beibehaltung der bloßen Hackkultur möglich war. Um das Grundstück von nun an genügender Weise zu kultiven ist eine ganz neue Arbeit, die Ausrodung der Stümpfe, die Wegschaffung etwa noch vorhandener Baumstämme und die erste, ungemein schwierige Durchpflügung des wurzeldurchflochtenen Bodens nöthig, und erst durch diese neue Arbeit erwirbt sich der neue Eigenthümer auch gewissermaßen moralisch das Anrecht auf weitere Ausnutzung des Grundstücks. Der Gefahr, daß die Pächter — denn dasselbe Grundstück würde wohl in den meisten Fällen vor Eintritt des Vorkaufsrechtes mehrere Pächter erhalten — das Grundstück nur zum Zwecke des Verkaufs der Nutzhölzer entwalden und sonst nicht bebauen könnten, müßte durch die Vorschrift vorgebeugt werden, daß der Pächter keine Nutzhölzer mit festem Kern von seinem Grundstück entfernen, sondern nur zu seinem eigenen Gebrauch auf demselben benutzen darf. Immer wird es übrigens Eigenthümer geben, welche ihr Eigenthum gern los sein, und Pächter, welche sich gern zu Eigenthümern machen möchten. Natürlich kann dann leicht eine einfache Umschreibung der Grundstücke eintreten; nur müßte die Direktion an der Qualität der Kauf- und Pachtgrundstücke bis zum Ablauf der kritischen Zeit möglichst festzuhalten suchen. Die Erfahrung würde auch allmählich lehren, ob es sich empfiehlt, das Verhältniß in der Anzahl der Pacht- und Kaufgrundstücke zu ändern, wie ja überhaupt kein Kolonisationssystem schablonenmäßig durchgeführt werden darf, sondern sich stets den veränderten Verhältnissen und den verbesserten Ansichten anschmiegen muß. Eine Diskussion dieses hier vorgeschlagenen Systems kann mir nur erwünscht sein. Nur mache ich darauf aufmerksam, daß es nicht angängig wäre, etwaige Einwürfe nur auf die in einer einzigen Kolonie gemachten Erfahrungen zu stützen. Für Dona Franziska beispielsweise, wo den Kolonisten unverständlicher Weise stets ängstlich vorgepredigt wird, sie könnten nicht mehr wie 10 bis 20 Morgen bewirtschaften, und wo die Leute sich so schwer entschließen, zum Pflug zu greifen, würde dieses System nur dann Vortheile bringen, wenn man sich dazu aufraffen wollte, den alten Schlendrian gründlichst aufzugeben.

Doch kehren wir zu den Curitybaner Kolonien und der dort herrschenden Kulturmethode zurück. Der wichtigste Anbau daselbst ist der des Roggens. Die Aussaat erfolgt im Juni und Juli. Der Boden, von welchem im März, April das Naturgras abgemäht worden war, und der seitdem brach gelegen hat, wird zunächst mit niedrigen Düngerhaufen besetzt und sodann mit dem Dünger in ganz dünner Lage bestreut. Dieser, der das ganze Jahr lang aus den Ställen, in welchen das Vieh die Nacht über zubringt, gesammelt worden ist, und bei sorgsamen Kolonisten in bedeckten Gräben, gewöhnlich aber in unbedeckten Haufen gelegen hat, befindet sich in stark verwittertem Zustand. Genauer ausgedrückt: er ist an organischen Stoffen in Folge deren Verwandlung in Ammoniak, Kohlensäure und Wasser und der Verflüchtigung dieser Stoffe in gasförmigem Zustand und oft auch an mineralischen Stoffen in Folge

deren Ausspülung durch den Regen ärmer geworden, als er in frischem Zustande war. Allein dieser hohe Grad von Zersetzung, in welchem seine organischen Bestandtheile sich befinden, hat eine äußerst schnelle und intensive Wirkung des Mistes zur Folge, weil die vollständige Zersetzung des noch vorhandenen organischen Bestandes sofort vor sich gehen und damit die direkte und mittelst der Aufschließung der im Boden vorhandenen Mineralsubstanzen durch die entstehende Kohlensäure auch die indirekte Nahrungszufuhr für die junge Pflanze sofort eintreten kann. Eine solche kräftige Ernährung der Pflanze in ihrer ersten Jugend ist aber besonders für die Verhältnisse des brasilianischen Hochlandes sehr erwünscht, da in dem der Aussaat folgenden Monat bis in den Oktober, ja in südlicher gelegenen Gegenden bis in den November hinein, noch Nachtfröste gewärtigt werden müssen und diese den Pflanzen um so weniger schaden, je kräftiger sie entwickelt sind. Die schnelle Zersetzung und die dadurch hervorgerufene schnelle Aufzehrung des Düngers, erzeugt aber auch die Nothwendigkeit, dem Lande jedes Jahr eine frische Düngung zuzuführen. Denn was etwa an organischen Bestandtheilen des Mistes von der Pflanze noch im Boden zurückgelassen worden ist, das hat die feucht-heiße Witterung der ersten Monate des Jahres vollständig zersetzt und in Form von Ammoniak, Kohlensäure und Wasserdunst verflüchtigt. Aus diesem Umstande ergiebt sich als allgemeine Regel für das feucht-heiße Klima der Tropen und Subtropen überhaupt: Oftmalige, aber geringe Düngerzuführen. Die Natur selbst hat den Menschen auf diese Methode hingewiesen. Wer in den Tropen nach einer sehr starken Humusschicht suchen wollte, würde sich vergeblich plagen; alles, was hierüber von einzelnen Phantasten geschwärmt worden ist, ist eitel Humbug und beruht größtentheils nur auf der rein theoretischen Erwägung, daß die, ungezählte Jahrhunderte hindurch anhaltende Bedeckung des Bodens mit Vegetationsresten unzweifelhaft doch zu diesem Resultat führen müßte. Man vergißt aber dabei, daß die große Hitze, verbunden mit der großen Feuchtigkeit, wie sie in den tropischen und in vielen subtropischen Ländern herrscht, eine ungemein schnelle Zersetzung dieser Vegetationsreste zur Folge hat und daß gerade im Urwald, wo die Feuchtigkeit stets eine größere ist, wie außerhalb desselben, die Bedingungen für diesen chemischen Prozeß am vollständigsten gegeben sind. Die Abwesenheit einer starken Humusschicht hat aber aus denselben Gründen, aus denen sie fehlt, so lange nichts bedenkliches, als der in Bebauung genommene Boden jedes Jahr neue Vegetationsreste erhält, welche sich nun mit ähnlicher Schnelligkeit zersetzen können, wie es mit den Waldesprodukten geschah.

Nach dem Düngen wird das Land einmal durchgepflügt, nach zwei Richtungen hin geegt und besäet und sodann die Aussaat untergeeggt. Walzen scheint man hier noch nicht anzuwenden. Ein einsichtiger Landwirth, in der nächsten Nähe von Curityba ansässig, Namens Ihlefeld, erzählte mir, daß er ein etwas anderes Verfahren in der Bestellung des Ackers für vortheilhaft gefunden habe. Er pflügt den Boden gleich nach der Ernte des auf dem Roggenfeld wachsenden Grases zum ersten Mal. Wenn der Landwirth drüben schon das Sprüchwort hat: In die Stoppel gepflügt, ist halber Dung, so hat diese sofortige Pflügung für die hiesigen Verhältnisse eine noch weit größere Bedeutung, weil hier in Folge der

die Oberfläche des Bodens, ſobald ihm die ſchattenſpendende
bt iſt, noch viel härter wird, als drüben, dem Sauerſtoff
insbeſondere der aus den ſich zerſetzenden Vegetationsreſten
Kohlenſäure alſo noch weit weniger Eintritt in den Boden
lung chemiſcher Prozeſſe geſtattet iſt. Auch die heftigen
Platzregen tragen hier dazu bei, die Oberfläche des Bodens
. Wird der Boden dagegen ſofort nach der Ernte geackert,
Uebelſtand fort. Kurz vor der Ausſaat wird der Boden
beſchriebenen Weiſe gedüngt — und zwar rechnet Ihlefeld
uder Dünger auf die Alqueire (ca. 10 preußiſche Morgen)
umgepflügt und dann ohne zu eggen in die Furche geſäet.
, daß er bei dieſem Verfahren weit weniger Saatgut ge-
höhere Erträge erziele als Andere, indem er auf 1 Alq.
5 Alq. (40 l) Saat und von jeder Alqueire Ausſaat 25 bis
te rechnet, Sind dieſe Angaben richtig, ſo iſt der Ertrag
n ungewöhnlich großer, da mir ſonſt ein 12 bis 15facher,
oden ein 20facher Ertrag als normal angegeben worden iſt.
r Korn finden die Landleute — ſoweit ſie es nicht ſelbſt
vielen in den Kolonien angelegten Mühlen mahlen laſſen
noch immer willigen Abſatz. Dem Müller wird für 1 Alq.
30 kg Korn 320 bis 400 Reis Mahlgeld gezahlt und er
24 bis 28 kg und zwar 18 bis 20 kg Mehl und 7 bis
zurück, oder aber er liefert nur Mehl — dann jedoch etwas
kg — und behält ſtatt des Mahlgeldes die Kleie zurück.
Jahren ſoll das Mahlgeld 800 Reis betragen haben und
der Konkurrenz vieler neuentſtandener Mühlen ſo herunter-
den ſein. Auf den Aufkauf des Kornes und Verkauf des
t ſich die Müller merkwürdiger Weiſe faſt gar nicht ein. Es
ßten Theil Bäcker und Vendiſten, welche dieſen Handel in
ben, und das beweiſt, daß — wenigſtens früher — dieſes
in Curityba vorwiegend im Waarentauſch beſtanden hat.
Bezahlung der Koloniſten allerdings meiſt in baarem Gelde
e Aufkäufer laſſen das Korn auf ihre Rechnung in den in
Curityba gelegenen Mühlen mahlen, verkaufen die Kleie an
von Schweinen und Kühen in der Umgegend, wofür ſie
r Arr. (15 kg) erhalten und verſenden das Mehl, ſoweit es
tyba ſelbſt Verwendung findet, nach auswärts, vornehmlich
ulo und Rio. Dieſer Export hält ſich jedoch in engen
ahrſcheinlich wohl deswegen, weil der Abſatzmarkt bei
ng der Braſilianer gegen Roggenbrot, ein zu geringer
orwurf, daß das Roggenmehl ſich nur zu kurze Zeit
s dieſem Grunde zum Export nicht geeignet ſei, wurde mir
indiger Seite als unbegründet bezeichnet. Wie gering der
Exportes iſt, beweiſt die Thatſache, daß derjenige Kauf-
r die größten Mengen ausführt, von der letzten Ernte nur
ch Santos und 150 Faß nach Rio verſchifft hat. Jedes
90 kg und galt zur Zeit meiner dortigen Anweſenheit
Für die Alqueire Roggen bezahlte in dieſer Zeit der Kauf-
Milreis. Dazu kommt das Mahlgeld mit 400 Reis per

Alqueire, während 200 Reis für die Kleie abzurechnen sind. 20 kg Mehl kosten dem Kaufmann also 2,400 Milreis oder das kg 120 Reis. Er verkauft dasselbe zu 177 Reis, so daß sich Spesen, Fracht zu Lande bis Paranaguá (10 Reis per kg) Seefracht und Gewinn in die Summe von 57 Reis per kg oder 57 Milreis per Tonne theilen müssen.

Der Anbau anderer Getreidearten ist ein kaum nennenswerther, mit Ausnahme vielleicht des Hafers zum Zweck der winterlichen Grünfütterung, obwohl auch sein Anbau durch den Rost sehr gelitten hat. Gerste findet keine Abnehmer. Es haben zwar einige Bierbrauer angefangen, selbst Malz zu bereiten, aber diese Versuche werden als nicht geglückt bezeichnet. Die Hauptschuld schiebt man dem Umstande zu, daß die Würmer zu leicht in das aus hiesiger Gerste gebraute Malz eindringen sollen. Und nun der Weizenbau, dieses wahrhafte Schmerzenskind südbrasilianischer Agrikultur! Wie viele vergebliche Versuche hat man nicht schon in Paraná, ebenso wie in Rio Grande do Sul gemacht, um diesen Zweig der Landwirtschaft wieder von neuem zu beleben! Jeder neue Provinzpräsident setzt seinen Ehrgeiz darin, in dieser Angelegenheit auch einige Schritte thun zu wollen. Die Regierung hat schon verschiedene Kontrakte zur Einführung des Weizenbaues geschlossen, hat Subventionen und Prämien bewilligt, alles ohne Erfolg! Zum Theil lag das sicherlich an der Unfähigkeit der Provinzialregierung, das einmal festgesteckte Ziel ohne fortwährende Aenderung der Mittel fest im Auge zu behalten und an dem Mangel an gutem Willen, die bewilligten Gelder an die Kontraktanten in vertragsmäßiger Weise auszuzahlen, zum Theil aber auch — wenigstens soweit Paraná in Frage kommt — an dem Boden und den klimatischen Verhältnissen. Einmal ist der Boden von Paraná in der Umgegend von Curityba absolut kein Weizenboden; will man die Kultur desselben im Großen einführen, so muß man sich bessere, im Innern des Landes gelegene Landstrecken aussuchen, denn wenn durch eine reichliche Phosphorsäure-Düngung vielleicht auch dem schlechteren Boden der ersten Hochebene Ernten abgerungen werden könnten, so ist es doch sehr fraglich, ob diese Art Kultur im großen Maßstabe betrieben rentabel wäre. Die Unfruchtbarkeit des Bodens hat wohl auch zur Folge, daß die auf demselben stehenden Pflanzen nicht widerstandsfähig genug gegen den Rost sind, diesem schlimmsten Feinde der Weizenkultur in Brasilien. Mangelnder Saatwechsel hat denselben gleichfalls begünstigt und vor allem sind es wohl die klimatischen Verhältnisse, insbesondere zu ungelegener Zeit eintretende Regenfälle gewesen, welche in dieser Beziehung gefahrbringend gewirkt haben. Man wird, um diesem Uebelstande möglichst aus dem Wege zu gehen, noch weiter experimentiren müssen, bis man die geeignete Saatzeit gefunden hat. Nach den bisher angestellten Versuchen scheint es, daß man dieselbe möglichst weit in das Frühjahr (südhem. Rechnung) hineinzuverlegen hat. Jedenfalls darf man nicht kleinmüthig die Hoffnung aufgeben, die Weizenkultur in Blüthe zu bringen, denn von der glücklichen Lösung dieser Frage hängt vielleicht die ganze wirtschaftliche Zukunft des südbrasilianischen Hochlandes ab.

Die zweite Stelle unter den Zerealien nimmt der Mais ein. Man unterscheidet hier gewöhnlich den Rossenmais und den Gartenmais. Von ersterem kennt man wieder 4 verschiedene Sorten. Der gelbe Mais,

der im Küstenland von St. Catharina die am häufigsten angebaute Spielart ist, wird hier wenig gepflanzt, weil man ihn für sehr hitzig und deswegen für Vieh und Menschen schädlich hält, und weil das aus ihm bereitete Mehl nicht so schmackhaft ist, wie das der weißen Spielarten. Unter den weißen unterscheidet man Milho branco und Milho brancinho. Letzterer gilt als der beste, sowohl als Viehfutter, wie auch zur Zubereitung von Mehl und Farinha. Während eine Alqueire (40 l) Körner von diesem Mais auch eine Alqueire Farinha liefert, giebt der Milho branco, welcher größere aber weniger gehaltreiche Körner hat, nur $^3/_4$ Quart (30 l) aus, nimmt dafür aber auch mit weniger gutem Boden vorlieb als der brancinho. Der rothe Mais, die vierte Spielart des Rossenmais, auch Milho de Jourdão genannt, wird wenig gebaut. Von dem Rossenmais unterscheidet sich der Gartenmais durch höhere Stauden und größeren Körnerertrag. Während von jenem 1 Bund Kolben (64 Stück) nur 10 l Körner liefert, soll die gleiche Quantität Gartenmais manchmal bis 20 l ausgeben; allerdings sind die Körner von geringerem Stärkemehlgehalt, als jene des Rossenmais.

Der Mais liefert dem Vieh ein vortreffliches Futter, und den Menschen eine namentlich unter den Italienern sehr beliebte Nahrung, theils in der Form von Mehl (Fubá), theils als sogenannte Farinha, welche durch ein im Prinzip der Gewinnung der Mandiokfarinha ähnliches Verfahren erzeugt wird. Der Konsum von Mais ist so stark, daß die Paranenser Produktion ihn nicht decken kann, und dem Mangel durch Einführung aus dem Süden abgeholfen werden muß. Die Schuld hiervon trägt wohl zum größten Theile der Umstand, daß der Mais einen besseren Boden verlangt als der Roggen und insbesondere auf dem schwarzen Moorboden gar nicht gedeihen will.

Während man im Küstenland von St. Catharina den Mais schon vom Juni an pflanzen kann, beginnt hier die Pflanzzeit der Nachtfröste wegen erst im September und dauert bis in den November.

Um ein weniges früher legt man europäische Kartoffeln, die hier einen etwas sichereren Ertrag zu geben scheinen als in São Bento. Immerhin haben sie auch durch die feuchten Nebel sehr zu leiden, und die Produktion ist daher nicht so groß, als daß nicht ein Theil des Bedarfes durch Einfuhr und zwar aus Rio Grande do Sul gedeckt werden müßte.

Mit dem Mais gleichzeitig pflanzt man die einheimischen Knollengewächse sowie die schwarzen Bohnen, die hier auf dem Tisch des Kolonisten noch eine größere Rolle spielen, als in Dona Franziska.

Die Ernte des Roggens fällt in den Dezember und Januar. Unmittelbar nachdem derselbe abgemäht ist, wächst auf dem Stoppelfeld ein wildes Gras von großem Nährwerth, welches nach 2 Monaten geschnitten und zu Heu gemacht werden kann. Dieses Heu erzielt in Curitiba einen Preis von 320 bis 500 Reis pro Arrobe. Eines ebenso glatten Absatzes, wie dieses, erfreut sich das Roggenstroh, welches bald nach der Ernte mit 500 Reis, in späteren Monaten aber mit 1 Milreis pro 50 kg bezahlt wird.

Ob die Kolonisten in den meisten Fällen allerdings nicht besser thäten, das ganze Heu und Stroh in der Wirtschaft zu verwenden, ist

eine andere Frage. Sicher könnten sie dann die Viehzucht etwas heben, mit welcher es bis jetzt noch traurig bestellt ist. Gewöhnlich halten die Leute, um den nöthigen Dünger zu produziren, mehr Rindvieh, als sie rationeller Weise mit ihren kleinen Grundstücken ernähren können, was natürlich einen höchst geringen Milch- und Fleischertrag zur Folge hat und schließlich zu einer vollständigen Rassendegeneration führen muß. Schweine werden in den Kolonien überhaupt nur für den Hausgebrauch aufgezogen, und auch dieser auf ein geringes Maß beschränkt.

Im letzten Jahrzehnt hat man angefangen, der Weinkultur große Beachtung zu schenken. Die Italiener, die aus den Kolonien des Küstenlandes heraufgezogen kamen, haben sich als die Ersten auf den Anbau des Weins gelegt und sind auch jetzt noch die hauptsächlichsten Pfleger desselben. Bei der geringen Fruchtbarkeit des Bodens ist es nöthig und auch allgemein üblich, Gruben von 50 bis 60 cm Breite und Tiefe auszuwerfen, diese mit Dünger (Kuhmist, Abfälle, Asche) und wenn möglich mit je einer Schaufel Kalk für jeden Weinstock und dann erst wieder mit Erde auszufüllen, und dorthinein sodann die Rebstecklinge zu pflanzen. Die Pflanzweite variirt; gewöhnlich werden die Reihen 2 bis $2^1/_2$ m, die Stöcke innerhalb der Reihen 1 bis $1^1/_2$ m weit von einander angelegt. Zwischen den Wein wird in den ersten beiden Jahren Mais — und zwar meistens im ersten Jahr zwei Reihen, im zweiten aber nur eine Reihe — oder Bataten gepflanzt. Die Stöcke werden an Gerüsten emporgezogen, die etwa 2 m hoch sind und aus Pflöcken von Capoeira- oder schwachen Urwaldbäumen bestehen, welche durch drei Reihen Taquararohrstäbe oder Pinheirenlatten verbunden sind. Die Befestigung dieser Stäbe an die Pflöcke und der Reben an die Stäbe geschieht mittelst Strohseile, welche alle drei Jahre erneuert werden müssen. Im Beschneiden der Reben befolgt man kein bestimmtes Prinzip; bei der gewöhnlich gepflanzten nordamerikanischen Isabella-Rebe läßt man gewöhnlich 6 bis 7 Ruthen stehen, während man der portugiesischen Traube oft nur 2 solcher beläßt. Die meisten Weinbauern schneiden aber durchaus nach Gutdünken. Das Jäten des Landes erfolgt theils mit der Hacke, theils mit dem Pflug. Wird letzterer überhaupt angewandt, so geschieht das doch nur einmal im Jahr; man pflügt dann bis zu den Pflanzgruben hinan, und reinigt das Land um die Stöcke herum mit der Hacke. Mit dieser besorgt man dann auch das späterhin noch zweimal erforderliche Jäten. Ein allzu sorgfältiges Fernhalten der Vegetation in den Zwischenräumen wird — unrichtiger Weise — aus dem Grunde nicht für räthlich gehalten, weil dadurch der Boden allzusehr austrocknet. Im September und Oktober wird geschnitten und im zweiten Drittel des Februar die Ernte begonnen. Die Rebe fängt im dritten Jahr schon an, eine Kleinigkeit zu tragen; wie lange ihre Tragfähigkeit dauert, läßt sich bei der kurzen Zeit, die seit Inangriffnahme der Weinkultur in Paraná verflossen ist, nicht sagen; sicher ist, daß die vor 10 Jahren angepflanzten Reben im Ertrage noch nicht nachgelassen haben.

Dieser Ertrag ist, wie ja überall, sehr verschieden und vom Wetter in hohem Grade abhängig. Durchschnittlich sollen 100 Stöcke $^1/_5$ Pipe (= 100 l; 1 Pipa = 500 hl) Wein und damit eine Einnahme bis zu

liefern; allein es kommt auch vor, daß nur 60 Stöcke und
:r zu diesem Quantum Wein nöthig sind. Die Zubereitung
ist noch eine sehr primitive. Die Auspressung der Trauben
meist noch mit den Füßen besorgt. Nur bei einigen Reb-
:t man eine einfache Kelter: ein konisches Behältniß aus Holz,
maler Oeffnung zwei mit Nägeln besetzte Walzen liegen, die
sich zudrehend die in das Behältniß geworfenen Trauben
- natürlich nur unvollkommen. Eine solche Kelter wird von
en, welche sie anzufertigen verstehen, mit 20 Milreis verkauft.
n dieses Weines erstreckt sich nicht über die Grenze der
aus und wird wohl auch, wenn er nicht besser bereitet und
h auch aus besseren Rebsorten gewonnen wird, niemals export-
t.

ie Einführung neuer Rebsorten giebt sich Herr Baron von
der verdienstvolle Chef der brasilianischen Telegraphenver-
oße Mühe. Auf seinem Gut in der Nähe von Curitiba hat
hundert Sorten Wein angepflanzt, Versuche, deren Resultate
arten sind. Ebenderselbe strebt auch dahin, durch Versuche
das gegebene Beispiel, die noch in ihren Anfängen stehende
vorwärts zu bringen. Aus seinen, auch durch anderwärtige
bestätigten Versuchen geht hervor, daß Oliven, Mandeln
sie hier unfruchtbar bleiben, während Aepfel, Birnen, Kirschen,
Quitten, Walnüsse gute und wohlschmeckende Früchte tragen.
erden in Curitiba auch stets gut bezahlt, was die Obstkultur
ls rentabel erscheinen läßt. Eine Zukunft hat vielleicht auch
zucht und die Theekultur, da der Maulbeerbaum ebenso
estaude gut gedeihen.

usbeute an Mineralien in der Provinz ist gering, obwohl
t arm an solchen sein soll. Unlängst hat eine englische Gesell-
Flusse Tibagy Maschinen zur Gold- und Diamanten-
aufgestellt, vorläufig aber, wie es scheint, noch keine gün-
ate erzielt. Das Vorkommen von Kaolin in der Nähe von
. kürzlich einen Deutschen auf den Gedanken gebracht, eine
rik daselbst anlegen zu wollen. Ziegelthone werden aller-
den und verarbeitet. Die Knetung der Masse geschieht in
Fällen in einer mit Göpelwerk betriebenen einfachen Maschine.
brikation soll in letzter Zeit weniger lohnend gewesen sein,
onsumtion mit der Produktion nicht gleichen Schritt hält.
gleichen Schicksal ist die Kalkgewinnung anheimgefallen, die
a und Pacotuba, etwa 25 km von Curitiba entfernt, ihren Sitz
inglich war es nur ein Deutscher, der die Kalkbrennerei in
nter Inanspruchnahme fremder Arbeitskräfte betrieb. Seinen
teist aus Polen bestehend, däuchte aber der Gewinn so leicht,
lossen, auf eigene Faust das Geschäft zu betreiben. Dazu
gute Gelegenheit, als in dem benachbarten, gleichfalls sehr
Pacotuba sogenanntes Portland zu verkaufen war. Nach
m Gesetz ist es nämlich gestattet, ideelle Theile einer Immo-
aft zu kaufen, sich an irgend einem beliebigen Theile des Erb-
rzulassen und soviel Land in Kultur zu nehmen, als man

bearbeiten zu können glaubt und als nicht schon von einem anderen Partkäufer in Besitz genommen worden ist. Die Gesetz ist ungemein charakteristisch für die hiesigen Verhältnisse. Erzeugt ist es durch die Schwierigkeit und Kostspieligkeit einer Vermessung noch unkultivirten Landes, und seine Rechtfertigung findet es in dem Gedanken, der in allen jungfräulichen Ländern längere oder kürzere Zeit seine Herrschaft behauptet hat, daß die Kultivirung eines Stück Landes ein moralisches Anrecht auf das Eigenthum desselben verleiht. Jedenfalls ist es vom Standpunkt des Interesses der Allgemeinheit besser, daß in Folge dieser gesetzlichen Bestimmung solches Erbland überhaupt — wenn auch nur stückweise — in Kultur genommen wird, als daß in Folge der Schwierigkeit, die ideellen Antheile in reelle zu verwandeln, das ganze Land unbebaut liegen.bleibt, mag es auch immerhin später bei der reellen Theilung und Auseinandersetzung oft zu mancherlei Zwistigkeiten kommen, und mag auch jene Möglichkeit, sich überall, wo der Nachbar noch nicht thatsächlich Fuß gefaßt hat, hinzusetzen, viel Anlaß zu Chikanen bieten. Solche ideellen Antheile konnten die Kalkarbeiter in Pacotuba für 10—30 Milreis erstehen, da hier das Erbland schon durch mehrere Generationen hindurch getheilt worden, aber unvermessen geblieben war. Auf diese Weise sind etwa 16 Kalksteinbrüche und Kalkbrennereien entstanden, deren Besitzer, mit einem äußerst geringen Gewinn sich begnügend, den Preis des Kalkes dergestalt herunterdrückten, daß es dem obenerwähnten Deutschen nicht mehr möglich war, mit fremden Arbeitskräften fortzuarbeiten. Die Produktionskosten setzen sich in folgender Weise zusammen:

Steinbrechen pro Kubikmeter	2	Milreis	
Herbeischaffen von 1 cbm Steine (2 Tage)	2	"	} und die Kost.
" " 5 " Holz (3 Tage) .	3	"	
Brennen (ca. 1 Tag. 60 Stunden in einem Ofen für 6 cbm)	1	"	
Fuhrwerk nach Curitiba	6	"	
Kommissionsgebühr	1—2	"	
Summa	15—16	Milreis.	

Wenn man nun erfährt, daß der Kubikmeter gebrannten Kalkes jetzt mit 14—16 Milreis bezahlt wird, so wird man die Unrentabilität des Geschäftes umsomehr begreifen, wenn man erwägt, daß die beistehende Rechnung nur die Betriebskosten und von diesen auch nur jene umfaßt, die in direkten baaren Auslagen bestehen. Hinzuzurechnen sind daher noch die Zinsen des Anlagekapitals, welches für Bau der Oefen, Wege, Gebäulichkeiten verausgabt wurde, und der Werth der Steine und des Brennholzes. Ist letzteres nicht im Besitz des Kalkbrenners, so muß derselbe für 1 Alqueire Land (= 10 preußische Morgen), zum Abholzen mit eigenen Kräften gepachtet, 50 Milreis zahlen, wobei durchschnittlich der Preis des Holzes auf 800 Reis pro Kubikmeter zu stehen kommt. Die wirklichen Produktionskosten steigen also allein durch diesen Posten schon um 4 Milreis. Ferner kommen die Zinsen für die Anschaffungskosten und die Unterhaltungskosten der Pferde hinzu, von denen immer 3 zu den 5 Fahrten zur Herbeischaffung der Steine und des Holzes erforderlich sind. Endlich muß die Kost für die in Tagelohn beschäftigten

Arbeiter hinzugerechnet werden. Aus alledem geht hervor, daß bei der Kalkbrennerei von einem Unternehmergewinn und einer Grundrente gar nicht die Rede sein kann. Das Höchste, was dabei erzielt wird, ist, wenn alles nur mit eigenen Kräften und denen der Familie besorgt wird, ein kärglicher Tagelohn. Früher wurde der Kalk in gelöschtem Zustande transportirt. Man ist davon abgekommen, weil man durch Versendung des ungelöschten Kalkes an Arbeit, Transportkosten und Verpackung spart, und der Kalk auch lieber in diesem Zustande gekauft wird. Nur bei weiteren Transporten nach dem Innern wird gelöschter Kalk versandt, um das Aufquellen des ungelöschten durch die Feuchtigkeit der Luft zu vermeiden. Aus der Provinz heraus geht der Kalk nicht, und auch der Verkauf über Curitiba hinaus ist nur ein geringer.

Was den Handel der Provinz anbetrifft, so existiren eigentliche Exporteure nicht. Die Matéfabrikanten und Sägemüller exportiren direkt, ohne Vermittelung von Kaufleuten, und der Export sonstiger Landesprodukte (Holz, Häute, Hörner, Korn) ist zu gering, als daß ein Geschäft allein von der Vermittelung desselben existiren könnte; es wird nur nebenbei und nur im Austausch für importirte Waaren betrieben. Von direkten Importgeschäften finden wir eines in Paranaguá und in Curitiba drei. Andere Geschäfte in Curitiba beziehen zwar einzelne Waaren direkt aus den Produktionsländern, die meisten aber aus Rio de Janeiro oder von den Paranenser Importeuren. Aus Deutschland kommen Textilwaaren, Roheisen und Schmiedeeisen, Papier, Tapeten, Kurzwaaren, Glas, Porzellan u. a. m. Der Verkehr mit Deutschland leidet sehr an dem Umstand, daß keine direkte Dampferverbindung mit Hamburg oder Bremen existirt. Die Waaren kommen alle erst nach Rio und müssen dort umgeladen werden. Dies geschieht allerdings ohne Vermittelung von Despachanten, da die Nationallinien die nach Paranaguá bestimmten Waaren gemäß kontraktlicher Verpflichtungen ohne weitere Ordre übernehmen. Die Curitibaner Kaufleute, und zwar die Importeure sowohl wie die Käufer aus zweiter Hand, verkaufen ihrerseits ihre Waaren an die kleinen Kaufleute im Innern, wobei ein ausgedehntes Kreditsystem im Schwunge ist, welches, verbunden mit dem schlechten Zustand der Wege und der Bequemlichkeit des Vendisten, die Elimination der vielen Zwischenhändler wohl noch auf lange Zeit hinaus verhindern wird.

Wenn jene letzten Verkäufer sämmtliche auf dem Lande verlangten Waaren führen müssen, so ist das nicht zu verwundern, allein selbst in Curitiba ist die Dichtigkeit und Konsumtionsfähigkeit der Bevölkerung noch nicht so groß, um eine weitgehende Arbeitstheilung unter den Kaufleuten herbeizuführen. Doch ist der Anfang einer solchen immerhin schon gemacht, und auch unter denen, welche alle nur irgend begehrten Artikel führen, finden sich doch schon solche, welche auf eine gewisse Gattung derselben, beispielsweise auf Textilwaaren oder Eisen- und Töpferwaaren (welche beide stets zusammengeführt werden) ein größeres Gewicht legen. Außer einer kleinen, von einem Deutschen angelegten Hutfabrik existiren auch einige Läden, welche ausschließlich Hüte zum Verkauf haben. Fertige Kleidungsstücke werden in drei Geschäften angeboten, europäisches Schuhzeug in zweien, Rauchergegenstände in einem, Papier und Bücher in dreien und Spielwaaren in einem.

Fügen wir nun noch die allerdings nicht zuverlässigen Angaben des schon erwähnten Almanach über die Anzahl derjenigen Gewerbetreibenden hinzu, deren wir bis jetzt noch keine Erwähnung gethan haben, so glaube ich, daß das wirtschaftliche Bild von Curitiba ein nahezu vollständiges sein dürfte. Es werden angegeben 9 Bäcker, 3 Konditoren, 7 Brauereien, 12 Schneider, 8 Barbiere, 6 Goldschmiede, 3 Uhrmacher, 10 Klempner, 21 Schmiede, 2 Schlosser, 2 Matratzenmacher, 1 Weber (mit seiner Familie an 2 Handwebstühlen arbeitend), 1 Marmorarbeiter, 1 Stubenmaler, 1 Photograph, 1 Lithograph, 7 Druckereien, 4 Fogueteiros (Verfertiger der in Brasilien so entsetzlich beliebten Feuerwerkskörper), 8 Wagenvermiether, 6 Apotheker, 9 Aerzte und 2 Thierärzte.

Vergleichen wir das wirtschaftliche Leben der ganzen Provinz mit dem ihrer Hauptstadt und deren Umgebungen, so muß uns der große Unterschied in der Dichtigkeit der Bevölkerung auffallen. Der Grund hierfür ist meines Erachtens in der geringen wirtschaftlichen Expansivkraft des Maté, und in dem Mangel eines anderen Produktes zu suchen, welches eine solche auszuüben im Stande wäre. Der Umstand, daß der Maté ein Naturprodukt ist, welches wild im Walde aufwächst, ohne daß es der geringsten Pflege bedarf, und daß die Arbeit des Erntens, die ein monatelanges Aufgeben der Zivilisation erfordert, niemals von den Eingewanderten, sondern nur von der eingeborenen Bevölkerung besorgt wird, hat zur Folge, daß die Produktion des Maté eine fast stationäre ist, und daß dieselbe auch bei Eintritt stärkerer Nachfrage unter Beibehaltung der jetzigen Wirtschaftsweise niemals einer so bedeutenden Ausdehnung fähig wäre, wie etwa die des Kaffee. Dazu kommt der schlechte erzieherische Einfluß, den die rein okkupatorische Thätigkeit der Matéernte auf den Menschen ausübt. Ein Produkt wie der Kaffee, der jede größere Anstrengung auch mit höherem Ertrage lohnt, erzieht zur Arbeit und übt damit einen wohlthätigen Einfluß auf die Ausdehnung der gesammten landwirtschaftlichen und indirekt auch der gewerblichen Thätigkeit aus. Die Matéokkupation dagegen lehrt faullenzen, sie giebt dem Menschen einen großen Theil des Jahres gar nichts zu thun, und sie erweckt in ihm nicht das Bewußtsein, daß nur die Arbeit wirtschaftliche Früchte trägt.

Ein regelrechter Anbau des Matébaumes würde in dieser Beziehung ganz anders wirken. Daß derselbe dann ein besseres Produkt liefern, und daß, wenn man die erste Trocknung desselben mit Maschinen vollzöge, damit der berüchtigte Rauchgeschmack des Maté verschwinden würde, steht außer Zweifel, und ist, was den ersten Punkt betrifft, soviel ich weiß, durch die von den Jesuiten in Paraguay gemachten Anpflanzungen auch thatsächlich erwiesen. Nicht vorauszusagen ist aber, ob der Unterschied zwischen diesem und dem alten Produkte ein so großer sein würde, daß er nicht nur der abnehmenden Nachfrage nach Maté entgegenarbeiten, sondern auch eine solche Erhöhung des Preises hervorrufen würde, daß dadurch die vermehrten Produktionskosten gedeckt würden.

Ich glaube wohl, daß es einen Weg gäbe, um dem Matégeschäft einen kolossalen Aufschwung zu geben. Würde sich die deutsche Kriegsverwaltung entschließen, wenigstens versuchsweise den Maté im

Heere einzuführen, so erwüchse daraus dem Maté nicht nur direkt ein großer Abnehmer, sondern der Soldat, der in der Dienstzeit dieses ausgezeichnete Getränk schätzen gelernt hätte, würde auch später ein Konsument desselben bleiben und dadurch der Matégenuß sich allmählich im ganzen Volke verbreiten. In wie hohem Maße er eine solche allgemeine Verbreitung als Volksgetränk, nicht als Luxusgetränk, das will sagen als theilweiser Ersatz des Schnapses und nicht des chinesischen Thees verdient, habe ich an anderer Stelle darzulegen versucht. Ist die Abnahme des Maté in Europa gesichert, dann wäre es auch Zeit für das deutsche Kapital, sich der Sache zu bemächtigen, Matéfabriken und womöglich auch Matéwälder anzulegen, mit Hilfe eingehender wissenschaftlicher Untersuchungen und praktischer Versuche die Existenzbedingungen für den Maté in seinen guten Qualitäten festzustellen, und nun durch sorgsame Kultur den Maté für und für zu verbessern und seinen Anbau einträglicher zu machen.

Ein ganz anderes Bild als das Innere der Provinz bietet Curitiba mit seinen weiteren Umgebungen. Hier herrscht die Arbeit der Matéfabrikation, und damit ist der Boden für die Existenz einer großen Anzahl von Menschen gegeben, die direkt oder indirekt für jeden Industriezweig arbeiten. Die Konsumtionsfähigkeit dieser vom Matéexport lebenden Bevölkerung ist auch die Hauptursache, warum die Kolonisation der näheren und weiteren Umgebungen von Curitiba trotz der Kleinheit der Grundstücke und der Geringwerthigkeit des Bodens geglückt ist. Denn die Nähe der Stadt und des Matégeschäftes bietet ihnen reichlich Gelegenheit, das, was ihnen die Landwirtschaft zu wenig einbringt, durch anderweitige Arbeit zu ersetzen. Sie haben Gelegenheit im Tagelohn zu arbeiten, können sich auf das Fuhrwesen legen und sich durch Verkauf von Bau- und Brennholz, durch Bereitung von Holzkohle, durch Schneiden von Schindelklötzen und von Schindeln, durch Sammlung und Verkauf von Faßreifenbäumchen und endlich durch die Faßmacherei einen ganz hübschen Nebenverdienst verschaffen. Außerdem bietet ihnen die Nähe der Stadt einen guten Absatz für Eier, Butter, Milch, Gemüse und insbesondere für ihr Roggenmehl.

Die Beleuchtung der wirtschaftlichen Verhältnisse der Provinz Paraná lehrt, daß die Gesetze, welche Thünen in seinem „Isolirten Staat" für die landwirtschaftliche Produktion von Europa aufgestellt hat, auch hier, wenn auch in modifizirter Form gelten. In der Nähe der Stadt, welche vielleicht wie keine andere dazu geeignet ist, den konsumirenden Mittelpunkt uns zu veranschaulichen, den Thünen für seine konzentrischen Produktionsringe angenommen hat, finden wir Gemüsezucht, Wein- und Obstbau, Milch- und Butterwirtschaft. Der Getreidebau mit Pflug und Mist reicht über diesen nächsten Ring, ebenso wie der des Weinbaues, hinaus. Weiterhin in den Gegenden, wo unter Brasilianern nur vereinzelte Eingewanderte wohnen, ist die extensive Rossenwirtschaft zu Hause. An den Grenzen der Produktion endlich steht die denkbar extensivste Viehzucht. In diesen Gegenden ist außerdem nur noch die okkupatorische Thätigkeit der Herveiros möglich — die übrigens in Folge der Gunst der Natur auch in den inneren Ringen getrieben wird — weil zu ihr weder Anlagekapital noch bedeutende Betriebskosten

erforderlich sind, und daher die Produkte derselben, auch abgesehen von ihrer besseren Qualität im Vergleich zu denen der vorderen Hochebene, die Transportkosten noch vertragen. Nur die Lage der Gegenden, in welchen die Viehmästung ihren Sitz hat, stimmt nicht mit den Thünenschen Gesetzen. Die Umgebungen der Stadt sind wegen der geringen Fruchtbarkeit des Bodens zur Schweinemast — eine Rindviehmast kennt man überhaupt hier nicht, weil die Konsumenten ihre Produkte nicht genügend schätzen würden — durchaus ungeeignet. Dieser Zweig der Landwirtschaft hat sich daher in die an den äußersten Grenzen der Provinz gelegenen fruchtbaren Gebiete zurückgezogen, woselbst er allerdings noch extensiv genug betrieben wird.

Die vorstehende Betrachtung hat nicht nur ein bloß theoretisch-wissenschaftliches Interesse, sondern sie zeigt auch den Weg an, auf welchem die Landwirtschaft vorwärts schreiten muß. Die Nähe eines großen Kosumplatzes ermöglicht es ihr nämlich, die begonnene Intensivirung der Landwirtschaft konsequent fortzusetzen. Meines Erachtens würde eine solche durch folgende Maßregeln zu erreichen sein.

1. Einführung eines rationellen Fruchtwechsels. Es giebt wohl einige Landwirte, welche hiermit einen Anfang gemacht haben; die meisten jedoch pflanzen Jahr aus Jahr ein auf das gleiche Stück Land ihren Roggen und ihre Knollenfrüchte. Ein regelmäßiger Wechsel in diesen beiden Fruchtarten wäre schon von höchster Bedeutung, selbst dann, wenn auf ein zweimaliges Bepflanzen mit Roggen oder Mais auch nur ein einmaliges mit Knollenfrüchten folgte. Noch vortheilhafter allerdings wäre es, mit dieser Maßregel die folgenden zu verbinden.

2. Einführung neuer Futtergewächse. Als solche wären außer dem von Kirchhoff in São Bento eingeführten Nevadagras verschiedene Klee- und Luzernenarten zu empfehlen, deren Gedeihen durch die vom Baron v. Capanema angestellten Versuche erwiesen ist. Allerdings werden die Luzernenfelder nicht so lange Jahre anhalten wie drüben, weil hier allmählich das Unkraut Herr dieser Gewächse wird, aber immer noch länger als in dem viel schneller verunkrautenden Boden des Küstenlandes. Auch der Anbau der verschiedenen Rübenarten wäre entschieden lohnend. Alle diese Gewächse, Nevadagras, Klee, Luzerne und Rüben, bieten den großen Vortheil, daß sie im hiesigen Winter nicht erfrieren, und in Folge dessen durch ihre Kultur eine intensivere Ausnutzung des Landes durch Bebauung desselben auch zur Winterzeit ermöglicht wird.

3. Einführung vollständiger Stallwirtschaft. Alle Kolonisten, mit denen ich darüber gesprochen, haben sich gegen diesen Gedanken gesträubt. Allein ihre Gründe sind unzulänglich. Man fürchtet die große Arbeit und glaubt, daß man nicht genug Futter erhalten würde. Aber die vermehrte Arbeit würde in den höheren Einnahmen aus der Milchwirtschaft und in dem größeren Quantum Dünger, welches gewonnen werden könnte, sein Aequivalent finden. Was den zweiten Einwand betrifft, so ist derselbe ebenso hinfällig wie charakteristisch für die irrationelle Art der bisherigen Viehzucht, denn auf der einen Seite ist es klar, daß dieselbe Fläche Landes, mit Futtergewächsen bebaut, eine größere Menge Nährwerthe liefert, als wenn sie zur Weide liegen gelassen wird, auf der andern Seite sieht man ein, daß man eine gewisse Anzahl von Vieh,

welche zu den Kräften des Grundstückes in unrichtigem Verhältniß steht, durch Weidefütterung noch eher durchbringen kann, als wenn man sie in den Jahreszeiten, in welchen nach der bisherigen Wirtschaftsweise allein eine genügende Futtermenge vorhanden ist, an reichliches Futter im Stalle gewöhnt, und ihnen im Winter keine entsprechende Nahrung zuführen kann. Es ist aber sicher, daß man durch bessere Fütterung einer beschränkten Anzahl von Vieh bessere ökonomische Resultate erzielen wird als durch kümmerliche Weideernährung einer größeren Stückzahl. Wird dabei — und das erscheint unbedingt nöthig — die Kultur jener obengenannten Wintergewächse eingeführt, so müßte freilich in Anbetracht der Kleinheit der Loose das ganze Weideland umgebrochen und bepflanzt werden. Dieser Umstand aber würde in dem ersten Jahr allerdings einige Schwierigkeiten machen, weil dann vielleicht eine Zeit eintreten könnte, in welcher weder Weide vorhanden ist, noch das ehemalige Weideland schon reife Futtergewächse trägt. Doch mit einiger Umsicht wird man auch diese Uebergangszeit überstehen können. Ich hielte es dann für das beste, das Vieh im März oder April nach Aberntung des Heugrases in die Ställe zu bringen. Man hätte dann an dem Heu, dessen Verkauf natürlich ausgeschlossen bliebe, und an dem 2 Monate vorher geernteten Roggenstroh, dann an dem später geernteten Mais und den Bataten so lange Futter genug, bis die im März oder April sofort nach Einstellung des Viehs umgebrochene Weide und ein Theil des vorjährigen Roggenfeldes die Wintergewächse zur Fütterung darbieten würde. Dieser Plan erscheint um so annehmbarer, als gerade die Monate März und April für die Aussaat von Rüben und Klee sich als die vortheilhaftesten erweisen werden.

4. Unerläßlich würde sich aber bei diesem System eine noch intensivere Düngungsmethode erweisen. Es sind hier folgende vier Möglichkeiten, eine solche einzuführen, ins Auge zu fassen.

a) Gründüngung. Meiner Ansicht nach ergiebt sich der Vortheil einer solchen gerade für den schwarzen Moorboden aus folgender Betrachtung: Ist dieser Boden, wie ich es für wahrscheinlich halte, dadurch entstanden, daß die früher auf demselben befindlichen Vegetationen in Folge des Abschlusses des Sauerstoffs der Luft durch Wasser, an einer normalen Zersetzung gehindert sind, so hat sich der Kohlenstoff jener Organismen, statt sich mit Sauerstoff zu Kohlensäure zu verbinden, in der Hauptsache als chemisch reiner, wenn auch physikalisch mit fremden Elementen stark durchsetzter Kohlenstoff abgelagert. Dadurch sind die für die Pflanzenernährung wichtigsten Basen: Kali, Kalk und Magnesia statt in die leicht löslichen und die von den Pflanzen leicht assimilirbaren kohlensauren Verbindungen übergeführt zu werden, in schwerer löslichen Verbindungen geblieben, so wie es die Verwitterung des ursprünglichen Gesteins, aus welchem die Erde gerade entstanden war, mit sich gebracht hatte. Dieser „todte" Zustand des Bodens wird aufgehoben, wenn durch Unterpflügung von kohlenstoffreichen Organismen die Bildung von Kohlensäure, in Folge der Zersetzung dieser letzteren, begünstigt, und auf diese Weise die Ueberführung jener schwer löslichen Salze in kohlensaure Verbindungen herbeigeführt wird.

b) Wenn auch die Gründüngung mit tiefwurzelnden Gewächsen, wie Luzerne und Lupine, außer der Aufschließung der Mineralbasen auch eine Bereicherung des Bodens an Stickstoff, den jene Pflanzen aus dem Stickstoffgehalt der Luft empfingen, und eine Bereicherung der oberen Bodenschichten mit den aus der Tiefe geholten Mineralsubstanzen involvirt, so würde dieselbe doch für sich allein nicht allen Ansprüchen der Kulturpflanzen, insbesondere der Getreidearten, genügen; denn dieselben haben bekanntlich ein hohes Bedürfniß nach Phosphorsäure, welchem durch die relative Bereicherung mittelst Gründüngung bei weitem nicht genügt wird. Diesem Mangel abzuhelfen, hat man ein Mittel in der Hand. Es ist ein Jammer, wieviel phosphorsaurer Kalk Jahr aus Jahr ein dem Lande durch den Export von Knochen und Hörnern entführt, und wieviel von diesen ungenutzt liegen bleiben. Man hat in ihnen ein unschätzbares Material für Düngerpräparate. Ein auf die Erzeugung von solchen gerichtetes Unternehmen bedürfte, im Anfange wenigstens, wohl der staatlichen Unterstützung. Es müßte durch ein Ausfuhrverbot von Knochen und Hörnern der Preis für dieselben niedrig gehalten und vielleicht auch noch durch Subventionen den Unternehmungen ermöglicht werden, so wohlfeile Präparate herzustellen, daß man auf diese Weise die Abneigung der Bauern gegen Ankauf von künstlichen Düngmitteln leichter überwinden könnte.

c) Zu einer ausgiebigen Düngung seiner Felder wird der Paranenser Landwirt aber den Stallmist niemals entbehren können. Dringend zu rathen ist ihm nur, daß er denselben besser behandelt als bisher, und ihn vor allen Dingen durch ein Dach gegen Sonne und Regen schützt. Auch eine Ueberstreuung desselben mit Erde oder Asche wäre äußerst vortheilhaft, da diese Stoffe das Entweichen des Ammoniaks bis zu einem gewissen Grade verhüten.

d) Endlich wäre es für die in der Nähe der Stadt wohnenden Landwirte auch Zeit, ernstlich an die Verwerthung der Fäkalmassen zu denken. Es hat sich zwar bereits eine Gesellschaft zur Forträumung derselben gebildet, aber einerseits fällt es derselben sehr schwer, die Bewohner sämmtlicher Häuser zur Herstellung der betreffenden Einrichtungen zu veranlassen, obwohl mittelst Munizipalgesetz die Verpflichtung hierzu ausgesprochen ist, andererseits wollen die Landleute, von denen ich einige über diesen Punkt gesprochen habe, noch nicht recht an den Nutzen einer solchen Düngung glauben, und nehmen insbesondere an dem flüssigen Zustande der Masse Anstoß. Hoffentlich lassen sie sich in Zukunft belehren, wie sehr sie im Unrecht dabei sind und verstehen sich dazu, ihre günstige Lage in der Nähe einer Stadt auch nach dieser Richtung hin auszubeuten.

Neben diesen speziellen Maßregeln zur Intensivirung der Landwirtschaft ist aber auch die Einführung neuer Kulturen ins Auge zu fassen. Welche Hoffnungen man in dieser Beziehung auf den Weizenbau setzen kann, habe ich schon an anderer Stelle zu zeigen versucht. Der Buchweizen gedeiht zwar, wie das bei der schwarzen Moorerde nicht anders zu erwarten ist, sehr gut, und der obengenannte Ihlefeld, der ihn in kleinem Maßstabe anbaut, erzählte mir von 36fachem Ertrag desselben — allein derselbe würde höchstens als Schweine- und Hühnerfutter eine

Die Provinz São Paulo.

I. Allgemeines.

1. Klima. Mitten durch die Provinz São Paulo geht der Wendekreis des Steinbocks. Das ist eine Thatsache, die schon oft genug der Agitation gegen die Einwanderung in jene Provinz einen willkommenen Hebel geliefert hat, denn man folgerte aus ihr ohne weiteres das Vorhandensein eines „tropischen Klimas“ daselbst, und hatte damit ein jederzeit wirksames Abschreckungsmittel zur Hand. Allein wer auch nur ein geringes Maß geographischer Kenntnisse besitzt, wird sich mit jener Angabe nimmermehr begnügen, denn er weiß, daß das Klima einer Gegend nicht allein von dem Breitengrade abhängt, in welchem sie liegt, sondern noch von verschiedenen anderen Umständen, unter denen die Höhe über dem Meeresspiegel die wichtigste ist. In dieser Beziehung nun sind zwei klimatisch durchaus verschiedene Regionen in der Provinz zu unterscheiden: Ein ganz schmaler, nur in seinem südlichen Theile bei dem Einfluß des Rio Ribeira de Iguape in das Meer breiter werdender Küstenstrich und das von diesem durch die Serra do mar getrennte, sich 700 bis 800 km weit gegen Norden und Westen ausdehnende Hochland, dessen Erhebung über dem Meeresspiegel von 500 bis nahe an 1000 m schwankt, und im Mittel 600 bis 700 m beträgt. Einzig und allein dieses Hochland habe ich im Auge, wenn ich im Folgenden von Einwanderung und Kolonisation reden werde. Vor der Niederlassung im Küstenlande der Provinz ist der Nordeuropäer dringend zu warnen, hier ist das Klima in der That ein tropisches. Der Gegenstand ist übrigens von geringem praktischen Interesse, da es meines Wissens nach Niemandem eingefallen ist, eine Einwanderung in jenen im Verhältniß zu der Ausdehnung des Hochlands ja auch sehr kleinen Küstenstrich zu befürworten. Auf dem Hochlande werden gewöhnlich zwei Jahreszeiten unterschieden: Der trockene und kühlere Winter vom April bis zum September und der feuchte und heißere Sommer vom Oktober bis zum März. Allein man kann, wie mir scheint, auch hier vier Jahreszeiten annehmen. Die Monate Juni, Juli und August bilden den eigentlichen Winter, in welchem oft eine empfindliche Kälte herrscht und Regen zu den größten Seltenheiten gehören. In den drei Monaten, die dieser Jahreszeit vorhergehen, und in denen, die ihr folgen, kann man von einem Herbst und Frühjahrswetter sprechen mit mäßiger Wärme und mäßigen Niederschlägen, wohingegen die Monate Dezember, Januar und Februar die größte Hitze und die stärksten Regenfälle bringen.

klimatischen Thatsachen haben wir nach zwei Richtungen hin,
rem Einfluß auf die menschliche Gesundheit und Arbeitsfähigkeit
in ihrem Einfluß auf die landwirtschaftliche Produktion zu

den ersteren Punkt anbetrifft, so habe ich auf meine häufigen
hteten Anfragen stets zur Antwort erhalten, daß selbst in den
onaten die Arbeit im Freien keinerlei Unzuträglichkeiten mit
und auch von den deutschen Kolonisten gerne verrichtet wird.
dieselben die Einwirkung der sommerlichen Hitze anschlagen,
ich aus der Thatsache erkennen, daß die im Akkord arbeitenden
die Mittagszeit gewöhnlich nicht zum Ausruhen benutzen,
n 9 Uhr ihr in den Kaffeeberg mitgenommenes oder ihnen
tes Frühstück einnehmen und dann den ganzen Tag uber bis
durcharbeiten; allerdings eine vom sanitären Standpunkt aus
zu billigende Tageseintheilung.
die Neuangekommenen in der ersten Zeit gewisse Akklimatisations-
durchmachen müssen, ist selbstverständlich und für Jeden, der
gend einem Punkte Brasiliens niederläßt, unvermeidlich. Es
ntweder recht störende Wunden an den Waden und an dem
die durch kein anderes Mittel als durch den Einfluß der
. also durch die vollzogene Akklimatisirung geheilt werden
er fieberartige Erscheinungen. Letztere scheinen aber im Hoch-
São Paulo weniger häufig und weniger heftig als im Küsten-
Provinz Santa Catharina aufzutreten, und sind, von Aus-
n abgesehen, weder andauernd noch perniciös. Nur in den
ungen und in neuem Lande in der ersten Zeit nach seiner Er-
scheinen bisweilen bösartige Fieber vorzukommen. So wurde
Zeit als die Kultur dieses Landstriches zuerst in Angriff ge-
ar, vielfach über das Klima der Gegend von Ribeirão Preto
ährend jetzt diese Klagen verstummt sind.*) Auch das gelbe
r bis zum Jahre 1889 niemals aufgetreten. Dieses Jahr aber
ganz Brasilien die größte Unregelmäßigkeit in der Witterung.
te überall eine ganz abnorme Hitze, die in den Nordprovinzen
ar nicht nur in Ceará, wo das auch sonst häufig geschieht —
terliche Dürre und in den südlichen Theilen insbesondere in
aneiro und Santos eine entsetzliche Gelbfieberepidemie hervor-
elbe hielt selbst auf dem Hochland, aber wie es scheint aus-
oder fast ausschließlich in dem sehr ungesund, in einem Thal-
genen Campinas seinen Einzug. In anderen Ortschaften
nds scheinen nur die bereits anderwärts mit Fieber be-
nd dem Ort der Ansteckung entflohenen Personen der Seuche
gefallen zu sein. Gleiches geschah in den Südprovinzen,

—

an vergleiche Semler Trop. Agr. B. I. pag. 285 „Allerdings treten,
lagen veranlaßt, auch in bedeutenden Höhenanlagen zuweilen Fieber-
auf. Zu einem vorschnellen Urtheile über die Zuträglichkeit des Klimas
er nicht veranlassen, weil sie gewöhnlich bei fortgesetzter Kultur des Bodens
So liegt in der Nähe von Ceylon eine Plantage, die früher „des weißen
ab" genannt wurde, gegenwärtig aber so fieberfrei ist, wie die gesundeste
Insel."

aber auch hier scheint es nicht ganz sicher zu sein, ob nicht auch Fälle von spontaner Entstehung ohne Einschleppung von außen vorgekommen sind. Sicher ist jedenfalls, daß auch dort die Sterblichkeit in jenen Zeiten eine ungewöhnlich große war. Möge das Schicksal Brasilien vor der Wiederholung einer solchen schrecklichen Geißelung des Landes künftig behüten! Von anderen epidemischen Krankheiten sind nur die Blattern zu fürchten, gegen welche man sich aber auch hier durch rechtzeitige Impfung schützen kann. Im Uebrigen sind gerade die Krankheiten, die man von einem angeblich tropischen Klima am wenigstens erwarten sollte, nämlich die durch Erkältung entstandenen, wie Rheumatismus und Respirationskrankheiten, hier nicht gerade selten. Zum Theil trägt aber hieran der unverantwortliche Leichtsinn der Bewohner von Stadt und Land Schuld, mit welchem sie sich in ihren Häusern dem unglaublichsten, namentlich im Winter entschieden verderblich wirkenden Zugwinde aussetzen. Der Vollständigkeit halber sei noch der endemischen Krankheit des ganzen brasilianischen Hochlandes, der scheußlichen lepra (Lazaruskrankheit, Aussatz) gedacht, welche sich aber fast ausschließlich unter den Eingeborenen forterbt und den Fremden jedenfalls nur durch dessen eigene Schuld befällt.

Man hat das Klima der Provinz São Paulo in den Augen von Auswanderungslustigen weiterhin durch Hervorhebung der Thatsache, daß es sich vorzüglich zum Kaffeebau eigne, als ein durchaus tropisches und damit gesundheitsgefährliches verdächtigen wollen. Allein auch mit dieser Ausführung haben die Gegner der Provinz nichts als ihre erstaunliche Unkenntniß bewiesen. Gerade der Kaffee perhorrescirt eine allzu starke Wärmeentwickelung, eine mäßige Wärme, die zwischen 15° und 25° C. schwankt (Semler), also etwa unserer Sommertemperatur entspricht, sagt ihm am besten zu. Was er verlangt, ist nur ein längeres Anhalten der Wärme, als es die Gegenden der gemäßigten Zone gewähren, und möglichste Abwesenheit von Frost. Diese letztere Bedingung sind nicht einmal alle Theile der Provinz São Paulo zu erfüllen im Stande, weil in manchen Lagen — man staune über das „Tropenklima"! — die Temperatur im Winter oftmals so niedrig wird, daß man zuweilen Eisbildung und gar nicht selten das Entstehen von Reif beobachten kann. Abgesehen von diesen Ausnahmen, welche uns bei Betrachtung der topographischen Verhältnisse der Provinz noch näher beschäftigen werden, erfüllt das Klima alle Anforderungen, welche die Kaffeekultur an dasselbe stellt. Die Trockenheit des Winters ist nicht so lange Zeit eine absolute, von keinem Regen unterbrochene, daß dadurch der Blüthenansatz, der zwei bis dreimal, zum ersten Mal Ende August erfolgt, darunter leidet. In der darauf folgenden Zeit, dem Frühjahr, werden häufige Regenschauer gewünscht, aber abwechselnd mit heiterem Wetter, welches letztere die Befruchtung der Blüthen befördert. Der Fruchtansatz fällt in den Sommer und verlangt reiche Niederschläge. Für den Herbst ist zur Vollendung der Reife ein mäßig trockenes, für den Winter aber zur Aberntung ein ganz trockenes Wetter nöthig.

In den meisten Jahrgängen entspricht das Wetter der Provinz São Paulo diesen Forderungen, obwohl natürlich auch hier abnorme Witterungsvorgänge vorkommen, und dann oft nicht unbeträchtlichen Schaden anrichten.

—

aber nicht allein dem Kaffee
da behaupteten, es gäbe keine
in der Provinz São Paulo ihr
ge Behauptung sicher übertrieben
ie große Anzahl, ihrem Ursprung
rde angehörigen Pflanzen man
die spezifisch tropischen Früchte,
mmen, trägt das Hochland nicht
und Tabak, Mais und Reis,
n und alle Arten Südfrüchte,
ten Temperatur im Winter auch
lee und Luzerne, Kartoffeln und
Kulturpflanzen, der Hopfen, hat
ie es scheint, einen hartnäckigen

Klima ist es die Bodengestaltung
ungemein günstig ist. Das
t größeren Gebirgen durchzogen
ücken und sehr allmählich ab-
nst sind, daß selbst die heftigsten
mmen, andererseits aber vor den
ihnen das dem Kaffee äußerst
kann. (Semler I. 287). Daß
l pflanzt, hat aber noch einen
n gefalteten Terrain zur Nacht-
gelegenen Theile, und bewirkt,
sind, als die höheren. In der
ein so erheblicher, daß die im
epflanzungen dem Erfrieren sehr
n Hängen stehenden Bäume fast
n. Diese Thatsache nun hat zu
welche an dieser Stelle zu be-
überall in der Provinz selbst bei
und bei der Werthschätzung eines
Folgen sein kann. Man ver-
Höhe eines Ortes, d. h. seine
elativen Höhe desselben, d. h.
n Punkte der Umgegend. Nur
e Lage, desto größer die Sicher-
bsolute Höhe gerade im Gegen-
Durchschnittstemperatur mit sich
die höchstgelegenen Punkte der
Paulo (759 m), São Roque
m) nur wenig Kaffeepflanzungen
drig gelegene Gegenden wie die
(527 m), Piraricaba (520 m)

hatsache verschließt, zeigt aufs
sgegebene Broschüre über die

Provinz São Paulo. Obwohl auf der ihr beigegebenen Karte die absoluten Höhen der wichtigsten Punkte der Provinz und neben denselben die Durchschnittstemperaturen dieser Orte (die aber nicht immer auf genügendem Beobachtungsmaterial beruhen) angegeben sind, und zwar wie natürlich in einer mit der größeren Höhenlage der Orte fallenden Skala, (von 22,73° in Santos bis 18,1 Centigrad in Franca), so steht doch im Text (Seite 8 der italienischen Ausgabe) zu lesen, daß die größere Höhenlage der Kaffeekultur gedeihlicher sei, und diese am besten in einer Höhe von 650 bis 900 m getrieben werden könne! Hätte der Schreiber jener Zeilen nur einen einzigen Blick auf das eben erwähnte Höhenkärtchen geworfen, so hätte er sehen müssen, daß gerade die wichtigsten Kaffeedistrikte unterhalb einer Höhe von 650 m liegen und daß diese Pflanze die Höhe von 700 m in der ganzen Provinz überhaupt nur selten überschreitet.

Die Frage nach der Frostfreiheit wird bei dem Ankauf von Fazenden stets in erster Linie ins Auge zu fassen sein, ihre Bejahung ist für die Rentabilität einer Kaffeeanlage von noch größerer Bedeutung, als wie die Güte des Bodens. Es ist hierbei zu beachten, daß auch relativ hochgelegene Terrains in dem Falle dem Frost ausgesetzt sind, wenn sie weit sich hinstreckende Ebenen darstellen, was ganz erklärlich ist, da hier die schwere, kalte Luft zu wenig Abfluß hat. Eine besondere frostbringende Windrichtung giebt es für den größeren Theil der Provinz nicht, nur die gegen Süden und Südwesten gelegenen, zum Theil noch gar nicht oder nur wenig kultivirten Gegenden scheinen den von Südwest herwehenden Pampeiro als Frostbringer fürchten zu müssen; hier wird man also ebenso, wie das in der Provinz Santa Catharina geschehen muß, den Kaffee nur an den von jenem Winde geschützten Stellen anlegen. Dagegen gilt für den Fall, daß Frost eingetreten ist, die Lage gegen Osten für die gefährlichste, weil man glaubt, daß nicht das Frieren, sondern das plötzliche Aufthauen durch die ersten Sonnenstrahlen der Pflanze Verderben bringt, eine Ansicht, die meines Wissens von der Wissenschaft jetzt bestritten wird. Es existiren übrigens gewisse Baumarten, deren Vorkommen an einem bestimmten Orte die Frostfreiheit derselben anzeigen, während bei einem anderen Baum der eingetretene Frost durch Bildung eines bestimmt geformten Auswuchses sich kenntlich macht.

3. Bodenbeschaffenheit. Der Boden der Provinz São Paulo ist seiner geologischen Entstehung nach und damit auch hinsichtlich seiner Fruchtbarkeit ein äußerst verschiedener; man hüte sich daher, den lügenhaften Versicherungen derjenigen Leute Glauben zu schenken, die in São Paulo ebenso wie in ganz Brasilien nichts als eitel fruchtbares Land gesehen haben wollen. Wer in Brasilien Land kaufen will, hat vielmehr mit größter Gewissenhaftigkeit die Bodengüte des in Frage stehenden Stück Landes zu prüfen; die Fälle, in denen sie zu wünschen übrig läßt werden nicht zu den seltenen gehören.

Als bester Boden gilt die sogenannte terra roxa, ein intensiv roth gefärbter sandiger Lehm- oder lehmiger Sandboden. Die kolossale Fruchtbarkeit und die ganz spezielle Tauglichkeit dieser terra roxa für den Kaffeebau scheint mir auf folgenden Ursachen zu beruhen. Erstens auf ihrer ungeheueren Tiefgründigkeit, welche wahrscheinlich einerseits auf dem

Umstande, daß wir es hier mit einem primären Boden zu thun haben, andererseits auf der leichten Verwitterbarkeit der ihn bildenden Gesteine beruht.*) Ich erinnere mich selbst bei den höchsten Eisenbahndurchstichen niemals ein Ende des Bodens, also niemals den Fels gesehen zu haben, auf welchem er unzweifelhaft ruht, und ich habe die durchaus glaubhafte Versicherung gehört, daß man oft selbst in einer Tiefe von 100 Metern und mehr immer noch keinen Fels, sondern stets die unverfälschte terra roxa legitima (wie sie der Brasilianer etwas hochtönend zu bezeichnen pflegt) gefunden habe.

An dieser Stelle ist es das erste Mal in meiner Arbeit über São Paulo, daß ich gegen Heinrich Semler polemisirend auftreten muß, und da das im Laufe meines Aufsatzes noch häufig sich als nöthig erweisen wird, so möchte ich gleich von vornherein hervorheben, daß ich durch diese Polemik die großen Verdienste dieses leider so früh verstorbenen Mannes durchaus nicht herabsetzen will, daß aber eine wahrheitsgetreue Berichterstattung es erheischt, die ganz erstaunlich großen Irrthümer aufzudecken, welche sich Semler in allen, Brasilien betreffenden Fragen hat zu Schulden kommen lassen. Es ist dies um so dringender geboten, als Semler ganz zweifelsohne von einem intensiven Vorurtheil gegen brasilianische Verhältnisse befangen war, das ihn oft die Dinge in ungünstigerem Licht hat darstellen lassen, als es die Wahrheit entspricht. Auf Seite 289 des ersten Bandes seines großen Werkes findet sich folgende Behauptung: „In Brasilien ist die Krume durchgängig 3 Fuß tief, und die Kaffeebäume sterben in einem Alter von 20 bis 30 Jahren ab.“ Von einem Lande, dessen Flächeninhalt demjenigen Europas nur um weniges nachsteht, behaupten zu wollen, es habe durchgängig einen flachgründigen Boden, ist denn doch — milde gesagt — recht leichtfertig. Daß sich eine Erdkrume von nur 3 Fuß Mächtigkeit oft genug in Brasilien findet, wird Niemand leugnen, aber Niemandem wird es auch einfallen, an solchen Stellen seinen Kaffee zu pflanzen, da in diesem Falle der Kaffee nicht nur nicht ein verhältnißmäßig hohes Alter erreichen, sondern vielleicht schon nach wenigen Jahren jede Ernte versagen würde. In der terra roxa dagegen giebt es Bäume, die seitdem überhaupt die Kaffeekultur in São Paulo eingeführt ist, also seit 50 bis 60 Jahren, leben und gedeihen; die immer tiefer in die Erde dringende Pfahlwurzel findet hier stets noch genügende Nahrung vor.

Der zweite Grund für die Fruchtbarkeit dieser Erde liegt in ihrem Reichthum an mineralischen Nährstoffen. Unter diesen ist das in großer Menge vorhandene und die Färbung des Bodens bestimmende Eisenoxydhydrat wohl weniger wegen seiner nährenden Eigenschaften als aus anderen Gründen von Wichtigkeit. Jedem, welcher einen Durchschnitt der terra roxa mit Aufmerksamkeit betrachtet, muß die fast vollständige Identität der obersten Schicht derselben mit den tiefer liegenden, das will sagen, der fast vollständige Mangel einer Humusschicht auffallen. Was ich an anderer Stelle als Grund einerseits der geringen Tiefe der Humusschicht in den Tropen überhaupt, andererseits der Entbehrlichkeit einer tiefen

*) Nach der Ansicht anderer Geologen beruht die Bildung der terra roxa allerdings auf der jahrhunderterlangen Thätigkeit des Windes.

Humusschicht daselbst angeführt habe, scheint auf die terra roxa in besonders hohem Grade Anwendung zu finden. Denn das in derselben befindliche Eisenoxydhydrat übt entschieden eine stark zersetzende Kraft auf alle organischen Bestandtheile aus und beschleunigt daher ihren Zerfall in Kohlensäure, Wasser und Ammoniak. Daher die geringe Menge von halbverwesten Organismen in der terra roxa, daher aber auch die Schnelligkeit, mit welcher jene den Boden in steter Aktivität haltenden Zersetzungsprodukte demselben immer wieder zugeführt werden.

Allein das Eisenoxydhydrat erfüllt nach meiner Ansicht noch weitere Funktionen, die in anderen Erdarten gerade dem Humus zufallen. Einmal verleiht es, wie dieser dem Boden eine dunklere Färbung, die oft bis ins Dunkelviolette hineingeht, und trägt auf diese Weise gerade wie der Humus auch ungemein zur Erwärmung des Bodens bei. Wenn das nun schon im allgemeinen für das Pflanzenwachsthum von großem Vortheil ist, so hat er für den frostempfindlichen Kaffee noch eine besonders wichtige Bedeutung. Zwar kann die Bodenwärme die oberirdischen Theile vor dem Frostschaden nicht schützen, aber ich glaube aus den mir gemachten Mittheilungen entnehmen zu können, daß in den Gegenden der terra roxa der Kaffee niemals bis auf die Wurzel gefriert, sondern dies nur in Erdarten von hellerer Färbung vorkommt.

Zweitens hat erwiesener Maßen ein eisenoxydhydrathaltiger Boden in besonders hohem Grade die Fähigkeit, die Gase der Luft, insbesondere die Kohlensäure zu absorbiren; indem also das Eisenoxydhydrat die Zuführung dieses für die Erschließung der Bodenmaterialien so nothwendigen Gases befördert, erfüllt es dieselbe Funktion, die anderwärts dem Humus obliegt.

Schließlich hat das Eisenoxydhydrat die neben anderen Bodenbestandtheilen auch dem Humus eignende Kraft, wichtige Pflanzennährstoffe, wie insbesondere Ammoniak, Phosphorsäure und Kali festzuhalten (zu „absorbiren" in diesem Sinne), um dieselben nöthigenfalls wieder freizugeben und der Pflanze zugänglich zu machen. Wenn auch diese Eigenschaft von hervorragender Wichtigkeit nur für die Erfolge einer Düngung wäre — an welche bei der terra roxa vorläufig noch nicht gedacht zu werden braucht — so hat sie doch immerhin ihren Werth bezüglich der Absorption der aus den verwesenden Blättern und Unkräutern zu ziehenden Pflanzennährstoffe.

Die Bezeichnungen der übrigen in São Paulo vorkommenden Erdarten sind oft recht schwankend, so daß es schwer ist, sich in diesem Chaos von Namen zurechtzufinden.

Neben der terra roxa werden als tauglich für den Kaffeebau noch die terra massapé und die terra vermelha angeführt, sandige Lehmböden, von denen der erste nach der Angabe einiger Gewährsmänner durch das Vorhandensein ziemlich groben Sandes und durch eine hellgelbe Farbe, letzterer durch seine trockene Beschaffenheit und etwas dunklere Farbe charakterisirt sein soll. Beide stehen ihres geringen Mineralreichthums und ihrer geringen Tiefgründigkeit halber der terra roxa bedeutend nach.

Ein sehr fruchtbarer Boden ist der insbesondere an Berabhängen sich findende salmurão, ein stark humoser Sandboden, der von

Manchen sogar — obwohl, wie mir scheint, unberechtigter Weise — der terra roxa gleich geachtet wird.

Ein unzweifelhaft sehr unfruchtbarer Boden ist die terra branca, ein Sandboden von weißer, grauer bis hellgelber Färbung, der sich vielfach auf dem Kampland und in großer Ausdehnung auf jener ersten Hochebene findet, die sich an die Abhänge der serra do mar anschließt, und in welcher auch die Hauptstadt der Provinz liegt.

Vornehmlich in der unmittelbaren Umgebung der letzteren, sowie auch in der nach Rio hin gelegenen Zone habe ich auch jenen gänzlich unfruchtbaren schwarzen Moorboden wiedergefunden, über welchen ich mich in meinem Aufsatz über die Provinz Paraná des breiteren ausgelassen habe. Daß meine Vermuthungen über die Entstehung desselben zutreffend sind, habe ich auch hier durch die Lagerungsverhältnisse jenes Bodens bestätigt gefunden. Auch hat mir hier die Beobachtung einiger Durchschnitte gezeigt, daß die Nothwendigkeit, das Vorkommen jenes Bodens an Bergabhängen durch geologische Umwälzungen zu erklären, gar nicht vorliegt, da auch an jenen Hängen unterhalb des Moorbodens sich meist eine sehr undurchlässige Thonschicht vorfindet, welche selbst bei abfallendem Terrain die Stauung des Wassers und damit den Abschluß des Sauerstoffes der Luft bewirkt haben kann.

Außer jener Moorerde habe ich aber in der Provinz São Paulo auch eine schwarze Erde gefunden, bei der die Pflanzenreste nur zum Theil vermoort, zum Theil aber in aktiven Humus übergeführt waren und zwar meist an Stellen, die bei starken Regengüssen unter Wasser stehen. Aeußerlich unterscheidet sie sich schon von jener Moorerde dadurch, daß sie nicht wie jene, sich krümelig, sondern weicher anfaßt. Daß dieselbe durchaus nicht unfruchtbar ist, bewies mir der schöne Roggen, welchen ich an einer Stelle auf diesem Boden vorgefunden habe.

Ebenso wie der schwarze Moorboden, weicht von der in São Paulo im allgemeinen angenommenen Regel, daß je dunkler die Färbung des Bodens, desto größer seine Fruchtbarkeit sei, ein weißer Lehmboden ab, den ich zwischen Campinas und Indaiatuba gefunden habe, und den die Leute dort mißbräuchlich barrento nennen, welches Wort nichts ist, als das zu „barro" (Lehm) gehörige Eigenschaftswort. In ihm gedeihen alle Arten Gemüse und merkwürdiger Weise auch europäische Kartoffeln sehr gut.

Von sehr wesentlichem Einfluß auf die Vegetation ist der Grad der Trockenheit eines Bodens. Ganz trockenes, gewöhnlich nur als Viehweide zu benutzendes Land wird catanduva genannt. Häufig ist diese trockene Beschaffenheit erst durch den Menschen selbst herbeigeführt oder wenigstens erhöht worden, und zwar in Folge der allgemein verbreiteten Sitte, die auf dem Felde nach der Aberntung wieder emporsprießenden Gräser und Unkräuter, ebenso wie die wilden Weiden, die campos, nachdem dieselben im Winter ganz dürr geworden sind, abzubrennen. Auf diese Weise zerstört man nicht nur, je nach der Stärke des Feuers, in verschiedenem Grade die vorhandene Humusschicht, sondern erschwert, und zwar in jedem Jahre mehr, die Bildung einer neuen. Da aber der Niederschlag der Feuchtigkeit vorzugsweise durch das Vorhandensein von Humus bedingt wird, findet die allmähliche Austrocknung hierdurch ihre natürliche Erklärung.

Dieses trockene Land ist nun nicht nur wegen seiner Unfruchtbarkeit verrufen, sondern auch deswegen, weil gerade in ihm die Ameisen, der größte Feind der brasilianischen Landwirtschaft, ihr Unwesen am ärgsten treiben. Herrn Professor Müller, Besitzer einer der größten Weinbaufazenden in der Nähe von São Paulo, verdanke ich folgende Mittheilungen über die hauptsächlichsten in São Paulo vorkommenden Arten dieser Plagegeister und die bis jetzt am meisten erprobten Mittel zu ihrer Vertilgung.

Die größten Ameisen sind die saúva, gegen welche die Formicida Capanema sich am besten bewährt hat. Diese Ameisen wühlen weithin große und weitverzweigte unterirdische Gänge auf, die aber alle untereinander in Verbindung stehen. In eines der Löcher, in denen jene Gänge zu Tage treten, gießt man nun einige Kannen Wasser hinein. Es hat dies den Zweck, die Wände des Ganges glatt zu machen, damit die nunmehr hineingegossene Formicida — im wesentlichen Schwefelkohlenstoff — möglichst tief hinabläuft. Ist das geschehen, so hält man ein brennendes Streichhölzchen an den Eingang, was die Explosion der Formicida zur Folge hat. Durch den nach allen Richtungen hin sich fortpflanzenden Luftdruck, oder nach der Ansicht Anderer durch die direkte Einwirkung der sich bildenden Gase, sollen die Ameisen überall ihren Tod finden. In neuerer Zeit hat man einen Apparat konstruirt, auf welchem der Schwefelkohlenstoff durch Ueberleitung von Schwefeldämpfen über glühende Kohlen erst gebildet und dann sofort in die Gänge geleitet werden soll. Ob die Bedingungen für die Bildung des Schwefelkohlenstoffs in diesem Apparat wirklich gegeben sind, weiß ich nicht. Ist das nicht der Fall, so entsteht durch die Verbrennung des Schwefels wenigstens schweflige Säure, welche gleichfalls als Vertilgungsmittel der Ameisen in Gebrauch ist.

Kleiner aber gefährlicher als die saúva sind die quem-quem, von welchen man wieder drei verschiedene Sorten unterscheidet:

1. Mineiros. Es ist die kleinste und gefährlichste Art; ihre Färbung ist die dunkelste. Man sucht ihnen dadurch auf den Leib zu rücken, daß man glühende Kohlen und Schwefel in den Eingang ihrer Gänge legt, und mittelst eines Blasebalges die sich entwickelnde schweflige Säure hineinzuleiten sucht. Auch hierzu bedient man sich häufig Vorrichtungen, deren einfachste ein über den Eingang der Gänge zu stellender, zur Aufnahme der Materialien bestimmter und mit einem Loch versehener eiserner Kasten ist. Ist die Bildung der schwefligen Säure im Gange, so wird das Rohr des Blasebalges durch das Loch eingeführt, und dieses sodann mit Erde geschlossen.

2. Quem-quem cayapó und 3. quem-quem de palha oder da cisco, deren Gänge leicht zu finden und bei der letztgenannten Art sogar fast stets oberirdisch sind, vertilgt man am besten, indem man über ihren Nestern Brennmaterial anhäuft und dies in Brand steckt.

Außer der Bonnitirung nach Farbe, Konsistenz und Feuchtigkeitsgehalt des Bodens kennt der Brasilianer nun noch eine andere Abschätzungsart, die in den meisten Fällen bei Ankauf eines Grundstückes genügen wird. Er beurtheilt die Güte des Bodens, wie dies ja auch bei uns geschieht, nach den Arten der Bäume und Sträucher, die auf

demſelben ſich wildwachſend vorfinden. Die wilde Vegetation auf dem Hochlande iſt theilweiſe Urwald, der aber in den meiſten Fällen nicht die Dichtigkeit und Stärke des Küſtenurwaldes erreicht, theilweiſer baumloſer Kamp und theilweiſe Kamp mit ſchwachem Geſträuch beſetzt. Urwaldland gilt mit Recht für das fruchtbarſte und wird um vieles theurer als Kampland bezahlt. Merkwürdiger Weiſe hat man aber hier bezüglich der Merkzeichen einer größeren oder geringeren Fruchtbarkeit gerade die entgegengeſetzten Anſichten wie unten im Küſtenland. Dort gilt dasjenige Land für das beſte, das die meiſten guten Bauhölzer (madeiras de lei, paos de cerne) trägt, während gerade dieſe Bäume, nach der übereinſtimmenden Anſicht aller Leute, die ich darum gefragt habe, auf dem Hochlande das Zeichen eines ſchlechten, oder mindeſtens mittelmäßigen Bodens und jedenfalls eines ſehr trockenen Bodens ſind. Beſonders verrufen ſind in dieſer Beziehung die Peroba (das wichtigſte Nutzholz des Hochlandes), Arueira, Orindiuva, Jacarandá, Cambará. Von den paos atoa, d. h. den werthloſen Bäumen, wird als Zeichen ſchlechten Landes nur der Bathalha angeführt, welcher aus dieſem Grunde, und wegen ſeiner eigenen Untauglichkeit, mit dem ſchmeichelhaften Beinamen madeira infame belegt wird. Alle Bäume, deren Vorkommen auf gutes Land deutet, ſind reich an Kali, eine Thatſache, die, zum Theil wenigſtens, jenen Bonitirungsmaßſtab rechtfertigt. Als ſolche werden genannt: Pao d'alho, Figueira braba, Jangada braba, Inga mirim, Sapucassú. Auf gutes und zugleich feuchtes Land deuten: Jaborandí, Jaracatiá, Urtiga braba, Caité. Nicht eines ſo allgemeines Rufes als „padrião de terra boa" erfreuen ſich nachfolgende Pflanzen: Imberussú, Licho, Taquara branca (eine Rohrart). Getheilt ſind die Meinungen über die Rohrart Cresciuma und die Palmite, welch letztere, wenn ſie in ſehr großen Beſtänden vorkommt, von den Meiſten als Zeichen ſchlechten Landes gedeutet wird. Die genannten Bäume und Sträucher gehören faſt durchgehends der urſprünglichen Vegetation an. Iſt ein Stück Land in Kultur genommen, ſo bedeckt es ſich nach jedem neuen Brande mit einer für die Güte des Bodens gleichfalls charakteriſtiſchen Vegetation. Als Zeichen eines ganz ſchlechten Landes erſcheint das barba de boda, Bocksgras, (Aristida pallens Canav.); gleichfalls auf ſchlechten Boden deutet die samambaia, eine Art Farrenkraut (Pteris caudata Ment.), während das sapé (Anatherum bicorne L.), ein hartes, ziemlich hohes, und nur in ſeiner erſten Wachsthumszeit vom Vieh gefreſſenes Gras, den Beweis von beſſerem Lande liefert. Auch das Vorkommen von capim flecha und flechinha (Tristachya leiostachya und chrysothix Ment.) deutet auf ein nicht allzu ſchlechtes Land.

Eines der wichtigſten Momente für die Beurtheilung des Werthes eines Stück Landes bildet natürlich die Länge der Zeit, in der dasſelbe ſchon in Kultur ſteht. Denn da eine Düngung des Bodens in früheren Zeiten gar nicht ſtattfand, und auch jetzt nicht überall und jedenfalls nicht in genügendem Maße erfolgt, ſo hat der am längſten benutzte Boden auch am meiſten von ſeinen urſprünglich vorhandenen Nährſtoffen verloren. Nur bei der terra roxa braucht man in dieſer Beziehung nicht allzu ängſtlich ſein.

II. Der Ackerbau.

A. Die Kultur des Kaffeebaumes und die Arbeiterfrage.

Der Kaffeebaum ist, wie bekannt, eine perennirende Pflanze, welche durch Samen fortgepflanzt wird. Die Fortpflanzungsmethode aber ist eine verschiedene, je nachdem man die Anzucht aus Samen selbst in die Hand nimmt oder sie der Natur überläßt. Im ersteren Falle kann man die Pflänzlinge entweder in Beeten oder in Töpfen ziehen und im zweiten Jahre verpflanzen, oder den Samen direkt ins freie Land säen. Im zweiten Falle werden die bei älteren Kaffeebäumen wachsenden, aus den herabgefallenen Bohnen von selbst entsprossenen Pflänzlinge (Wildlinge) sofort an Ort und Stelle gepflanzt. Alle diese Methoden sind, oder waren wenigstens, in der Provinz São Paulo üblich. Die letzterwähnte ist vom technischen Standpunkte entschieden am meisten zu verwerfen, weil die auf der Oberfläche des Bodens entstandenen, in den meisten Fällen unter dichtem Unkraut aufgewachsenen Pflänzlinge niemals so kräftig sein können, wie die gezüchteten, allein für den kleinen Pflanzer, der über wenig Arbeitskräfte verfügt, ist sie vielleicht die bequemste und billigste.

Die zweijährigen Wildlinge werden entweder dem eigenen Kaffeeberg oder von einem Nachbar, der ein vernachlässigtes, von Unkraut nicht genügend gesäubertes Stück Kaffeeland hat — denn nur auf einem solchen haben die herabgefallenen Bohnen Gelegenheit aufzugehen — entnommen und mit 7 Milreis das Tausend bezahlt. Um ihnen einen besseren Wuchs zu verleihen und die Bildung von Seitentrieben zu veranlassen, werden sie kurz gestutzt, und sodann in flache Löcher gepflanzt, eine Arbeit, die an regnerischen Tagen erfolgen muß, und daher mit Vorliebe in den Sommermonaten vorgenommen wird. Zwei Arbeiter, von denen einer hackt und der andere setzt, können 5 — 700 Bäumchen auf diese Weise pflanzen. Diese Wildlinge brauchen nicht mehr so ängstlich gegen den Frost geschützt werden, als Sämlinge, und tragen auch schon im dritten Jahre nach der Verpflanzung, während die Sämlinge dasselbe Land 5 Jahre einnehmen, ehe sie Früchte hervorbringen.

Trotz dieser Vortheile wird auf größeren Fazenden doch die Anzucht aus Samen, als die rationellere Methode, vorgezogen. Falsch aber ist es, wenn Semler behauptet, daß auf den großen Plantagen Brasiliens die Aussaat in Blumentöpfen üblich sei. Dieser Irrthum beruht auf einem prinzipiellen Fehler des Semler'schen Werkes, auf der Art und Weise, in der er sich über die Kulturen der von ihm nicht persönlich in Augenschein genommenen Länder zu informiren gesucht hat. Er hat sich nämlich an die bedeutendsten und kapitalkräftigsten Pflanzer mit der Bitte um schriftliche Auskunft gewandt. Die ihm gemachten Angaben hat er nun bedauerlicher Weise allzusehr generalisirt und zwar um so bereitwilliger, wenn sie, was bei seiner Auswahl der Gewährsmänner gewöhnlich der Fall war, seinen Ideen einer möglichsten Intensivirung des tropischen Ackerbaues entsprachen. Es ist wohl möglich, daß in der Provinz Rio einer oder der andere große Fazendeiro einen Versuch mit jener Methode gemacht, und von den Paulistaner Pflanzern ist mir bekannt, daß man früher hin und wieder die Aussaat in Töpfe und

zwar in solche aus Mist, welche ein Herausnehmen des Pflänzlings unnöthig machen, versucht hat, von einer „Einführung dieser Methode auf den großen Plantagen Brasiliens", wie Semler das behauptet, kann aber nicht die Rede sein. Soviel mir bekannt, ist man vielmehr, ihrer großen Kostspieligkeit halber, überall von derselben zurückgekommen.

Dagegen kommt die Anlage von Samenbeeten hin und wieder noch vor. Man wählt hierzu möglichst frostgeschützte Plätze, manchmal sogar ein Stück urbares Land mitten im Walde, gräbt dasselbe um, wirft mit der Hacke Furchen aus und legt in dieselben die Bohnen nahe nebeneinander hinein. Um die jungen Pflanzen vor Frost zu schützen und denselben zu gleicher Zeit reichere Nahrung zuzuführen, werden die Beete oft mit Mist und Laub bedeckt. Die Verpflanzung der zweijährigen Bäumchen geschieht dann an Ort und Stelle, da der Kaffee eine nochmalige Verpflanzung, ungleich unseren Obstbäumen, nicht gut verträgt.

Die bei weitem gebräuchlichste Methode ist jedoch die Aussaat ins freie Land, die von Semler merkwürdiger Weise mit keinem Worte erwähnt wird. Es werden dann in ein Loch mehrere Bohnen geworfen und die überflüssigen Pflanzen später ausgezogen, um einfach weggeworfen oder an Fehlstellen gepflanzt zu werden. Die Pflanzweite variirt je nach der Güte des Bodens um 330—440 cm (15—20 Palmen). Nur an Orten mit sehr mittelmäßigem Sandboden, z. B. in der deutschen Eigenthümer-Kolonie Pires begnügt man sich mit einer Entfernung von 286 cm (13 Palmen). In neuerer Zeit ist man im allgemeinen geneigt, in größeren Abständen als früher zu pflanzen und so dem Baum eine möglichst große Entwickelung in die Breite zu ermöglichen.*)

Um die in der ersten Jugend ganz besonders empfindlichen Pflänzchen gegen den Frost und die in jener Zeit gleichfalls schädlichen Sonnenstrahlen zu schützen, trifft man verschiedene Vorkehrungen. Einige bauen von dem in dem frisch geschlagenen Lande natürlich in beliebiger Menge verfügbaren Holz förmliche Gestelle über den Pflänzchen auf. Andere schützen sie, nach der Aberntung des zwischen den Kaffee gepflanzten Maises, durch darübergelegte Maisstengel, und Andere wieder bauen um die jungen Pflanzen herum den schnell wachsenden Rizinusbaum, der auch in seinen ölhaltigen Kernen ein wenn auch geringwerthiges Nebenprodukt liefert. Ob allerdings dieser Nebengewinn mit der Beraubung des Bodens seitens des höchst anspruchsvollen Rizinus in richtigem Verhältniß steht, möchte ich bezweifeln und es scheint mir ein schlechter Trost zu sein, wenn man demselben eine große Lockerung des Bodens nachrühmt.

In anderem Sinne ist dagegen die Frage nach der Räthlichkeit von nutzbaren Zwischenpflanzungen zu behandeln. Semler befindet sich meiner Ansicht nach nicht im Recht, wenn er die Zwischenpflanzung streng verwirft. Dieselbe ist jedenfalls für einen Boden von so ausgezeichneter, man könnte ohne Uebertreibung fast sagen unerschöpflicher Fruchtbarkeit, wie die terra roxa ist, durchaus ungefährlich, für schwächeren Boden mögen die Bohnen in jedem Fall gestattet sein, besonders da die neuesten agrikultur-chemischen Untersuchungen ja erwiesen

*) Die Tendenz einer weiteren Pflanzung macht sich auch bei anderen tropischen Nutzpflanzen in Brasilien sowohl wie in anderen Ländern in neuerer Zeit stark geltend.

haben, daß die Leguminosen ihren gesammten Stickstoffbedarf dem freien Stickstoff der Luft entnehmen können. Auch der flachwurzelnde Mais wird, wenn er nicht zu dicht gepflanzt wird, keinen zu großen Schaden anrichten, wohingegen die tiefgehenden Wurzeln der Mandiocca in ihren beiden Formen (mança und braba) sicherlich in Gegenden des Bodens dringen, die als Nahrstoffreservoir für die künftigen Nahrungsbedürfnisse des Kaffeebaumes zu dienen haben.

Die Anpflanzung von Bataten hat sich deshalb als schädlich erwiesen, weil dieses rankende Gewächs überall Knollen ansetzen kann, bei deren Herausnahme dann die Wurzeln des Kaffeebaumes leicht beschädigt werden können.

Auch Aboboren, die brasilianische Kürbispflanze, ist es unvortheilhaft, als Zwischenfrucht zu bauen, weil die stark kletternden Ranken mit ihren schweren Früchten oft ganze Aeste des Baumes herunterzuziehen und abzubrechen im Stande sind.

Der Anbau der Mandiocca und der Batate seitens der Kolonisten wird daher auch meistentheils von den Fazendeiros nicht geduldet, während man in allen jungen Kaffeepflanzungen, ja sogar oft noch zwischen 6- und 7jährigen Bäumen Mais und Bohnen findet. Die landwirtschaftlich-technischen Bedenken, denen sich übrigens manche Eigenthümer minder fruchtbaren Bodens auch nicht verschließen, müssen hier gegen die wirtschaftlichen und sozialökonomischen Vortheile der Zwischenpflanzung, welche an anderer Stelle zu besprechen sind, zurücktreten.

Die weitere Pflege des Baumes besteht hauptsächlich in der Reinhaltung des Bodens von Unkraut. Der Paulistaner kennt weder ein Anpfählen der jungen Bäumchen noch ein Beschneiden („einspitzen") derselben; er läßt den Baum wachsen, wie und wohin er will. In dieser Beziehung möchte eine Beachtung der von Semler gegebenen Rathschläge wohl am Platze sein. (T. A. I. pg. 301 und pg. 304 ff.). Ob dagegen die von Semler empfohlene jedesmalige Entfernung der Aeste, welche Früchte getragen haben, technisch vortheilhaft, und ob, wenn das der Fall, der erreichte Vortheil mit dem Arbeitsaufwand in gleichem Verhältniß steht, möchte ich stark bezweifeln. Die älteren Aeste sterben so wie so im Laufe der Zeit ab und müssen dann allerdings abgehauen oder abgesägt werden. Die Promptheit, mit der auf die Ausführung dieser Arbeit gehalten wird, ist eines der Merkmale für die Sorgfalt und Umsicht, die der Fazendeiro seiner Pflanzung angedeihen läßt.

Die Vertilgung des Unkrauts geschieht mittelst starker, ungewöhnlich breiter Hacken, und zwar 4 bis 5 mal im Jahre. Bei den ersten Malen wird das Unkraut an den Stamm heran-, bei bevorstehender Ernte jedoch von ihm weggezogen und in wallartigen Reihen zwischen den Baumreihen angehäuft. In der trockenen und daher dem Unkrautwuchs nicht förderlichen Winterszeit unterbleibt das Hacken der dringenderen Erntearbeit halber gänzlich, und es hat daher das in jenen Wällen aufgeschichtete Unkraut Zeit, sich mit der ihm beigemischten Erde zu verkompostiren, so daß es, nach vollendeter Ernte wieder um den Stamm gehäuft, eine düngende Wirkung auf denselben auszuüben vermag. Das Wegziehen des Unkrauts vor der Ernte bietet hingegen den weiteren Vortheil, den Boden rings um den Stamm vollständig blank zu machen,

und so die Auffammlung der herunterfallenden oder abgeſtreiften Beeren zu erleichtern,

Das fünfmalige Hacken wird dem viermaligen vorgezogen, weil die Summe der aufzuwendenden Arbeitskraft bei fünfmaligem Hacken entſchieden geringer iſt, als wenn das Unkraut ſchon hoch geworden und womöglich in Samen geſchoſſen iſt. Die Behauptung, daß ein allzupeinliches Reinhalten des Bodens das Austrocknen deſſelben befördere, iſt unzutreffend. Durch den Pflanzenwuchs wird vielmehr, wie durch neuere experimentelle Unterſuchungen feſtgeſtellt iſt, dem Boden in Folge der größeren Oberfläche, die der Verdunſtung preisgegeben iſt, eine weit größere Menge Feuchtigkeit entzogen, als wenn derſelbe eine glatte, kahle Fläche bildet, in welchem Falle nur die alleroberſte Schicht einer ſtärkeren Austrocknung ausgeſetzt iſt.

Der Pflug arbeitet nur ſelten in den Kaffeebergen der Provinz. Wendet man ihn an, ſo wird er zur Vertilgung des Unkrauts nur 1 bis 2 Zoll tief gehen gelaſſen; ſoll damit eine größere Lockerung des Bodens verbunden werden, ſo läßt man ihn 4 bis 6 Zoll tief gehen. Doch darf die letztere Bearbeitung nicht alle Jahre geſchehen, da ſonſt die Wurzeln der Kaffeebäume leiden würden. Zur leichten Durchpflügung eines Areals von 1000 Bäumen iſt ein Tag, zur tieferen ſind 3 Tage nöthig. Der Grund, warum der Pflug trotz der ungemeinen Arbeiterſparniß die Hacke noch nicht hat verdrängen können, liegt nur zum geringeren Theil in der Schwierigkeit, ein hügeliges Gelände mit dem Pflug zu bearbeiten — denn auch auf den im allgemeinen in der Provinz vorherrſchenden leicht gewellten Terrain wird er nicht häufig angewandt — zum größeren Theil liegt er überhaupt nicht im Gebiet der Technik, ſondern entſpringt wirtſchaftlichen Erwägungen, iſt alſo an anderer Stelle klar zu legen.

Mit der Düngung der Kaffeeplantagen iſt es nicht gar ſo ſchlimm beſtellt, wie ſich das die Leute, welche nur wenig oder gar nicht auf die Fazenden gekommen ſind gewöhnlich vorzuſtellen geneigt ſind. Auf den meiſten der älteren Fazenden werden, falls nicht die vorzügliche Bodenqualität dies als unnöthig erſcheinen läßt, zum mindeſtens die Kaffeeſchalen, wie ſie von den Maſchinen ausgeworfen werden, wieder der Pflanzung zugeführt. Man hat dabei die Erfahrung gemacht, daß dieſe Schalen womöglich ſofort weggeführt werden müſſen und bis dahin in keinem Fall dem Regen ausgeſetzt ſein dürfen, da dieſer die wie es ſcheint in einem leicht löslichen Zuſtande vorhandenen Nährſtoffe ſonſt ſehr ſchnell wegſchwemmt.

Die Wirkung einer ſolchen Düngung iſt eine augenſcheinliche. Die Qualität des Produktes wird verbeſſert, die Menge desſelben vermehrt, und die Bohnen zeigen ein gleichmäßigeres und ſchnelleres Reifen. Giebt man jedem Baum 2 Körbe voll Schalen, ſo ſoll die Wirkung dieſer Düngung noch im ſechſten Jahre, bei einem Korb dagegen bis in das vierte Jahr hinein zu ſpüren ſein. Letztere Methode iſt alſo vorzuziehen und ſtimmt auch mit dem für Braſilien im allgemeinen geltenden Düngungsprinzip: wenig aber oft beſſer überein. Es fragt ſich nun, kommt man auf die Dauer mit dieſer Schalendüngung allein aus? Es iſt mir die Angabe gemacht worden, daß eine Arrobe (15 Kilo) Kaffee 2 Körbe Schalen, alſo Düngung für 2 Bäume liefere. Iſt das nicht zu

hoch gegriffen — und ich möchte das beinahe glauben — so gehörten $7^1/_2$ Kilo Kaffee zur guten Erhaltung eines Baumes auf 4 Jahre. Um also das Gleichgewicht zwischen Produktion und Düngung zu erreichen, müßte jeder Baum durchschnittlich beinahe 2 Kilo Kaffee jährlich liefern, ein Ertrag, der nur in sehr gutem, also in solchem Boden sich findet, der eine Düngung vorläufig nicht nöthig hat. Mittelst der Schalendüngung ist also eine durchaus befriedigende Wirkung nur dann zu erzielen, wenn in jedem Jahre so viel neue Bäume angepflanzt werden, daß ihr Ertrag das mangelnde Gleichgewicht zwischen Produktion und Düngung herzustellen hilft. Außer dieser existirt kaum eine andere nennenswerthe Art der Düngung. Rindviehdünger ist nicht verfügbar, weil das Vieh selbst des Nachts nicht in Ställen kampirt. Dagegen haben einige kleinere Pflanzer, insbesondere auch deutsche Landwirte, angefangen, mit Kompost, der aus Kehricht, Abfällen aller Art, Seifensiederasche, Maiskolben, Maisstroh, zusammengekehrtem Mist, Baumwollensamen und dergleichen mehr hergestellt wird, nachzuhelfen. An einzelnen Orten, z. B. in Pires, wird von den dortigen deutschen Kleingrundbesitzern das oben erwähnte sapé zur Düngung benutzt, indem man das von 1000 Bäumen eingenommene Areal in seiner ganzen Ausdehnung mit 200 Fuhren dieses harten Grases bedeckt, was auch den weiteren Vortheil haben soll, ein ganzes Jahr lang das Jäten des Landes zu ersparen.

Allein auch einsichtige Fazendeiros, die viele Hunderttausende von Kaffeebäumen besitzen, gehen mit der Absicht um, eine stärkere Düngung, ihrer Anlagen, als sie mit den Schalen möglich ist, einzuführen. So haben mir zwei Brüder de Souza Queiroz, die Idee geäußert, ihr sämmtliches Vieh einzustellen, und den Mist in die Kaffeeberge zu führen. Und ich glaube, daß die wirtschaftlichen Verhältnisse in der Provinz São Paulo so weit vorgeschritten sind, um jenen Entschluß zu rechtfertigen. Die Leichtigkeit, mit welcher die Fazendeiros der Kaffeezone, in Folge der vorzüglichen Eisenbahnverbindungen daselbst, ihre Viehzuchtsprodukte nach der Stadt São Paulo und selbst nach Rio de Janeiro transportiren können, und die hohen Preise, welche Butter, Käse und Milch (welche nach Rio bis aus der Provinz Minas Geraes kommt), in jenen Konsumtionscentren haben, scheinen mir die Rentabilität einer rationellen Verbindung von intensiver Viehzucht mit intensivem Kaffeebau zu verbürgen.

Im fünften Jahre und in günstigen Fällen im vierten Jahre nach der Aussaat fängt der Kaffee an zu tragen. Die Aberntung der Bohnen kann, da dieselben ungleich reifen, leider nicht auf einmal geschehen; doch begnügt man sich in São Paulo mit einem zweimaligen Pflücken, da nach der Ansicht der dortigen Pflanzer die dritte anderwärts übliche Pflücke mehr an den in jener Zeit schon wieder aufgebrochenen Blüthen zu Grunde richtet, als ihr Ergebniß einbringt. Bei der ersten Pflücke werden nur die ganz reifen, rothen Beeren abgenommen, bei der zweiten die Aeste ganz abgestreift, so daß die reifen rothen, die unreifen grünen und die überreifen schwarzen alle zusammen herunterfallen. Man pflückt die Beeren entweder direkt auf den sauber gereinigten Boden oder auf große Leinentücher, welches Verfahren der größeren Reinlichkeit halber vorgezogen wird. In jedem Falle werden aber die Bohnen

mittelst Sieben aus Taquararohr möglichst von allen fremden Beimengungen gereinigt und sodann in Körben an den nächsten der die Kaffeeanlagen in gleichmäßige Quadrate eintheilenden Fahrwege getragen, um von dort nach vorheriger Abmessung auf die Fazende zur Benefizirung (Aufbereitung, Reinigung) gefahren zu werden.

Diese letztere geschah noch vor wenigen Jahrzehnten in höchst primitiver Weise.

Die auf den terreiros (freien Plätzen von festgestampftem Lehmboden) getrockneten Bohnen wurden in sogenannten carretãos von der vertrockneten Fleischhülle und der unter ihr sitzenden sogenannten Pergamenthaut befreit. Diese carretãos bestanden aus Gräben, in welchen zwei durch eine Axe zusammen- und auseinandergehaltene und durch Pferde oder Mulen bewegte Räder liefen und mittelst des nach unten ausgeübten Druckes die Ausschälung der Bohnen — natürlich nur in unvollkommener Weise — bewirkten. Die leichten Hülsen wurden sodann mittelst einer Windmaschine entfernt, während die unter die Bohnen gerathenen Steinchen, Hölzer und andern fremden Beimischungen mit der Hand ausgelesen wurden. Eine Sortirung der Bohnen fand nicht statt. Wie auch heute unterwarf man auch damals die zuerst geernteten dunkelrothen einem anderen, dem „nassen" Verfahren. Dieselben wurden mittelst reibeisenartiger Maschinen von dem Fleisch befreit, darauf gewaschen und getrocknet und schließlich in dem urbrasilianischen pilão durch Stampfen enthülst. Dieser pilão, der auch noch jetzt in keinem brasilianischen Hausstand fehlt, ist ein halbmannshohes Stück irgend eines hartholzigen Baumes, in welchem eine Vertiefung ausgehauen oder ausgebrannt ist. Mittelst eines mão de pilão, eines Stampfers, gleichfalls aus hartem Holz, werden in dieser Höhlung nun alle Arten von Verkleinerungen und Enthülsungen vorgenommen. Reis wird hierin entschält, die gerösteten Kaffeebohnen in Pulverform gebracht, Gewürze zerkleinert, Mais geschroten, das grobe Meersalz verfeinert und hierin wurden auch und werden noch jetzt in Gegenden mit schwacher Kaffeeproduktion und darum mangelnden Maschinen die Kaffeebohnen enthülst. Auch die sogenannte munjola, deutsch „fauler Neger" genannt, ist nichts weiter, als ein durch Wasserkraft bewegter pilão. Ein mit der mão de pilão verbundener Hebelarm enthält an seinem äußeren Ende ein Behältniß, welches abwechselnd mit herabfließendem Wasser gefüllt wird und sich dieses Inhalts in Folge des erzeugten Uebergewichts entleert. Die hierdurch entstandene und auf die mão de pilão übertragene Bewegung ist natürlich selbst bei starkem Wasserzufluß nur eine geringe. Dies, sowie der Umstand, daß um das Herausspringen der Bohnen und ein allzu ungleichmäßiges Stampfen derselben zu verhüten, eine Ueberwachung des Prozesses, wenn auch nur durch eine weibliche Person stets erwünscht ist, hat eine allgemeinere Anwendung der munjola bei der Kaffeeaufbereitung der früheren Zeit verhindert.

Dagegen hat eine andere Weiterbildung des pilão früher auf größeren Fazenden die Enthülsung der Kaffeebohnen besorgt: Die durch ein Wasserrad in Bewegung gesetzten Stampfwerke, bei welchen mehrere Stampfer — die ihrer Idee nach wieder nichts weiter als mãos de pilão sind — abwechselnd in die Höhe gehoben und fallen gelassen werden. Es sind die-

selben Stampfwerke, die jetzt noch in der Matéfabrikation meines Wissens nach ausschließlich und in der Reisschälindustrie in großer Ausdehnung angewandt werden. Nur die vorgeschrittenen Reismühlen haben das alte brasilianische Prinzip der Auf- und Niederbewegung verlassen und sind zu dem der Rundbewegung übergegangen. In der Kaffeeaufbereitung ist später dieser Weg, wie sogleich zu zeigen sein wird, ganz allgemein eingeschlagen worden. Die Geschichte dieser Aufbereitungsmaschinen bestätigt in interessanter Weise die allerwärts in der Entwickelung des Maschinenwesens hervortretende Erfahrung, daß die erste Maschinenkonstruktion, welche eine Handarbeit zu ersetzen bestimmt ist, die bei der letzteren verrichteten mechanischen Bewegungen einfach nachzuahmen versucht, und daß erst allmählich die Praxis dem Erfinder den Weg zur Einführung eines anderen für die Maschinenarbeit geeigneteren mechanischen Prinzipes zeigt. Ganz auffallend macht sich dieser Parallelismus bei einer Vergleichung der Entwickelungsgeschichte der Kaffee- und Reisenthülser mit der unserer Dreschmaschinen geltend. Auch bei diesen wird Anfangs die Auf- und Niederbewegung des Dreschflegels einfach übernommen und erst allmählich wird der Stoß durch die Abreibung mittelst Rundbewegung ersetzt.

Bei der soeben in kurzen Umrissen geschilderten Art der Kaffeezurichtung darf es uns nicht Wunder nehmen, daß der brasilianische Kaffee eine sehr geringschätzige Beurtheilung auf dem Weltmarkt erfuhr. Schlecht gesäubert, vielfach durch die Stampfer in Stücke zerbrochen, die Bohnen oft nur zum Theil der unter der Pergamenthaut sitzenden Silberhaut entkleidet, beste Waare und Schund untereinander gemischt, wer hätte für solchen Kaffee, selbst wenn er nicht die unbeliebte, ein nicht zu tilgendes Vorurtheil gegen seine Qualität erzeugende grünlich-bläuliche Färbung gezeigt hätte, einen auch nur mittleren Preis zahlen wollen? Dazu kam, daß der Transport des fertigen Kaffees viele hundert Kilometer weit auf Maulthieren erfolgte und daher oft Wochen lang den Unbilden der Witterung ausgesetzt war. Bei gutem Wetter und gutem Zustand der Wege legten solche Maulthiertruppen durchschnittlich nur 30 Kilometer am Tag zurück, aber wie oft wurde ihre Reise durch unfreiwilligen Aufenthalt aller Art verzögert! In welchem Zustand die Wege in der Regenzeit damals gewesen sein müssen, davon kann man sich nur eine Vorstellung machen, wenn man einmal die selbst von nur verhältnißmäßig wenig Mulen betretenen Pfade kennen gelernt hat. Gewöhnlich gewinnt man aus den Schilderungen des Reisenden eine falsche Vorstellung von demselben. Man liest dort in der Regel, die Mulen hätten die Gewohnheit mit pedantischer Unabänderlichkeit in die Fußtapfen ihrer Vorläufer zu treten, und es würden auf diese Weise tiefe Löcher in den Weg hineingetreten. So spricht es Einer dem Andern nach, aber ich bezweifele, daß schon irgend Jemand einen solchen Weg gesehen hat. Die Mulenwege, welche ich gesehen und beritten habe, zeigten vielmehr eine stete Abwechselung von quer über den ganzen Weg sich erstreckenden wallartigen Hebungen und Vertiefungen, welche ein Ausweichen auf ebene Stellen — wie man das bei dem bloßen Vorhandensein von Löchern annehmen müßte — unmöglich machen. Wie mögen nun erst die Wege, die aus dem Inneren der Provinz nach der Hafenstadt Santos führten, ausgesehen haben, woselbst in

den Zeiten nach der Kaffeeernte täglich 22 000 Mulen verkehrt haben sollen!

Die ganze Aufbereitung und Verschickung des Kaffees wurde also in früheren Zeiten fast allein durch die menschliche und thierische Arbeitskraft besorgt. Höchst interessant ist es nun, die Aenderungen zu verfolgen, die sich allmählich in diesem System vollzogen. Die erste Bresche in dasselbe wurde durch die Erbauung der Eisenbahn Santos-Jundiahy gelegt, welche von dem bedeutendsten Hafen der Provinz ausgehend, in einem mit genialer Kühnheit konstruirten Bau die serra do mar erklimmt, die erste Hochebene mit der Hauptstadt der Provinz passirt und schließlich den zweiten kleineren Höhenzug durchschneidet, der jenes unfruchtbare Land von den gesegneten Gefilden der Kaffeezone trennt. Diese Bahn war zwar auf Anregung von Paulistanern, aber mit englischem Kapital gebaut worden. Am 8. September 1868 wurde diese 139 Kilometer lange Bahnlinie eröffnet und schon am 28. November desselben Jahres konstituirte sich eine neue Gesellschaft, welche mit einheimischem Kapital die Fortsetzung der Linie durch die Kaffeezone selbst betreiben wollte, und sich mit berechtigtem Selbstgefühl den Namen Companhia Paulista beilegte. Woher dieser überraschend schnelle Entschluß? Die Erklärung ist einfach genug. Seit dem Jahre 1850, in welchem durch Gesetz vom 4. September und durch Dekret vom 14. November Maßregeln gegen den Handel mit Sklaven verordnet wurden, waren in der Beschränkung der Sklaverei bis zur Mitte der 60er Jahre so gut wie gar keine Fortschritte zu verzeichnen gewesen. In dieser Zeit dagegen erwachte die Agitation gegen dieselbe von neuem, und hatte in den Jahren 1864, 1868 und 1870 einige weniger wichtige Gesetze und Dekrete, im Jahre 1871 aber unter der Minister-Präsidentschaft des Visconde do Rio branco das bedeutsame Gesetz vom 28. September zur Folge, welches alle vom Datum dieses Gesetzes an von einer Sklavin geborenen Kinder für frei erklärte.

Diese Agitation und diese Gesetze erzeugten bei den Paulistaner Fazendeiros eine vollständige Umwandlung in ihren Ideen über die Verwendung ihrerer Kapitalien. Bisher wurden dieselben ausschließlich zur Anschaffung von Sklaven, Arbeitsthieren und Ländereien benutzt. Mit einer bewunderungswürdigen schnellen Auffassung der veränderten Lage erkannten die an Intelligenz ebenso wie an Thatkraft ihre übrigen Landsleute entschieden weit überragenden Paulistaner, daß diese Kapitalanlage für die Zukunft eine unrentable sein werde, und mit einer für brasilianische Verhältnisse geradezu verblüffenden Plötzlichkeit fing man an, die überschüssigen Gelder in Eisenbahnbauten und Aufbereitungsmaschinen anzulegen. Binnen einer verhältnißmäßig ganz kurzen Zeit vollzog sich denn auch jene Intensivirung der Landwirtschaft, die die ganze Provinz mit einem Netz von Eisenbahnen überziehen hieß, und die Aufbereitung des Kaffees zu einer so vorzüglichen gestaltete, daß, wie selbst der brasilifeindliche Heinrich Semler indirekt zugesteht, die Provinz São Paulo in dieser Beziehung an der Spitze der gesammten kaffeebauenden Länder der Erde steht.

Der Ausbau des Eisenbahnnetzes wird uns an anderer Stelle beschäftigen, hier ist des näheren von der jetzt üblichen Methode der Ernteberеitung zu sprechen.

leich wie in früheren Zeiten, wird auch jetzt das sogenannte
e Verfahren bei den durch die zweite Pflücke, das naſſe bei
ch die erſte Pflücke gewonnenen Bohnen angewandt.
ie erſteren werden, ebenſo wie früher, auf ſogenannten terreiros
ocknen ausgebreitet. In der Herſtellung derſelben hat man aller-
edeutende Verbeſſerungen eingeführt. An Stelle der durch bloßes
n feſt und glatt gemachten Naturplätze ſind auf vielen, wenn
ht allen, größeren Fazenden Kunſtplätze getreten, beſtehend aus
ltennen, die auf allen Seiten von niedrigen, gleichfalls gemauerten
ngen umgeben ſind. Während dieſe beſtimmt ſind, das Weg-
ren der Bohnen durch heftige und plötzliche Regengüſſe zu ver-
dienen kleine, in jenen Randeinfaſſungen angebrachte Gitter zum
des Regens, welcher auch durch die regelmäßig erſtrebte Geneigt-
r terreiros ungemein befördert wird. In manchen Gegenden,
Material dazu ſich in der Nähe findet, werden ſogar Sandſtein-
zum Pflaſtern der terreiros verwandt.
uf dieſen Trockenflächen muß der Kaffee ſelbſt bei gutem Wetter
ochen in dünner Schicht ausgebreitet liegen, ehe er die zur weiteren
tung nothwendige glasartige Sprödigkeit ſeiner ehemalig fleiſchigen
igt. Tritt Regenwetter ein, ſo wird der Kaffee nicht etwa unter
ßendes Dach gebracht, eine Manipulation, die zu viel Zeit und
rfordern würde und für welche daher auch garnicht die geeigneten
hkeiten gebaut worden ſind, ſondern einfach nur in Haufen zu-
geſchaufelt, an deren ſchrägen Flächen der Regen ablaufen ſoll.
ne Pflanzer laſſen dieſe Anhäufelung jeden Abend vornehmen, um
n nächtlichen Thau möglichſt wenig auf den Kaffee einwirken zu
nd bedecken ſie mit großen Tüchern aus ſtarkem, grobgewebtem
Trotzdem wird durch häufige und länger anhaltende Regen,
ich dann, wenn die Erntebereitung allzuſehr über den trockenen
hinaus verlängert wird, oft genug großer Schaden angerichtet.
Umſtand, die lange Dauer, die zur Trocknung erforderlich iſt und
it verbundene Arbeitsaufwand, haben ſchon ſeit langen Jahren
haftеſte Bedürfniß nach einer maſchinellen Einrichtung hervor-
welche dieſe Uebelſtände zu beſeitigen geeignet wäre. Leider iſt
Problem bis jetzt noch nicht in durchaus befriedigender Weiſe ge-
den. Semler beſchreibt einen Trockenapparat, in welchem Dampf
nge, mit den Kaffeebohnen zu bedeckende Tiſche aus Zinkplatten
fachen Röhren geleitet wird und behauptet von dieſer Einrichtung,
„von den braſilianiſchen Pflanzern in ausgedehnteſtem Maße“
würde. Dieſe Angabe liefert wieder einmal den Beweis, wie
s unzuverläſſig die Reſultate jener von Semler in vielen Fällen
idten Forſchungsmethode ſind, die hervorragendſten Pflanzer um
ge Auskunft zu erſuchen, und ihre Berichte als maßgebend für den
Kulturdiſtrikt hinzuſtellen. Ich bin in dem vorliegenden Fall in
e, den ſpeziellen Nachweis für die Irrthümlichkeit der Semler'ſchen
tungen zu führen. Nachdem ich mich in der ganzen Provinz ver-
nach einem dem von Semler beſchriebenen auch nur ähnlichen
umgeſehen und ebenſo vergeblich mich nach dem Vorhandenſein eines
erkundigt hatte, interpellirte ich in dieſer Frage den Chef der

Firma Ahrens Irmãos, die eine der bedeutendsten Lieferantinnen landwirtschaftlicher Maschinen für den ganzen brasilianischen Kaffeedistrikt ist, Niederlassungen in Rio de Janeiro und Campinas hat, und jedenfalls über die in ihre Branche einschlägigen Maschinen nach jeder Richtung hin durchaus orientirt ist. Derselbe ertheilte mir die Antwort, daß seines Wissens der Versuch mit dem in Rede stehenden Trockenapparat nur ein einziges Mal gemacht worden sei und zwar von dem Rienser Fazendeiro Miranda Jordão, daß der Apparat sich aber als untauglich erwiesen habe.

Aehnliche Erfahrungen hat man mit anderen derartigen Maschinen gemacht. In neuester Zeit hat ein Engländer, der eine Niederlage in Jundiahy hat, einen Apparat gebaut, den ich auf der schönen Fazende des früheren Ackerbauministers, Antonio da Silva Prado, aufgestellt aber nicht funktionirend gesehen habe. Der Apparat enthält einen großen Cylinder, in welchem 6 kleinere, zur Hälfte geschlossene und zur Hälfte maschig durchlöcherte, zur Aufnahme der Bohnen bestimmte Trommeln liegen. Während diese in rotirende Bewegung versetzt werden, soll in den Cylinder mittelst Dampfkraft heiße Luft hineingetrieben werden. Ob diese Einrichtung sich bewähren wird, steht abzuwarten. Ueber eine noch neuere Erfindung eines Herrn Lacerda, Mitinhabers der in São Paulo domizilirten Firma Lacerda, Camargo u. Cie., kann ich keine Auskunft geben, da die Maschine zur Zeit meiner Anwesenheit in São Paulo noch nicht fertiggestellt war. Im allgemeinen bringt man auch diesen neueren Erfindungen kein allzugroßes Vertrauen entgegen. Die Kaffeebohnen würden, wenn die Hitze nicht genau regulirt werden könne und namentlich dann, wenn sie nur ein wenig zu stark werde, sehr leicht nur äußerlich in ihrer fleischigen Schale getrocknet, während der Kern feucht bliebe. Die grünen Bohnen, welche unvermeidlich, auch bei dem sorgfältigsten Pflücken, den reifen Bohnen beigemischt zu sein pflegen, hätten auf dem terreiro Zeit nachzureifen, im Trockenapparat würden sie dagegen untauglich und verschlechterten damit durch ihre Gegenwart die Qualität des Gesammtproduktes. Eine Unterbrechung des Trockenprozesses dürfe nicht stattfinden, der Apparat fordere also theuere Nachtarbeit und da die Trocknung unter 4—5 Tagen nicht bewerkstelligt werden könne, auch sehr viel Heizmaterial. Diese letzteren wirtschaftlichen Bedenken können entschieden nicht mit Erfolg gegen einen im übrigen gut funktionirende Trockenapparat ins Feld geführt werden, da ein solcher unter allen Umständen eine Ersparniß an Zeit und Arbeit und eine Verringerung des Risikos zur Folge haben wird. Ob es gelingen wird, auch die technischen Schwierigkeiten zu überwinden, muß die Zukunft lehren; mich sollte es aber doch sonderbar dünken, wenn es dem rastlosen Erfindergeist der Neuzeit nicht glücken würde, auch dieses Problem zu lösen. Jedenfalls kann ich erfindungslustigen Technikern nur rathen, sich mit dieser Aufgabe zu befassen, deren glückliche Lösung ihrem Erfinder zweifelsohne Millionen in den Schoß werfen würde. Meiner Idee nach liegt die Lösung in einer rationellen Uebertragung des bei dem Alden'schen Dörrapparat angewandten Prinzips, welches in der Hauptsache darauf beruht, daß die durch die Verdunstung des zu trocknenden Materials entstehende feuchtigkeitsgeschwängerte Luft sofort weggeführt und immer wieder durch neu hinzuströmende trockene Luft ersetzt wird.

Die weitere Behandlung des Kaffees hängt nun sehr von dem für die Anschaffnung von Maschinen verfügbaren Kapital ab. Als unerläßlich gilt ein Entschäler (descascador), eine Fegemaschine (ventilador) und eine Sortirmaschine (separador). Auf den besteingerichteten Fazenden finden sich dagegen eine größere Anzahl von Maschinen, welche ungefähr in folgender Weise funktioniren.

Die getrockneten Bohnen kommen zunächst in einen ventilador em côco, eine Fegemaschine, welche die Bohnen von fremden Beimengungen wie Hölzchen, Steinen und dergleichen mehr befreit. Sodann werden sie im descascador von der eingetrockneten Fleischhülle, der Pergamenthaut, und in der überwiegenden Mehrheit auch von der Silberhaut, befreit, und zwar, wie abweichend auch die verschiedenen hierbei angewandten Systeme sein mögen, stets mittelst eiserner, mit Buckeln besetzter, eine Rundbewegung ausführender Walzen. Eine zweite Windfege, der ventilador limpo, trennt die abgeschälten Hülsen von den Bohnen, indem er die ersteren gewöhnlich sorglich aus dem Maschinenraum in den Hof wirft. Der nunmehr in Funktion tretende separador, ein großer Cylinder mit verschieden weiten Maschen, trennt die Bohnen gewöhnlich in 4, manchmal aber auch in 6 Sorten, in die kleinen runden, welche angeblich an den Spitzen der Zweige sitzen sollen, und die wegen ihrer Aehnlichkeit mit den Bohnen des berühmten Araberbaumes als Mocca in den Handel kommen, und in drei, mit ihrer Größe im Werthe steigende längliche Bohnen, deren kleinste von den Pflanzern als miudo und deren größte von ihnen als graúdo bezeichnet wird. Auf dem Weltmarkt führen die so verschiedenen Sorten jedoch andere Namen. In neuerer Zeit haben eine größere Anzahl Pflanzer diesen Maschinen noch einen catador, und einzelne von ihnen einen brunidor hinzugefügt. Letzterer hat den Zweck, die den Kaffeebohnen etwa noch anhaftenden Silberhäutchen zu entfernen und ihnen ein glänzendes Aussehen zu verleihen, sie zu „poliren". Der catador ersetzt, wenn auch bis jetzt noch immer nicht vollständig, die Arbeit des Auslesens mißfarbiger und insbesondere solcher Bohnen, die trotz aller Bearbeitung noch die schwarze, trockene Fleischhülle behalten haben. Eine derartige maschinelle Auslese ist natürlich nur dann möglich, wenn mit der schlechten Qualität auch ein anderes, und zwar ein geringeres als das gewöhnliche Gewicht verbunden ist, was allerdings für die meisten Fälle zutrifft.

In neuerer Zeit liefern die Maschinenfabriken von Campinas und São Paulo alle diese maschinellen Einrichtungen „komplet", und zwar dergestalt, daß der Kaffee mittelst Becherwerke (Elevatoren) von einer Maschine zur anderen geführt wird. Diese Vervollkommnung, welche den Kaffee an der einen Stelle eintreten, und an der anderen zum Einsacken bereit austreten läßt, erspart natürlich ungemein viel Arbeitskräfte und verringert dadurch die Aufbereitungskosten ganz beträchtlich. Eine komplete Maschine, enthaltend einen ventilador em côco, descascador, ventilador limpo, separador und catador, wird jetzt von Ahrens irmãos in Campinas bei einer stündlichen Arbeitsleistung von 20 Arroben (300 Kilo) zu dem Preise von 3 Conto (3000 Milreis), eine solche von einer stündlichen Arbeitsleistung von 30 Arroben (450 Kilo) zum Preise von 4 Conto geliefert. Wie daher Semler den Preis einer solchen Einrichtung — wenn

reis der Dampfmaschine eingeschlossen — auf 130 000 Mark, rtunddreißigtausend Mark, angeben kann, ist mir unbegreiflich, sich vielleicht am besten auf eine irrthümlich zu viel gesetzte führen lassen. Denn mit Dreizehntausend Mark, also circa (bei dem jetzigen Kursstand allerdings bedeutend mehr), läßt mplete Maschine sammt Dampfmaschine anschaffen, während nter Hinzurechnung der Gebäulichkeiten eine auch nur in be= Grenzen gehaltene Totaleinrichtung sich unter 10—12 Conto herstellen lassen.

re Pflanzer können ihre Einrichtung noch billiger herstellen. ondere über eine gute Wasserkraft verfügt, wer selbst etwas d schmieden kann und nicht sein Hauptaugenmerk auf die einer vorzüglichen Qualität richtet, wird mit einer so kleinen skommen, daß er sie auch als Kleingrundbesitzer und Anfänger ingen kann. Etwas besser Situirte werden ihre Ausgaben f der Höhe halten, der die folgenden mir von einem deutschen n gemachten Angaben entsprechen:

mpfmaschine von 4 Pferdekräften .	2300	Milreis
scascador, ventilador, separador	1423	„
tador (später hinzugekauft) . . .	450	„
	4173	Milreis.

iefer Einrichtung sollen nach Angabe des Fabrikanten täglich beitstag zu 10 Stunden gerechnet — 120 Arroben Kaffee erden können. Da nun aber ein Theil des Kaffees, falls er genügend gereinigt ist, noch einmal, und zwar mittelst auto= fender Vorrichtungen, den Maschinen zugeführt werden muß, ie also beschaffenen Maschinen nach der Behauptung meines mes nur 60—70 Arroben am Tage leisten.

et man die Nebenkosten hinzu, so wird also ein Anfänger, der Kapital verfügt, mit 4 — 5 Conto für die Maschinen, wozu 1—2 Conto für die Gebäulichkeiten terreiros ꝛc. hinzutreten, uskommen.

's natürlich gestalten sich die Preise, wenn es sich darum e Fazende ersten Ranges zu schaffen. Hier wird es vor allem thwendig betrachtet, eine Einrichtung für die Anwendung des fahrens zu haben, mittelst welchem, wie schon erwähnt, die bei Pflücke geernteten, vollreifen rothen Bohnen aufbereitet werden. Ausscheidung von den mit ihnen unachtsamer Weise gepflückten hnen und zugleich zwecks Transportes der Bohnen in die ume, haben die meisten Fazenden ein durch die wellige For= den Wasserreichthum des Landes begünstigtes System von Flumen eingerichtet, etwa fußbreite, gemauerte offene Kanäle, as Wasser eines Baches geleitet wird. Am Eingang in den erden die von den Plantagen kommenden Bohnen in ein en geschüttet, von wo aus sie das dort hineinströmende ie Kanäle leitet, welche gewöhnlich mitten durch die terreiros einer Vorrichtung führen, in welcher durch das strömende st die unreifen Bohnen, vermöge ihres geringeren Gewichtes,

von den reifen Bohnen gesondert werden. Letztere führt das Wasser in den despolpador, eine Maschine, die gleichfalls mittelst Rundbewegung die fleischige Hülle von den Bohnen ablöst. Die geschälten Bohnen, denen noch die Pergamenthaut anhaftet, werden nun wieder mittelst Flumen auf die terreiros geführt, wo sie sofort zum Trocknen ausgebreitet werden. Ein vorheriges Gähren in Cisternen, wie dies nach Semler anderwärts stattfindet, hält man nicht für nöthig. Die Waschung der Bohnen von dem an der Pergamenthaut sitzenden Schleim erfolgt auf dem Wege vom Maschinenhause zum terreiro durch das Wasser des Flumen selbst. Das Trocknen der entschälten Bohnen erfordert natürlich weniger Zeit, als das der Bohnen in der Hülle und ist meist schon in 8 Tagen bendet. Das weitere Verfahren gleicht dem früher beschriebenen.

Die mittelst des nassen Verfahrens behandelten Bohnen sollen auf dem nordamerikanischen Markte einen besseren Preis erzielen, als die auf trockenem Wege enthülsten, obwohl nach dem Urtheil von Kennern die letzteren ein stärkeres Aroma haben.

Dies die Technik des Kaffeebaus und seiner Erntebereitung. Wenn ich nunmehr dazu übergehe, die ökonomischen und sozialen Seiten dieser Kultur zu besprechen, so bin ich mir wohl bewußt, daß ich damit insbesondere bei der Behandlung der Arbeiterfrage mich dem schwierigsten und verantwortungsreichsten Theil meiner Aufgabe gegenüber befinde. Schwierig, weil die Urtheile der von mir über diese Verhältnisse um Auskunft gefragten Personen — was die früheren Zeiten anbetrifft, — oft recht widersprechend lauten, und verantwortungsvoll, weil gerade die Entscheidung der über diesen Punkt so vielfach aufgetauchten und so lebhaft, ja leidenschaftlich behandelten Fragen zugleich die Entscheidung der Frage in sich schließt, ob und inwieweit die Provinz São Paulo als Ziel deutscher Auswanderung für die zur Auswanderung einmal entschlossenen wenig oder gar nicht bemittelten Personen zu empfehlen sei. Allein die angedeuteten Schwierigkeiten werden einer völlig unparteiischen kritischen Betrachtung und Gegenüberstellung der verschiedenen Zeugnisse nicht unüberwindlich sein, und was die Verantwortung für die im folgenden geäußerten Ansichten betrifft, so glaube ich, dieselbe ohne Scheu auf mich nehmen zu können. Denn auf der einen Seite kommt es mir nicht in den Sinn, irgend jemanden durch meine Schilderung zur Auswanderung verleiten zu wollen, auf der anderen Seite kann derjenige, der zur Auswanderung entschlossen, auf Grund meines Berichtes sich die Frage beantworten will, ob São Paulo ein passendes Feld für seine Pläne bietet, versichert sein, daß er in meiner Darstellung nicht nur nichts findet, von dessen Wahrheit ich nicht vollständig überzeugt wäre — denn das ist in meinen Augen absolut selbstverständlich — sondern daß bei der gewissenhaften und genauen Prüfung, der ich gerade diese Fragen unterworfen habe, er auch ein der objektiven Wahrheit so nahe kommendes Bild enthält, wie es nach menschlichen Kräften überhaupt zu geben möglich ist.

Der in der Provinz São Paulo vorherrschende Stand ist der der Großgrundbesitzer. Hierin gerade liegt einer der Gründe für die erstaunlichen Fortschritte, in welchen die wirtschaftlichen Verhältnisse daselbst

finden. Würden die Kaffeeplantagen vorwiegend in den Händen leingrundbesitzern, dem in den drei Südprovinzen vorherrschenden , gewesen sein, dann hätte jener bewunderungswürdig schnelle Ueber- von der extensiven Kultur zu einer intensiveren Stufe derselben — dung von Maschinen und Erbauung von Eisenbahnen — wohl s stattfinden können, und hätte der brasilianische Kaffee sich nie- von jenem schlechten Ruf befreien können, den er zum größeren jener früheren primitiven Zubereitungs- und Transportmethode kt. Durch das Beispiel der großen Fazendeiros, die ihre Bäume hunderttausenden zählen, wurden auch die mittleren Besitzer, die nur ehntausendern oder selbst nur mit Tausendern rechnen — und auch giebt es eine große Anzahl — fortgerissen und zur Anschaffung Maschinen angespornt. Und die Anschaffung derselben war ihnen h, weil die Aussicht auf sicheren Absatz von Maschinen auf den n Fazenden, in Campinas und São Paulo, eine einheimische inenindustrie ins Leben rief, die theils ihre eigenen, theils die ein- ten oder auf Lager gehaltenen ausländischen Fabrikate billiger und lem in einer bequemer zu erreichenden Weise liefern konnte, als jeder Landwirt gezwungen gewesen wäre, seine Bestellungen aus- zu machen.

Als Arbeiter hatten die Fazendeiros in früherer Zeit ausschließlich :, da der arme oder wenig bemittelte Brasilianer es in den meisten vorzog, sich in den Urwald zu setzen, wo er Land zu billigsten 1 erhielt, und dort seine geringen Bedürfnisse durch selbständige zu befriedigen. Hin und wieder nur ließen sich mit Erlaubniß ichen Grundbesitzer ärmere Brasilianer als sogenannte aggregados ren Lande nieder, bauten für sich ihre Cerealien und leisteten ihrem daneben Tagelöhner- oder Stücklöhnerdienste. Auch jetzt trifft man aggregados, wenn auch in geringer Anzahl, noch auf vielen den an.

Die nach Brasilien eingeführten oder dort geborenen Neger scheinen m großen und ganzen etwas mehr zur Arbeit geneigt zu sein, als der Heimath gebliebenen, wie sich das auch jetzt nach ihrer ipation beweise. Gleichwohl hat man in São Paulo schon vor Jahrzehnten daran gedacht, die Sklavenarbeit durch freie Arbeit etzen, sei es im Hinblick auf die bevorstehende Emancipation, sei es, man von freieren Leuten eine bessere Arbeit erwartete. Der erste, r in dieser Richtung praktische Schritte that, war der alte Senator eiro auf Ybicaba, der im Jahre 1847 die ersten Auswanderer in hland anwerben und auf seine Fazende bringen ließ. Die Kosten n Transport der Erwachsenen hatte die Regierung vorgeschossen, er Kinder sogar bezahlt. Im Jahre 1852 wurden eine Anzahl izer angeworben, deren Transport ihre Heimathsgemeinden unter ng der den Auswanderern zustehenden Realrechte am Gemeinde- gen übernahmen. Ein zweiter Transport von Schweizern folgte hre 1855, diesmal aber nicht von realberechtigten Personen, sondern egentheil von solchen, die den Gemeinden wegen ihrer geringen bsthätigkeit zur Last fielen. Für diese übernahmen die Gemeinden die Bezahlung, sondern nur den Vorschuß der Transportkosten,

während die Gesellschaft Vergueiro — es war eine aus versch Familienmitgliedern bestehende Handelsgesellschaft, mit welcher di träge abgeschlossen wurden — sich verpflichtete, die Rückzahlung Gelder aus den Einnahmen der Kolonisten zu übernehmen. Es wesentlich zur Aufklärung der Sache beitragen, wenn ich einen Vertrag hier in extenso wiedergebe. Ich wähle dazu den W der mit dem zweiten Schweizer-Transport geschlossenen Verträg Gründen, welche aus dem Folgenden bald verständlich erscheinen r

Kontrakt auf halbe Rechnung

zwischen der Gesellschaft Vergueiro und den unterzeichneten Kol abgeschlossen durch Vermittelung des Herrn Dr. F. Schmidt in Ho im Namen und Auftrage der Eingangs erwähnten Gesellscha

Art. 1. Der Kolonist N. N. und dessen Ehefrau und Kind pflichten sich aus freiwilligem Entschluß auf dem Schiffe X ein und nach Santos, in der Provinz São Paulo in Brasilien überg zu werden.

Art. 2. Herr R. Valentin in Hamburg übernimmt die Beför der erwähnten Kolonisten von Hamburg nach Santos mit Inbeg Verpflegung zu folgenden Preisen:

1. Für jede erwachsene Person (als solche galt in den frühere trakten jede Person über 10 Jahre, später sogar jede Perso 8 Jahre) 80 Milreis.
2. Für jede nicht erwachsene Person 40 Milreis.
3. Kinder unter einem Jahre sind frei.

Art. 3. Sobald die im Art. 1 erwähnten Kolonisten im von Santos angekommen sind, haben sie sich zur Verfügung der schaft Vergueiro zu stellen, welche sie zu empfangen, zu verpflege an ihren Bestimmungsort zu bringen hat.

Art. 4. Die Gesellschaft Vergueiro übernimmt folgend pflichtungen:

1. Den betreffenden Kolonisten den Vorschuß von den zur Ue von Hamburg nach Santos in der Provinz São Paulo n Summen zu geben.*)
2. Jedem Kolonisten gleich nach Ankunft daselbst das zu ihrem halte und Transport nach einer der Kolonien der Gesellscha gueiro Erforderliche abzureichen, und damit auch so lang auch mit Anweisung von Arbeit fortzufahren, bis sie im sind, das Nöthige durch sich selbst zu erlangen.
3. Jedem Familienvater diejenige Zahl von Kaffeebäumen zu tragen, welche er bebauen, pflücken und pflegen kann.
4. Den Kolonisten auf einem dazu tauglichen Boden und an der bestimmten Orte den Anbau zu ihrem Unterhalte nöthigen mittel zu ermöglichen.

---

*) Diesen Vorschuß hatte die Gesellschaft Vergueiro aber ihrerseits von treffenden Gemeinden erhalten.

agegen verpflichten sich die Kolonisten zu Folgendem:

rtig zu betragen und weder die Ruhe ihrer Nachbarn, r Kolonie zu stören oder zu benachtheiligen.

übertragenen Kaffeebäume, wie es gebräuchlich, zu be= zu pflücken und den gepflückten Kaffee an dem dazu Orte an den Empfänger der Pflanzung abzuliefern.

tlich im Verhältniß zu der abgelieferten Quantität Kaffee bereitung Theil zu nehmen, bis er zu Markt gebracht n.

en Kolonisten gehörende Arrobe Kaffee, nach dem Ver= 3 gestrichenen Alqueiren in der Hülle, 400 Reis und ge zu bezahlen, bis die im vorstehenden Artikel erwähnte liche Arbeit einen geregelten Gang genommen hat.

Bäume in der ihnen anvertrauten Abtheilung der auf ihre Kosten zu ersetzen.

schaft Vergueiro den Belauf der Passagegelder, des und der Aushülfe zur Arbeit mit den gesetzlichen von 6 % vom Tage der Auslage an zu verzinsen, dafür behaftet zu bleiben und zur Tilgung dieser Schuld die Hälfte des Gewinnes zu verwenden.

sten haben sich den auf der Kolonie bestehenden An= zu fügen.

ach geschehenem Verkaufe durch die Gesellschaft Ver= c die eine Hälfte des reinen Ertrages und die andere isten.

t den von den besagten Kolonisten erzielten und von Nahrungsmitteln hat die Gesellschaft Vergueiro keinen angt aber die Hälfte von denjenigen, welche verkauft

o lange der Kolonist getreu seine Verpflichtungen erfüllt, Gesellschaft Vergueiro die Erfüllung der ihrigen nicht steht es dem Ersteren frei, aus der Kolonie zu scheiden, Schuld getilgt und ein Jahr zuvor schriftliche Anzeige t Vergueiro gemacht hat, unter Verwirkung einer Strafe uf den Kopf, wenn der Austritt vor Bezahlung der vorherige Anzeige dieser Absicht geschieht.

lle Zweifel, welche zwischen den Kolonisten und der Ge= o entstehen können, werden durch Schiedsrichter von en Behörden des Landes geschlichtet, und zwar ohne eit nnd Appellation.

Die Gesellschaft kann diesen Kontrakt mit allen darin ndlichkeiten auf jeden anderen entsprechenden Gutsbesitzer ertragen, vorausgesetzt, daß der Kolonist keine gerechte Ursache habe, in dessen Dienst nicht einzutreten.

stimmte die Summe, bis zu welcher jede einzelne h der Gesellschaft Vergueiro verhaftet war.

Ein Nachtrag enthielt die ſolidariſche Verpflichtung der Fami auch gegenüber der Gemeinde, den Vorſchuß innerhalb 5 Jahre zurü zuzahlen, und die Verpflichtung der Geſellſchaft Vergueiro, die Häl des Gewinnes der Familie einzubehalten und an ihren Vermittler behu Abführung an die Gemeinde auszuzahlen.

Die im Jahre 1847 abgeſchloſſene Verträge hatten im Allgemein denſelben Inhalt, wie der ſoeben angeführte. Abweichungen von einig Bedeutung fanden ſich in folgenden Beſtimmungen:

Art. 5. Es ſteht den Auswanderern frei, entweder bei dem Her Senator Vergueiro bis zu der ihm zuſtehenden*) Kopfzahl ſich zu ve dingen, oder bei irgend einem andern Gutsbeſitzer in Dienſt zu trete wie es ihnen beliebt. Dagegen aber verpflichten ſie ſich, einen der beid Kontrakte, welche ihnen angeboten werden, anzunehmen, und zwar:

a) Entweder einen Kontrakt auf halbe Rechnung, welcher im Allg meinen darin beſteht, daß ſie die ihnen angewieſenen Ländereien zu Anbau übernehmen und den halben Ertrag derſelben als Eige thum behalten.
b) Oder einen Miethskontrakt, laut welchem ſie gegen den im Lan üblichen Tagelohn ſich verdingen.

Im erſten Fall werden die Auswanderer von den Gutsbeſitzer mit welchen ſie Kontrakte abſchließen, mit Kaffee, Thee oder ander ertragreichen Gewächſen bebaute Pflanzungen erhalten, und überdi noch hinlängliches Land, um die nöthigen Lebensmittel zu ihrem E brauche zu erzielen.

In beiden Fällen haben die Gutsbeſitzer das zum Unterhalte d Auswanderer Nöthige zu liefern, aber im erſten Fall wird das ihn Verabreichte zu mäßigen und landesüblichen Preiſen angerechnet.

Familienmitglieder ſollen nur auf Wunſch von einander getren werden.

Die Kaiſerliche Regierung wird den auf dieſe Art kontrahirt Auswanderern ihren beſonderen Schutz angedeihen laſſen, damit ſie wohl in ihren erſten Uebereinkünften mit den Gutsbeſitzern, ſowie a ſpäter nicht im geringſten in ihren Intereſſen gefährdet werden.

Auch dieſer Vertrag wurde für unkündbar ſeitens Vergueiros Erfüllung deſſelben durch die Koloniſten erklärt, dagegen die Kündigung friſt für den letzteren nur auf ein halbes Jahr feſtgeſetzt Der weſe liche Unterſchied in der Lage der 1847 und 1852 eingeführten Koloniſt und der der zweiten ſchweizer Truppe beſtand darin, daß dort im erſt Falle Reiſegeld von der Regierung vorgeſchoſſen worden war, wel es vielleicht niemals von dem Fazendeiro zurückzufordern gewillt w und die jedenfalls mit ihren Forderungen nicht drängte, im zweit Falle die Koloniſten ſozuſagen ganz frei herüber gekommen war während hier für die Paſſagekoſten ein Gläubiger beſtand, der ſeine A ſprüche durchaus nicht Willens war, aufzugeben, und daß zufolge d Wortlaut des ſchlau abgefaßten Kontraktes die Auswanderer ſowohl ihr

*) D. h. bis die Anzahl von Perſonen erreicht war, für welche die Regierung Transportkoſten vorgeſchoſſen hatte

gung ihrer Kosten ver=

eziehung an und für
ches zu sein, schon des=
n Ausland geschlossenen
die Auswanderer also,
selbst neue Verträge
as anderes übrig, als
l= und mittellos, ohne
nte antreffen zu können,
die ihnen in Brasilien
beachte außerdem den
ung der brasilianischen
7 und der später auf
lirten Verschreibungen.
ng eines Vertrages
thungsvertrages — in
Hause Vergueiro ver=
ter erschwerenden Um=
Hier also wurde den
'ache absichtlich ver=
ge für Brasilien keine
eits der Umstand, daß
ngigkeit der Kolonisten
n, giebt uns ein Recht
rten Kolonisten wirk=
Beweis hierfür liefern
eines gewissen Thomas
'entransport angehörte
position gegen die Be=
ergueiro gestanden hat.
Urtheilen wohl viel
der Thatsachen doch
Ueberzeugung, die da=
gemachten mündlichen
jener Erzählungen be=

n Säntos wurden die=
eren Thüren verriegelt
der vierten Seite vom
gefängnißähnliches Ge=
h eingeschlossen waren.
von Sklaven.
Vertrages ist es vor=
onisten gegen ihren
Dies geschah natürlich
usgelegten Reise= und
nderes als Sklaven=

3. Die Kolonisten durften keinen Fremden ohne Bewilligung der Gutsherren bei sich aufnehmen. Sie durften sich ferner ohne Erlaubniß nicht von der Fazende entfernen. Diese Erlaubniß sollte sogar eine schriftliche sein, wenn sich die Entfernung über einen Tag erstreckte. Wollten sie nach Fertigstellung ihrer Arbeit in der Kaffeepflanzung bis zu der Zeit, in welcher diese Arbeiten wieder anfingen, an anderen Stellen Arbeit suchen, so wurde ihnen die Erlaubniß hierzu verweigert. Das ist der Zustand persönlicher Unfreiheit.

Wie rücksichtslos man zwecks Geltendmachung dieser Rechte ganz die gleichen Mittel anwandte, wie bei der Entweichung von Sklaven, das zeigt ein auf der Fazende Sete Quedas vorgekommenes Beispiel. Dort hatte ein Kolonistenmädchen die Erlaubniß erhalten, sich auf 14 Tage von der Kolonie zu entfernen. Als dieselbe nach Ablauf dieser Zeit nicht sogleich zurückkehrte, und als man hörte, daß dieselbe auf einer anderen Fazende Arbeit gefunden hätte, ließ man das arme Mädchen mit zwölf Mann Soldaten von jener Fazende holen, und sie gleich einer entlaufenen Sklavin in dieser Begleitung bei hellerlichtem Tage durch die Stadt Campinas hindurcheskortiren.

4. Um das Maß voll zu machen, muß ich zum Schluß noch berichten, daß man hin und wieder, wenn auch, wie es scheint, nicht häufig, die Kolonisten geprügelt, und sie damit also in persönlicher Beziehung auf dieselbe Stufe, wie die Sklaven gestellt hat.

Daß solche Anschauungen den Fazendeiros selbst nicht fremd waren, beweist der Ausspruch eines Familienmitgliedes eines solchen „Kolonistenbesitzers“: „Die Neger sind unsere schwarzen und die Kolonisten unsere weißen Sklaven“, und das Wort des als Leuteschinders berüchtigten Dr. Elias, der den Kolonisten, die sich weigerten, auf seiner Fazende zu arbeiten, zurief: „Aber ich habe Euch doch von Vergueiro gekauft!“

Hiermit ist das Sündenregister der brasilianischen Pflanzer durchaus noch nicht zu Ende; aber die Vergehungen, die ich in folgendem zu berichten haben werde, sind nicht geeignet, in so hohem Maße unsere sittliche Entrüstung wach zu rufen, wie gerade diejenigen Thatsachen, welche eine Degradirung unserer deutschen Landsleute zu Sklaven einer Nation in sich schließen, die in kultureller Beziehung so tief unter der unsrigen steht. Es ist das eine dem Deutschthum angethane Schmach, die wir niemals den Brasilianern werden vergessen und verzeihen können. Diese Thatsachen allein hätten genügt, um die preußische Regierung zu ihrem Vorgehen gegen die Auswanderung nach Brasilien zu berechtigen, ja sogar sittlich zu verpflichten. Allein es traten noch eine Menge anderer Punkte hinzu, die das Vorgehen zu rechtfertigen wohl geeignet sind.

Fragen wir uns zunächst, wie denn jener Halbpart-Kontrakt ausgeführt wurde.

Dem Wortlaut des Vertrages zufolge war derselbe juristisch in folgender Weise auszulegen. Der Kolonist liefert die Arbeit des Hackens, Pflückens und Nachpflanzens und die halbe Arbeit der Zubereitung — denn so ist das „gemeinschaftlich“ des Art. 5 Nr. 3 zu deuten — der Fazendeiro liefert die Kaffeebäume und die halbe Arbeit der Zubereitung. Der Ertrag wird nach Abzug der Unkosten zwischen dem Fazendeiro und den Kolonisten getheilt. Wäre die letztere Bestimmung nun in loyaler Weise gehandhabt

worden, so hätte das gesammte Rein-Einkommen aus der gan
in zwei Hälften getheilt, und die eine Hälfte sodann, en
den von jedem Kolonisten an die Fazende gelieferten Meng
Kaffees an diese vertheilt werden müssen. Da die Einlieferung
ren nach Hohlmaß — der Alqueire*) — geschieht, der marktfäh
aber nach dem Gewicht — der Arrobe — verkauft wird,
man zu diesem die Gesammtzahl aller eingelieferten Alqueiren
Gesammtzahl der verkauften Arroben dividiren sollen, und dan
nach der Reife des rohen Kaffees, der Zubereitung desselben un
derselben vorgekommenen Verluste wechselnde Verhältniß beider
jedesmalige Ernte gefunden. Dieses Verhältniß hätte dann
für den Antheil eines jeden Kolonisten am Reingewinn gelt
dieser Weise ist man aber niemals verfahren. Man nahm vie
feststehendes Verhältniß an, daß 3 Alqueiren rohen Kaffees 1 Ar
bereiteten lieferten, während alle Kaffeebauern darüber einig
weit geringere Mengen, etwa 2½ Alqueiren der ersten und
der zweiten Pflücke, zur Herstellung von einer Arrobe Kaffee
Man berief sich dabei auf Art. 4 des Vertrages, obwohl derselb
nur die Summe, gegen welche die Kolonisten von ihrer Pflicht
Zubereitung zu helfen, und die Art ihrer Berechnung feststell
Das war der erste, so zu sagen grundlegende Betrug, dessen
Fazendeiros sämmtlich schuldig machten — denn auch diejer
später Kolonisten auf ihren Fazenden als „Halbpartner" a
ahmten darin durchaus dem Beispiel Vergueiros nach. Rech
wirtschaftlich hört bei diesem System der Begriff des
vertrages auf und an seine Stelle tritt ein je nach der
preisen steigender oder fallender Akkordsatz für die Alqueire
Kaffees, also ein sogenannter Lohn mit gleitender Skala.
für sich brachte auch dieses System, wie wir bald sehen
noch immer den Kolonisten einen genügenden Verdienst ein,
werfliche lag nur darin, daß seine Einführung dem gegebe
sprechen nicht gemäß war.

Innerhalb dieses Systems verfuhr man nun folgendermaß
dem eine Beihülfe der Kolonisten bei der Zubereitung des K
dem Vergueiro'schen Kontrakte in Aussicht genommen war, ist
in Ybicaba niemals und auch auf anderen Fazenden nur sel
treten. War das der Fall, so lieferte der Fazendeiro die
den carretão, den ventilador und die Mulen, während die
den Kaffee auf den terreiros zusammenschaufeln und wieder a
die Mulen für den carretão einspannen, treiben und füttern
ventilador mit der Hand drehen mußten. Gewöhnlich ließ d
deiro die Aufbereitung des Kaffees durch seine Sklaven beso
berechnete dann 400 Reis Aufbereitungskosten für die Arrobe,
Tragung sich Fazendeiro und Kolonist vertragsgemäß theilt
galt auch von den 3 pCt., die vom Preise des Kaffees an
missionär in Santos zu zahlen waren und von den Transportk
natürlich je nach dem Zustand und der Länge der Wege sehr s

*) Im Laufe der Zeit von 40 zu 45 und 50 l aufsteigend.

Eine solche Berechnung, wie sie mir beispielsweise von der Fazende São Lourenzo vorliegt, lautete dann ungefähr so:

Preis einer Arrobe Kaffee		5,600	Milreis
Abzüge:			
Fracht	1,200		
3 pCt. an den Kommissionär	0,168		
Aufbereitung	0,400		
	1,768	1768	„
Rest		3,832	Milreis
Hälfte		1,916	„

Fällt auf die Alqueire das Drittel mit 638 Reis.

Die Frage, ob die Kolonisten wirklich stets den ihnen gemäß der jeweiligen Kaffeeverkäufe gebührenden Antheil am Gewinn erhalten haben, ist mir sehr verschieden beantwortet worden. Die Technik der Berechnung bestand darin, daß jedesmal nach Schluß einer Ernte- und Verkaufsperiode, oft erst im September, niemals aber vor dem Januar, für die Ernte des vorigen Jahres den Kolonisten unter Vorzeigung der von dem Kommissionär in Santos über die jedesmaligen Verkäufe ausgestellten Scheine (cartas de vendas) der ihnen zukommende Gewinn herausgerechnet, und von diesem die Summe der im Laufe des Jahres entnommenen Baarzahlungen und Waaren auf Grund der Eintragungen in die Kontobücher der Kolonisten abgezogen wurde. Einige meiner Gewährsmänner behaupten nun, daß sie eine carta de vendas oft nicht zu sehen bekommen hätten, oder daß sie ihnen wenigstens unverständlich gewesen wäre, andere schieben die Ursache einer Differenz zwischen den den Kolonisten in Rechnung gestellten Gewinnen und den später bekannt gewordenen Santos-Preisen auf den Umstand, daß die Kommissionäre oftmals betrügerischer Weise ihre cartas de vendas falsch datirt und die Differenz in den Preisen zur Zeit des wirklichen Verkaufs und denen des falschen Datums in ihre Tasche gesteckt hätten. Die große Mehrzahl aber hat mir versichert, daß die Gewinnantheile richtig berechnet wurden. Dieselben gingen selten unter 400 Reis für die Alqueire rohen Kaffees hinunter, hielten sich in der Regel auf der Höhe von 600 Reis, sind aber zu Zeiten sogar über einen Milreis gestiegen. Letzteres wurde mir von Kolonisten der Fazende S. Jeronymo (Senator Souza-Queiroz) als positive Thatsache mitgetheilt; wie ich überhaupt über die dortige Kolonie fast nur gutes habe erzählen hören. Thomas Davatz behauptet, daß die im Jahre 1856 auf Ybicaba berechneten 467 Reis dem wahren Gewinnantheil nicht entsprochen hätten, der vielmehr vorher schon von dem Verwalter selbst auf 800 Reis geschätzt worden war. Daß dergleichen Betrügereien bei der Antheilsberechnung auf manchen Fazenden vorgekommen sein mögen, ist wohl glaublich, aber andererseits ist auch anzunehmen, daß die Kolonisten alle diejenigen Faktoren, die in der That auf eine Erniedrigung des Preises gewirkt hatten: Schlechte Qualität der Ernte, schlechte Konjunktur oder mangelhafte Ausnutzung derselben, nur zu leicht zu unterschätzen geneigt gewesen sein mögen.

Wie auch so oft schon in anderen Fällen (Gewinnbetheiligung, Lohn mit gleitender Skala), in denen die Arbeiter auf eine Kontrolirung der kauf-

männischen Akte ihres Herrn angewiesen waren, hat sich auch hier diese Nothwendigkeit als für die Durchführung solcher Lohnsysteme äußerst hinderlich erwiesen.

In anderer Beziehung aber steht es außer Zweifel, daß die Kolonisten arg betrogen worden sind.

1. Es wurde bei der Abmessung des von den Kolonisten gepflückten Kaffees falsches Maß gebraucht. Diese Thatsache ist von allen Seiten mir als ganz unzweifelhaft feststehend bestätigt, ja sie ist sogar gerichtlich festgestellt worden. Die Art und Weise, wie man hierbei zu Wege ging, war eine verschiedene. Anfangs benutzte man zur Abmessung Körbe aus Taquararohr, die sich beim Auffüllen ganz beträchtlich dehnten, und so also die Menge Bohnen, welche den Kolonisten als „Alqueire" angeschrieben wurde, erheblich, und zwar wie behauptet wird, um den vierten Theil des Rauminhalts, vergrößerten. Als man sich das nicht mehr gefallen lassen wollte, ließ man zwar hölzerne Maße konstruiren, aber solche, die mehr wie eine Alqueire faßten. Für die Lebensmittel dagegen, die der Kolonist auf der Fazende zu kaufen erhielt, wurden ganz ungenirt kleinere Maße angewandt. Das hatten die Kolonisten natürlich bald gemerkt, und sie drangen auf die gerichtliche Aichung des Maßes. Um trotzdem die Kolonisten übers Ohr hauen zu können, soll man sich auf einer Fazende eines schier unglaublichen Kniffes bedient habe. Man behauptet, der Herr hätte vor der Behörde ein Maß vorgezeigt, welches einen doppelten Boden gehabt habe. Durch die spätere Wegnahme des inneren Bodens sei dann doch der Zweck, einen größeren als den gesetzlichen Hohlraum zu schaffen, erreicht worden.

Eine andere Art dieser Praktiken bestand darin, daß man den Kaffee mit gehäuftem Maß abnahm, die Lebensmittel dagegen in gestrichenem Maß verabreichte. Auch hiergegen reagirten die Kolonisten und zwar mit solchem Erfolg, daß im Vertrag von 1855 sogar die „gestrichene Alqueire" als Maß bezeichnet wurde. Bald aber hatte man auch hier wieder eine Finte zur Benachtheiligung der Kolonisten entdeckt. Anstatt sich, wie das anfangs geschah, zum Abstreichen eines Streichbrettes zu bedienen, benutzte man später ein Rollholz dazu, von dem die Kolonisten behaupteten, daß es mit Blei ausgelegt war. Auf diese Weise konnten immer 1 bis 2 Liter Bohnen mehr in die Alqueire hineingepreßt werden, und das ist bei einer Ablieferung von Tausend oder gar einigen Tausend Alqueiren seitens einer Familie immer schon von Bedeutung. Allein wenn in allen diesen Punkten schließlich doch die gerechten Forderungen der Kolonisten den Sieg davongetragen haben, etwas hatten die Fazendeiros im Laufe der Zeit mit ihren steten Maßvergrößerungen doch erreicht. Die Alqueire, die ursprünglich 40 Liter faßte, ließ man allmählich 42, 45 und schließlich 50 Liter enthalten. Letztere Bestimmung, die ja auch, weil mit dem Decimalsystem besser harmonirend, entschieden praktischer als die alte ist, gilt jetzt in der Provinz São Paulo wohl durchgängig. Natürlich sind auch die Preise entsprechend andere, als für die in den Südprovinzen herrschende Alqueire von 40 Litern. Unter den hierher zu zählenden Machinationen gehört es auch, wenn man auf der der englisch-brasilianischen Bank (London and Brazilbank) gehörigen Fazende Angelica den Kaffee oft einen Monat

und länger im cafezal (der Plantage) unabgemessen liegen ließ, damit er möglichst eintrocknen und dadurch die Menge des den Kolonisten zu bezahlenden Kaffees möglichst verringert würde. Eine derartige kurzsichtige Maßregel konnte übrigens nur von einem „Verwalter" angeordnet werden; der eigene Herr hätte sich wohl gehütet, des kleinen Gewinnes halber die Qualität seines Kaffees durch das lange Liegenlassen in Haufen zu verschlechtern.

2. Die Lebensmittel und anderen Waaren, welche die Kolonisten auf den Fazenden zu kaufen erhielten, wurden ihnen zu verhältnißmäßig zu hohen Preisen angerechnet. Wenn es auch richtig ist, daß die Fazendeiros den bei den schlechten Wegen immerhin kostspieligen Transport nach der Fazende zu besorgen hatten, so stand ihnen dagegen andererseits der Vortheil der Steuerfreiheit, die Sicherheit des Absatzes und darum die Möglichkeit, ohne Risiko in größeren Partien zu kaufen, und die Möglichkeit, eine große Anzahl der Lebensmittel auf ihrem eigenen Lande durch die Neger produziren zu lassen, zur Seite. Und wenn die Kolonisten auf der einen Seite für die bequeme Gelegenheit, ihre Einkäufe zu machen, die ihnen einen oft weiten Weg nach der nächsten Stadt ersparte, dankbar sein mußten, so waren sie — und hierin liegt der Schwerpunkt der Frage — doch dadurch im Nachtheile, daß sie auf den meisten Fazenden gezwungen waren, von ihren Herren zu kaufen, weil sie entweder noch keine Ueberschüsse ihrer Einnahmen über ihre Schulden hatten, oder weil man ihnen vor der Jahresabrechnung keine oder nicht genügende Vorschüsse zu geben bereit war. Zahlen will ich hier nicht angeben, sie hätten bei der langzurückliegenden Zeit, um die es sich handelt, wenig Werth. Jedenfalls glaube ich mit Sicherheit behaupten zu können, daß die Preise der meisten Lebensmittel höher waren, als in den Venden der nächsten Städte. Daß man beispielsweise auf Ybicaba sich seines Unrechts bewußt war, beweist der Umstand, daß zur Zeit der von den Schweizer Kolonisten erzwungenen offiziellen Untersuchung die Preise für die meisten Waaren plötzlich bedeutend herabgesetzt wurden. Auch auf Cabatinga, der Fazende des Dr. Elias, waren die Preise viel zu hoch, zumal da derselbe grundsätzlich nur die auf der Fazende selbst erzeugten Produkte verkaufte, und sich dabei nicht scheute, schlecht gewordene Lebensmittel, sogar das Fleisch gefallener Thiere, seinen Kolonisten-Sklaven aufzudrängen und denselben zum Einkauf ihrer sonstigen Bedürfnisse nur 2 bis 5 Milreis wöchentlich — je nach der Größe der Familie — vorzuschießen.

Am drückendsten mußten zu hohe Preise natürlich bei dem Kaffee selbst empfunden werden. Nachdem man das System, den Kolonisten den Kaffee zu eigenem Gebrauch sich selbst pflücken zu lassen, eingerissener Mißbräuche halber aufgegeben, hatte man auf Ybicaba den Kolonisten versprochen, ihnen besten Kaffee zum halben Preise zu lassen, was dieselben ja auch als Halbpartner von Rechtswegen beanspruchen durften. Hier nun soll bei der Berechnung des zu verkaufenden Kaffees stets ein höherer Preis angesetzt worden sein, als bei der Gewinnberechnung.

3. Sie wurden bei verschiedenen Geldoperationen betrogen. So wurde bei der Umrechnung der von den Schweizern in Franken kontrahirten Schulden der Milreis zu höherem Kurse angenommen, als er in Wirk-

dagegen, die noch etwas baares Geld mitgebracht
ı niedriger Kurs des Milreis berechnet. Ferner setzte
ıeiro für die bei den Gemeinden kontrahirten Schulden
n in Rechnung, während sie selbst keine Zinsen an
ıhlen brauchte, ja diese Schulden überhaupt niemals
Alle während eines Rechnungsjahres den Kolonisten
Vergueiro vorgeschossenen Gelder, sowie die Beträge
eit entnommenen Waaren, wurden ohne Rücksicht
Entnahme mit 6 % verzinst, während doch der
Kolonisten erst ein Jahr nach ihrer Arbeit ihnen ver=
ıen wurde. Dieser schreienden Ungerechtigkeit machte
ıllen Fazenden schuldig; von Sete Quedas beispiels=
ż dort die Schuld der Kolonisten nicht verzinst zu
Dagegen soll es dort wieder vorgekommen sein, daß
. mehr Lebensmittel angeschrieben hat, als sie in
ıen hatten. Es ist dies dort um so leichter möglich
en Kolonisten nur alle Vierteljahre ihr Kontobüchlein
ie selbst nicht die Gewohnheiten hatten, ihre Ausgaben
o soll dort weniger Kaffee den Kolonisten zu gut
ein, als sie in Wirklichkeit abgeliefert hatten, nament=
e Kolonisten die ihnen hierüber ausgestellten Zettel

Beschwerden verlauten über die Kolonie Angelica.
mir ein Kolonist die fast unglaubliche Geschichte, er
lie ohne Schulden eingezogen, habe 1000 Alqueire
ż von 600 Reis die Alqueire gepflückt, und doch nach
ines Guthabens in 1¼ Jahr 2100 Milreis Schulden
daß er mit Ausnahme des Kaufes einer Kuh größere
ıätte.
die den Kolonisten gemachten Versprechen nicht.
ihnen wie allen Auswanderern gute Wohnräume ver=
n die Schweizer des Jahres 1855 bei ihrer Ankunft
ıllendetem Zustand. Mehrere Familien wurden zu=
hulhaus oder in leergewordene Kolonistenhäuser ein=

ı des Jahres 1859 war freie Wohnung auf 4 Jahre
; trotzdem forderte man ihnen eine jährliche
2 Milreis ab. Anderwärts waren übrigens die
theils frei; auf einigen Fazenden, z. B. in São
ir Häuser, deren Bau ungefähr 400 Milreis gekostet
ns verlangt, eine Summe, die nicht hoch genannt
nicht einmal zu den Reparaturen hinreichte.
en Kolonien hatte man sich über schlechte Häuser zu
n dieselben auf Angelica nur ein ganz altes, regen=
ıus sapé gehabt haben, dessen schlechter Zustand die
r Personen zur Folge gehabt haben soll. Auf
nde des berüchtigten Dr. Elias, waren die Kolonisten
schlechtester Art untergebracht, die bei dem Mangel
ı, im Freien zu kochen.

Ferner hatten die Kolonisten in Ybicaba darüber zu klagen, da sie entgegen den gemachten Zusagen weder genügend Pflanzland zum Anbau der Lebensmittel noch genug Weideland für ihr Vieh erhielten während auf anderen Plätzen — mit Ausnahme wieder von Cubatinga — man gerade in dieser Beziehung weitgehende Konzessionen machte.

Es kann uns angesichts dieser Behandlung der Schweizer Kolonisten auf Ybicaba nicht Wunder nehmen, wenn es zu argen Reibereien zwischen diesen und der Verwaltung des Gutes kam, die zu Untersuchungen der Verhältnisse seitens brasilianischer Regierungsbeamten und des Schweizer Konsulats und schließlich zu einer den Kolonisten sehr günstigen Aenderung in der Verwaltung führten. Dieselbe wurde im Jahre 185[illegible] von Herrn José Vergueiro übernommen, einem Manne, der seine Erziehung in Deutschland genossen hat, dort längere Zeit aktiver Offizier war, die deutschen Sitten daher kennt und insbesondere der deutschen Sprache vollständig mächtig ist, und sehr starke Sympathien für die Deutschen und das Deutschthum zeigt. Derselbe steht noch jetzt an der Spitze der Verwaltung von Ybicaba und wird von den dortigen Kolonisten allgemein als ein Herr geschildert, der zwar auf der Erfüllung der eingegangenen Verpflichtungen und auf die exakteste Aufrechthaltung der Ordnung mit militärischer Strenge hält, aber den Bedürfnissen der Kolonisten stets ein offenes Verständniß entgegenbringt. Daß ihm ein solches schon in jener Zeit, von der wir hier handeln, eigen war, das beweist die Bereitwilligkeit, mit der er alle gerechten Forderungen der Kolonisten bewilligte. Es wurde nämlich zwischen ihm und den Kolonisten am 9. März 1857 ein Abkommen geschlossen, dessen Inhalt hier wiederzugeben ich um so mehr Veranlassung habe, als er zugleich den Beweis für das frühere rechtswidrige Verhalten der Gesellschaft Vergueiro liefert.

1. Die Reduktion der europäischen Schulden in Milreis sollte von Schweizer Kaufleuten in Rio geprüft und dieselbe nach ihrer Entscheidung eventuell abgeändert werden.

2. Das sogenannte Kommissionsgeld, das den Kolonisten unberechtigter Weise in Höhe von 10 Milreis für Erwachsene und 5 Milreis für Kinder zur Last gelegt worden war, sollte ihnen mit Zinsen gut geschrieben werden.

3. Gleiches sollte mit dem Zins für die Vorschüsse geschehen.

4. Die Hauszinse sollten denen, die freie Wohnung zugesagt erhalten hatten, gutgeschrieben werden. Die Häuser sollten in guten Stand gesetzt werden.

5. Was für den zum Verbrauch gekauften Kaffee zu viel gezahlt worden war, sollte ihnen gutgeschrieben werden.

6. Das ihnen für 2 Jahre angerechnete Arztgeld von 6 Milreis per Jahr sollte, da sie nur für 14½ Monate aufzukommen hatten, entsprechend reduzirt werden.

7. Alle Familien sollten genug Pflanzland und Weideland erhalten.

8. Die Preise für die Lebensmittel sollten denen in den Städten gleichgesetzt werden.

9. Es sollte ein Lehrer angestellt werden.

10. Ein Herr Diethelm, der das Vertrauen der Kolonisten genoß, sollte Kolonialdirektor werden.

11. Zwei Jahre lang sollte der Halbpartskontrakt noch fortgesetzt werden. Wenn Herr Diethelm aber bis dahin sieht, daß die Kolonisten nicht vorwärts kommen, so tritt ein von ihm aufzustellendes besseres System an Stelle des alten. Von den Gegenforderungen der Fazende werden wir später hören, wenn es sich darum handelt, die ganze Bewegung auch von dem entgegengesetzten Standpunkt aus zu beleuchten.

Alle die im Vorhergehenden aufgeführten Uebelstände wurden für die Kolonisten um so drückender, als das berüchtigte Gesetz über die locação de serviços (Vermiethung von Diensten) dem Fazendeiro das Recht verlieh, diejenigen Kolonisten, welche, ohne vorher ihre Schulden bezahlt zu haben, die Fazende verließen, so lange in das öffentliche Gefängniß stecken zu lassen, bis sie ihre Schulden bezahlt hatten, oder erklärten, auf die Fazende zurückkehren und daselbst arbeiten zu wollen. Von dieser Befugniß haben die Paulistaner Pflanzer im allgemeinen nur einen spärlichen, jedenfalls aber nicht einen so umfangreichen Gebrauch gemacht, wie das die der Provinz feindlich gesinnte Presse gewöhnlich hinzustellen liebt. Am meisten Staub aufgewirbelt haben die auf der Fazende Sete Quedas vorgekommenen Fälle. Der Eigenthümer derselben, ein reicher und sozusagen allmächtiger Marquez, hatte unter anderen eine Anzahl aus Blumenau eingewanderter Kolonisten einstecken lassen, von denen einige bald auf ihre Erklärung hin, auf der Fazende arbeiten zu wollen, freikamen, andere aber 3 bis 4 Monate auf ihre Entlassung aus der Haft warten mußten. Um die Befreiung derselben hat sich namentlich der vor kurzem leider verstorbene deutsche Konsul in Campinas, Franz Krug, große Verdienste erworben, theils, indem er vor Gericht den Nachweis führte, daß die den Angeklagten gemachten Versprechungen, z. B. die eines täglichen Verdienstes von 5 Milreis nicht gehalten worden seien, was das Gesetz als Befreiungsgrund anerkennt, theils, indem er in andern Fällen sogar die Schulden der Kolonisten aus eigener Tasche bezahlte. Mag auch der Vorwurf einzelner Gegner dieses Mannes nicht ganz unbegründet sein, daß er durch sein Verhalten die Kolonisten erst zu Trotz und Unnachgiebigkeit verleitet habe, und er denselben durch den Versuch einer gütlichen Verständigung einen mehrmonatlichen Aufenthalt im Gefängniß hätte ersparen können, nichtsdestoweniger muß man doch den größten Respekt vor einem Manne haben, der den Kampf ums Recht gegen einen mächtigen Magnaten, für dessen Gegenpartei kein einziger Advokat aufzutreiben war, und vor einem brasilianischen Gericht nicht nur aufgenommen, sondern auch, und zwar unter Aufopferung eines ganz beträchtlichen Theils seines Vermögens siegreich durchgeführt hat.

Da die Anwendung jenes Gesetzes nur bei schriftlicher Abfassung der Kontrakte zulässig ist, so soll der Verwalter von Sete Quedas die aus Deutschland eingeführten Kolonisten, deren dort geschlossene Verträge für Brasilien ja keine Gültigkeit haben, dadurch unter die Vorschriften jenes Gesetzes gebracht haben, daß er ihnen vorredete, der von ihnen zu unterschreibende Schein enthielte die Subskription für einen zum Gebrauch der Kolonisten zu erbauenden Tanzsaal. In diesem Schein verpflichteten sich aber in Wirklichkeit die Kolonisten zu einer 5jährigen Arbeitszeit. Auch diese Kolonisten sind oft mit Gewalt gezwungen worden, auf der

Fazende zu bleiben. Besonders drückend erwies sich hierbei die Bestimmung, daß sämmtliche Mitglieder einer Familie solidarisch für alle ihre Schulden haftbar waren. Zur Illustration diene folgende Geschichte. Ein Mädchen aus einer Kolonistenfamilie in Sete Quedas wollte sich mit einem Deutschen aus Rocinha verheirathen, welcher sich bereit erklärt hatte, ihre Schuld sowie noch 100 Milreis Konventionalstrafe für das vorzeitige ohne Kündigung erfolgte Wegziehen des Mädchens zu bezahlen. Nun hatte sich aber kurz vorher eine Schwester derselben, um sich zu verheirathen, ohne Bezahlung ihrer Schuld von der Fanzende entfernt. Daraufhin verlangte man nun von dem erstgenannten Mädchen, es müsse außer ihrer eigenen auch noch die Schuld ihrer Schwester bezahlen, und sogar die durch die vergeblichen Versuche, sie einzufangen, entstandenen Kosten ersetzen. Das war dem jungen Paar denn doch zu viel; sie verheiratheten sich ohne die Schulden zu bezahlen und zogen nach Rocinha. Nützte ihnen aber alles nichts; sie wurden gefänglich eingezogen und waren nach 9 Tage Sitzen so mürbe, daß sie sich verpflichteten, beide auf der Fazende zu bleiben und dort zu arbeiten.

Eines ähnlichen Betruges wie der Verwalter von Sete Quedas machte sich der der Kolonie Angelica schuldig. Die Bank war in ihrem mit den Auswanderern in Hamburg geschlossenen Kontrakte unter Art. 6 folgende Verpflichtung eingegangen:

Die Bank erklärt ausdrücklich, daß die brasilianischen Gesetze in betreff der locação de serviços auf ihr Verhältniß zu den Kolonisten keine Anwendung finden.

Für die richtige Erfüllung der von der Bank übernommenen Verbindlichkeiten ist bei der Auswanderer-Deputation in Hamburg besondere Sicherheit bestellt worden.

Diese letztere Bestimmung scheint mir aber nur den Zweck gehabt zu haben, ein etwaiges Mißtrauen der Auswanderer einzuschläfern; praktisch ist sie wohl nie zur Geltung gekommen, obwohl die Vorgänge auf der Kolonie ausreichende Veranlassung dazu gegeben hätten. Es wird erzählt, daß der Verwalter der Fazende sich Quittungen von den Kolonisten über die ihnen vorgeschossenen Gelder habe unterschreiben lassen, auf welchen Quittungen — natürlich ohne Vorwissen der Kolonisten — geschrieben stand, daß diese sich freiwillig dem Gesetz über die locação de serviços unterwürfen. In dem Kampfe nun, der seites der Kolonisten gegen die Verwaltung ausbrach, sind dieselben aufs Kräftigste unterstützt worden von einem Deutschen, Namens Karl Koch, der früher auf Fazenden als Kolonist, Lehrer und Kolonialdirektor thätig, später selbstständiges Eigenthum erworben hat und der mit einer genauen Kenntniß der thatsächlichen Verhältnisse sowohl wie der einschlägigen Gesetze eine große Redegewandtheit und seltene Unerschrockenheit und Energie verbindet. Ihm, der auch in anderen Fällen seinen deutschen Landsleuten stets als Anwalt ihrer Interessen und Rechte zur Seite gestanden hat, ist es nicht nur gelungen, die Kolonisten aus ihrer bedrückten Lage auf Angelica zu befreien, sondern auch gegen die Beamten der Fazende, welche sich Thätlichkeiten gegenüber der Kolonisten erlaubt hatten, eine ganz erhebliche gerichtliche Bestrafung zu wirken.

Es ist eine ungemein erfreuliche Thatsache, daß bei allen Be-

drückungen, die unsere deutschen Landsleute in früheren Jahrzehnten von den Fazendeiros in São Paulo zu leiden hatten, sich doch noch immer unerschrockene Männer gefunden haben, die unter Einsetzung ihrer Persönlichkeit mit Erfolg gegen das Unrecht aufgetreten sind. Und wenn es auch richtig ist, daß der Kolonist, der die Gerichte um Schutz anrief, oft seinen eigenen Herrn oder dessen Verwandte und Freunde als Richter wiederfand, so ist es nicht minder wahr, daß in den meisten Fällen, wo es sich um Angelegenheiten von Bedeutung und Wichtigkeit handelte, doch schließlich das Recht den Sieg davongetragen hat. Man hat oft gerade seitens der Fürsprecher der drei Südprovinzen hervorgehoben, daß hier, wo die Deutschen viel dichter säßen als in São Paulo, auch die Gewißheit, sein Recht zu erlangen, für den eingewanderten Deutschen größer sei, als in jener Provinz. Ob aber wirklich die Interessen und das Recht der Deutschen dort immer eine so energische und erfolgreiche Vertretung gefunden haben, wie gerade in São Paulo, erscheint mir in nicht geringem Grade zweifelhaft.

Es wäre einseitig und ungerecht gehandelt, wollten wir uns nicht auch einmal auf den Standpunkt der Fazendeiros stellen. Dieselben, bisher nur an die Arbeit von Sklaven gewöhnt, sahen sich nun mit einem Male freien Arbeitern gegenüber. War es ein Wunder, daß sie nun nicht sofort den richtigen Ton in der Behandlung derselben trafen, daß sie, bisher gewohnt, bei ihren Arbeitern einen widerspruchslosen Gehorsam zu finden, nun ein ähnliches Verhalten der Kolonisten erwarteten? Diese letzteren hatten sie in der Hoffnung gerufen, von ihnen eine bessere Arbeit verrichtet zu sehen, als von den unfreien Schwarzen. Wie oft aber wurden sie in dieser Hoffnung getäuscht! Nicht nur, daß die an gröbere Hantirungen gewohnten Deutschen die delikatere Arbeit des Kaffeepflückens im Anfang oft so ungeschickt verrichteten, daß sie mehr Schaden an den Bäumen verursachten, als ihre Arbeit werth war, gab es auch Einige unter ihnen, welchen der gute Wille, ihren Verpflichtungen nachzukommen, vollständig fehlte. Zu diesen gehörten ganz zweifellos die Schweizer des Jahres 1855, von denen man überhaupt sagt, es seien arbeitsscheue Leute gewesen, deren sich die Schweizer Gemeinden auf diese bequeme Weise zu entledigen gesucht hätten. Viele von ihnen sollen sich direkt geweigert haben, in den Kaffeepflanzungen zu arbeiten und den Beamten und Eigenthümern der Fazenden, wenn sie sich Mühe gaben, sie zum Arbeiten anzuhalten und ihnen die nöthigen Handgriffe zu zeigen, trotzig und patzig gegenübergetreten zu sein.

Ueberhaupt kann man als Signatur jener ersten Kolonisationsversuche angeben, daß, während auf Seite der Herren ein gewisser despotischer und autokratischer Charakter vorherrscht, bei den Kolonisten ein gewisser kommunistischer Zug nicht zu verkennen ist. Es ist dieselbe Idee, an der wir auch die deutsche Russen-Kolonisation in der Provinz Paraná haben scheitern sehen, die die Auswanderer nach São Paulo, insbesondere, wie es scheint, den zweiten Schweizer Trupp beherrschte, die Idee nämlich, als ob das fremde Land, in das sie sich gewandt hatten, die unbedingte Verpflichtung hätte, für ihren Lebensunterhalt zu sorgen, selbst dann, wenn sie keine Lust hätten, durch ehrliche Arbeit sich denselben zu verdienen. Im vorliegenden Falle kam

nun noch das Versprechen der Theilung des Gewinnes hinzu. Es hätte wenig gefehlt, daß manche aus dieser Zusage womöglich die Pflicht des Pflanzers, ihr ganzes Vermögen mit ihnen zu theilen, abgeleitet hätten. Es ist ja richtig, daß die Pflanzer, wie oben auseinandergesetzt, diese Zusage nicht hielten. Allein nicht aus diesem Gesichtspunkt des Wortbruchs verurtheilte man ihr Verfahren, sondern weil man in der That sich einbildete, es wäre überhaupt die ganz verfluchte Pflicht und Schuldigkeit derselben gewesen, mit ihnen zu „theilen". Noch jetzt, nach Ablauf eines halben Jahrhunderts, habe ich einen alten Kolonisten, der übrigens selbst sich ein Vermögen erspart hatte und dessen Sohn ein Einkommen hat, das vielleicht einem Kapital von einer Million Mark entspricht, in diesem Sinne peroriren hören. Diese kommunistischen Theorien wurden aber von gar manchen auch in die Praxis übersetzt. Der Umstand, daß den Kolonisten ihre Lebensbedürfnisse von der Fazende ohne weiteres auf Kredit verabreicht wurden, war in dieser Hinsicht zu verführerisch. Gar viele haben von dieser Gelegenheit einen ausgedehnten Gebrauch gemacht, ohne die ernstliche Absicht zu haben, jemals durch ehrliche Arbeit ihre Schuld wieder abzuverdienen. Den besten Beweis für die Wahrheit dieser Thatsachen liefert auch — ebenso wie für die Richtigkeit der zu Gunsten der Kolonisten sprechenden Umstände, das zwischen Vergueiro und den Schweizer Kolonisten geschlossene Abkommen. In diesem nämlich verlangte Vergueiro von einem Theil der Kolonisten, daß sie fleißiger und enthaltsamer, wie bisher sein sollten, von einem anderen Theile aber, daß sie unter Erlaß ihrer Schulden die Fazende verlassen sollten. Diese Forderung legt ein unzweideutiges gravirendes Zeugniß gegen jene Leute ab. Man bedenke, daß die Schulden derselben oft 2 Conto und mehr betrugen, und daß Vergueiro trotzdem lieber diese Summen verlieren, als in der Hoffnung auf Besserung der Kolonisten dieselben bei sich behalten wollte. Aber weiter! Die Kolonisten, deren Weggang verlangt wurde, weigerten sich, diesem Verlangen nachzukommen! Was kann deutlicher für meine Behauptung sprechen, daß dieselben mit vollem Bewußtsein die Verhältnisse auf der Fazende dazu ausbeuten wollten, um auf Kosten Anderer ein Faullenzerleben zu führen! Die Regierung sowohl wie Vergueiro versprach ihnen, umsonst Land zur Verfügung zu stellen, damit sie auf demselben als freie Grundbesitzer arbeiten könnten. Nein, sie wollten auch darauf nicht eingehen, oder wollten zum mindesten noch die Transportkosten ersetzt und außerdem noch Jeder 100 Milreis baar Geld geschenkt erhalten haben. Das war denn doch Herrn Vergueiro zu viel. Er ließ die Leute einfach auf Wagen packen und mit Gewalt von seiner Fazende herunterschaffen, und kein vorurtheilsfrei denkender Mensch wird ihm diese Handlungsweise verargen können. Ein kommunistischer Zug ist es auch, wenn die Leute sich darüber beschwerten, daß der Fazendeiro für sich die besseren Weiden bestellte und ihnen die weniger guten ließ; sie hätten doch ebenso gut Anspruch auf jene, wie er. Gleiches gilt auch von den Ansprüchen, welche die Kolonisten oftmals bezüglich des sogenannten Pflanzlandes geltend machten. Dieses erhielten sie unentgeltlich überlassen, um daselbst die für ihren Lebensunterhalt nöthigen Lebensmittel anzubauen. Wurde nun für den Fall, daß die Kolonisten über ihren Bedarf hinaus anpflanzten, von dem

Verkaufspreis dieses Ueberschusses seitens des Herrn die Hälfte verlangt, so war das nicht mehr wie recht und billig, denn die Verhältnisse lagen ganz ebenso für den Anbau dieser sogenannten Mantimente (Mais, Bohnen, Reis, Knollengewächse), wie für den des Kaffee. Hier wie dort gab der Herr das Land und der Kolonist seine Arbeitskraft, hier wie dort war es also gerecht, den Gewinn zu theilen. Der Vertrag vom Jahre 1855 hatte in seinem Art. 7 auch eine diesbezügliche Bestimmung getroffen. Kommunistischer Sophismus war es nun, wenn die Schweizer, ihnen voran Thomas Davatz, behaupteten, der Erlös aus dem Ueberschuß der Mantimente sei gleichfalls dazu bestimmt, sie mit Nahrungsmittel zu versorgen, und zwar mit denen, welche sie nicht selbst anbauen könnten.

Im übrigen soll gar nicht einmal dieser Anspruch auf die Hälfte des Erlöses seitens der Verwaltung mit Strenge geltend gemacht worden sein. Gar nicht erhoben wurde er Anfangs auf der Fazende Sete Quedas. Das aber führte zu den ärgsten Mißbräuchen. Die Kolonisten vernachlässigten den ihnen anvertrauten Kaffe ganz und gar und verlegten sich fast ausschließlich auf den Anbau von Mantimenten, deren Absatz in Folge der großen Nähe der Stadt Campinas ein äußerst bequemer und lohnender war. Wenn einer dieser früheren Kolonisten von Sete Quedas mir selbst versichert hat, er hätte 10 Jahre lang dort gar nichts am Kaffee, sondern fast alles an der Butter und den Kartoffeln verdient, so war damit nicht der Fazende ein Vorwurf gemacht — als welches jene Mittheilung gelten sollte — sondern es lag darin das Eingeständniß, daß er 10 Jahre lang seinen Herrn um die ihm zur Verfügung gestellte Arbeitskraft einfach betrogen hat. Sollen doch manche Kolonisten daselbst jährlich gegen 500 Milreis und darüber aus dem Ertrag allein ihres Pflanzlandes erlöst haben. Kein Wunder, daß 1857 nach Ablauf des ersten Kontraktes der Fazendeiro nicht mehr einen unter den gleichen Bedingungen eingehen wollte. Statt des Halbpartsystems sollten Akkordlöhne eingeführt werden, für das Pflanzland, von dem die Kolonisten immer größere Flächen in Anspruch genommen und gemäß dem herrschenden Raubbausysteme abgewirtschaftet hatten, sollte ein Pachtgeld, für die Weide ein Weidegeld erhoben und das von den Kolonisten zu haltende Vieh auf eine bestimmte Anzahl beschränkt werden. Da eine Einigung über diese Punkte nicht zu Stande kam, wurde die Kolonie ganz aufgelöst.

Und ebenso wie auf Sete Quedas erging es dem Halbpartsystem in der ganzen Provinz. Der Versuch einer Gewinnbetheiligung der freien Arbeiter war als gescheitert anzusehen. Entweder wurde der Pakt treu innegehalten, dann wurde oftmals den Fazendeiros der den Kolonisten herauszuzahlende Antheil zu hoch, also die Kosten der Arbeit zu theuer, oder er wurde zu umgehen gesucht, und dadurch das Vertrauen der Kolonisten erschüttert, die in jedem Falle schon in Folge der Fremdheit der Sprache und Sitten voll von Mißtrauen gegen ihre Herren waren. Im allgemeinen gewannen jedoch die Kolonisten schließlich bei dem Halbpartkontrakt weit mehr, als bei allen späteren Arbeitsbedingungen, das einzige ungünstige für sie war dabei nur der Umstand, daß die Auszahlung der Gewinnantheile stets erst ein Jahr nach der Ernte erfolgte

und die inzwischen gemachten Zahlungen als zu erbittende Vorschüsse betrachtet wurden. Nichtsdestoweniger waren es später oft genug die Kolonisten, welche das Halbpartsystem wieder eingeführt wissen wollten, und die Fazendeiros, die zu thun es sich weigerten.

Das Halbpartsystem hat, wie es scheint, kaum ein Jahrzehnt gedauert. Es wurde abgelöst von einem System, zu welchem die Art und Weise, in der das erstere thatsächlich gehandhabt worden war, naturgemäß hindrängen mußte. Wie schon gezeigt, lief das erstere darauf hinaus, daß ein von Jahr zu Jahr wechselnder Akkordlohn für jede Alqueire gepflückten Kaffees festgestellt wurde. Nachdem man nun einige Erfahrungen bezüglich der Höhe dieses Lohnes gemacht hatte, konnte man daran gehen, einen ungefähren Durchschnittslohn ein für alle Mal festzustellen. Dies that man, indem man mit den Kolonisten übereinkam, für jede Alqueire Kaffee 600 und auf einigen Fazenden 500 Reis zu zahlen. Dieses System hat lange Jahrzehnte hindurch gedauert und ist erst in der neuesten Zeit — wenn auch noch nicht auf allen Fazenden — von einem entschieden noch besseren abgelöst worden.

Fragen wir uns nun, welches waren denn schließlich die wirtschaftlichen Resultate jener Arbeit der deutschen Kolonisten auf den Fazenden für diese selbst, so treten uns ganz überraschende Resultate entgegen. Die große Mehrzahl der einstigen Kolonisten und deren Söhne sind selbstständige Eigenthümer von kleineren Landgütern oder haben sich in den Städten als Kaufleute niedergelassen. Gar manche von ihnen leben jetzt von ihren Renten und fast alle führen ein durchaus behagliches Dasein.

In den ersten Jahren freilich fiel es den Meisten schwer, sich aus den Schulden herauszuarbeiten; belief sich doch die Summe aller durch die Passage nach Brasilien, die Reise von Santos nach der Kolonie, den Ankauf von Lebensmitteln, Geräthschaften und Vieh kontrahirten Schulden je nach der Größe der Familien auf 1—3 Conto. Trotzdem gelang es den fleißigen und sparsamen Kolonisten meist, im 3. oder 4. Jahre völlig schuldenfrei zu werden, während Andere allerdings längere Zeit hierzu brauchten. War man aber endlich diese Last los, so arbeitete man um so tüchtiger darauf los, und da unter normalen Verhältnissen alle Jahre mehrere hundert, durchschnittlich vielleicht 600 Milreis, von der Familie verdient werden konnten, so war man nach weiteren 4—5 Jahren im Stande, mit einigen Conto baaren Geldes in der Hand sich selbstständig zu machen. Gewöhnlich kaufte man sich dann ein sitio (Grundstück) von mehreren hundert, oft aber auch von tausend oder einigen tausend Morgen, pflanzte Kaffee an und vermehrte den Werth des Grundstücks in wenigen Jahren dadurch auf das 4—5fache seines Ankaufspreises, um dasselbe schließlich zu verkaufen oder den Anbau des Kaffees in größerem Maßstabe fortzusetzen. Dies kann man als den normalen Entwickelungsgang in den Vermögensverhältnissen unserer deutschen Landsleute in São Paulo ansehen, die sich auf diese Weise im Verlaufe eines Jahrzehnts von armen, schuldenbeladenen, in vielen Fällen der Willkür und der Habgier ihrer Herren ausgesetzten Lohnarbeitern zu freien, wohlhabenden Jahr für Jahr in ihrem Wohlstand vorschreitenden nicht „Kleingrundbesitzern" sondern „Bauern" im besten Sinne des Wortes emporgearbeitet haben.

Es ist eine Freude zu sehen, eine wie große Anzahl von wohlhabenden Deutschen man in den Städten und auf dem Landgebiet der ganzen Paulistaner Eisenbahnlinie antrifft. Ueberall in jenen kleinen Städten, in Limeira, Rio Claro, Araras, Pirassununga, Belem, Santa Rita do Passo Quarto und ebenso an vielen Orten der anderen Linien finden wir eine große Anzahl von ehemaligen Fazendenkolonisten in den besten Verhältnissen. Die ganze Strecke von Rio Claro bis Pirassununga bin ich von einem deutschen Kaffeegutsbesitzer zum anderen gefahren oder geritten und habe überall die vollste Zufriedenheit mit den Verhältnissen, zugleich aber auch die aufrichtigste Sehnsucht nach neuem Zufluß deutscher Landsleute gefunden.

Während in dieser Gegend die deutschen Bauern mehr verstreut leben auf größeren Besitzungen von etwa 20—40 Tausend Kaffeebäumen, haben sich an vier anderen Stellen geradezu kleine Kolonien von Deutschen vollständig aus der eigenen Initiative derselben heraus gebildet. Dieselben führen die Namen Pires (bei Limeira), Friedburg, Riberão (beide in der Nähe von Campinas) und Rocinha (zwischen Campinas und Jundiahy) und werden in anderem Zusammenhange — bei dem Kapitel der Eigenthümerkolonien — noch zu besprechen sein. Hier sei nur erwähnt, daß es auch diesen Leuten durchgehends sehr gut geht, und daß auch die Bevölkerung dieser Kolonien sich sämmtlich aus Fazendenkolonisten oder deren Nachkommen rekrutirt hat.

Von diesen normalen Verhältnissen kommen nun Abweichungen nach beiden Seiten hin vor. Beide sind im folgenden zu erörtern.

Das gute Fortkommen der Kolonisten hing außer von ihrem Fleiß auch noch von der Güte der Fazende ab. Je besser die Bäume derselben trugen, desto größer war natürlich der Verdienst des Kolonisten, um so mehr, als die Arbeit des Pflückens durchaus nicht im gleichen Verhältniß mit der Menge des an jedem Baume zu pflückenden Kaffees wächst. Hat es nun ein Kolonist so unglücklich getroffen, daß die Kaffeebäume auf der von ihm erwählten Fazende wenig trugen, so konnte er, da sein ganzer Verdienst vom Ertrage derselben abhängig war, auch nur schlecht vorwärts kommen. War er nicht kontraktlich gebunden, so that er immer besser, wenn die Fazende zu den ganz erschöpften gehörte, eine andere aufzusuchen. Das allzu häufige Wechseln dagegen hatte auch wieder eine nachtheilige Wirkung und ist bei manchen Familien die Ursache ihres schlechten Fortkommens gewesen. Ein solcher Umzug bringt stets neue Schulden, das angeschaffte Vieh wird meist unter dem Preise losgeschlagen und die in das Pflanzland gesteckte Arbeit bleibt meistens unbezahlt, wenn sich nicht gerade ein Nachfolger findet, der für die Uebernahme derselben eine Abschlagssumme zu entrichten bereit ist.

Noch andere sind deswegen von dem Loose ewig abhängiger Arbeiter nicht losgekommen, weil sie sich ein besseres gar nicht wünschten und weil ihr Sinn gar nicht darauf gerichtet war, durch Sparsamkeit ein kleines Vermögen zwecks Ankaufs eines selbstständigen Grundbesitzes zurückzulegen. Solche Kolonisten habe ich namentlich auf der Fazende Cressiumal angetroffen. Nach den Angaben, die sie mir über die Erträge der von ihnen übernommenen Pflanzungen und die gezahlten Löhne machten, mußten dieselben eine jährliche Einnahme von 5—600 Milreis

hübsches Stück Geld damit verdient, daß er die Erträge des Pflanzlandes der Kolonisten zur nächsten Stadt zum Verkauf gefahren hat. Auch sonst haben Viele, die das Glück hatten, den richtigen Ort und Zeitpunkt hierzu auszuwählen, durch kaufmännische Geschäfte große Einnahmen erzielt, ganz besonders dann, wenn sie sich auf den Aufkauf und Wiederverkauf von Kaffee legten, wobei allerdings auch eine gehörige Portion Glück in der Spekulation vonnöthen war. Auch dadurch, daß manche Kolonisten ihr Handwerk, das sie drüben gelernt hatten, entweder auf den Fazenden oder in den kleinen Städten betrieben, sind sie ganz prächtig vorwärtsgekommen. Viele von diesen ehemaligen Schuldenbesitzern und deren Söhne, sind jetzt nicht nur wohlhabende, sondern reiche Leute geworden, Eigenthümer von städtischen Häusern und anderen Grundstücken, deren Werth bei der enormen wirtschaftlichen Entwickelung der Provinz von Jahr zu Jahr steigt oder Eigenthümer größerer Kaffeefazenden, die sich in São Paulo so vortheilhaft, wie keine andere Kapitalanlage verzinsen.

Die Möglichkeit solcher Verdienste war und ist überhaupt aber nur gegeben in einer Provinz, die so riesenhafte Fortschritte macht und die so unternehmende Bewohner hat, wie São Paulo. In noch höherem Grade gilt das von dem Verdienst derjenigen, die Lieferungen von Hölzern, insbesondere von Schwellen, an Eisenbahngesellschaften oder gar den Bau ganzer Strecken als selbstständige Unternehmer übernommen haben.

Besonders lehrreich in dieser Beziehung ist das Beispiel der Familie R. Der Vater war mit einer Schuldenlast von 900 Milreis nach der Kolonie S. Jeronymo gekommen, hatte dort aber schlechte Kaffeebäume erhalten und seine Schuld war in Folge dessen in 2 Jahren auf 2 Conto gewachsen. Schnell entschlossen, verließ er S. Jeronymo und zog auf eine andere Fazende desselben Herren, auf welcher es ihm gelang, im Laufe von 3 Jahren nicht nur seine 2 Conto Schulden abzutragen, sondern auch noch einen Ueberschuß von 800 Milreis zu erzielen. Mit diesem Geld in der Hand kauft er in Rocinha von sogenanntem Partland (reell noch nicht getheiltes Erbland) eine Part für 200 Milreis und fing an, mit Hilfe seiner zahlreichen Familie Kaffee zu pflanzen. Das glückte vortrefflich, er kaufte immer neue Parten hinzu, und immer größere Strecken Urwalds mußten den prächtigen Kaffeepflanzungen weichen. Nach 18 Jahren hatte er soviel erspart, daß er nach Europa zurückkehren und dort von seinen Zinsen leben konnte. Vier seiner Söhne blieben dagegen in der neuen Heimat zurück. Einer von ihnen übernahm Schwellenlieferungen an die Paulista-Gesellschaft, kaufte sich in der Nähe derselben eine Fazende, auf welcher er jetzt herrliche Zuckerrohrfelder und eine vortrefflich eingerichtete Engenho stehen hat. Zwei andere Brüder übernahmen den Bau der Eisenbahn von Campinas nach der Station Engenheiro Mendes (Mogyana-Linie), und nachdem sie sich damit im Laufe von 8 Jahren ein Vermögen erspart hatten, kauften sie in der Nähe ihrer letzten Station gemeinsam ein Grundstück von 450 alqueiren (circa 4500 preußische Morgen) für die Summe von 32 Conto. Es war dies, da der Boden zum größten Theil aus der prachtvollsten terra roxa besteht und ein sehr großer Theil des Landes frostfrei ist, ein sehr billiger

Kauf. Der niedrige Preis von 70 Milreis per alqueire war wohl nur möglich zu erzielen, weil die Bahn eben erst dies Gebiet aufgeschlossen hatte, und die Vortheile dieser Thatsache dem Eigenthümer noch nicht recht klar geworden waren. Jetzt, nach Ablauf von 10 Jahren, hat das Grundstück, ohne die darauf befindlichen Kaffeebäume, nach Versicherung des Eigenthümers einen Werth von 200 Contos. Die Anzahl der Kaffeebäume beträgt aber bereits 115 000 und wird ständig jedes Jahr um 10 000 und zwar durch Anpflanzung von Wildlingen vermehrt. Von diesen 115 000 Bäumen sind 95 000 tragbar, 10 000 davon nicht voll, da sie in diesem Jahre (1888) ihre Jungfernernte gaben. Die Ernte, die zur Zeit meiner Anwesenheit auf der Fazende noch nicht ganz eingebracht war, schätzte der Eigenthümer auf 8000 Arroben (à 15 k). Das ergiebt bei dem mittleren Preis von 7½ Milreis die Arrobe, wie er in jener Zeit stand, eine Bruttoeinnahme von 60 Conto, welche außer dem Eigenthümer auch 17 Kolonistenfamlien und 12 Arbeitsleuten, die auf der Fazende beschäftigt sind, zu Gute kommen.

Der eine dieser beiden Brüder gab bald wieder sein Miteigenthum auf, und verlegte sich auch fernerhin auf Eisenbahnbauten und Holzlieferungen. Er kaufte eine Fazende von einem Brasilianer für 15 Conto, legte daselbst zwei von Dampfmaschinen (und zwar deutschen Ursprungs) getriebene Sägemühlen an, und schlug aus dem Lande, von welchem sein Vorgänger behauptet hatte, dies Teufelszeug sei zu gar nichts gut, in kurzer Zeit gegen 170 Conto heraus. Die großen Gewinnste, die er bei seinen Eisenbahnbauten machte, legte er zum größten Theil in Ländereien an, deren er an der Mogyana-Linie jetzt gegen 800 alqueiren hat. Augenblicklich hat er wieder einen Bahnbau übernommen, will aber nach dessen Fertigstellung sich auch auf den Kaffeebau legen, und hat zu diesem Zweck bereits 60 000 Bäume auf einmal angepflanzt und ein anderes Stück Land zur Aufnahme von weiteren 60 000 Bäumen bereit machen lassen. Die Summe, welche dieser ungemein thätige und unternehmende Mann allein in baarem Gelde und Werthpapieren besitzt, soll gegen 500 Conto betragen.

Dem vierten Bruder scheint es weniger gut gegangen zu sein. Nachdem er eine Zeit lang wieder in Europa zugebracht hatte, ist er vor einigen Jahren zurückgekommen und hat von einem seiner Brüder soviel Land, als ihm beliebt, zur unentgeltlichen Benutzung überwiesen bekommen. Die von ihm angepflanzten Kaffeebäume sollen bei Lösung dieses Verhältnisses auf Grund unparteiischer Schätzung von dem Eigenthümer zurückgekauft werden. Einen solchen, ich möchte sagen großartigen Zug in der Behandlung von Landfragen dürfte man bei dem gepriesenen „Kleingrundbesitzerstand" der brasilianischen Südprovinzen wohl vergeblich suchen.

Die größte Anzahl von Kaffeebäumen übrigens, die ein Deutscher nach den mir gemachten Mittheilungen besitzt, beträgt 200 000. Der Eigenthümer derselben soll insbesondere durch glückliche Kaffeespekulationen reich geworden sein.

Wie günstig nun auch schon in früheren Zeiten die Verhältnisse der Provinz São Paulo für den strebsamen Fazendenarbeiter waren, in der Gegenwart sind dieselben noch ungleich vortheilhafter, insbesondere,

da alle jene Schattenseiten, die das Leben des Einwanderers auf den Fazenden im Anfang oft zu einem unbleiblichen machten, durchaus und in jeder Beziehung weggefallen sind

Ebenso wie die Entwickelung der Provinz São Pa. o Ende der sechziger und Anfang der siebziger Jahre durch die von neuem in Fluß gerathene Antisklavereibewegung einen ungeheuren Aufschwung erhalten hat, so hat auch das Gesetz vom 28. September 1885, welches die allmähliche Aufhebung der Sklaverei anordnete, eine vollständige durch eigene Initiative der Paulistaner hervorgerufene Aenderung der wirtschaftlichen Verhältnisse der Provinz zur Folge gehabt, dergestalt, daß die endgiltige Aufhebung der Sklaverei vom 13. Mai 1888 in der Provinz São Paulo fast gar nichts mehr zu verändern vorfand. Die Paulistaner hatten nämlich den Entschluß gefaßt, die Sklavenarbeit so weit als irgend möglich durch die freie Arbeit von Kolonisten zu ersetzen, und hierbei das bisher mit den fremden Kolonisten befolgte System sich zum Vorbild zu nehmen. Man fing daher an, unter Führung der Sociedade promotora da immigração, und unter den größten pekuniären Opfern — die unter anderen zur Aufnahme einer Anleihe von 7000 Conto seitens der Provinz führten — große Schaaren von Einwanderern in die Provinz zu ziehen und denselben alle erdenklichen Vergünstigungen zu gewähren. Diese wahrhaft erstaunliche Thätigkeit der Paulistaner, insbesondere der erwähnten Gesellschaft, läßt sich am besten aus den Aenderungen in der Anzahl der seit dem Jahre 1882 in die Provinz São Paulo eingeführten Einwanderer ersehen.

Dieselbe betrug:

1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888
2700	4900	4800	6500	9500	33 300	92 000.

Diese Einwanderer sind in ihrer überwiegenden Mehrheit Italiener. Von den 33 100 im Jahre 1881 in der Provinz eingewanderten Personen gehörten nicht weniger wie 28 840 dieser Nationalität an. Von den übrigen zählen 3122 noch zur romanischen Rasse, und zwar 2523 Portugiesen, 314 Belgier, 199 Spanier, 86 Franzosen und nur 1348 zur germanischen, und zwar 889 Skandinavier (541 Dänen und 348 Schweden), 452 Deutsche (252 Reichsdeutsche, 102 Schweizer, 98 Oesterreicher) und 7 Angelsachsen (4 Nord-Amerikaner and 3 Engländer). Im Jahre 1888 ist der Prozentsatz der Italiener entschieden noch ein weit größerer, doch liegen mir hierüber bis jetzt noch keine authentischen Zahlen vor.

Die Versuche, welche man gemacht, deutsche Einwanderer in größerer Anzahl einzuführen, sind bis jetzt gescheitert, und zwar in Folge der Verkennung der Paulistaner Verhältnisse seitens der Mehrzahl der deutsch-brasilianischen Zeitungen und der Presse der deutschen Heimath. Man hatte ganz übersehen, daß seit jenen Bedrückungen der ersten deutschen Einwanderer in São Paulo fast 4 Jahrzehnte vergangen waren, und man gab sich nicht die Mühe, mit eigenen Augen sich davon zu überzeugen, wie sehr sich mittlerweile die Verhältnisse geändert hatten. Nicht ein einziger von denen, die gegen São Paulo zu Felde gezogen sind, hat die Provinz selbst kennen gelernt, geschweige denn die Verhältnisse mit vorurtheilsfreiem und unparteiischem Blick studirt.

Das merkwürdigste aber war nun, daß die deutschen Zeitungen allen Gegnern der Provinz trotz ihrer offenbaren Unkenntniß der Verhältnisse doch den unbedingtesten Glauben geschenkt haben. Man lebte in dem Wahne, daß Jemand, der einige Jahre in Joinville oder Porto Allegre zugebracht, nun auch über ganz Brasilien einschließlich der Provinz São Paulo orientirt sein müsse, eine Annahme, die in Anbetracht der großen Entfernungen und der schlechten Kommunikationsmittel, die zwischen den einzelnen Provinzen bestehen, so lächerlich ist, daß sie einer Widerlegung nicht erst bedarf.

Ich werde nun im Folgenden die Bedingungen, unter denen jetzt die Einwanderer in der Provinz São Paulo leben, zu schildern versuchen, und dabei es nie unterlassen, den höchst lehrreichen Vergleich mit den Verhältnissen der fünfziger und sechziger Jahre zu ziehen.

1. Der Einwanderer kommt jetzt schuldenfrei bis auf die Fazende, selbst wenn er keinen Pfennig Geld im Vermögen hat. Die Regierung hat mit der Sociedade promotore da immigração einen Vertrag geschlossen, demzufolge dieselbe eine bestimmte Anzahl von Einwanderern in die Provinz São Paulo einführt, die Regierung aber ihr die Kosten der Ueberfahrt derselben ersetzt. Aber auch die auf eigene Kosten nach São Paulo gereisten Einwanderer erhalten die Ueberfahrtskosten unter Umständen direkt seitens der Provinzial-Regierung ersetzt. Die Bedingungen, unter welchen diese Vergünstigungen eintreten, sind in beiden Fällen verschiedene. Den zweiten Fall regelt ein Reglement des Provinzial-Präsidenten vom 27. Juli 1888, abgedruckt in der Nummer 69 der „Germania" von São Paulo. Die wichtigsten Bestimmungen desselben sind folgende.

Der Zuschuß in Höhe von 70 Milreis für Personen über 12 Jahre, von 35 Milreis für Kinder von 7 bis 12 Jahren und von 17½ Milreis für Kinder von 3 bis 7 Jahren wird nur solchen Einwanderern gewährt, welche eine Familie bilden und sich der Landwirtschaft widmen wollen. Die erstere Bedingung wird durch folgende Bestimmung näher präzisirt: Auf diesen Zuschuß haben nur Anrecht

a) Ehepaare mit und ohne Kinder und deren weitere Angehörige.
b) Väter mit ihren Kindern.
c) Verehelichte, welche behufs Vereinigung einwanderten.
d) Kinder, welche ihre Verwandten aufsuchten, welche schon vorher in dieser Provinz wohnten.

Die zweite Bedingung findet durch folgende Bestimmungen nähere Begrenzung. Anspruch auf den Zuschuß haben nur solche Familien, welche nachweisen, daß sie mindestens 30 Tage lang auf einer Kolonie angesiedelt oder in einer landwirtschaftlichen Unternehmung als Landbauer, Tagelöhner, Ziegler, Zimmerleute, Maurer oder Maschinisten thätig gewesen sind.

Als landwirtschaftliche Unternehmungen im Sinne dieses Reglements werden angesehen:

Die Sitios oder Fazenden, auf welchen Kaffee, Baumwolle, Zuckerrohr, Getreide, Wein oder andere Kulturen betrieben werden, einschließlich der großen Chacaras, außerhalb der Stadt und Villa-Grenzen belegen, sobald solche landwirtschaftlichen Zwecken dienen.

Außerdem hat der Einwanderer eine Reihe mehr formeller Bedingungen zu erfüllen. Er muß sich im Einwandererhause aufgehalten und sich den Beamten derselben legitimirt haben, muß sich dort in eine Matrikel haben eintragen und einen Leitbrief haben ausstellen lassen und muß nach 30tägigem Aufenthalt auf einer Kolonie oder einem Landgut diesen Leitbrief, seinen Paß sowie ein von einem Notar oder Friedensgerichtsschreiber beglaubigtes Zeugniß über den fraglichen Aufenthalt, sowie ein Zeugniß des Friedensrichters darüber, daß die das erste Zeugniß ausstellende Person in der That ein landwirtschaftliches Unternehmen hat, einreichen, und um Gewährung des Zuschusses nachsuchen. Wer seinen Aufenthalt innerhalb des ersten Monats wechselt, für den läuft eine neue Frist vom Datum des Eintritts in die Arbeit in dem neuen Unternehmen an. Nach Ablauf von 90 Tagen geht der Anspruch auf den Zuschuß verloren. Die Auszahlung desselben erfolgt in dem Distrikt des Wohnorts und zwar an das Familienoberhaupt oder dessen Erben. Andere Personen kann der Einwanderer zur Empfangnahme nicht autorisiren, mit Ausnahme seines Koloniedirektors oder seines Gutsbesitzers, welche Autorisirung aber eine schriftliche und der gesetzmäßigen Form entsprechende sein muß.

Wie man sieht, ist die ganze Prozedur in echt brasilianischer Weise recht umständlich gehalten und namentlich für den der Sprache Unkundigen ohne fremde Beihülfe nicht durchzuführen. Das beste wird es in jedem Falle sein, den Koloniedirektor beziehungsweise Fazendeiro mit der Durchführung des Gesuches zu betrauen und sich dabei nur die Summen zu merken, welche auf die verschiedenen Familienmitglieder als Zuschuß entfallen

Wer aber von vornherein entschlossen ist, nach der Provinz São Paulo auszuwandern, thäte wohl überhaupt am besten, die Vermittelung der Einwanderungsgesellschaft in Anspruch zu nehmen. Hierzu stehen ihm zwei Wege offen. Hat er Verwandte, die bereits in der Provinz São Paulo ansässig sind, so hat er denselben aufzutragen, sie sollten an die Gesellschaft einen Brief einschicken, in welchem sie die europäischen Verwandten auffordern, herüberzukommen. Oder aber er wendet sich direkt an die Sociedade promotora da immigração, deren Bureau sich in São Paulo, rua do Carmo Nr. 1, befindet, und bittet unter Angabe seines und seiner Familienmitglieder Standes, Alters, und Wohnortes um Gewährung der freien Passage nach Santos. Er kann sich in seinem Gesuch ruhig der eigenen Sprache bedienen, er wird in der gleichen Sprache den Bescheid erhalten, wie er sich des weiteren in der Sache zu verhalten hat.

Die Sociedade promotora da immigração hat, neueren Nachrichten zufolge, übrigens die Einführung italienischer Einwanderer gänzlich eingestellt und will sich darauf beschränken, nur noch 5000 Deutsche einzuführen.

Die Vermittelung dieser Gesellschaft anzurufen ist um so vortheilhafter, als die freie Passage ohne jede Beschränkung allen Deutschen gewährt wird, die darum nachsuchen. In verschiedenen Nummern der „Germania" hat der Sekretär der Gesellschaft einen mit diesem Thema sich beschäftigenden Aufruf an die deutsche Kolonie erlassen, welcher folgenden Passus ent-

hält: „Es ist einerlei, ob die Einwanderer für Ackerbau oder Handwerk, für Fabriken oder häusliche Dienste kommen, gleichviel, ob sie verheirathet oder ledig sind. Die Einwanderer sind vollständig frei in der Wahl ihrer Beschäftigung und des Aufenthaltsortes und haben keinerlei Verpflichtungen für die empfangene freie Reise."

Gerade auf diesen letzten Punkt möchte ich die Aufmerksamkeit in besonders starkem Grade lenken. Es ist vielfach von den Gegnern der Provinz behauptet worden, der Einwanderer müsse in São Paulo unter allen Umständen Fazendenarbeiter werden, er werde durch die Verhältnisse oder gar von Rechts wegen gezwungen, sich in diese Sklaverei zu begeben oder wie ein beliebter Ausdruck lautet: er falle rettungslos den Pflanzern in die Hände.

Alles das ist eitel Lüge. Die Pflanzer haben gar kein rechtliches oder physisches Machtmittel in den Händen, um die tausende und aber tausende von Einwanderern zu zwingen, ihnen auf ihre Fazenden zu folgen und die wirtschaftlichen Verhältnisse sind gerade in der Provinz São Paulo im Gegensatz zu denen in den Südprovinzen so geartet, daß der Handarbeiter, ich möchte fast sagen überall lohnende Beschäftigung findet. Auch steht es ihm in São Paulo, gerade so wie in den Südprovinzen, frei, sich auf einer Regierungskolonie mit der Misere des hochgepriesenen „Kleingrundbesitzerstandes" bekannt zu machen. Die Gewährung der freien Passage ändert an dieser Freiheit des Einwanderers auch nicht das allergeringste. Auch die von der Regierung für die Gewährung des Zuschusses aufgestellten Bedingungen können nicht als ein indirekter Zwang zur Arbeit auf den Fazenden angesehen werden. Denn abgesehen davon, daß der Zuschuß auch den Kolonisten, die sich zu selbstständigen Grundbesitzern machen, gewährt wird, wird diese Bedingung ja nicht dem Auswanderer gestellt, bevor er sich zur Auswanderung entschlossen hat und auch nicht in der Hoffnung gestellt, einen mittellosen Auswanderer durch die Gewährung der freien Passage in die Knechtschaft der landwirtschaftlichen Arbeit zu verlocken, sondern demjenigen Einwanderer, der aus freiem Entschluß und eigenen Mitteln herübergekommen ist, wird als Prämie dafür, daß er sich der landwirtschaftlichen Arbeit aus freiem Entschluß gewidmet hat, die Zurückzahlung des Passagegeldes bis zu einer gewissen Höhe versprochen. Daß die Regierung dabei allerhand Kautelen dafür getroffen hat, daß diese Prämie auch wirklich nur den Landleuten zufließt, kann man ihr bei den Erfahrungen, die sie in dieser Hinsicht schon gemacht hat, durchaus nicht verdenken. So ist mir beispielsweise aus eigener Erfahrung bekannt, daß von den mit Regierungszuschuß nach der Kolonie Dona Franziska eingeführten Einwanderern kaum ein Prozent sich wirklich auf der Kolonie als Landleute niederlassen.

Uebrigens giebt es noch einen dritten Weg, freie Ueberfahrt zu erlangen. Die Centralregierung ist nämlich ermächtigt, Pflanzern auf deren Gesuch die Ausbezahlung von Passagegeldern für solche Einwanderer zu gewähren, die auf Anregung jener Fazendeiros herübergekommen sind und sich bei ihnen als Kolonisten niedergelassen haben. Diese Eventualität wäre namentlich für den Fall in Betracht zu ziehen, daß von deutschen Kaffeepflanzern oder von einer deutschen Gesellschaft, die in São Paulo

Kaffeebau treiben wollte, die Einführung deutscher Kolonisten auf ihre Fazenden in Aussicht genommen würde, wobei natürlich diesen letzteren die vollkommene Freiheit ihrer Entschließung gewahrt werden müßte.

Allein nicht nur die Seefahrt erhalten die Einwanderer frei, nein, auch auf sämmtlichen Bahnen der Provinz São Paulo, das will sagen, auf einem Eisenbahnbahnnetz von über zweitausend Kilometern, erhalten dieselben für sich und ihr Gepäck vollständig freie Passage. Die freie Fahrt wird den Einwanderern von den verschiedenen Eisenbahngesellschaften ohne die geringste Rückerstattung ihrer Auslagen seitens der Regierung gewährt. Dieser freiwillige Entschluß der Eisenbahngesellschaften ist eine jener großartigen, von dem größten Weitblick in wirtschaftlichen Dingen zeugenden Thaten, wie sie in Brasilien eben nur in der Provinz São Paulo mit ihren unternehmenden, auf die Zukunft ihrer Provinz mit vollberechtigter Zuversicht blickenden Einwohnern möglich ist.

Von der Eisenbahnstation werden diejenigen Einwanderer, die von einem Fazendeiro zur Arbeit engagirt sind, mit den Wagen des letzteren abgeholt und — natürlich unentgeltlich — nach dem Orte ihrer Bestimmung geschafft.

Diese leichte, bequeme und kostenlose Ueberführung der Kolonisten von Santos nach den Fazenden stelle man einmal in Vergleich mit der Transportirung derselben vor dreißig, vierzig Jahren. Dort mußten die von der langen Seefahrt auf den Segelschiffen an und für sich schon stark geschwächten Einwanderer eine 2 bis 3wöchentliche Reise oft auf schlechten Wegen und bei dem gräßlichsten Regenwetter zu Fuß zurücklegen. Die Kinder und das Gepäck wurden auf Maulthiere gepackt, Kranke und Schwache auf Reitthieren oder Ochsenkarren fortgeschafft. Wer diese letztere „Bequemlichkeit" wählte, mußte obendrein noch 25 Milreis extra zahlen, außer den 20 Milreis, die die Reise an und für sich jeder Person kostete.

Wenn es nun schon diesen älteren Einwanderern trotz ihrer, insbesondere durch die Reisekosten erzeugten Schuldenlast gelungen ist, sich herauszuarbeiten und zu Glück und Wohlstand zu gelangen, um wie viel leichter muß das in der Gegenwart möglich sein, da jetzt der Kolonist das ungemein zur Thätigkeit anspornende Bewußtsein hat, daß er alle Einnahmen, welche nicht zur Bestreitung der Lebensbedürfnisse nöthig sind, sofort baar erhalten und zurücklegen kann.

2. Die Einwanderer werden jetzt in der ersten Zeit nach ihrer Ankunft, und zwar 8 Tage lang, in einem großartig eingerichteten Einwandererhaus (Hospedaria dos immigrantes) aufgenommen und daselbst aufs beste verpflegt, während in früheren Zeiten die zu diesem Zweck getroffenen Einrichtungen durchaus ungenügend waren. Es verlohnt sich wohl, eine Beschreibung dieses Bauwerks zu liefern, welches, wie so vieles andere, von der erstaunlichen Thatkraft, dem praktischen Sinne und der Opferfreudigkeit der Paulistaner ein glänzendes Zeugniß ablegt. Die folgenden Angaben verdanke ich der Liebenswürdigkeit des Herrn Häussler in São Paulo, eines deutschen Architekten, der zu den Leitern des Baues selbst gehört hat.

Der Platz für das Gebäude ist ungemein praktisch gewählt. Es liegt zwischen der nach Santos einerseits und dem Innern des Landes

e inzwischen gemachten Zahlungen als zu erbittende Vorschüsse be=
wurden. Nichtsdestoweniger waren es später oft genug die Kolo=
, welche das Halbpartsystem wieder eingeführt wissen wollten, und
zendeiros, die zu thun es sich weigerten.

Das Halbpartsystem hat, wie es scheint, kaum ein Jahrzehnt ge=
Es wurde abgelöst von einem System, zu welchem die Art und
in der das erstere thatsächlich gehandhabt worden war, natur=
hindrängen mußte. Wie schon gezeigt, lief das erstere darauf
, daß ein von Jahr zu Jahr wechselnder Akkordlohn für jede
re gepflückten Kaffees festgestellt wurde. Nachdem man nun einige
ungen bezüglich der Höhe dieses Lohnes gemacht hatte, konnte
aran gehen, einen ungefähren Durchschnittslohn ein für alle
'estzustellen. Dies that man, indem man mit den Kolonisten über=
, für jede Alqueire Kaffee 600 und auf einigen Fazenden 500 Reis
len. Dieses System hat lange Jahrzehnte hindurch gedauert und
in der neuesten Zeit — wenn auch noch nicht auf allen Fazenden —
nem entschieden noch besseren abgelöst worden.

Fragen wir uns nun, welches waren denn schließlich die wirt=
chen Resultate jener Arbeit der deutschen Kolonisten auf den Fazenden
:se selbst, so treten uns ganz überraschende Resultate entgegen. Die
Mehrzahl der einstigen Kolonisten und deren Söhne sind selbst=
,e Eigenthümer von kleineren Landgütern oder haben sich in den
n als Kaufleute niedergelassen. Gar manche von ihnen leben jetzt
ıren Renten und fast alle führen ein durchaus behagliches Dasein.
In den ersten Jahren freilich fiel es den Meisten schwer, sich aus
dulden herauszuarbeiten; belief sich doch die Summe aller durch
ıssage nach Brasilien, die Reise von Santos nach der Kolonie, den
f von Lebensmitteln, Geräthschaften und Vieh kontrahirten Schulden
) der Größe der Familien auf 1—3 Conto. Trotzdem gelang es
ıßigen und sparsamen Kolonisten meist, im 3. oder 4. Jahre völlig
nfrei zu werden, während Andere allerdings längere Zeit hierzu
ten. War man aber endlich diese Last los, so arbeitete man um
tiger darauf los, und da unter normalen Verhältnissen alle Jahre
e hundert, durchschnittlich vielleicht 600 Milreis, von der Familie
ıt werden konnten, so war man nach weiteren 4—5 Jahren im
e, mit einigen Conto baaren Geldes in der Hand sich selbstständig
chen. Gewöhnlich kaufte man sich dann ein sitio (Grundstück) von
'en hundert, oft aber auch von tausend oder einigen tausend Morgen,
e Kaffee an und vermehrte den Werth des Grundstücks in wenigen
ı dadurch auf das 4—5fache seines Ankaufspreises, um dasselbe
ich zu verkaufen oder den Anbau des Kaffees in größerem Maß=
ortzusetzen. Dies kann man als den normalen Entwickelungs=
in den Vermögensverhältnissen unserer deutschen Landsleute in São
anfehen, die sich auf diese Weise im Verlaufe eines Jahrzehnts
rmen, schuldenbeladenen, in vielen Fällen der Willkür und der
er ihrer Herren ausgesetzten Lohnarbeitern zu freien, wohlhabenden,
für Jahr in ihrem Wohlstand vorschreitenden nicht „Kleingrund=
n" sondern „Bauern" im besten Sinne des Wortes empor=
itet haben.

Es ist eine Freude zu sehen, eine wie große Anzahl von wohlhabenden Deutschen man in den Städten und auf dem Landgebiet der ganzen Paulistaner Eisenbahnlinie antrifft. Ueberall in jenen kleinen Städten, in Limeira, Rio Claro, Araras, Pirassununga, Belem, Santa Rita do Passo Quarto und ebenso an vielen Orten der anderen Linien finden wir eine große Anzahl von ehemaligen Fazendenkolonisten in den besten Verhältnissen. Die ganze Strecke von Rio Claro bis Pirassununga bin ich von einem deutschen Kaffeegutsbesitzer zum anderen gefahren oder geritten und habe überall die vollste Zufriedenheit mit den Verhältnissen, zugleich aber auch die aufrichtigste Sehnsucht nach neuem Zufluß deutscher Landsleute gefunden.

Während in dieser Gegend die deutschen Bauern mehr verstreut leben auf größeren Besitzungen von etwa 20—40 Tausend Kaffeebäumen, haben sich an vier anderen Stellen geradezu kleine Kolonien von Deutschen vollständig aus der eigenen Initiative derselben heraus gebildet. Dieselben führen die Namen Pires (bei Limeira), Friedburg, Riberão (beide in der Nähe von Campinas) und Rocinha (zwischen Campinas und Jundiahy) und werden in anderem Zusammenhange — bei dem Kapitel der Eigenthümerkolonien — noch zu besprechen sein. Hier sei nur erwähnt, daß es auch diesen Leuten durchgehends sehr gut geht, und daß auch die Bevölkerung dieser Kolonien sich sämmtlich aus Fazendenkolonisten oder deren Nachkommen rekrutirt hat.

Von diesen normalen Verhältnissen kommen nun Abweichungen nach beiden Seiten hin vor. Beide sind im folgenden zu erörtern.

Das gute Fortkommen der Kolonisten hing außer von ihrem Fleiß auch noch von der Güte der Fazende ab. Je besser die Bäume derselben trugen, desto größer war natürlich der Verdienst des Kolonisten, um so mehr, als die Arbeit des Pflückens durchaus nicht im gleichen Verhältniß mit der Menge des an jedem Baume zu pflückenden Kaffees wächst. Hat es nun ein Kolonist so unglücklich getroffen, daß die Kaffeebäume auf der von ihm erwählten Fazende wenig trugen, so konnte er, da sein ganzer Verdienst vom Ertrage derselben abhängig war, auch nur schlecht vorwärts kommen. War er nicht kontraktlich gebunden, so that er immer besser, wenn die Fazende zu den ganz erschöpften gehörte, eine andere aufzusuchen. Das allzu häufige Wechseln dagegen hatte auch wieder eine nachtheilige Wirkung und ist bei manchen Familien die Ursache ihres schlechten Fortkommens gewesen. Ein solcher Umzug bringt stets neue Schulden, das angeschaffte Vieh wird meist unter dem Preise losgeschlagen und die in das Pflanzland gesteckte Arbeit bleibt meistens unbezahlt, wenn sich nicht gerade ein Nachfolger findet, der für die Uebernahme derselben eine Abschlagssumme zu entrichten bereit ist.

Noch andere sind deswegen von dem Loose ewig abhängiger Arbeiter nicht losgekommen, weil sie sich ein besseres gar nicht wünschten und weil ihr Sinn gar nicht darauf gerichtet war, durch Sparsamkeit ein kleines Vermögen zwecks Ankaufs eines selbstständigen Grundbesitzes zurückzulegen. Solche Kolonisten habe ich namentlich auf der Fazende Cressiumal angetroffen. Nach den Angaben, die sie mir über die Erträge der von ihnen übernommenen Pflanzungen und die gezahlten Löhne machten, mußten dieselben eine jährliche Einnahme von 5—600 Milreis

den in ihren Interessen natürlich empfindlich getroffenen italienischen Maklern. Sie wußten die Angelegenheit als eine unerhörte Beschränkung der Freiheit der Einwanderer und darum als eine Sache von allgemeinen nationalem Interesse hinzustellen, man hielt Versammlungen ab, telegraphirte an das italienische Ministerium, und sandte schließlich eine Deputation an die Sociedade. Diese sah natürlich keine Veranlassung, die alten Mißbräuche wieder einreißen zu lassen, gab jedoch insofern nach, als sie den Einwanderern erlaubte, schon um 12 Uhr Mittags die Herberge zu verlassen. In dieser Halbsperre eine ungehörige Freiheitsbeschränkung erblicken zu wollen, wäre einfach kindisch. Sie liegt im ureigensten Interesse der Einwanderer selbst, und ist aus demselben Grunde nöthig, aus welchem der Arzt und der Rechtsanwalt für gewisse Stunden des Tages einen freiwilligen Stubenarrest über sich selbst zu verhängen für gut findet.

In neuerer Zeit hat man, wenn ich nicht irre, auch die angestellten Agenten abgeschafft. Jedenfalls wäre eine solche Anordnung ganz zweckmäßig, da es nach meiner Ansicht im Interesse aller Betheiligten liegt, wenn der Fazendeiro, welcher Kolonisten zu engagiren wünscht, dies entweder in eigener Person thut, oder es wenigstens durch seinen Verwalter oder einem Spezialbevollmächtigten besorgen läßt. Es ist sehr leicht denkbar, daß die zahlreichen Gegner der Provinz über dieses Engagementssystem nun ein lautes Geschrei erheben werden, und dasselbe als so eine Art Seelenverkäuferei den unwissenden Außenstehenden zu denunziren sich bemühen werden. Allein welch ungeheure Vorzüge die Schaffung eines solchen Arbeitsmarktes gerade für Brasilien hat, kann nur derjenige in vollem Maße würdigen, der selbst in einer brasilianischen Kolonie unter dem Mangel eines allgemeinen Bekanntseins des Angebots und der Nachfrage an Arbeitskräften zu leiden gehabt hat.

Hier kommt nun noch der weitere Vortheil für die Arbeitsuchenden hinzu, daß die Sociedade dieselben nach Kräften in ihren Interessen zu schützen sucht. So duldet dieselbe vor allem nicht, daß die Kolonisten sich durch einen schriftlichen, notariell beglaubigten Vertrag den Fazendeiros gegenüber binden, damit dieselben nicht unter die lei de locação de serviços fallen, und hat sich verpflichtet, die Namen aller derjenigen Fazenden, auf welchen Ungehörigkeiten gegenüber den Kolonisten vorkommen sollen, öffentlich bekannt zu geben. Alle diese Vorsichtsmaßregeln bezeugen, daß die Paulistaner aus der Vergangenheit viel gelernt haben und mit Aengstlichkeit bestrebt sind, alle Handlungen zu vermeiden, die die Provinz wiederum, wie das mit Recht vor einigen Jahrzehnten eintrat, bei den Auswanderungslustigen in schlechten Ruf bringen könnten.

Der Verdienst des Kolonisten ist nach wie vor ein guter, gegenüber dem früher herrschenden Lohnsystem aber sicherer.

Sowohl beim Halbpartsystem wie bei dem Akkordlohn für den gepflückten Kaffee hing der Verdienst des Kolonisten stets von dem Ausfall der Ernte ab. Und dieser ist ein sehr wechselvoller, besonders in den Fazenden mit ausgesogenem Boden. Zur Illustration diene folgendes Beispiel. Von denselben 2500 Bäumen hat ein Kolonist, nach dessen eigener Angabe, in sieben aufeinanderfolgenden Jahren folgende Mengen

geerntet: 1180, 770, 1170, 325, 120, 98, 77 Alqueiren. Natürlich variirt auch dementsprechend sein Verdienst.

Um diesem Uebelstande abzuhelfen, hat man nun auf den meisten Fazenden folgenden Modus eingeführt. Für jede Alqueire (50 Liter) gepflückten Kaffees wird ein fester Pflücklohn gezahlt. Derselbe schwankt auf den verschiedenen Fazenden gewöhnlich zwischen 300—400 Reis, und zwar ist er auf den Fazenden höher, wo der durchschnittliche Ertrag der Kaffeebäume ein verhältnißmäßig geringer ist, weil in diesem Fall die Summe der für jede Alqueire Pflückkaffees angewandten Arbeitskraft eine größere ist. In dem äußerst fruchtbaren Gebiet von Ribeirão Preto werden sogar nur 240 Reis für die Alqueire gezahlt, ohne daß die Kolonisten über diesen Preis sich zu beklagen hätten. Manche Pflanzer machen auch einen Unterschied zwischen der ersten und der zweiten Pflücke. Der erste Kaffee wird, weil das Volumen der Bohnen hier ein größeres ist, also eine geringere Anzahl von Bohnen zur Ausfüllung einer Alqueire erforderlich ist, etwas geringer bezahlt, als der der zweiten Pflücke.

Daneben nun wird die Arbeit des Behackens (Jätens) der Kaffeeplantage besonders bezahlt. Hier ist der Preis fast überall der gleiche. Für das jedesmalige Hacken von einer Fläche von 1000 Bäumen werden 10 Milreis, je nachdem also das Hacken 4 oder 5 mal geschieht, 40 oder 50 Milreis im Jahr bezahlt. Letzteres ist weitaus die Regel. Doch giebt es Fazenden, auf denen auch für fünfmaliges Hacken nur 40 Milreis bezahlt werden. So beispielsweise auf Ybicaba, wo aber zur Kompensation für die Alqueire gepflückten Kaffees, trotzdem die Bäume hier auf der guten terra roxa sehr ertragreich sind, 400 Reis gewährt werden. Verständiger Weise sind in dem gedruckten Formular, welches die beiderseitigen Verpflichtungen angiebt, hier in Ybicaba auch die Termine angegeben, bis zu welchen die jedesmalige Bearbeitung des Bodens vollendet sein muß. Es sind dies folgende:

1. Gleich nach der Ernte, 2. bis zum 20. Dezember, 3. bis zum 10. Februar, 4. bis zum 15. April, 5. kurz vor der Ernte (na vespera da colheita).

Andere Lastenhefte machen die Termine einfach von den Anordnungen des Verwalters abhängig. In Wirklichkeit wird sich ja überall das Verhältniß so gestalten, aber es ist doch stets gut für Streitfälle auf feste Bedingungen sich berufen zu können. An sonstigen Bestimmungen bezüglich der Arbeit in der Kaffeeplantage sind in einzelnen Lastenheften noch folgende enthalten:

a) Der Platz um die Bäume muß vor der Ernte rein gefegt werden; nach derselben muß der Kehricht und die Erdhaufen an den Stamm herangezogen werden.

b) Es soll kein grüner Kaffee gepflückt werden; falls solcher unter den reifen hineingeräth, muß er ausgesucht werden. Diese Bedingung stellt man erst in neuerer Zeit und durchaus noch nicht auf allen Fazenden; mag ihre Erfüllung dem Kolonisten auch anfangs lästig erscheinen, so muß doch an ihr festgehalten werden, um dadurch eine bessere Qualität des Kaffees zu erzielen. Allerdings leisten ja die neueren Maschinen, insbesondere der catador, sehr viel in der Aussonderung der, weil nicht reif gewordenen leichter wiegenden, grün gepflückten Bohnen,

und es ist zu hoffen, daß man in dieser Beziehung durch immer vollkommenere Konstruktionen die menschliche Arbeit immer mehr wird entbehren können.

c) Der Kaffee muß frei sein von fremden Beimengungen, insbesondere von Erde und Steinen. Auch hier übernimmt jetzt einen Theil der Reinigungsarbeit die Maschine, und zwar der ventilador em coco, allein es ist doch immerhin wünschenswerth, daß der Rohkaffee nicht in allzu verunreinigtem Zustande abgeliefert werde, und die Sorgfalt im Pflücken, sowie das Sieb des Kolonisten hier der Maschine vorarbeite

d) Auf manchen Fazenden wird verlangt, daß die Kolonisten auf Verlangen der Verwaltung auch mit dem Pflug, den dann die Fazende zu liefern habe, die Arbeit des Jätens vollziehen soll. Allein diese Bedingung steht nur auf dem Papier, und zwar deswegen, weil der Fazendeiro selbst an ihrer Ausführung kein Interesse hat.

Einmal nämlich liegt bei der Arbeit mit dem Pflug die Gefahr der Beschädigung der Bäume viel näher, als beim Hacken, und zwar der Beschädigung der Aeste durch die Zugthiere und der Wurzeln durch ein unvorsichtig tiefes Pflügen. Zweitens würde aber bei Durchführung der Pflugarbeit das Verhältniß der zum Hacken nöthigen Arbeitskräfte zu den zum Pflügen erforderlichen sich noch weit ungünstiger gestalten, als es jetzt schon ist. Schon jetzt benöthigt die letztere Arbeit eine ungleich größere Anzahl von Händen, als die erstere. Aber während jetzt noch der Umstand, daß die leichte Arbeit des Pflückens auch von den schwächsten, des Hackens nicht mächtigen Kinderhänden verrichtet werden kann, bei Familien mit vielen Kindern (die daher den Fazendeiros stets lieber sind, als kinderarme) ausgleichend wirkt, würde bei der Pflugarbeit, die ja natürlich bei weitem weniger menschliche Arbeitskraft erfordert, als das Hacken mit der Hand, das Verhältniß total verschoben werden. Folge wäre, daß der Fazendeiro für die Erntezeit eine ungleich größere Anzahl von Arbeitern benöthigte, als für den übrigen Theil des Jahres. Die Möglichkeit, solche zu erlangen, ist aber natürlich in einem so undicht bevölkerten Lande, wie Brasilien, gar nicht vorhanden. Es sind diese vorläufig gar nicht zu besiegenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten, welche sich in erster Linie der Einführung der Pflugarbeit in den Kaffeeplantagen entgegenstellen und welche bei seiner dringenden Empfehlung dieser Intensivirung der Kaffeekultur vollständig übersehen zu haben, ein Fehler Heinrich Semlers ist; wie denn überhaupt derselbe nur allzuleicht geneigt ist, alle solche Fragen vom einseitig technischen Standpunkt ohne genügende Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse zu beurtheilen.

e) Die Wiederbepflanzung solcher Stellen, wo ältere Kaffeebäume abgestorben oder junge eingegangen sind, wird von allen Fazendeiros verlangt. Sind solcher Stellen (falhas genannt) nicht zu viele, so kann der Kolonist diese Arbeit auch leicht bei Gelegenheit der Bodenbearbeitung mit verrichten. Die erforderlichen Pflänzlinge liefert natürlich die Fazende.

f) Ebenso wie die vorhergehende, so kann eine andere, von den meisten Fazendeiros den Kolonisten zur Bedingung gemachte Arbeit ohne großen Zeitverlust während des Hackens vollzogen werden. Es ist dies das Abhauen oder Absägen der eingetrockneten Aeste. Manche Arbeit-

geber gehen noch weiter, und verlangen auch die Entfernung der gänzlich unbrauchbar gewordenen Bäume. Ob ein derartiges Verlangen unbillig ist oder nicht, das hängt natürlich von dem Zustande ab, in welchem die Plantage sich befindet. Wo die Bäume allzuvoll sind von abgestorbenen Aesten, wird auch wohl für die Reinigung eines solchen Baumes eine Vergütigung von 1 bis 2 Vintem (20 bis 40 Reis) bezahlt.

g) Die Zeiten der Ablöhnung sind auf den verschiedenen Fazenden in sehr verschiedener Weise festgestellt. Auf einigen wird das Hackgeld alle Vierteljahre, auf anderen nach jeder Bearbeitung ausgezahlt. Das Pflückgeld wird an einigen Orten erst nach Beendigung der Ernte, in anderen in bestimmten Perioden während derselben, z. B. allmonatlich, bezahlt. Ueberall wird aber dem Kolonisten Gelegenheit gegeben, in kurzen Perioden, meist am Schluß jeder Woche, zu prüfen, ob die von ihm verdienten Löhne einerseits und die von ihm von der Fazende entnommenen Gelder oder Waaren andererseits auch richtig in sein Kontobuch eingetragen sind.

Dieses Arbeitssystem ist nun meines Dafürhaltens von allen nur möglichen das denkbar vollkommenste.

Es macht die Höhe des Lohnes unabhängig von dem Preise des Produktes, während bei dem Halbpartsystem diese Abhängigkeit bestand. Eine solche ist aber ungerechtfertigt, denn diese Preishöhe ist von Faktoren abhängig, auf welche der Arbeiter nicht den geringsten Einfluß hat. Sie wird vielmehr bestimmt von der Konjunktur und von der Geschicklichkeit des Fazendeiros dieselbe auszunutzen. Es ist daher gerechtfertigt, daß dieser allein von den Schwankungen des Preises getroffen werde. Denn soweit dieselben von von der Konjunktur abhängen, ist die Tragung derselben durch das Risiko begründet, welches der Unternehmer auf sich zu nehmen hat; soweit sie von der geschickten oder ungeschickten Ausnutzung der Konjunktur abhängen, rechtfertigt es der Umstand, daß die von dem Unternehmer für den Geschäftsgang zu leistende Intelligenz hier den Ausschlag giebt, daß sie diesen allein treffen.

Auch aus praktischen Gründen ist eine solche Ordnung der Dinge vorzuziehen. Denn der Arbeiter ist nicht in der Lage, die Richtigkeit der vom Fazendeiro ihm über die Höhe des erzielten Preises gemachten Angaben stets genau prüfen zu können, und gerade aus diesem Grunde wird er auch dem ehrlichsten Herrn gegenüber stets ein gutes Theil Mißtrauen hegen, was natürlich dem guten Verhältniß Beider Abbruch thun muß. In zweiter Linie sind es die langen Fristen, die bis zur Auszahlung des Gewinnstantheils an den Kolonisten verstreichen müssen, welche eine ungünstige Wirkung auf seine ökonomische Lage ausüben müssen. Der Arbeiter weiß nie genau, wieviel er verdient hat, und ist daher auch nicht in der Lage, seine Lebenshaltung gemäß diesem Verdienste einzurichten.

Dagegen ist bei dem herrschenden System die Höhe des Lohnes wohl abhängig von den natürlichen Faktoren der Kaffeepflanzung. Es wird jedem Arbeiter (oder richtiger jeder Familie) eine Anzahl von Kaffeebäumen fest überwiesen und der Ertrag derselben bestimmt die Höhe des durch die Pflückarbeit zu erzielenden Verdienstes.

Dieses Verhältniß ist gerechtfertigt durch die Thatsache, daß die

Größe der Ernte zum Theil von der Behandlung der Bäume abhängt, also von einem Faktor, welcher in seinem ganzen Umfange auf der Thätigkeit des Arbeiters beruht.

Der Ertrag der Bäume ist aber nicht nur von der auf sie verwandten Arbeit, sondern auch von der Güte des Bodens und den Einflüssen der Witterung abhängig. Es ist darum billig, daß die Ertragsschwankungen zum Theil den Fazendeiro als den Bezieher der Grunderente und den Träger des Unternehmerrisikos treffen. Diesen Umstand hatte das zweite in São Paulo üblich gewesene System außer Acht gelassen, indem es die ganze Ertragsschwankung auf die Schultern des Kolonisten wälzte. Das neuere System hat den Lohn für die Pflückarbeit herabgesetzt, und die Differenz durch einen von der Größe der Ernte unabhängigen festen Akkordlohn, dem Hackegeld, ersetzt.

Praktisch liegt die vorzügliche Wirkung dieses Systems nun vor allem darin, daß gerade diejenige Arbeit, welche mit einem festen Lohn bezahlt wird, nämlich die Behandlung der Bäume vor der Ernte, auf den Ausfall dieser letzteren jenen wechselnden Einfluß hat, der auch vom Gerechtigkeitsstandpunkte aus einen wechselnden Lohn des Arbeiters als begründet erscheinen läßt. Dadurch wird der Arbeiter angespornt, gerade diejenige Arbeit, für welche er den festen Lohn erhält, besonders gut zu verrichten. Das aber hat zur Folge, daß der einzige Uebelstand, der dem Akkordlohn sonst gewöhnlich nachgesagt wird: Die Erzeugung einer schlechteren Arbeitsqualität vollständig beseitigt wird. Wahrlich, wir haben es hier mit einem so ungemein interessanten Spezialfall von Arbeitslöhnung zu thun, daß er der Beachtung seitens der nationalökonomischen Wissenschaft in hohem Grade werth erscheint.

Die vorliegende Erörterung ist nicht etwa eine aprioristische Deduktion, sondern sie beruht vollständig auf den mir seitens der Kolonisten gemachten Mittheilungen selbst. Es hat dieselben nicht viel gekostet, dahinterzukommen, in wie hohem Grade die Behandlung der Bäume den Ertrag derselben beeinflußt. Ich habe Kolonisten gesprochen, die mir versicherten, daß sie, obwohl kontraktlich nicht dazu gezwungen, doch aus eigenem Antrieb die abgestorbenen Aeste der Bäume entfernten, weil sie die vorzügliche Wirkung eines solchen Verfahrens auf die Ernte beobachtet hätten. Ja manche Kolonisten um Campinas herum gehen sogar so weit, wenn es ihre Zeit erlaubt, und sie irgend Material dazu haben, die ihnen überwiesenen Kaffeebäume aus eigenem Antrieb und ohne Anspruch auf Vergütung der Fazende zu erheben, zu düngen. Wahrlich ein Resultat jenes Lohnsystems, wie es besser wohl nicht gedacht werden kann. Aber auch abgesehen von solchen Ausnahmefällen ist sein guter Einfluß auf die Qualität der Arbeit ein ganz unverkennbarer. Die Erklärung hierfür liegt vor allem in der Thatsache, daß der Kaffe eine für jede Pflege in sichtlicher Weise äußerst dankbare Pflanze ist. Von weitem schon erkennt man eine Plantage an ihrem äußeren Aussehen als eine schlecht oder gut behandelte. Entbehren die Bäume zu lange Zeit einer sorgfältigen Reinigung, so nehmen die Blätter bald ein gelbliches, krankhaftes Aussehen an, welches schon wenig Tage nach erfolgter Bearbeitung jener prächtigen, dunkelgrünen, glänzenden Färbung weicht, die den Anblick einer gutgehaltenen Kaffeeplantage zu einem so wunderbar schönen macht.

Diese Thatsache in Verbindung mit diesem Lohnsystem ist nun noch nach einer anderen Richtung hin von einer eminenten Wichtigkeit: sie erzieht den Kolonisten zu intensiver Arbeit. Von welch praktischer Bedeutung dieser erziehliche Einfluß in der That gewesen ist, werden wir bei Besprechung der Eigenthümer-Kolonisation noch des Näheren zu besprechen haben. Hier habe ich diesen Punkt nur erwähnt, damit auch er mir zur Stütze diene für meine Behauptung, daß das jetzt auf den Kaffeefazenden von São Paulo herrschende Lohnsystem den Namen eines nahezu idealen verdient. Ehre darum der unermüdlichen Strebsamkeit und der Intelligenz der Paulistaner, welche durch Einführung dieses Lohnsystems zwar nur auf einem beschränkten, aber doch bis zu einem gewissen Grade der Ausdehnung fähigen Gebiete einen vorzüglichen Beitrag zur Lösung der sozialen Frage geliefert haben.

Die Frage nun, wieviel eine Kolonistenfamilie bei dem heutigen Lohnsystem verdienen kann, ist sehr schwer im Allgemeinen zu beantworten; sie hängt von zu viel verschiedenen Faktoren, von der Anzahl der arbeitsfähigen Familienmitglieder, von ihrem Fleiß, von der Güte des Bodens, dem Alter der Kaffeebäume und dem Wetter ab.

Eine Familie, die nur aus Mann und Frau besteht, kann gut 3000 und bei fleißigem Arbeiten auch 4000 Kaffeebäume in Bearbeitung nehmen. Setzen wir nun den Fall, daß noch ein arbeitsfähiges Kind in der Familie ist, so können wir die Anzahl von 5000 Bäumen annehmen. Dies giebt bei einem Hackelohn von 50 Milreis für das Tausend einen sicheren Verdienst von 250 Milreis im Jahr. Nehmen wir nun an, daß 1000 Bäume nur 200 Alqueiren Bohnen liefern — was durchaus als eine schlechte Ernte zu bezeichnen wäre — und der Pflücklohn nur 300 Reis für die Alqueire beträgt, so hätten wir eine Einnahme von 300 Milreis für das Pflücken, und demgemäß eine Gesammteinnahme von 550 Milreis. Nehmen wir dagegen an, daß 1000 Bäume 500 Alqueiren Bohnen geben — und das ist durchaus nichts ungewöhnliches, hat man doch schon Ernten von 1000 Alqueiren auf 1000 Bäume verzeichnen können — so betrüge der Pflücklohn 750 Milreis und die ganze Einnahme danach 1 Conto de Reis. Und wohl gemerkt! Abgesehen vom ersten Jahr, in welchem ein Theil dieser Einkünfte auf die Beschaffung von Lebensmitteln zu verwenden ist, repräsentiren diese Summen fast ganz reine Ueberschüsse, freies zurücklegbares Kapital, denn im zweiten Jahre schon erntet die Familie aus dem Pflanzland so viel, daß sie nicht nur aus dem Ertrage ihre Nahrungsbedürfnisse befriedigen, sondern mit dem Erlöse des Ueberschusses auch wohl noch den größten Theil der sonstigen Bedürfnisse decken kann. Selbstverständlich ist hierbei Voraussetzung, daß man mit dem Gelde nicht verschwenderisch umgeht, sondern mit dem „guten Leben" wartet, bis man sich ein eigenes Grundstück angekauft hat. Noch günstiger stellen sich die Verhältnisse für Familien mit einer großen Kinderschaar. Hier können die jüngeren Kinder alle beim Pflücken mithelfen, die Familie kann also, da das Hacken, wie schon bemerkt, nicht den gleichen Zeitaufwand verlangt wie das Pflücken, eine verhältnißmäßig viel größere Anzahl von Bäumen übernehmen, und daher unter Umständen oft das Doppelte der obigen Einnahmen erzielen.

Neben der Normalarbeit des Kolonisten, dem Hacken und Pflücken, hat er oft noch anderweitige Gelegenheiten, sich auf der Fazende Geld zu verdienen. Er kann unter anderem *Gräben ziehen*, welche die Fazendeiros zum Schutze ihrer Plantagen gegen den Einbruch des Viehes in dieselben, oftmals rings um sie herum, oder wenigstens an den Seiten, wo sie mit dem Weideland zusammenstoßen, ziehen lassen. Für einen solchen Graben von 2,20 m (10 palmen = 1 Brasse) Tiefe und gleicher Breite wurden für die laufende Brasse früher 400 Reis, später 500, 600 und jetzt wird sogar 1 Milreis und bei steinigem Boden 4 Patac (1,280 Milreis) dafür bezahlt. Allerdings wird diese Arbeit jetzt seltener verlangt wie früher, weil auch in São Paulo der Stacheldraht (deutschen Ursprungs) bereits sich ein großes Gebiet erobert hat.

Noch mehr zurückgetreten ist in der Neuzeit eine vor Erfindung des catadors von den Frauen und Töchtern der Kolonisten häufig als Nebenbeschäftigung betriebene Arbeit: das *Auslesen mißfarbiger und werthloser Kaffeebohnen*. Das Verschwinden dieser Arbeit ist allerdings nicht sehr zu bedauern, da für die Arrobe ausgelesenen Kaffees nur 4 Vintem (80 Reis) bezahlt wurden und dabei höchstens 320 bis 400 Reis am Tag verdient werden konnten.

Eine ganz merkwürdige Ungleichheit findet sich auf den verschiedenen Fazenden in Bezug auf die Summen, welche für das *Pflanzen junger Bäume* bezahlt werden. Obwohl dieselben in gleicher Weise gejätet werden müssen, wie die tragbaren, so braucht der Lohn hierfür doch nicht so hoch zu sein, wie für die Behandlung der letzteren, weil es den Kolonisten gestattet ist, zwischen die Bäumchen Cerealien zu pflanzen, welche gleichfalls Säuberung des Landes fordern, und diese Arbeit, da der Ertrag dem Kolonisten gehört, reichlich bezahlt machen. Für jeden Kaffeebaum, den der Kolonist nun nach 3jähriger Behandlung in tragfähigem Zustande abliefert, erhält er auf den Fazenden 100, 200, 300 oder 400 Reis.

Auch die *Arbeit auf dem terreiro* hat man in neuester Zeit an manchen Orten angefangen, den Kolonisten zu überlassen. Man zahlt dann meist für die Stunde 200 Reis, weil die hier zu verrichtende Arbeit ja keine fortlaufenden Arbeitsleistungen darstellt, sondern nur bei drohendem Regen und auf den gut verwalteten Fazenden jeden Tag bei Sonnenuntergang vorgenommen werden muß. Zweckmäßiger scheint mir ein anderes System zu sein. Es werden eine bestimmte Anzahl von Kolonisten fest für die ganze Ernte engagirt und in Gruppenakkord bezahlt. Für jede Arrobe fertigen Kaffees wird der Gesammtheit der Akkordanten die Summe von 200 Reis bezahlt, welche diese nun ihrerseits unter sich zu theilen haben.

4. Auch in Bezug auf *Gewährung von Pflanzland und Weide* können sich die Kolonisten jetzt nicht mehr beklagen. Gewöhnlich wird ihnen Weide für 3 Thiere unentgeltlich gewährt; als Pflanzland erhalten sie 4000 Quadratmeter, 4840 Quadratmeter (= 1000 Quadratbrassen) bis 10 000 Quadratmeter. Oft müssen sie für den Fall, daß sie mehr Vieh auf der Weide halten oder mehr Land bebauen wollen, einen kleinen Betrag hierfür entrichten, so z. B. für jedes Stück Vieh über 3 Stück, und für das zweite Loos von 4000 Quadratmeter $1^1/_2$, für das dritte

$2^1/_2$, für das vierte aber 4 Milreis jährlich. Daneben ist nun in vielen Fazenden ein System eingeführt, welches wiederum für den praktischen Sinn und die große Befähigung der Paulistaner, den richtigen Ausweg im Kampfe der widerstrebenden Interessen zu finden, ein glänzendes Zeugniß ablegt. Das zu gewährende Weide- und Pflanzland steigt bis zu bestimmten Grenzen mit der Menge der Kaffeebäume, die eine Familie zu behandeln übernommen hat. So z. B. hat auf einer Fazende jeder Kolonist, der nur 2000 Bäume angenommen hat, 1 Stück Vieh und 1 Hektar Land frei. Für jedes Tausend Kaffeebäume *mehr*, das er übernimmt, kann er 1 Stück Vieh bis zum Maximum von 3 Stück halten und 2500 Quadratmeter mehr Land bebauen, bis zum Maximum von 2 Hektaren. Gewöhnlich werden beide Systeme verbunden, so z. B. auf der Fazende, von welcher das letzte Beispiel entnommen ist, für das zweite Stück Vieh 1 Milreis, für das dritte 2 Milreis jährlich, für die zuerst hinzukommenden 5000 Quadratmeter 3 Milreis, für die letzten 5000 Quadratmeter 5 Milreis jährlich.

Die Bestimmung, daß Weide und Pflanzland in gleichem Verhältniß mit der Anzahl der übernommenen Kaffeebäume, aber nur bis zu einer bestimmten Grenze, wachsen, ist eine äußerst gerechte. Denn die Hingabe von Kulturland soll eine Form der Löhnung für die Arbeit in Kaffeeplantage sein, muß also naturgemäß stets mit derselben zunehmen. Ueberschreitet sie jedoch eine gewisse Grenze, so ist die Gefahr vorhanden, daß die Kolonisten, wie ehemals in Sete Quedas, sich unter Vernachlässigung der Arbeiten im Kaffee, fast ausschließlich auf die Bebauung ihres Landes legen, und das zu dulden, hat der Eigenthümer auch nicht die geringste Veranlassung.

Praktisch wirkt jene Proportionalität für den Fazendeiro in sofern sehr günstig, als sie eine Bevorzugung der Familien mit großer Kinderanzahl in sich schließt, da nur diese im Stande sind, zugleich eine größere Anzahl von Kaffeebäumen zu behandeln und ein größeres Stück Land in Bebauung zu nehmen. Warum aber aus wirtschaftlichen Gründen der Fazendeiro gerade auf solche Familien großen Werth legen muß, ist oben erörtert worden. Andererseits enthält aber jene Bestimmung für die Kolonisten eine Prämie auf den Fleiß, denn sie gewährt denen, welche im Kaffeeberg eifriger arbeiten, Gelegenheit, auch durch eigenen landwirtschaftlichen Betrieb mehr zu verdienen.

Von einer Abgabe eines Theils des Erlöses aus der Pflanzung an den Fazendeiro ist natürlich bei diesem Löhnungssystem nicht mehr die Rede.

5. Auch bezüglich der *Anwendung des Gesetzes über die Dienstvermiethung* sind die Kolonisten jetzt in ungleich besserer Lage, als sie es früher waren. Bei der Wichtigkeit, welche man gerade diesem Gegenstande für die Beurtheilung der Verhältnisse in São Paulo beimißt, ist es angezeigt, die wichtigsten Bestimmungen dieses berüchtigten Gesetzes hier wiederzugeben:

Art. 9. Der Dienstvermiethungskontrakt verlangt in seiner Abfassung und zur Beweiskraft *ein öffentliches Schriftstück*, das von einem Schreiber des Friedensrichters desjenigen Distrikts, in dem das zu bebauende Landgut liegt, ausgefertigt sein muß oder aber in der Hauptstadt der Küstenprovinzen von dem

Notar der Stadt, in welcher ſich der Miethsmann aufhält. — Wenn der Kontrakt außerhalb des Kaiſerreiches geſchloſſen wird, ſo muß er durch den braſilianiſchen Konſul oder Vize-Konſul beglaubigt werden.

a) Der Miethsmann, welcher ohne gerechte Urſache ſich entfernt,
b) derjenige, welcher im Etabliſſement bleibt und nicht arbeiten will,

verfällt in eine Gefängnißſtrafe von 5—20 Tagen.

Gerechte Urſachen ſind:

a) Nichtzahlung des Lohnes zu der im Kontrakt beſtimmten Zeit oder während dreier auf einander folgender Monate.
b) Auferlegung von Dienſtleiſtungen, welche in dem Kontrakt nicht vorgeſehen ſind.
c) Krankheit, die die Fortſetzung des Dienſtes unmöglich macht.
d) Wenn er ſich außerhalb des Kirchſpiels verheirathet hat.
e) Wenn der Miethsherr nicht zugiebt, daß der Miethsmann von einem Dritten die nothwendigen Lebensbedürfniſſe kauft, oder wenn er ihn zwingen will, nur an ihn ſeine Produkte zu verkaufen, vorausgeſetzt, daß nicht etwa über den Verkauf beſondere Uebereinkunft getroffen war.
f) Wenn der Miethsherr dem Miethsmann irgendwelche Verwundung zufügt, oder ihn in ſeiner Ehre oder in der ſeiner Frau, Kinder und anderer Familienmitglieder ſchädigt.

Die Gefängnißſtrafe unterbleibt in Folge von Verzeihung des Miethsherrn.

Die Gefängnißſtrafe wird aufgehoben, wenn der Miethsmann ſeine Schulden bezahlt, mit Einſchluß der für die Dienſtleiſtung bis zum Ablauf des Kontraktes, oder wenn jemand für dieſe Schulden Bürgſchaft übernimmt.

Bei der zweiten Verſchuldung des Miethsmannes tritt doppelte Strafe, bei einer ferneren Verſchuldung jedoch Aufhebung des Vertrages ein.

s Geſetz ſtammt vom Jahre 1879 und iſt die Abänderung :n vom Jahre 1837. Es iſt leicht erkennbar, wie die auf den n früheren Zeiten vorgekommenen Mißbräuche die Urſache für ; einer Anzahl der oben angeführten Beſtimmungen geweſen vergleiche insbeſondere Art. 39 sub a, b, d, e mit der oben geſchichtlichen Darſtellung der Verhältniſſe auf den Pauliſtaner Ebenſo iſt die Einführung einer feſtbegrenzten Friſt für die trafe und das Verlangen nicht nur eines bloßen ſchriftlichen, ies öffentlichen Kontraktes Neuerungen, die zum Schutze des ines dienen ſollen. Wichtig iſt namentlich das Erforderniß einer des Kontraktes vor dem Friedensgerichtsſchreiber. Schon die keit dieſer Prozedur würde die meiſten Pflanzer abhalten, ſich Weiſe die Anwendung des Geſetzes zu ſichern, wenn ſie auch nicht Gründe hätten, ſich in ihrem Verhältniſſe zu den Koloniſten

auf den Boden des allgemeinen Vertragsrechts zu stellen, welches natürlich nur eine vermögensrechtliche Haftung des Verpflichteten kennt. Es geschieht das vor allen, um jedes Mißtrauen von Seiten der zu engagirenden Kolonisten zu vermeiden. Man hat, wie ich schon einmal hervorhob, die Verdächtigungen des guten Willens der Pflanzer in São Paulo herzlich satt und sucht alles zu vermeiden, was für dieselben auch nur einen Schein von Berechtigung liefern könnte. Außerdem würde sich, meiner festen Ueberzeugung nach, auch kein Fazendeiro mehr getrauen, gegen einen widerspenstigen Kolonisten die Gefängnißstrafe in Anwendung zu bringen, weil er sich damit in so vollständigem Widerspruch mit der öffentlichen Meinung setzen würde, daß es ihm vielleicht niemals mehr gelänge, Kolonisten auf seine Fazende zu bekommen.

Man bedenke ferner Folgendes: In früheren Zeiten standen die Kolonisten in Folge der von ihnen zurückzuerstattenden Reisekosten und in Folge der verwerflichen Praxis der Fazendeiros, ihnen Waaren in fast unbeschränkten Mengen zu liefern, stets tief in der Schuld ihrer Herren; was Wunder, wenn diese alle möglichen Mittel versuchten, die Kolonisten behufs Tilgung ihrer Schulden fest zu halten! Jetzt, wo die Reise den Einwanderern nichts kostet, und wo die löbliche Praxis auf den Fazenden herrscht, den Kolonisten immer nur möglichst im Verhältniß zu der von ihnen thatsächlich schon geleisteten Arbeit Vorschüsse zu geben und Waaren zu liefern, haben die Fazendeiros in der That gar kein Interesse mehr daran, die Kolonisten durch einen Aufenthalt im Gefängniß, für welchen sie, die Fazendeiros, noch obendrein den Unterhalt zu liefern haben, zum Bleiben zwingen zu wollen. Dies Interesse ist um so weniger vorhanden, als bei der großen Zahl von Einwanderern, welche gegenwärtig nach São Paulo kommen, die Möglichkeit, andere Kolonisten zu erhalten, jetzt für den Fazendeiro eine unendlich weit leichtere ist, als zu den Zeiten, in denen in der ganzen Provinz sich überhaupt nur einige Tausend europäische Einwanderer befanden.

Es ist darum leicht verständlich, daß, wie mir der inzwischen verstorbene deutsche Konsul in Campinas, Herr Franz Krug, versichert hat, in den letzten Jahren der Fall einer Anwendung des Art. 64 des Dienstvermiethungsgesetzes überhaupt nicht mehr vorgekommen ist.

Eine wie große Scheu die Fazendeiros vor dem Verdacht haben, irgend einmal den Versuch machen zu wollen, dieses Gesetz in Anwendung bringen zu wollen, zeigt auch die Art und Weise, in welcher auf manchen Fazenden jene gedruckten Formulare abgefaßt sind, welche die Vertragsbedingungen enthalten. Man möchte am liebsten die ganze Abmachung gar nicht als Vertrag gelten lassen. So z. B. lautet die Ueberschrift eines solchen Formulars: Condições a que sujeitam-se os Colonos da Fazenda . . . ., obrigando-se a cumpril-as fielmente como se todas constassem de um contrato passado regularmente. Bedingungen, denen sich die Kolonisten der Fazende . . . . . unterwerfen, indem sie sich zu ihrer treuen Erfüllung verpflichten, gleich als ob sie den Bestandtheil eines regelrecht stipulirten Vertrages ausmachten. Auf Ybicaba lautet die fragliche Ueberschrift: Condições do ajuste feite entre os proprietarios Vergueiro & Comp. e os Colonos estabelecidos nesta fazenda. Hier wird also das Verhältniß absichtlich nicht

als contrato, Vertrag, sondern als ajuste (etwa Uebereinkommen) bezeichnet. Als Unterschrift unter diese Bedingungen findet sich dann folgender, für das erwähnte Streben gleichfalls charakteristische Passus: Fico sciente das condições á cima estabelecidas entre mim e minha familia com Vergueiro & Comp., d. h.: ich habe Kenntniß erhalten von den Bedingungen, welche im obigen zwischen mir und meiner Familie einerseits und Vergueiro u. Komp. andererseits aufgestellt worden sind.

Gegenüber dieser freiwilligen Preisgebung einer dem Miethsherrn vom Staate zugestandenen Macht, werden wir es natürlich finden, daß derselbe sich durch private Abmachungen gegenüber dem wortbrüchigen oder unfleißigen Kolonisten zu schützen sucht. Es wäre ungemein einseitig, wollte man das berechtigte Interesse verkennen, welches der Fazendeiro an der Erfüllung der von den Kolonisten freiwillig übernommenen Pflichten hat. Alle diese Verträge gehen, auch wenn dies nicht ausdrücklich stipulirt worden ist, auf die Bearbeitung und Aberntung einer bestimmten Anzahl von Kaffeebäumen, zum mindesten *während einer Kulturperiode*, das will sagen, während eines Jahres. Tritt der Kolonist vor dieser Zeit ohne genügende Gründe zurück, so hätte der Fazendeiro das ganz unbestrittene Recht, ihm auch nicht den geringsten Lohn auszuzahlen, und er hätte dies Recht nicht nur vom juristischen, sondern auch vom ethischen, vom Billigkeits-Standpunkte aus; denn wer eine bestimmte Arbeit zu vollenden verspricht, dessen verfluchte Pflicht und Schuldigkeit ist es, sie zu vollenden und seinen Auftraggeber nicht durch seinen Zurücktritt in eine oft gar nicht in vollem Umfange wieder auszugleichende Verlegenheit zu versetzen. Ich finde es vom erzieherischen Standpunkt aus durchaus verwerflich und in jedem Fall viel zu weichherzig und gutmüthig, wenn in einem der mir vorliegenden Vertragsformulare sich folgende Bestimmung findet:

„Der Kolonist, welcher *ohne gerechte Ursache* die Fazende verläßt, ohne vorher die Jahresarbeit (o serviço do anno) vollendet zu haben, welche mit der Auseinanderstreuung des Kehrichts schließt, *verliert die Hälfte* dessen, was er in dem betreffenden Jahre verdient hat.

Als gerechte Ursachen gelten:

1. Mangelnde Zahlung des schon verdienten Lohnes.
2. Krankheit, die ihn an der Arbeit hindert.
3. Wenn der Eigenthümer nicht erlaubt, daß der Kolonist Waaren, die er nöthig, beziehungsweise im Ueberfluß hat, kauft oder verkauft.
4. Schlechte Behandlung des Kolonisten oder eines Familienmitgliedes seitens des Eigenthümers oder des Verwalters, insbesondere Beleidigungen und Angriffe auf die Ehre seiner Frau oder Tochter."

Damit nun diese Zurückbehaltung der Hälfte des Verdienstes nicht ganz illusorisch wird, bestimmt ein anderer Artikel desselben Vertrages, daß von den allmonatlich erfolgenden Zahlungen für den gepflückten Kaffee 25 pCt. des Verdienstes als Kaution bis zum Ablauf von 60 Tagen (dieser Termin könnte wohl kürzer gefaßt sein) zurückbehalten werden.

Auch diese Bestimmung ist durchaus gerechtfertigt, und nach meiner Auffassung noch recht milde. Ich selbst habe beispielsweise, wenn ich auf meinem Grundstück am Itapocú ein Stück Wald zu schlagen und zu

räumen verakkordirte, nach Vollendung der ersteren Arbeit stets nur ein Drittel des ausbedungenen Gesammtlohnes bezahlt, obwohl bei Einzelvergebung dieser Arbeiten das Schlagen nur um $^1/_7$ geringer bezahlt wird als das Brennen.

Gegenüber dem Versprechen, dem kontraktbrüchigen Kolonisten nur die Hälfte seines Verdienstes abzuziehen, erachte ich es für ein weitgehendes Zugeständniß, wenn sich derselbe Fazendeiro für den Fall, daß er den Kolonisten ohne gerechte Ursache entläßt, verpflichtet, ihm das Doppelte dessen auszuzahlen, was er voraussichtlicher Weise verdient haben würde. Als solche gerechten Ursachen werden angesehen:

1. Andauernde Krankheit des Kolonisten, die ihn arbeitsunfähig macht.
2. Faulheit und Nachlässigkeit bei der Arbeit.
3. Ungehorsam oder Nichterfüllung der Vertragsbedingungen.
4. Beleidigungen des Eigenthümers, seines Repräsentanten oder von Mitgliedern seiner Familie.
5. Andauernde Trunkenheit.

Für das Verlassen der Fazende nach Beendigung der Kulturperiode sind gewöhnlich nur Strafen stipulirt, wenn dasselbe ohne Einhaltung einer bestimmten Frist geschieht. In dem oben besprochenen Vertrage wird als solche Frist die Zeit von 30 Tagen und als Strafsumme 20 Milreis für jedes Tausend Pflanzen, das der Kolonist übernommen hatte, bestimmt. Die gleiche Frist und gleiche Strafsumme setzt der Vertrag gegen den Fazendeiro fest, der den Kolonisten nach Beendigung der Kulturperiode entläßt.

Andere Verträge machen nicht die angegebenen Unterscheidungen und setzen beispielsweise, wie es in früheren Zeiten üblich war, eine Strafe von 50 Milreis fest, bei Verlassen der Fazende ohne vorherige sechsmonatliche Kündigung. Ich glaube aber, daß derartiae Bestimmungen nur auf dem Papiere stehen, die gesammten Verhältnisse der Gegenwart lassen ihre Geltendmachung fast unmöglich erscheinen.

Dagegen ist es wohl angebracht, wenn für die Nichtbeachtung einzelner Vertragsbestimmungen kleine Konventionalstrafen im Betrage von 2, 5 oder höchstens 10 Milreis angesetzt sind. So werden z. B. für die Unterlassung von Anpflanzungen regelmäßig 200 Reis für jede Fehlstelle gefordert.

Auch darin muß man den Fazendeiros Recht geben, wenn sie bei Uebertretung gewisser Vorschriften polizeilichen und, ich möchte sagen, kommunalen Charakters kleine Konventionalstrafen festsetzen. So beispielsweise für den Fall, daß ein Kolonist unbefugter Weise Feuer in der Rossa gemacht hat, was in der trockenen Jahreszeit oft große Verheerungen anrichten kann, daß er Schweine und Ziegen frei in uneingezäunten Plätzen umherlaufen läßt, daß er gegen das Ueberspringen der Zäune seitens des Großviehs keine Vorsichtsmaßregeln trifft oder aber, daß er bei Schadenfeuer keine Hülfe leistet oder daß er der Pflicht, die Plantagenwege in den ihm überwiesenen Vierteln in Ordnung zu halten, nicht nachkommt oder sich weigert, an dem von der Fazende zur Station führenden Wege diejenigen Arbeitsleistungen zu erfüllen, zu denen ihn der Kontrakt verpflichtet. Daß derartige Verpflichtungen ihm auferlegt wer-

den, ist durchaus in der Ordnung in Anbetracht der ungeheuren Vortheile, die ihm der Aufenthalt auf der Fazende gegenüber den Kolonisten gewährt, die sich auf eigenem, straßenlosen Terrain als selbstständige Grundeigenthümer niedergelassen haben.

5. Ganz ungleich günstiger als in den ersten Zeiten der deutschen Kolonisation in São Paulo sind gegenwärtig die Wohnungsverhältnisse für die Fazendenkolonisten. Eine jede Familie erhält jetzt regelmäßig ein gemauertes, geweißtes und mit Ziegeln gedecktes Haus von 4 Zimmern, die entweder einzeln stehen oder zu zweien in einem Gebäude vereinigt, seltener in einer fortlaufenden Linie aneinander gebaut sind. Häufig, wenn auch nicht immer, sind diese Häuser getheilt, wozu übrigens das Bedürfniß naturgemäß nicht ein gleich großes ist, wie in unserem Klima. Eine Miethe für die Häuser wird fast nie verlangt, wohl aber mit Recht, daß die Bewohner das Haus in gutem Stande halten und im Uebertretungsfalle eine kleine Summe Geldes z. B. 600 Reis im Monat zahlen. Anderwärts wird ein jährliches Ankalken der Häuser vorgeschrieben, und diese Arbeit entweder dem Bewohner überlassen oder aber von ihm eine kleine Vergütung dafür verlangt. Die Wohnhäuser der Kolonisten befinden sich in den meisten Fällen nahe bei den Kaffeeplantagen, und oft in ziemlicher Entfernung von den herrschaftlichen Gebäuden, ein Umstand, der das Gefühl der Unabhängigkeit bei den Kolonisten zu heben wohl geeignet ist.

6. Ueber Betrügereien und Uebervortheilungen seitens der Fazendeiros hört man jetzt so gut wie gar nicht mehr klagen. Die Lebensmittel werden — mit der gefertigten Ausnahme des Schnapses — auf keiner Fazende mehr theurer geliefert, als in den Venden der kleinen Städte. Falsches Maß wird nirgends mehr angewandt. Unrechtmäßige An- und Abschreibungen in den Kontobüchern kommen nirgends mehr vor, wären auch, da die Bücher den Kolonisten alle 8 Tage vorgelegt werden, mit Leichtigkeit zu kontroliren. Ich kann mit gutem Gewissen versichern, daß, wo auch immer ich die Kolonisten — und zwar in Abwesenheit ihrer Herren und der Verwalter — nach diesen Punkten gefragt habe, ich übereinstimmend stets nur günstige Antworten erhalten habe. In der ganzen Provinz — und ich habe dieselbe nach allen Richtungen durchstreift — habe ich nur ein einziges Mal über ein unrechtmäßiges Verhalten klagen hören und zwar über den Verwalter der zwischen der Mogyana- und der Paulista-Linie gelegenen Fazende Santa Maria, wie überhaupt, wo und zu welchen Zeiten auch immer den Kolonisten gegenüber Unrecht verübt worden ist, daran fast ausnahmslos nicht die Eigenthümer sondern die Verwalter die Schuld trugen. Und leider muß ich mit tiefer Beschämung gestehen, daß solche Verwalter in den meisten Fällen — deutscher oder schweizerischer Abkunft waren. Jener Verwalter von Santa Maria soll neben anderen versuchten Ungehörigkeiten, deren Durchführung ihm aber in den meisten Fällen nicht gelang, sich auch geweigert haben, einem Kolonisten, der die Fazende verlassen wollte, den ihm gehörigen Lohn auszuzahlen. Ich habe diesen Fall natürlich nicht gleich einem Richter untersuchen können, es ist also wohl möglich, daß der Verwalter Recht hatte, wenn er dem Kolonisten die Auszahlung des Lohnes vor Beendigung der Ernte verweigerte, denn die Frage, ob die

Gründe, aus denen der Kolonist die Fazende verlassen wollte, wirklich gerechte waren, wird für den Dritten ohne ausführliche Zeugenvernehmung stets schwer zu entscheiden sein.

Dagegen ist nicht zu verkennen, daß die Möglichkeit eines unrechtmäßigen Verhaltens vorhanden und die Aussicht, daß der Kolonist auf dem gewöhnlichen Wege des gerichtlichen Verfahrens sein Recht erlange, nicht immer die günstigste ist. Allein das sind Verhältnisse, die nicht der Provinz São Paulo allein, sondern ganz Brasilien eigenthümlich sind, — wissen doch die Kolonisten von Dona Franziska auch von ungerechtfertigten Lohnverweigerungen seitens der deutschen Kolonieverwaltung ein Lied zu singen —, obwohl man in dieser Beziehung in Europa gewöhnlich sich einen allzu schlimmen Begriff von den dortigen Zuständen macht. Es kommt ja sicher vor, daß die Richter in Brasilien ungerechte und parteiische Urtheile fällen, aber man wird nicht behaupten können, daß dies die Regel sei. Weit bedenklicher ist die Thatsache, daß die Kosten der Rechtsprechung und Rechtsvollziehung in Brasilien ganz enorm hohe sind, und vom Kläger stets dieselben in Vorschuß gefordert werden. Jeder vernünftige Mensch wird es daher in Brasilien vermeiden, sich in Prozesse einzulassen, und wird sich in allen Stücken so zu stellen suchen, daß er sich mehr auf die Macht der Verhältnisse, als auf das abstrakte Recht verlassen kann. In dieser Hinsicht nun befinden sich die jetzigen Kolonisten in einer ungleich günstigeren Lage, als das in früheren Jahrzehnten der Fall war. Man denke zunächst an das nach allen Richtungen hin sich verzweigende Eisenbahnnetz, das jetzt den ganzen unter Kultur befindlichen Theil der Provinz überzieht, und vergleiche damit die früheren Kommunikationsmittel. Während ehedem ein Kolonist oft viele Tage gebrauchte, bis er zu seinem Konsul nach Campinas kam, und er wohl nicht sicher war, daß man ihn auf seinem langwierigen Wege einholend mit sanfter Gewalt zur Rückkehr veranlaßte, sind jetzt zu der gleichen Reise nur einige Stunden erforderlich. Die geringe Entfernung der Fazenden von den Eisenbahnstationen, die ungleich dichtere Bevölkerung in den Städten sowohl wie auf dem Lande, woselbst wohl keine Fazende mehr existirt, in deren nächster Nachbarschaft nicht eine Anzahl Fazendenkolonieen sich befänden, der bessere Zustand der Landwege, alle diese Umstände wirken darauf hin, daß eine etwaige widerrechtliche Behandlung sofort weit und breit bekannt wird und zum mindesten die Verwaltung jener Fazende in Verruf bringt. So war das Verhalten des Verwalters auf Santa Maria den Kolonisten der Nachbarfazenden allgemein bekannt, während der Eigenthümer einer anderen Fazende dieser Gegend ebenso allgemein den Ruf eines ausgezeichneten Herrn genoß.

Ein zweiter gar nicht zu unterschätzender Vortheil, den die jetzigen Neueinwanderer vor den früheren voraus haben, ist der, daß sie jetzt überall, in den Städten sowohl wie auf dem Lande, Landsleute treffen, die erstens der brasilianischen Sprache vollkommen mächtig sind und zweitens sich vermöge ihrer ökonomischen Lage und ihrer bürgerlichen Tugenden einer allgemeinen Achtung erfreuen. Diese sind nun stets bereit, ihren mit Sprache und Sitten des Landes unbekannten Landsleuten mit Rath und That beizustehen, und sie sind auf Grund ihrer sozialen Stellung auch in der Lage, ihren gerechtfertigten Wünschen bei den

kompetenten Behörden den nöthigen Nachdruck zu verleihen. In dieser Beziehung sind die Deutschen in São Paulo weit besser daran, als in den Kleingrundbesitzer-Kolonien Süd-Brasiliens, denn man kann versichert sein, daß in Brasilien ein einziger Mann mit einigen tausend Morgen Land unendlich weit mehr — im bösen wie im guten — ausrichten kann, als viele tausend 50- und 100-Morgen-Besitzer. Die alten Deutschen von São Paulo sind daher mit vollem Recht darüber empört, wenn in den Zeitungen behauptet wird, die „Rechtlosigkeit" der nach São Paulo ziehenden Deutschen sei größer, als in den Süd-Provinzen, während für die Gegenwart das gerade Gegentheil die Wahrheit ist. Es machte auch einen merkwürdigen Eindruck, als vor einigen Monaten derselbe Schriftsteller in einer deutschen Zeitschrift eine Reihe von Ungerechtigkeiten aufzählte, die seitens der Gerichte in Rio Grande do Sul an Deutschen verübt sein sollten und zu gleicher Zeit in einer anderen Zeitschrift obige Behauptung vom Stapel ließ. „Seien Sie versichert," so wurde mir von alten Deutschen in São Paulo gesagt, „bei uns wäre der Fall Germano Wagner*) nicht möglich gewesen, wir hätten eine solche Ungerechtigkeit niemals gelitten."

Nachdem wir nun die ökonomische und soziale Lage der Plantagenarbeiter, wie ich hoffe, zur Genüge kennen gelernt haben, ist es an der Zeit, uns auch nach der Lage der Plantagenbesitzer etwas umzusehen. Hier aber haben wir uns vor allem nach der Wirkung der am 13. Mai 1888 erfolgten bedingungslosen Befreiung aller Sklaven des Kaiserreichs zu fragen. Es ist eine allgemein anerkannte Thatsache, daß die Folgen derselben sowohl für die Landwirtschaft von ganz Brasilien wie insbesondere für die der Provinz São Paulo weit weniger ungünstige sind, als man jemals zu hoffen gewagt hat. Der frei gewordene Schwarze arbeitet! Mit diesem Satze ist so gut wie alles gesagt. In den ersten Tagen, man kann kaum von Wochen dabei sprechen, schienen die Dinge eine andere Wendung nehmen zu wollen. Ganze Schaaren von Exsklaven zogen in die großen und kleinen Städte, anscheinend um hier ein ungebundenes, lustiges Leben führen zu wollen. Allein das war nur der erste Rausch der wiedergewonnenen Freiheit — und wer hätte ihnen den nicht von Herzen gegönnt? — bald fingen sie an, aufs Land wieder zurückzuströmen oder in den Städten irgend eine nützliche Arbeit zu suchen. In der ersten Angst hatte die Regierung, welche zu der Emanzipation ja durch die Verhältnisse mit unheimlicher Schnelligkeit gedrängt worden war, ein Gesetz gegen die Vagabondage in Aussicht genommen, um sich der Folgen der Emanzipation auf diese Weise erwehren zu können. „Rio-Post", die leider eingegangene deutsche Zeitung in Rio, in allen deutsch-brasilianischen Dingen die eingefleischteste Schwarzseherin, erblickte in dem Gesetz ein Mittel, alle Leute — natürlich unter ihnen auch die Eingewanderten — zu zwingen, auf den Plantagen der Fazendeiros zu arbeiten und gründete auf diese Vermuthungen erneuete Warnungen vor der Auswanderung nach São Paulo. Allein wie unrichtig diese Auffassung war, sollte sich bald zeigen, als der famose Gesetzentwurf allmählich ganz von der Bildfläche verschwand; man hatte eben

*) Ein in Rio Grande do Sul vorgekommener Fall von unerhörter Rechtsbeugung.

eingesehen, daß die Befürchtungen vor einem vagabundirenden Exsklaventhum völlig unbegründet gewesen waren, und nur diese Befürchtungen hatten der Regierung die Pflicht nahe gelegt, durch ein derartiges Gesetz das Land vor Unruhen zu bewahren.

Aber nicht genug, daß die Schwarzen überhaupt zu arbeiten sich willig zeigten, sie gingen sogar auf die Fazenden zurück, theils indem sie es vorzogen, ihre Herren zu wechseln, theils indem sie ihren früheren Brotgebern auch als freie Menschen weiter dienen wollten. Ich habe wenige Fazenden getroffen, auf denen nicht wenigstens einige der früheren Sklaven, sehr viele aber, auf denen die große Mehrzahl derselben geblieben waren. Diese Thatsache stellt den brasilianischen Pflanzern ein schönes Zeugniß von, ich möchte sagen, weltgeschichtlichem Werthe aus. Es ist ganz zweifellos, daß es auch in Brasilien Fazenden gegeben hat, auf denen die Sklaven mißhandelt worden sind, allein in dem Maße und in der Allgemeinheit, wie das in Nordamerika geschehen ist, ganz sicherlich nicht. Von dem Recht der Züchtigung hat man zwar wohl überall Gebrauch gemacht, aber man hat in den Sklaven doch, von Ausnahmefällen abgesehen, immer noch das Menschenthum respektirt; wofür die Ursache zum größten Theil wohl in dem demokratischeren Sinn der romanischen Völker zu suchen ist. Wäre die Behandlung eine unmenschliche gewesen, dann hätten sicher nicht eine so große Anzahl von Exsklaven ihre Herren wieder aufgesucht.

Der Tagelohn, der ihnen nunmehr gezahlt wird, variirt je nach der Gegend ganz beträchtlich. Während beispielsweise in der Provinz Rio de Janeiro ein Monatslohn von 5 — 6 Milreis nicht ungewöhnlich ist, und ein solcher von 7 bis 8 Milreis schon als hoch betrachtet wird, ist in der Provinz São Paulo ein Schwarzer unter 10 bis 12 Milreis nicht zu haben, und der normale Lohn beträgt hier 15 bis 16 Milreis für den Monat. Aber das findet man auch nur bei solchen Exsklaven, die ihrem Herrn, den sie als einen guten kennen gelernt haben, treu geblieben sind; wer sich anderwärts anwerben läßt, verlangt wohl auch den normalen Tagelohn für landwirtschaftliche Arbeiter, d. h. 1 Milreis pro Tag oder 25 Milreis pro Monat. In Ausnahmefällen steigt der Lohn sogar noch beträchtlich höher.

Wird nun der Kaffeepflanzer bei der so vertheuerten Arbeitskraft mit Aussicht auf Rentabilität weiter wirtschaften können? In der Provinz São Paulo ganz zweifelsohne ja. Hier ist der Ertrag des Kaffeebaumes ein so reicher, die Bearbeitung der Ernte mittelst Maschinen eine so vorgeschrittene, und der Transport mittelst der Eisenbahnen ein verhältnißmäßig so billiger, daß diese Kultur nicht nur dem Eigenthümer eine große Rente abzuwerfen, sondern auch eine Anzahl von Arbeitern in reichem Maße zu ernähren im Stande ist. Wie es anderwärts damit steht, kann ich aus eigener Anschauung nicht angeben, doch lauten die Nachrichten aus den anderen Sklavenprovinzen wesentlich ungünstiger, wie aus São Paulo. Der Grund hierfür liegt aber nicht nur in den günstigen natürlichen Bedingungen dieses Gebiets, sondern auch in der mit erstaunlicher Schnelligkeit vollzogenen Umwandlung der bisherigen Arbeitsform. Man kann dieselbe, sowie die Dinge jetzt liegen, kaum noch als die Verwandlung der Negerarbeit in die Arbeit von Europäern bezeichnen. Denn da auch

nach der Emanzipation fast die ganze Masse der früheren Sklaven der landwirtschaftlichen Arbeit sich widmet, so läßt sich die Aenderung nur als die Einführung einer ausgedehnten Stückarbeit neben der Zeitarbeit bezeichnen, und welche günstigen Folgen dies auf die ganze Produktion ausübt, wird man um so eher verstehen, wenn man sich die Vorzüglichkeit des oben geschilderten Stücklohnsystems vor Augen hält.

Außenstehende werden sich allerdings verwundert fragen: Wie ist es möglich, daß, trotzdem die Mehrzahl der Exsklaven der landwirtschaftlichen Lohnarbeit erhalten blieb, doch plötzlich nun hunderttausende neuer Kräfte nicht nur Beschäftigung, sondern im höchsten Grade lohnende Beschäftigung finden? Die Beantwortung dieser Frage liegt in der ganz riesenhaften Entwickelungstendenz der Provinz. Dieselbe hat zwar nicht verhindern können, daß im Anfang des Jahres 1889 in Folge der allzustarken Einwanderung plötzlich das Angebot von Arbeitskräften anscheinend größer wurde, als die Nachfrage nach solchen. Aber solche Krisen können nur vorübergehender Art sein. Denn die wirtschaftliche Expansivkraft São Paulos ist zu gewaltig groß. Jährlich werden hunderttausende von Kaffeebäumen neu gepflanzt, Jahr für Jahr rückt die Kultur in das große bisher noch fast unbebaute Gebiet im Westen mit Riesenschritten vor, jährlich werden hunderte von Kilometern Eisenbahnen gebaut und werden weite Strecken der großen Flüsse der Provinz schiffbar gemacht, und jährlich sorgen hunderte und tausende neuer gewerblicher und kaufmännischer Anlagen für die Befriedigung der nicht durch die landwirtschaftliche Produktion gedeckten Bedürfnisse.

Diese Entwickelung wird nun durch Sklavenemanzipation und die wesentlich gerade im Hinblick auf diese ins Leben gerufene starke Einwanderung ganz wesentlich gefördert. Dadurch nämlich, daß die Fazendeiros jetzt genöthigt werden, eine Menge von Geld unter eine große Anzahl von Leuten, Kolonisten und Exsklaven zu bringen, wird das ganze wirtschaftliche Niveau des Landes ganz ungeheuer gehoben. Denn mit der Möglichkeit, sie zu befriedigen, wachsen bekanntlich die Bedürfnisse des Menschen vollständig proportionell, und die Nothwendigkeit, diese Bedürfnisse zu befriedigen, giebt wiederum einer andern Klasse von Menschen, insbesondere dann, wenn diese Bedürfnisse, wie bei den Italienern, oft ganz anderer Art sind, wie die bisher bekannten, (z. B. Wein, Maccaroni, Wassermelonen, grobere Zeuge) neue Arbeit und damit neue Mittel zur Befriedigung ihrer Bedürfnisse. So wächst es fort ins ungemessene.

Angesichts dieser Thatsachen wie nichtssagend und unbegründet erscheint doch die Redensart von dem „Ersatz der Sklavenarbeit", welchen die Einwanderer in São Paulo angeblich liefern sollen, und für welchen die Deutschen angeblich zu gut sind! Von einer Arbeit zu behaupten, sie schände, weil sie früher von Unfreien verrichtet worden sei, ist wohl die thörichtste und lächerlichste Aufstellung, die in der modernen Zeit von ernsthaften Menschen auf dem Gebiet der Sozialökonomie zu Wege gebracht worden ist. Ueber derartige Vorstellungen des vorchristlichen Germanenthums sollten wir doch wohl endlich hinaus sein. Allein die Behauptung ist, wie aus obiger Darstellung ersichtlich, wenn man die ganze Masse der in der Provinz

São Paulo zu vollbringenden Arbeitsleistungen ins Auge faßt, gar nicht einmal thatsächlich begründet, und ist es nur für die einzelnen Fälle, in denen auf einer bestimmten Fazende an die Stelle der zu einer bestimmten Arbeitsleistung bisher verwandten Arbeitskraft der Schwarzen nunmehr die des Europäers treten soll. Weg also mit dieser hohlen Phrase, die nur der Ausdruck eines unwissenden, von einem geradezu kindischen Haß gegen jeden Großgrundbesitzerstand verblendeten liberalen Doktrinarismus ist.

Wenn nun auch die wirtschaftliche Lage der Provinz derartig günstig ist, daß die Kaffeepflanzer auch bei der veränderten Sachlage leicht bestehen können, so wird es doch nicht merkwürdig erscheinen, wenn Viele unter ihnen keine Lust mehr haben, sich in die neuen Verhältnisse einzuleben, und daher ihre Fazenden lieber verkaufen, als sie mit freien Arbeitern bewirtschaften wollen. Diese Neigung herrscht in der Provinz São Paulo nicht in dem gleichen Grade, wie etwa in Rio de Janeiro und Minas, woselbst die geringere Ertragsfähigkeit der Kaffeebäume jene Unlust noch verstärken hilft, aber vorhanden ist sie doch und hat einen Niedergang der Preise der Fazenden hervorgerufen, der zwar nicht so auffallend groß, wie in jenen beiden Provinzen, aber immerhin doch ganz erheblich ist. Einen Beweis jener Unlust liefert der Umstand, daß gerade in letzter Zeit der Absenteismus sich stärker geltend gemacht hat, als bisher. Die Fazendeiros wollen eben nicht erst versuchen, sich an die Wirtschaft mit freien Leuten zu gewöhnen, und ziehen sich lieber jetzt schon in die Städte zurück, die Verwaltung ihrer Güter solange fremden Personen überlassend, bis sich eine gute Gelegenheit findet, die ganze Geschichte los zu werden.

Diese Lust zu verkaufen, beruht aber, wie gesagt, nur auf psychologischen Gründen; die wirtschaftliche Lage der Kaffeeplantagen und die Zukunftsaussichten des Kaffeebaues geben hierzu nicht die geringste Veranlassung. Würde man allerdings dem Glauben schenken, was Semler über die Zukunft der Kaffeekultur in Brasilien sagt (I. pag. 250 ff.), so käme man zu ganz anderen Resultaten. Aber ich glaube auf Grund meiner gewonnenen Kenntniß der Verhältnisse die Versicherung aussprechen zu können, daß auf den sämmtlichen dieses Thema behandelnden 4 Seiten kaum eine einzige Behauptung sich findet, welche den Thatsachen entspräche. Einzelne derselben habe ich an anderen Stellen widerlegt, andere werden später zu bekämpfen sein. Hier sei nur daranf hingewiesen, daß alles das, was Semler über die Arbeiterverhältnisse geschrieben hat, durch die vorausgehende, den Thatsachen durchaus entsprechende Darstellung als völlig falsch mir aufgedeckt zu sein scheint.

Auch aus der Thatsache, daß eine Anzahl Fazendeiros stark verschuldet ist — die sich übrigens in den übrigen Provinzen, insbesondere in Rio de Janeiro weit häufiger findet als in São Paulo, darf man auf die Unrentabilität der Kaffeekultur keinen Schluß ziehen, da diese Verschuldung meist in schlechter Wirtschaft und Verschwendung ihren Grund hat.

Wir haben die Technik des Kaffeebaues und die Organisation der Arbeit in demselben kennen gelernt. Um uns ein Bild von der Rentabilität desselben machen zu können, müssen wir vorher

noch mit einigen Worten auf die Organisation des Verkaufes hinweisen.

Die großen Fazendeiros verkaufen direkt an die Kommissionshäuser in Santos, seltener an die Zwischenhändler in São Paulo, welche sich, wie es scheint, allmählich nur auf Vermittelung des inländischen Konsums beschränken. Die Santenser Häuser ziehen von dem von ihnen erzielten Preise regelmäßig 3 % Provision ab. Viele der reicheren Fazendeiros sind übrigens als Theilhaber oder als Kommanditisten an jenen Geschäften betheiligt. Hat der Kaffeepreis eine steigende Tendenz, so senden diese letzteren gewöhnlich ihre Agenten ins Innere, um dort möglichst viel Kaffee aufzukaufen. In solchem Falle findet wohl auch der kleinere Produzent einmal Gelegenheit, direkt an die Kommissionshäuser zu verkaufen. Sonst ist, wer nicht mindestens 500 Arroben auf einmal wegschicken kann, auf die Zwischenhändler angewiesen. Es existiren deren in den vielen in der Provinz verstreuten kleinen Städten eine große Anzahl, die sich dadurch vortheilhaft von ihren Kollegen in den Südprovinzen auszeichnen, daß sie den Landwirt baar bezahlen, wie sich das bei einem großen Exportartikel eigentlich von selbst versteht. Einige von diesen haben auch Aufbereitungsmaschinen und kaufen dann entweder den rohen, aber schon getrockneten Kaffee fest oder sie übernehmen die Benefizirung desselben auf Rechnung der Bauern. Im ersteren Fall wird gewöhnlich für die Alqueire getrockneten Kaffees so viel bezahlt, als 10 Kilo benefizirter kosten, im zweiten Fall nimmt der Benefiziant für eine Arrobe fertigen Kaffees 200 bis 300 Reis, und für den Transport des Kaffees an die Bahn, den er dann gewöhnlich mit übernimmt, 4 Vintem (80 Reis) für den Sack von 4 Arroben.

Die Rentabilität einer Kaffeefazende hängt natürlich von den allerverschiedensten Faktoren ab, und läßt sich daher im Allgemeinen gar nicht berechnen. Im Folgendem soll der Versuch gemacht werden, für gewisse Verhältnisse einige Durchschnittswerthe aufzustellen, welche aber selbstverständlich nicht auf die Zuverlässigkeit mathematischer Formeln Anspruch erheben können.

Ich versuche es nicht, die Kosten einer neuen Anlage zu berechnen. Diese hängt in erster Linie von dem Geschick des Unternehmers und auch im Uebrigen von zu vielen Umständen ab, die sich einer allgemeinen Berechnung entziehen. Ich nehme vielmehr den Fall an, daß Jemand eine vollständig eingerichtete Fazende erworben hat, mit tragbaren Kaffeebäumen, den nöthigen Gebäulichkeiten, lebendem und todtem Inventar und kompleter Aufbereitungsmaschinerie. Während man sonst d. h. bei unkultivirtem Lande den Preis des Landes nach Alqueiren (500 Quadratbrassen gleich ungefähr 10 preußische Morgen) berechnet, und diese dann im Durchschnitt 100 Milreis für gewöhnliches Kaffeeland, 200 bis 300 Milreis für frostgeschützte terra roxa legitima, 50 Milreis aber und weniger für nicht zum Kaffeebau taugliches Land kostet, wird der Preis eingerichteter Fazenden gewöhnlich nach der Anzahl der Kaffeebäume bestimmt. Als mittlerer Preis wird hier 1 Milreis für jeden tragbaren Baum angegeben. Ich möchte nun drei Beispiele vorführen, von denen die beiden ersten auf Durchschnittszahlen beruhen, das dritte aber auf die für eine bestimmte Gegend mir gelieferten konkreten Zahlenangaben gestützt ist.

1. Eine Fazende in dem Munzipium von Campinas und mittlerem Boden. Ein solcher bringt durchschnittlich einen Ertrag von 6000 Arroben (à 15 kg) auf 1 000 000 Bäume oder 900 gr auf den Baum. Als mittleren Preis des Kaffees können wir den Durchschnittswerth der der letzten 5 statistisch bearbeiteten Betriebsjahre annehmen. Es ist dies 6 Milreis für die Arrobe. Von dem thatsächlichen Eintreffen dieser Annahme hängt natürlich die Richtigkeit unserer Berechnung in erster Linie ab. Wie groß die Preisschwankungen im Kaffee namentlich in Folge einer rasenden Spekulation sich oft gestalten, ist bekannt genug. Als Hackgeld wird der gebräuchliche Satz von 50 Milreis für 1000 Bäume angenommen. Für das Pflücken soll hier, weil wir es mit ertragsarmen Bäumen zu thun haben, 400 Reis für die Alqueire (50 Liter) Rohkaffee bezahlt werden. Ich berechne das Ergebniß der Benefizirung mit 1 Arrobe für 2 Alqueiren also möglichst ungünstig für den Fazendeiro. Die durchschnittliche Eisenbahnfracht nach Santos beträgt für unsere Gegend 600 Reis für die Arrobe. Es ist dies ein Posten, der später, möglicher Weise schon in der nächsten Zeit, sicherlich ermäßigt werden wird. Für die Benefizirung rechne ich 400 Reis für die Arrobe. Es ist dies der alte in der gegenseitigen Aufrechnung bei dem alten Halbpartsystem angenommene Betrag, der für die Gegenwart noch zu hoch gegriffen erscheint. Es werden im Gruppenakkord für die Behandlung des Kaffees auf dem terreiro jetzt 200 Reis für die fertige Arrobe bezahlt. Wenn man nun erwägt, daß viele Maschinenbesitzer den fremden getrockneten Rohkaffee auch schon für 200 Reis die Arrobe aufbereiten, und daß in diesem Preise noch der Unternehmergewinn dieser Leute (und das sind wohlgemerkt meist Kaufleute, die sich auf allzu kleine Gewinne nicht einlassen) darinsteckt, so wird man mir Recht geben, wenn ich auf die gesammte Benefizirung des Kaffees 400 Reis pro Arrobe rechne. Ich glaube, daß dieser Satz so hoch ist, daß ich getrost in ihm auch noch den Transport des Kaffees zur Bahn mit einrechnen könnte. (Wie ich das auch früher in einem im Export im Auszug wiedergegebenen Vortrag im Centralverein für Handelsgeopraphie gethan habe.) Aber um so vorsichtig, wie nur irgend denkbar, vorzugehen, will ich doch noch für jenen Transport, sowie für etwaige unvorhergesehene Ausgaben 100 Reis pro Arrobe ansetzen. Auch füge ich noch außer den 3 % Kommissionsgebühren 40 Reis pro Arrobe kleinere Kosten in Santos hinzu. Den Gehalt für den Koloniedirektor und den für den Verwalter der Fazende setze ich zu 2 und 3 Conto an. Ich führe meine Berechnungen für eine Fazende von 100 000 Kaffeebäumen aus.

Von diesen Grundsätzen ausgehend können wir folgende Rentabilitätsrechnung aufstellen.

Einnahmen:

1 000 000 Bäume geben 6000 Arroben, die Arrobe erzielt 6 Milreis = 36 000 Milreis.

Ausgaben:

Hacken	5 000	Milreis,
Pflücken	4 800	„
Aufbereitung . . .	2 400	„
Latus .	12 200	Milreis.

Einnahmen: . . . . 36 000 Milreis.

Ausgaben:

Transport .	12 200	Milreis,	
Fracht zur Bahn .	600	„	
Fracht auf der Bahn	3 600	„	
Verwaltung . . .	5 000	„	
Kosten in Santos .	240	„	
3 % Kommission . .	1 080	„	
Summa .	22 720	Milreis.	22 720 Milreis.
		Reingewinn	13 280 Milreis.

einem Ankaufspreis von 100 000 Milreis ergäbe das eine von 13,28 % bei einem unter günstigen Umständen vielleicht ɔlenden Preis von 75 000 Milreis eine solche von 17,7 %.

azende mit gutem Boden (terra roxa), welcher einen Ertag Kilo per Baum, also eine Ernte von 10 000 Arroben von äumen bedingt. Als Gegend, in der diese Fazende liegen soll, r uns das Munizipium von Piraſſununga, von welchem die chschnittlich 900 Reis für die Arrobe beträgt. Der Pflücklohn ier, des größeren Ertrages halber, auf nur 320 Reis für die

Einnahmen:

10 000 Arroben . . . . . = 60 000 Milreis.

Ausgaben:

Hacken	5 000	Milreis,	
Pflücken	6 400	„	
Aufbereitung . . .	4 000	„	
Fracht zur Bahn .	1 000	„	
Fracht auf der Bahn	9 000	„	
Verwaltung . . .	5 000	„	
3 % Kommission . .	1 800	„	
Kosten in Santos .	400	„	
Summa .	32 600	Milreis.	32 600 Milreis.
		Reingewinn	27 400 Milreis.

nen wir an, daß eine Fazende von der hier angenommenen eit für 100 000 Milreis erhältlich ist, so hätten wir eine Ver- n 27,4 %. Aber selbst wenn eine solche mit 150 000 Milreis den müßte, so ergäbe das noch immer eine Verzinsung von 18 %.

azende mit vorzüglichem Boden im Munizipium Ribeirão ra roxa der ersten Qualität, wie solche außer in diesem nur vei andern Munizipien der Provinz angetroffen werden soll. von Eigenthümern dortiger Fazenden versichert worden, daß äume jährlich durchschnittlich 3 bis 3½ Kilo per Baum tragen. mich nur an die geringste dieser Angaben und nehme daher ag von 20 000 Arroben auf 100 000 Bäume. Als Pflücklohn des hohen Ertrages halber, nur die Summe von 240 Reis lqueire bezahlt. Die Fracht nach Santos beträgt von der ibeirão preto 1,100 Milreis für die Arrobe.

Einnahmen:

20 000 Arroben	= 120 000 Milreis.	

Ausgaben:

Hacken	5 000 Milreis,	
Pflücken	9 600 „	
Fracht zur Bahn .	2 000 „	
Fracht auf der Bahn	22 000 „	
Aufbereitung . . .	8 000 „	
Verwaltung . . .	5 000 „	
Kosten in Santos .	800 „	
3 % Kommission .	3 600 „	
Summa .	56 000 Milreis.	56 000 Milreis.
	Reingewinn	64 000 Milreis.

Nehmen wir für eine derartige Fazende einen Preis von 200 000 Milreis an, so erhielten wir die enorme Verzinsung von 32 %. Aber selbst wenn, was hier wohl anzunehmen ist, man Ausnahmepreise zahlen müßte, würde die Rentabilität noch eine große sein. Denn bei einem Preise von 250 000 Milreis beträgt die Verzinsung noch 25,6 und bei einem solchen von 300 000 Milreis immer noch 21,3 %.

Doch will ich hier scharf betonen, daß solche Fazenden, wie die zuletzt besprochene, nur äußerst selten anzutreffen sind. Bäume allerdings, die mehrere Kilo Kaffee hervorbringen, kommen oft genug vor; allein nur selten geschieht es, daß eine große Fazende durchgehends Bäume von solcher Qualität hat, und daß der Ertrag derselben auch Jahr für Jahr und zwar auf Jahrzehnte hinaus ein so reichlicher ist, daß auch im Durchschnitt einer langen Reihe von Jahren so große Ernten erzielt werden, wie sie hier angenommen worden sind.

Im allgemeinen wird man mit einem Ertrage zu rechnen haben, wie er bei der ersten Fazende angenommen worden. Man muß sich aber natürlich darauf gefaßt machen, wenn man schlecht eingekauft hat, sich mit einem noch geringeren Ertrage begnügen zu müssen.

Kurz vor Vollendung meiner Schrift fiel mir folgendes Werk in die Hände: Le Brésil et Java. Rapport sur la culture du café en Amerique, Asie et Afrique, présenté a. s. E. le ministre des colonies par C. F. van Delden Laërne.

Es ist dieses Werk die Frucht einer Explorationsreise, welche der Verfasser im Auftrage der niederländischen Regierung nach Brasilien vom 2. September 1883 bis zum 6. April 1884 unternommen hat, um dort die natürlichen und wirtschaftlichen Bedingungen der Kaffeekultur im Interesse der Förderung des niederländischen Kaffeebaus in Java zu studiren. Als Abgesandter der Regierung und ausgerüstet mit einer Fülle von Empfehlungsschreiben war es ihm möglich, eine große Menge von Thatsachen in Erfahrung zu bringen, deren Kenntnißnahme mir nicht zugänglich war. Da der Verfasser ferner nicht nur die Provinz São Paulo, sondern auch die Provinzen Rio de Janeiro und Minas Geraes bereist hat, und namentlich in der Provinz Rio de Janeiro sehr eingehende Studien über die Kaffeekultur zu machen Gelegenheit hatte, so hat derselbe in technischer und statistischer Hinsicht ein weit größeres

Material zu sammeln vermocht, als es mir bei meinen bes Mitteln, meiner engeren Aufgabe und meinem Mangel an Empf möglich war.

Der ihm gestellten Aufgabe gemäß findet sich dagegen i im übrigen überaus fleißigen Werk nichts über die anderweitig schaftsverhältnisse der von ihm bereisten Provinzen und über die Zustände, insbesondere der landwirtschaftlichen Arbeiter daselbs die Kolonisationsfrage ist nur oberflächlich gestreift, dagegen fi über die Sklavenarbeit manche werthvollen Angaben und treff merkungen, unter welcher ich seine durchaus eingetroffene Vorher vorheben möchte, daß die Sklaven auch nach der Emanzipation arbeiten aufhören würden.

Bezüglich der Rentabilität der Kaffeekultur hat er name der Provinz Rio de Janeiro sich eingehendere Angaben machen Ihnen zufolge berechnet er die Verzinsung des Kapitals nach der schnitt von 9 Fazenden auf $19_{,16}$ %. Die Rentabilität der Fazenden wird berechnet auf $12_{,25}$, $16_{,76}$, $16_{,96}$, $18_{,667}$, $20_{,6}$ $21_{,531}$, $22_{,216}$, $28_{,641}$ %.

Bedenkt man nun, daß der Boden in der Provinz Rio de anerkannter Maßen bedeutend schlechter ist, als in São Paulo, man die von mir aufgestellten Berechnungen nicht für übertrieben geneigt sein.

Eine ausführliche Rentabilitätsberechnung findet sich eine Fazende in der Provinz São Paulo. Leider ist dieselbe Grundlagen zu wenig exakt, als daß sie mit den meinigen direkt gleich gestellt werden könnte. So ist beispielsweise bei jener Be nicht die Anzahl der Bäume und der durchschnittliche Ertrag angegeben, und die Angaben, welche an anderer Stelle hierüber sind, lassen sich mit den Annahmen der Rentabilitätsberechnung Einklang bringen. Es scheint, daß als jährliche Durchschnittsp 1 Kilo für den Baum angenommen ist. Diese Annahme würde ungefähr mit meinem ersten Beispiel decken, und es stimmt mit d auch insofern überein, als hier eine Verzinsung von $13_{,5}$ % gerechnet wird, und ich eine solche von $13_{,28}$ % berechne.

Zu hoch sind nach den jetzigen Verhältnissen gemessen, u den mir von anderen Seiten darüber gemachten Angaben, die K die Aufbereitung angesetzt. Ebenso sind die Frachtspesen in der wart billiger geworden, als sie in jener Zeit waren. Macht m gemäß die entsprechenden Abzüge in dem Ausgabenkonto, so wi die Verzinsung noch höher stellen, als ich sie angenommen habe.

Im übrigen habe ich wenig gefunden, was mit meinen in Widerspruch stände. Die von ihm angegebene Pflanzmethod wie eine Kaffeepflanze zu einem Stock stehen zu lassen, schei meinen Beobachtungen und Erkundigungen in der Provinz Sã wenig oder gar nicht vorzukommen und lediglich auf die Pro de Janeiro beschränkt zu sein.

Zum Schluß gebe ich noch die Kaffee-Ausfuhrziffern de 5 Betriebsjahre, wie ich sie in dem offiziellen statistischen Werk: vincia de São Paulo vom Jahre 1888 gefunden habe.

I. Direkte überseeische Ausfuhr in Tonnen von 1000 Kilo:

1882/83	1883/84	1884/85	1885/86	1886/87
114 780	106 036	119 096	99 616	150 008.

II. Ausfuhr mittelst Küstenschifffahrt in Tonnen:

613	986	561	792	3 169.

III. Summe der gesammten Ausfuhr:

115 393	107 022	119 657	100 408	153 177.

Man wird bemerken, daß hier ein regelmäßiges Schwanken innerhalb zweier Betriebsjahre stattfindet, daß aber die Jahre mit höherer Ausfuhr eine stetig steigende Tendenz aufweisen. Die Ursache der ersten Erscheinung liegt in der Thatsache, daß mit merkwürdiger Regelmäßigkeit auf ein Jahr mit reichem Ertrage der Kaffeebäume ein solches mit geringem folgt, und der Unterschied so groß ist, daß selbst eine in dem zweiten, schlechteren Jahre erfolgte größere Ausdehnung der ganzen Kultur denselben niemals ausgleichen kann. Auch von den beiden in obiger Tabelle noch fehlenden Ernten ist die des Jahres 1887 eine schlechte, die des Jahres 1888 eine gute gewesen, die allerdings durch die plötzliche Aufhebung der Sklaverei, durch die damit eingetretene Unterbrechung der Arbeiten und durch die in Folge jener Verzögerung bis in die in diesem Jahre sehr regenreiche Zeit von Ende September und Anfang Oktober eingetretene Verlängerung der Erntearbeiten in hohem Grade gelitten hat.

Die Werthe der direkten überseeischen Ausfuhr sind in Contos à 1000 Milreis folgende:

1882/83	1883/84	1884/85	1885/86	1886/87
34 114	46 140	47 103	35 719	74 112.

Darnach erreichte in diesen Betriebsjahren das Kilo einen Preis von

0,384	0,435	0,395	0,358	0,494 Milreis

oder die Arrobe

5,760	6,525	5,925	5,370	7,410 Milreis,

und im Durchschnitt der 5 Jahre 6,198 Milreis.

Die Werthe der Ausfuhr nach brasilianischen Küstenplätzen betrugen in Contos:

$170_{,1}$ $477_{,6}$ $211_{,5}$ $36_{,5}$ $146_{,1}$.

Demnach stand in diesem Jahre der Preis des Kilo für den so verkauften Kaffee:

0,277	0,484	0,377	0,461	0,461 Milreis,

oder im Durchschnitt der 5 Jahre 0,412, was einen dem Durchschnittswerth der überseeischen Ausfuhr nahezu gleichkommenden Durchschnittspreis von 6,180 Milreis für die Arrobe ergiebt.

Der Durchschnittswerth der letzten 10 Jahre (soweit sie statistisch bearbeitet sind, 1877/78 bis 1886/87), war ein bedeutend höherer. Die gesammte überseeische Ausfuhr dieses Jahrzehnts belief sich auf 814 000 t im Werthe von 389 000 Contos. Danach betrug der Durchschnittswerth eines Kilo 0,477 Mil. und der einer Arrobe 7,155 Mil. Im Jahre

1888 hielt sich der Preis jedoch stets noch über diesen zehnjährigen Durchschnittswerth. Bei den oben gegebenen Rentabilitätsberechnungen habe ich mich jedoch vorsichtiger Weise an den geringeren Durchschnittswerth der letzten 5 Jahre gehalten. Noch sei übrigens bemerkt, daß die Ausfuhr aus dem Hafen von Santos bei weitem nicht die Ausfuhr der ganzen Provinz repräsentirt, da ein großer Theil derselben, nämlich die Produktion des gesammten sogenannten Nordens der Provinz, d. h. des von der Rio—São Paulo-Eisenbahn durchschnittenen Gebietes, über den Hafen von Rio de Janeiro ausgeführt wird.

B. Die übrigen Kulturen.

1. Das Zuckerrohr. El-rei café ist nicht von Anfang an der Herrscher in der Provinz São Paulo gewesen. Vor ihm war es das Zuckerrohr, dessen Anbau die größte Verbreitung in der Provinz genoß. Wie auffallend sich in dieser Beziehung die Verhältnisse geändert haben, zeigt auf's schlagendste eine Gegenüberstellung der Ausfuhrziffern des Jahres 1825 und des Betriebsjahres 1886/87, die ich beide dem oben genannten statistischen Werk Provincia de São Paulo entnehmen. Im Jahre 1825 hatte die Ausfuhr des Zuckers einen Werth von 623 Conto, die des Zuckerrohrbranntweins einen solchen von 13 Conto und die des Kaffees einen solchen von 250 Conto. Da der Werth der Gesammtausfuhr aus der Provinz sich auf 1288 Conto belief, so repräsentirten die Produkte des Zuckerrohrs hiervon 49,5 %, der Kaffee aber nur 19,9 %. Während also jene die Hälfte aller Ausfuhrartikel ausmachten, nahm der Kaffee nur $^2/_5$ derselben für sich in Anspruch. Im Jahre 1886/87 hatte die gesammte überseeische Ausfuhr einen Werth von 74 199,7 Conto und die des Kaffees einen solchen von 74 112,8 Conto, das will sagen 99,98 % der gesammten überseeischen Ausfuhr wurden vom Kaffee geliefert. Zucker und Zuckerrohrbranntwein wurden 1887/88 gar nicht ausgeführt. Auch die Ausfuhr von Zucker mittelst Küstenschifffahrt fehlt in den Betriebsjahren 1882/83, 1885/86 und 1886/87, während für 1883/84 eine solche von 1200, für 1884/85 eine solche von 11 808 kg verzeichnet ist. Dagegen weisen die Ziffern für die Einfuhr aus brasilianischen Häfen in allen 5 Jahren Importe von Zuckerrohrprodukten nach, die für den Zuckerrohrbranntwein dem Umfange und dem Werthe nach eine fallende Tendenz, für den Zucker dagegen dem Umfange nach eine schwankende aber dem Werthe nach eine steigende Tendenz aufweisen. Im Betriebsjahr 1886/87 werthete die Einfuhr des Zuckers auf 2077,4 Conto, die des Branntweins auf 19,4 Conto. Da der Werth der gesammten durch die Küstenschifffahrt besorgten Einfuhr in diesem Jahr auf 6944,8 Conto sich bezifferte, so hatten die Produkte des Zuckerrohrs daran einen Antheil von 30%. Gleichwohl ist die Einfuhr Anfang der siebenziger Jahre noch stärker gewesen; sie belief sich 1872 auf 18 000 Tonnen, während sie 1886/87 nur 12 900 und in den vier vorhergehenden Jahren 14 800, 16 700, 11 300, 5200 Tonnen betrug.

Trotz dieser Einfuhren ist aber die Produktion von Zucker und Zuckerschnaps in der Provinz eine beträchtliche, da der Konsum von Zucker in Folge des überreichlichen Genusses von stark gesüßtem Kaffee und in Folge der

Vorliebe der Brasilianer für sogenannte doces (Süßigkeiten, in der Hauptsache stark gezuckerte Früchte in der verschiedensten Art zubereitet) in der Provinz selbst ein sehr lebhafter ist. Den Umfang der Produktion anzugeben, ist bei dem Zustande der brasilianischen Statistik äußerst schwer. Wie unzuverlässig die offiziellen Zahlen in dieser Beziehung sind, beweist aufs deutlichste der Umstand, daß in der schon mehrfach angeführten Statistik der Provinz São Paulo die Produktion im allgemeinen Theile des Werks auf 6000 Tonnen angegeben, während eine Zusammenzählung der bei den einzelnen Munizipien verzeichneten Produktionsziffern die Summe von 8000 Tonnen ergiebt, obwohl bei weitem nicht in der Beschreibung aller rohrbauenden Munizipien solche Produktionsziffern zu finden sind, vielmehr die Berichterstatter über die einzelnen Munizipien in vielen Fällen sich nur auf die Angabe, daß Zucker und Schnaps erzeugt werde, beschränkt haben. Eine gleiche Zusammenstellung der für die Schnapsproduktion vorhandenen Zahlen ergiebt eine jährliche Produktion von 6580 Kilolitern.

Die Hauptanbaugebiete des Zuckerrohrs sind die folgenden:

1. Das Küstenland. Auf der Strecke von Santos nach Paraty sind hervorzuheben São Sebastião mit 210, Caraguatatuba mit 270, Villa bella mit 1000 und Ubatuba mit 210 kl Schnaps jährlicher Produktion. In den mehr nach dem Innern zu sich erstreckenden südlichen Theil des Niederlandes, welches vom Ribeira de Iguape durchflossen wird, zeichnen sich besonders die Munizipien von Xiririca und Apiahy, und zwar der im Niederland gelegene Theil des letzteren durch ihren Rohranbau aus. Ersteres erzeugt jährlich 2520 kl Schnaps und 30 t Zucker, letzteres 1065 t Zucker, wovon 1050 in der Form von **rapadura**, und 324 kl Schnaps.

2. Das Hochland zwischen der Serra do mar und der Serra da Mantiqueira. Dieser Theil der Provinz, der vom Parahyba durchflossen und von der Eisenbahn São Paulo—Rio de Janeiro durchzogen wird, heißt im Volksmunde fälschlicher Weise der Norden der Provinz, während er in Wirklichkeit ihren östlichen Theil darstellt. Gleiche Verwirrung herrscht bezüglich des sogenannten Westens. Ich gebrauche hier stets die richtigen geographischen Bezeichnungen.*) Hier sind aufzuführen als Zuckerproduzent nur Lorena (500 t), als Schnaps produzirende Munizipien Areas (84 kl), Silveiras (84 kl), Lorena (120 kl), Natividade (80 kl), Bocaina (42 kl), Santa Branca (84 kl), Santa Isabel (252 kl), Patrocinio (200 kl).

3. Das zu beiden Seiten der Eisenbahnstrecke Jundiahy-Piracicaba liegende Gebiet. Hier werden erzeugt an Zucker in den Munizipien Ytú 550 t, Porto Feliz 1200 t, Monte Mor 150 t, Santa Barbara 225 t, Piracicaba 1050 t; an Schnaps in Porto Feliz 500 kl, Santa Barbara 147 kl, Capivary 84 kl, Piracicaba 84 kl.

---

*) Die Verwechselung ist einfach zu erklären. Die brasilianische Küste macht zwischen Santos und Rio eine Wendung nach Osten, während sie sonst in nordöstlicher, oft in fast nördlicher Richtung sich hinzieht. Letzterer Umstand hat die falsche Vorstellung wachgerufen, daß auch Rio um die Entfernung von São Paulo nördlicher wie diese Stadt liegt, während in Wahrheit der Unterschied nur einen halben Breitengrad, dagegen $3^1/_2$ Längengrade beträgt.

4. Von anderen, mehr verstreut liegenden Munizipien, deren Produktion in der mir vorliegenden Statistik (schätzungsweise) angegeben ist, seien hervorgehoben:

Im Norden der Provinz Cajurú (3000 t Zucker, 20 kl Schnaps), Franca (60 t Zucker), Carmo da Franca (30 t Zucker), Santa Rita do Paraiso (60 t Zucker).

Im Nordwesten: Jaboticabal (220 t Zucker), Araraquara (140 t Zucker), Belem do Descalvado (50 t Zucker), Jahú (150 t Zucker).

Im Westen: Itapetininga (30 t Zucker), Bom Successo (102 t Zucker und 42 kl Schnaps), Tijuco preto (240 t Zucker), Santa Cruz do Rio pardo (300 t Zucker).

In den näheren und weiteren Umgebungen der Hauptstadt: S. Roque (15 t Zucker), Araçariguama (57 t Zucker, 42 kl Schnaps), Paranahyba (200 kl Schnaps).

In nächster Nähe der Hauptstadt ist wegen der vorzüglichen Qualität ihres dort bereiteten Schnapses eine Freguezia (Kirchspiel) berühmt, die zugleich der lakonischen Kürze ihres Namens wegen genannt zu werden verdient, es ist die Freguezia de O.

Der Zuckerrohrbau ist ebenso wie der Anbau der Mandiocca die spezifische Kultur des brasilianischen Bauern. Er ist das in den letzten Jahren um so mehr geworden, als der brasilianische Großgrundbesitzer sich immer ausschließlicher auf die Kaffeekultur geworfen hat. Versuche, von deutschen Kolonisten die einschlägigen Arbeiten ausführen zu lassen, sind kaum gemacht worden. Gewöhnlich behauptet man, die Arbeit in der Zuckerrohrrossa sei für die Deutschen zu heiß; doch wird diese Ansicht durch die Thatsache widerlegt, daß in der Kolonie Dona Franziska, deren Niederland ganz zweifelsohne ein heißeres Klima hat, als das Hochland von São Paulo, sich zahlreiche Deutsche, ohne Nachtheil für ihre Gesundheit, der Rohrkultur gewidmet haben. Auch in der Provinz São Paulo existiren Deutsche, die diese Kultur, allerdings mit Beihülfe von Knechten, aber oft doch unter eigener Mitarbeit, seit langer Zeit betreiben. Diese haben sich auch meist von der primitiven Bearbeitungsmethode des Bodens mittelst der Hacke emanzipirt, und gebrauchen wacker den Pflug.

Ueber die Arten der Pflüge, die man in São Paulo zu den verschiedenen Arbeiten verwendet, sind mir von einem älteren ehemaligen Kolonisten und Koloniedirektor, jetzt selbstständigem Grundbesitzer folgende Angaben gemacht worden.

Zum erstmaligen Umgraben von neuem, noch nicht stubben- und wurzelreinen ehemaligem Waldland, gebraucht man den sogenannten Hackepflug, von den Brasilianern lingua de boi (Ochsenzunge) genannt, einem Pflug ohne Zech und Streichbrett, dessen Schar doppelseitig ist und in der Mitte liegt, so daß die Spitze mit dem Grindel dieselbe Richtung hat. Diese Pflüge gewähren den Vorzug, daß man sie bei Wurzeln und Stubben leichter herausheben kann, als die Pflüge mit seitlich liegendem Streichbrette. Je nachdem das Land mehr oder weniger frei ist von Stubben und Wurzeln, wird dieser Pflug mit Vorderpflug oder als Schwingpflug gefahren. In ersterem Falle ist er zwar leichter zu regieren und zieht gleichmäßigere Furchen, aber man kann mit ihm

schwerer vor Stubben ausweichen, als mit dem Schwingpflug. Ganz eiserne Hackepflüge sind, weil zu schwer, nicht beliebt. Während im Küstenlande beim erstmaligen Aufreißen von ehemaligem Urwaldsland oft eine große Anzahl von Thieren nöthig sind, werden auf dem Hochlande regelmäßig nur deren zwei vorgespannt. Von den dortigen Schmieden angefertigt, kostet solch ein Hackepflug nur 12—14 Milreis.

Zum erstmaligen Umpflügen von Weideland hat man einen schweren, von 4 Ochsen gezogenen Pflug mit stark gewundenem Streichbrett, Zech und Vorderpflug (Preis 60 Milreis) oder die Ruchadlo-Schwingpflüge, bei denen man aber oft den Zech herausnimmt, wenn sich vor demselben das lange Gras zu sehr anstaut. Bei diesen Pflügen unterscheidet man solche, bei denen Sohle und Spitze der Schar aus einem Stück sind, und solche, bei denen das nicht der Fall ist. Letztere gehen leichter und schneiden die Erde schmaler ab. (Preis 45 Milreis.)

Zum Umpflügen von schon gepflügtem Land bedient man sich gleichfalls der Ruchadlo-Schwingpflüge.

Zum Jäten und zum Ziehen von Furchen und zum Häufeln gebraucht man entweder die linguas de boi, die aber dann nur von einem Pferde gezogen werden, oder leicht gebaute Ruchadlo-Schwingpflüge ohne Zech (Preis 35 Milreis). Auf abhängigem Terrain werden, wie bei uns, die Wendepflüge verwandt, gleichgültig, ob das Land noch unumgebrochen ist oder nicht. (Preis 25—30 Milreis.)

Um die Schollen eines grobumgepflügten Landes zu zerkleinern und zuweilen auch zum Putzen des Kaffees verwendet man hin und wieder einen 5scharigen Kultivator nordamerikanischen oder englischen Ursprungs, der in São Paulo sich auf 400 Milreis stellt. Zum Umpflügen von Weideland, wozu er von mancher Seite empfohlen wurde, eignet sich derselbe aber nicht, weil die Rasenstücke sich zwischen den Scharen zu leicht festsetzen und das schwere Instrument sich zu schwer zurückziehen läßt.

Sonstige nordamerikanische Pflüge, wie solche von den nordamerikanischen Baumwollpflanzern einzuführen versucht worden sind, haben sich als zu schwer erwiesen. Auch deutsche Pflüge sind nicht beliebt, man behauptet von ihnen, daß manche Theile, wie z. B. der Grindel, zu schwach, andere wieder zu schwer und zu stark sind. Auch die deutschen Kultivatoren hält man wegen zu großer Leichtigkeit derselben für unpraktisch.

Zur Anlage einer Zuckerrohrpflanzung wird das ganze Feld einmal oder bei sehr verfilztem Boden zweimal umgebrochen und es werden sodann in einer Entfernung von 1 m Furchen gezogen, in welchen die etwa 2 Fuß langen von dem oberen zuckerarmen Theil des Rohrs geschnittenen Pflanzstücke der Länge nach entweder dicht nebeneinander oder in kurzen Zwischenräumen hineingelegt werden. Im zweiten Jahr wird die Erde an die alten Stämme etwas herangezogen, und so, falls das Rohr noch mehrere Jahre trägt, nach jeder Ernte verfahren. Die beim Abernten des Rohrs abgeschnittenen Blätter und oberen Theile müssen dann liegen gelassen werden, was nicht nur eine Düngung des Bodens involvirt, sondern auch zur Unterdrückung des Unkrauts beiträgt.

Die primitive Methode der Brasilianer unterscheidet sich von der soeben geschilderten wesentlich. Da werden in das rohe Land mit der Hacke flache Löcher gemacht und in diese die Pflanzstücke hineingelegt.

Nach der Ernte werden die Blätter-Rückstände angezündet, was aber nicht verhindert, daß die vorjährigen Stämme wieder ausschlagen. Die Anzahl der Ernten, die ohne Neupflanzung auf diese Weise erzielt werden, beträgt aber nur 2 bis 3, während man mit der anderen Methode hin und wieder 6 Mal von derselben Pflanzung ernten kann. Auch ist der Ertrag im zweiten Fall, wie natürlich, ein weit größerer.

Ein deutscher Bauer, der übrigens nicht, wie das sonst der Fall ist, durch Arbeit auf den Fazenden, sondern durch Arbeit in einer Spinnerei sich ein Anlagekapital zusammmengespart hat, hat mir folgende Angaben über die Rentabiliät der Rohrkultur und der damit verbundenen Schnapsbrennerei gemacht:

Eine Alqueire Land ($2^1/_2$ ha) giebt je nach seiner Güte und seiner Bearbeitung und je nach den Witterungsverhältnissen 16—32 Pipen Caschaß, welche zum mindesten mit 100 Milreis pro Pipe bezahlt werden.

Zur Umpflügung von einer Alqueire Land ist die Arbeit von sechs Tagen nöthig, die von einem Arbeiter mit dessen 2 Thieren verrichtet, mit 25 Milreis bezahlt wird. Zum pflanzen ist die eintägige Arbeit von 4 Mann erforderlich, für welche je ein Milreis und die Kost, letztere zu $^1/_2$ Milreis gerechnet, zu zahlen ist. Dazu kommen 6—7 Wagenladungen Pflanzstücke, deren Transport auf 15 Milreis angeschlagen wird. Ein einmaliges Jäten des Landes mit dem Pflug, was in 4 Tagen vollendet ist, kommt auf 10 Milreis zu stehen, da in diesem Fall nur mit einem Thiere (Pferd oder Maulesel) gearbeitet zu werden braucht. Das zweite Mal kann, da das Rohr mittlerweile schon sich zu sehr ausgebreitet hat, nur mit der Hacke gejätet werden. Dazu müssen 4 Mann 3 Tage lang arbeiten.

Bei der Annahme einer Ernte, die nur 20 Pipen Caschaß liefert, erfordert das Schneiden des Rohrs eine 10tägige Arbeit eines Arbeiters.

Das Aufladen und Einfahren des Rohrs nimmt 60 Wagen in Anspruch, die, mit 4 Mauleseln bespannt, 1,500 Milreis pro Wagen kosten.

Das Pressen des Rohrs in Pressen, welche aus drei liegenden eisernen Walzen bestehen und die mit Wasserkraft getrieben werden, erfordert die Arbeitskraft von 2 Männern an jedem Tage, und es wird unter diesen Umständen an jedem Tage so viel Rohr gepreßt, daß das Rohmaterial für 2 Pipen vorhanden ist. Für die Arbeit an der Presse wird täglich für den Mann 2 Milreis und die Kost bezahlt.

Das Holz zur Feuerung unter dem Destillirkolben kostet $^1/_2$ Milreis pro Pipe, eine Summe, die für das Hauen im Walde, das Herbeiholen und das Kleinhacken auszugeben ist. Dabei ist aber Voraussetzung, daß der Wald dem Bauern selbst gehört. Die Arbeit des Brennens wird auf 50 Milreis für 20 Pipen veranschlagt. Der Preis für die Alqueire Landes wird mit 10 Milreis angesetzt, und müssen die Zinsen mit 6 pCt., ebenso wie die Zinsen der Brennereianlage, die 6 Conto gekostet hat, zu den Auslagen hinzugerechnet werden. Die Ausgaben würden dann folgende Summen ergeben:

Zweimal pflügen . . .	50	Milreis
Pflanzen	15	„
Jäten mit dem Pflug .	10	„
Jäten mit der Hacke . .	18	„
Rohrschneiden	60	„
„ einfahren	90	„
„ pressen	30	„
Brennen	50	„
Holz	10	„
Zinsen	24	„
	353	Milreis

Rechnen wir dazu noch 47 Milreis Nebenausgaben, so würde die Summe der Ausgaben 400 Milreis, die der Einnahme bei einem Ertrag von 20 Pipen zum Preise von 100 Milreis dagegen 2000 Milreis, der Reingewinn von einer Alqueire Land also 1600 Milreis betragen.

Zu dem gleichen Resultat, aber auf etwas anderem Wege, kommt ein anderer Gewährsmann, der die Einnahmen aus einer Alqueire Land, bei einem Caschaßpreise von 100 Milreis pro Pipe und einem Zuckerpreise von 3,500—4 Milreis die Arrobe, auf 3200 Milreis, die Ausgaben aber auf 1600 Milreis veranschlagt.

Die hier als normal angenommenen Preise werden in der Provinz São Paulo fast stets erzielt, häufig aber gehen sie noch höher hinauf. So bezahlte man im Jahre 1888 die Pipe Caschaß dauernd mit 120 Milreis. Halten wir diesen Preisen die in den Südprovinzen üblichen gegenüber, so wird man begreifen, warum auch der Zuckerrohrbau hier ungleich rentabler ist, wie dort. In Blumenau zahlt man für eine Arrobe Zucker 1,500 Milreis und die Pipe Caschaß sinkt manchmal noch unter 40 Milreis. In Dona Franziska sind die Preise, wegen des durch die Serrastraße auf dem Hochlande erschlossenen Absatzgebietes etwas besser, erreichen aber bei weitem nicht die Höhe wie in São Paulo.

Vergleichen wir nun andererseits die obigen Rentabilitätsberechnungen mit den Erträgen aus den Kaffeepflanzungen, so erhalten wir das verblüffende Resultat, daß die ersteren weit größer sind. Auf 1 Alqueire Land rechnet man 2000 Kaffeebäume, diese geben nach unseren obigen Berechnungen, je nach der Bodengüte, einen Reinertrag von circa 270—550—1290 Milreis. Und doch wird niemand in der ganzen Provinz sich durch diese Gegenüberstellung irreführen lassen, seine Kaffeekultur etwa gegen die Rohrkultur einzutauschen. Die Erklärung dieser anscheinend höchst merkwürdigen Thatsache ist sehr einfach. Die Zuckerrohrbauer der Provinz São Paulo liefern ein Produkt, welches nur für den Konsum der Provinz bestimmt ist. Dieses Produkt erzielt einen guten Preis, weil die Provinz vermöge des von ihr erzeugten einträglichen Exportartikels, des Kaffees, und vermöge der auf diese Einnahme basirenden ungeheueren wirtschaftlichen Blüthe derselben eine äußerst konsumtionsfähige ist. Der von den Bauern fabrizirte Zucker und Schnaps ist dagegen seiner geringen Qualität wegen nicht exportfähig. Andererseits aber erfordert die Herstellung exportfähiger Rohrprodukte so kostspielige Anlagen, daß die durch die Zinsen derselben enorm vergrößerten

Produktionskosten bei dem niedrigen Preis des Zuckers auf markt diese großen Zuckerfabriken, zumal wenn sie nur ein Zuckerausbeute erzielen, wie in Brasilien, als durchaus u scheinen lassen.

Das von den brasilianischen Bauern eingehaltene V[illegible] Zuckergewinnung ist einfach genug. Das Rohr wird du[illegible] beschriebenen Pressen — an deren Stelle in entfernteren Gegenden der Provinz solche mit aufrechtstehenden, hölzernen Walzen treten — ausgepreßt, der ablaufende Saft bis zu einer dicklich flüssigen Masse in kupfernen Pfannen eingekocht, in Trögen aus ausgehöhlten Baumstämmen dick werden gelassen und sodann zum Abtropfen und Trocknen in hölzerne Kasten gebracht. Auf den Zucker wird sodann eine Schicht Lehm oder Kuhmist oder eine Mischung von beiden gebracht, was zur Folge hat, daß die oberste Schicht eine weiße, und die darauf folgende eine gelbe Färbung enthält, so daß nur die tiefer liegenden Schichten die ursprüngliche braune Färbung beibehalten. Die ersten beiden Sorten werden stets etwas theurer bezahlt.

Im Prinzip sind es die gleichen Operationen, die auch in den großen Zuckerfabriken ausgeführt werden. Es existiren deren in der Provinz 4, von denen die in Lorena eine staatliche Zinsengarantie genießt, die in Piracicaba erst rentirt, seitdem der erste Eigenthümer sie weit unter dem Anlagepreise verkauft hat, die in Capivary wohl nicht glänzende Geschäfte macht, und die in Porto feliz, wenn ich nicht irre, ihre Funktionen einstellen will. Diese Fabriken sind gewöhnlich in folgender Weise eingerichtet. Das auf Schienenwagen nach der Fabrik gebrachte Rohr wird auf einer Rolle ohne Ende in die Presse geleitet. Dieselbe besteht aus 8 Walzen, von denen immer je zwei das Rohr pressen. Beim Uebergang von der zweiten zur dritten Pressung wird das Rohr mit Dampf, beim Uebergang zur vierten Pressung mit Dampf und Wasser imprägnirt. Die Bagasse (das ausgepreßte Rohr) wird auf einer Rollenleitung ohne Ende direkt in den Feuerungsraum geführt, woselbst es zum Heizen der Dampfkessel verwandt wird. Die Guarapa, der rohe Zuckersaft, wird zunächst mit Kalk neutralisirt, sodann durch Dampfschlangen erhitzt, der nach oben tretende schmutzige Schaum wird abgenommen (um auf Caschaß verarbeitet zu werden), der Saft mittelst schwefliger Säure oder mittelst Filtration durch Knochenkohlen entfärbt und sodann in große Vacua geleitet, woselbst er bis auf einen dicklich flüssigen Dichtigkeitsgrad eingekocht wird. In offenen Bassins läßt man man ihn sodann krystallisiren, und schließlich wird die noch anhaftende Feuchtigkeit durch Centrifugen und durch Austrocknung mittelst heißer Luft in Cylindern entfernt. Der so gewonnene weiße, fein krystallisirte Zucker, dem zum Theil noch durch Mahlen eine feinere Beschaffenheit gegeben wird, ist von angenehmem Geschmack und entschieden süßer, als der staubfeine raffinirte Zucker, dessen Herstellung in dem Abschnitt über die Industrie zu beschreiben sein wird.

Das Schlimme für diese Fabriken nun ist, daß der dort gewonnene Zucker einen nicht viel höheren, ja wenn im Großen verkauft, sogar noch einen niedrigeren Preis als der gewöhnliche Bauernzucker erzielt. Letzterer gilt 3,500 bis 4 Milreis die Arrobe. Die Zuckerfabrik Piracicaba ver-

kauft nun im Einzelnen den Sack von 4 Arroben zu 14 bis 16 Milreis, also zu dem gleichen Preise, und im letzten Jahr, als sie die ganze safra (Ernte) an die Raffinerie in Campinas verkaufte, sogar nur zu 13 Mil.

Nach dem im offiziellen Relatoriro des Ackerbauministeriums 1888 enthaltenen Bericht über die Zuckerfabrik in Lorena betrug die Produktion des Betriebsjahres 1886/87 daselbst 491 700 Kilo Zucker und 57 600 Liter Schnaps, und die Einnahmen beliefen sich auf 135 357,8 Milreis. Nehmen wir nun an, daß das Liter Schnaps im Preise einem Kilo Zucker gleich käme, was ungefähr der Wahrheit entsprechen dürfte, so würde sich für die Arrobe Zucker ungefähr ein Preis von $3^3/_4$ Milreis und für die Pipe Caschaß ein solcher von 100 Milreis ergeben.

Noch ungünstigere Preise erzielten die gleichfalls unter staatlicher Zinsgarantie stehenden, in der Provinz Rio de Janeiro liegenden Fabriken von Quissaman und Bracuhy, von welchen letztere mit Diffusionsapparaten arbeitet.

Die Zahlen für Quissaman sind: Produktion 2 970 900 Kilo Zucker, 567 360 Liter Schnaps, Einnahmen 572 357,8 Milreis, also Durchschnittspreis 2,400 Milreis pro Arrobe Zucker und 64 Milreis pro Pipe Caschaß.

Die für Bracuhy sind noch ungünstiger: Produktion 64 001 Kilo Zucker, 6499 Liter Schnaps, Einnahmen 10 635,2 Milreis. Also Durchschnittspreis 2,250 Milreis pro Arrobe Zucker und 60 Milreis pro Pipe Caschaß.

Obwohl nun in Lorena die Einnahmen die Ausgaben um 3115 Milreis überstiegen, mußte doch der Staat gemäß seiner Zinsengarantieübernahme noch 28 384 Milreis an die Fabrik zahlen. Ganz genau stimmt die Rechnung übrigens nicht. Denn diese Summe addirt zu den erzielten Reineinnahmen ergiebt 31 500 Milreis, was bei dem Kapital von 500 000 Milreis, für welches die Garantie geleistet ist, nicht einem Zinsfuß von 6 %, auf welchen die Garantie lautet, sondern einem solchen von 6,3 % entspräche. Wer weiß, wer dieses Drittel Prozent geschluckt hat!

Einen Theil der Schuld an der Unrentabilität dieser großen Fabriken, wiewohl entschieden nicht den größeren, trägt auch der Umstand, daß die Ausbeute des Rohrs an Zucker eine sehr geringe ist. Das beweisen folgende Zahlen:

Die Fabrik in Lorena verarbeitete im Betriebsjahr 1886/87 im Ganzen 6679 t Rohr, von denen 628 von einem der Gesellschaft gehörigen Terrain von 101 716 □m geliefert waren (Ertrag also 61,5 t pro ha), die übrigen von umwohnenden Landwirten zum Preise von 6 Milreis per Tonne an die Gesellschaft verkauft waren. An Feuerungsmaterial wurden 31 % des Gewichts des Zuckerrohrs verbraucht.

Dieses Rohr ergab 4 259 500 Liter Saft von einer mittleren Dichtigkeit von 1,0079 (9,16° Baumé), die Ausbeute des Rohrs betrug auf 100 Kilo 6,88 Kilo Zucker oder 0,8 Liter Alkohol.

Nach den Angaben des statistischen Werkes über São Paulo hat die Zuckerfabrik von Piracicaba im letzten Jahr 10 000 t Rohr verbraucht, und daraus an Zucker und Schnaps eine Einnahme von 240 Conto erzielt. Es würde dies bei dem Preis von 13 Milreis per Sack ungefähr einer Ausbeute von 10 % entsprechen.

Vergleicht man damit die in unseren deutschen Fabrike Zuckerrübe erzielten Resultate und erwägt man, daß das einen bedeutend stärkeren Gehalt an Zucker hat als die Rübe man den Zustand, auf welchem sich die brasilianische Zucker befindet, leicht ermessen können.

2. Der Tabak. Wenn Semler die Provinz São P eine derjenigen brasilianischen Provinzen anführt, in denen der Tabak am ausgedehntesten betrieben werden soll, so ist das ein Irrthum, wie aus folgenden Zahlen hervorgeht.

Die überseeische Ausfuhr an Tabak und Tabakpräparaten betrug:

	1882/83	1883/84	1884/85	1885/86	1887/88
Kilo	1150	975	3164	16 061	4047
im Werth von Milreis	663	453	2418	11 862	4452

wobei ich übrigens auf die merkwürdige Wertherhöhung dieses Produktes im letzten Betriebsjahr aufmerksam mache.

Die ganze Ausfuhr nach brasilianischen Häfen in dem Jahrzehnt von 1877 bis 1886 hatte einen Werth von 1 856 992 Milreis, also im Durchschnitt jährlich einen solchen von 185 Conto de Reis. Im Vergleich zu den Ausfuhrwerthen anderer Provinzen — namentlich Bahia, Pernambuco und Minas Geraes sind diese Ziffern als minimal zu bezeichnen.

Daneben wird auch aus brasilianischen Häfen Tabak eingeführt. Der Werth dieses Imports betrug in den letzten 5 Jahren $29_{/2}$, $49_{/2}$, 67, $76_{/8}$, $46_{/4}$ Conto.

Die Produktion im Jahre 1886/87 betrug nach den in den einzelnen Munizipien gemachten Schätzungen gegen 2000 t. Die Hauptproduktionsgegenden und Orte sind folgende:

1. Im Westen Itapetininga 500 t. Vom Successo 14,6 t. Tijuco preto 30 t. Santa Cruz do Rio Pardo 300 t.

2. Im Nordwesten Araraquara 14 t. Belem do Descalvado 15 t. Jahú 75, Jaboticabal 84 t. S. Manoel do Paraiso 22 t.

3. Im Norden Cajurú 70 t, Carmo da Franca 60 t, Franca do Imperador 37,5 t, Mococa 21 t.

4. Ein Gebiet, das zu beiden Seiten der von São Paulo nach Sorocaba führenden Bahnlinie liegt: Campo largo 9 t, Cotia 130 t. Araçariguama 14,3 t, Piedade 15 t.

5. Im Osten Natividade 112 t, S. José da Parahytinga 300 t.

6. Im Küstengebiet Apiahy 150 t, S. Sebastião 12 t.

Bezüglich der Kultur des Tabaks ist vor allem die Thatsache erwähnenswerth, daß, während im Küstenlande der Südprovinzen die Aussaat des Tabaks im Juni oder Juli, die Auspflanzung im August oder September und die Ernte im Dezember oder Januar erfolgt, man auf dem Hochland von São Paulo erst im Oktober oder November säet, im Januar oder Februar auspflanzt und im April oder Mai erntet. Dieser Unterschied erklärt sich aus den klimatischen Verschiedenheiten beider Gebiete. Auf dem Paulistaner Hochland herrscht im Winter anhaltend trockenes Wetter, welches dem Keimen der Tabakssaat und dem ersten

Wachsthum der Pflänzchen höchst nachtheilig sein würde. Außerdem ist in dieser Zeit hier stets ein starker Frost zu fürchten, gegen den es keinerlei Schutzmittel für die jungen Pflänzchen giebt. Anders im Küstengebiet. Hier wird das im allgemeinen gleichfalls trockene Wetter doch zeitweise durch Regengüsse unterbrochen, und hier giebt es gegen etwa eintretenden Frost ein unfehlbares Schutzmittel: Sicherung des Samenbeetes gegen den Südwest, den einzigen Wind, der eine Depression der Temperatur mit sich bringt.

Eine eingehende Erforschung der Kultur und Zubereitung des Tabaks habe ich mir für die Bereisung der eigentlichen Tabakprovinzen Brasiliens wie insbesondere Bahia und Minas, falls ich eine solche zu unternehmen einmal in der Lage sein sollte, vorbehalten. Für São Paulo sei nur erwähnt, daß man hier auf einen Ertrag von 8 Arroben getrockneten Tabaks aus 1000 Pflanzen rechnet, und daß eine Arrobe derselben im Durchschnitt mit 7 Milreis bezahlt wird. Das ist ungefähr das Doppelte des Preises, der in den Südprovinzen den deutschen Kolonisten bezahlt wird, wobei noch der bemerkenswerthe Unterschied sich geltend macht, daß die Kaufleute in der Provinz São Paulo baar Geld geben, die in den Südprovinzen den Verkäufer dagegen mit Waaren abfinden, an welchen wiederum bloß 100 % zu verdienen, den Kaufleuten oft noch als ein schlechtes Geschäft gilt.

IV. Die Baumwolle. Wie in so vielen anderen Tropengebieten hat auch in Brasilien der zwischen den Nord- und Südstaaten der nordamerikanischen Union geführte Krieg und die dadurch in den letzteren eingetretene vollständige Stockung der Baumwollenproduktion einen ungeheuren Aufschwung derselben während der Kriegszeit hervorgerufen. Ganz besonders betheiligte sich an dieser Produktionsänderung die Provinz São Paulo, wohin eine Anzahl Pflanzer der Südstaaten diese Kultur und mit ihr auch die Spielart der Upland-Staude einführten. Dazumal stieg der Preis für eine Arrobe Baumwolle auf 30 Milreis, was eine derartige Ausdehnung dieser Kultur in der Provinz zur Folge hatte, daß im Jahrzehnt 1867—1876 durchschnittlich jährlich 7 bis 8000 Tonnen Wolle ausgeführt wurden. Jetzt, wo die Arrobe Baumwolle im unentkörnten Zustand 2 Milreis, im entkörnten 7 bis 7½ Milreis kostet, ist die Ausfuhr fast verschwunden, und der Anbau beschränkt sich fast ausschließlich auf die Lieferung des Rohstoffs für die in der Provinz befindlichen 12 Textilfabriken.*)

Die Zoll-Tabellen der letzten 5 Jahre weisen folgende Zahlen auf:

	1882/83	1883/84	1884/85	1885/86	1886/87
Ueberseeische Ausfuhr					
Tonnen	0	6,914	39,263	12,040	0
Werth Conto . . .	—	3,595	19,829	5,056	—

Der Preis des Kilo entkörnter Baumwolle hielt sich demgemäß in den ersten beiden der angeführten Betriebsjahre auf ½ Milreis, sank aber 1885/86 auf 416 Reis.

*) So glaube ich, sind die Fabriken, welche Spinnerei und Weberei zusammen betreiben, am besten zu bezeichnen; brasilianisch heißen sie fabrica de tecidos.

Leider sind in den Zolltabellen rohe Baumwolle, Garn und Gewebe stets zusammengefaßt, so daß hier nur die Kenntniß der wirklichen Verhältnisse eine Specifikation liefern kann. Soweit ich dieselben nur übersehen kann, bezieht sich die inländische Ausfuhr (mittelst Küstenschifffahrt) in der Hauptsache nur auf Gewebe, und die überseeische Einfuhr nur auf Gewebe und Garne, die inländische Einfuhr dagegen ebenso wie die überseeische Ausfuhr nur auf rohe Baumwolle. Die Tabellen für die inländische Einfuhr weisen nachstehende Ziffern auf:

Einfuhr	Tonnen	216,3	395,7	90	0	205,1
Werth	Milreis	51,1	79,1	23,1	0	148,7.

Der Preis des Kilo eingeführter Baumwolle — welche namentlich aus Pernambuco kommt — war demgemäß in den ersten drei Jahren bedeutend geringer, als der der ausgeführten. Er betrug: 231, 200, 256 Reis per Kilo. Nur im letzten Jahre, in welchem gerade der Preis der ausgeführten Baumwolle gegen die Vorjahre sank, stieg er bei der eingeführten zur Höhe von 725 Reis per Kilo. Solchen kaum zu erklärenden Gegensätzen gegenüber dürfte man wohl berechtigt sein, an der Zuverlässigkeit der auf dem Zollamt und der für dasselbe oder von demselben gemachten Angaben zu zweifeln.

Die gegenwärtige Produktion an Baumwolle wird auf Grund der Produktionsmenge der 12 Textilfabriken von dem offiziellen statistischen Verkauf auf 8 bis 9000 Tonnen geschätzt. Die in den einzelnen Munizipien angegebenen Schätzungszahlen liefern nur eine Totalsumme von gegen 6000 t. Doch sind allerdings für einige wichtige Baumwolldistrikte, z. B. für das Munizipium Sorocaba, keine bestimmten Zahlen angegeben.

Die Produktionsgebiete gruppiren sich größtentheils um die in verschiedenen Orten errichteten 12 Textilfabriken. Zu dem Gebiet, zu welchem die 4 Fabriken von Itú, die von Santa Barbara und die von Sorocaba und Tatuhy liegen, gehören folgende Municipien:

Itú 200 t, Araçariguama 115 t, S. Roque 15 t, Sorocaba ? Piedade 45 t, Porto feliz 450 t, Campo largo 750 t, Tatuhy 2500 t, Faxina 150 t, Sarapuhy und Guarehy 140 t, Itapetininga 940 t.

Eine größere Produktion findet ferner in dem Munizipium von S. Luiz de Parahytinga statt, woselbst an die Fabrik von S. Antonio jährlich durchschnittlich 450 t geliefert werden.

Im Norden der Provinz findet sich gleichfalls Baumwollenbau, obwohl dort eine Fabrik noch nicht errichtet ist. Es produziren die Munizipien von Jaboticabal 70 t, Cajurú 42 t, Carmo da Franca 15 t im jährlichen Durchschnitt.

Die Baumwollenkultur wird von den Brasilianern vielfach noch ohne Beihülfe des Pfluges getrieben; manche derselben sind sogar von der Pflugkultur wieder zur altgewohnten Hackkultur zurückgekehrt. Der Grund hiervon ist vielleicht in nichts anderem zu suchen, als in der nationalen Vorliebe für die Hacke, die sich besonders dann immer wieder von neuem geltend macht, wenn ein mehrere Jahre der Bodenerholung halber unbebautes und darum wieder stark mit Bäumchen bewachsenes Stück Land von neuem dem Pfluge zugänglich gemacht werden soll. Ein-

sichtige Landwirte, insbesondere die deutschen Bauern, soweit sie sich mit dem Baumwollenbau befassen, sind jedoch von dem Nutzen, den der Pflug an Zeitersparniß und Bodenlockerung gewährt, zu sehr überzeugt, als daß sie dem nationalen Schlendrian huldigen wollten. Dieselben pflügen das Land dann einmal durch und ziehen mit dem Pflug dann hinterher Saatfurchen. In diese werden die Samen dünn gesäet und mit einem Rechen flach bedeckt. Nachdem sie aufgegangen, werden so viel Pflänzchen herausgezogen, daß alle 2 Fuß eine und zuweilen 2 Stauden stehen bleiben. Letztere Praxis ist entschieden verwerflich und wird auch von den Nordamerikanern, die in São Paulo die Baumwollenkultur pflegen, niemals befolgt. Die Baumwollenstauden breiten sich zu stark nach allen Seiten aus, als daß sie in unmittelbarer Nähe einen Rivalen dulden könnten.

Wie überall in den Tropen, macht auch bei dieser Kultur die Entfernung des Unkrauts am meisten Arbeit. Selbst wenn man mit dem Pflug 3—4 Mal über das Feld gefahren ist, muß man doch schließlich, wenn die Stauden zu dicht werden, noch mindestens einmal mit der Hacke das Unkraut vertilgen.

Die Zeit der Saat ist der September, die der Ernte der April. Dieser Umstand ist für die Baumwollenkultur nicht gerade günstig, da in dieser Zeit in manchen Jahren immerhin noch stärkere Niederschläge zu erwarten sind, die dem Ausreifen der Baumwolle Eintrag thun, ja manchmal sogar die Kapseln an der Staude vor erlangter Reife zum Faulen bringen.

Zum Entkörnen der Baumwolle bedienen sich die Bauern auch hier jenes primitiven Walzengeräthes, das ich in dem Kapitel über die Brasilianer am Itapocú beschrieben habe. Größere Landwirte besitzen dagegen die von den Maschinenfabriken ziemlich preiswerth gelieferten descaroçadores, und zum Zusammenpressen der entkörnten Baumwolle die nöthigen Pressen. Gegen 5 pCt. vom Ertrag besorgt ein solcher Landwirt dann manchmal das Entkörnen und Pressen auch fremder Baumwolle. In vielen Fällen liefern die Baumwollenbauern aber die Baumwolle in rohem Zustand an die Fabriken, welche dann das Entkörnungsgeschäft mit eigenen Maschinen vollziehen. Während für die entkörnte Baumwolle von den Fabriken jetzt gewöhnlich 7 Milreis per Arrobe bezahlt wird, gilt die rohe nur 2 Milreis. Bei einem solchen Preis stellt sich der Ertrag einer Alqueire Landes auf etwa 300 Milreis.

Es wäre im höchsten Grade wünschenswerth, wenn sich die Baumwollenbauern, soweit es möglich, selbst eine Entkörnungsmaschine anschafften; denn während in den Fabriken die Samenkörner nur als Brennmaterial dienen, und selbst die Aschen derselben kaum der Landwirtschaft wieder zufließen, besitzt der Bauer, der seiner Baumwolle selbst die Körner entzieht, in diesen ein ganz vorzügliches Düngemittel und es wird auch solches und zwar für die Baumwollenfelder, wie auch zur Düngung anderer Nutzgewächse, insbesondere des Kaffees, thatsächlich benutzt. Nach Semler werden einem Hektar Landes durch die Faserstoffe allein nur 5,62 kg Mineralien entzogen, durch die Samen aber ein elfmal höherer Betrag. Sind diese Zahlen richtig, so geht aus ihnen der ungeheure Werth einer Düngung mit Baumwollensamen für die Statik des Bodens deutlich hervor.

Da der Baumwollenstrauch insbesondere trockenen Boden liebt, so wird er vielfach von den Ameisen heimgesucht, die sich gerade in diesem mit Vorliebe aufhalten.

5. Der Weinstock. Neben dem Kaffeebaum hat keine andere Nutzpflanze in den letzten Jahren eine so rapide Verbreitung in der Provinz São Paulo erfahren, wie der Weinstock. Die Regierung sucht diese Bewegung mit allen ihr zu Gebote stehenden Mitteln zu unterstützen, sie läßt neue Rebensorten kommen und dieselben unter intelligente Weinbergsbesitzer vertheilen, sie hat die Stelle eines zweiten Assistenten an der unter der Leitung eines jungen deutschen Gelehrten — Dr. Dafert — stehenden agronomischen Station in Campinas mit einem deutschen Oenologen besetzt, sie hat unlängst in allen weinbautreibenden Provinzen Erhebungen über diese Kultur anstellen lassen. Die Ergebnisse derselben, welche in dem Relatorio des Ackerbauministeriums vom Jahre 1888 niedergelegt sind, sowie die im Auftrage desselben Ministeriums von dem ehemaligen Lehrer an der Ackerbauschule in Bahia, jetzigen Beamten des Ackerbauministeriums, Dr. Draenert, gleichfalls einem deutschen Gelehrten, verfaßte Schrift „Relatorio sobre a viticultra no Brazil, Rio de Janeiro 1888“ sind bei der folgenden Darstellung mehrfach benutzt worden.

Nach der Statistik der Provinz São Paulo, pag. 255, hat die Produktion von Wein im Jahre 1886 ungefähr 3000 Pipen betragen, was, die Pipe zu 500 l gerechnet, 15 000 hl ausmachen würde. Im Jahre 1887 ist die Produktion eine noch bedeutend größere gewesen. Zählt man allerdings nur die bei den einzelnen Munizipien in derselben Statistik für das Jahr 1887 angegebenen Produktionsziffern zusammen, so ergiebt sich nur die ungefähr gleiche Summe wie für 1884; allein da die in den Munizipien Sorocaba und Tieté, welche nächst dem von São Paulo die wichtigsten Anbaugebiete bilden, produzirten Mengen hierbei fehlen, so dürfte sich jene Ziffer in Wirklichkeit um ein Bedeutendes erhöhen.

Den ausgedehntesten Weinbau treibt das Munizipium der Hauptstadt selbst. Hier sollen im Jahre 1887 gegen 2500 Pipen Wein erzeugt worden sein. Es existiren hier große Fazenden, welche über 50 000 Stöcke zählen, unter diesen mehrere, welche deutsche Eigenthümer haben. Andere Weinbauern, und unter diesen finden wir wiederum mehrere Deutsche, verfügen über einen Besitz von 10 bis 30 000 Stöcke, während die Italiener, welche in den umliegenden Kolonien und Kirchspielen wohnen, mit wenigen Ausnahmen sich unterhalb der Ziffer von 10 000 Stöcken halten. Die Anzahl aller tragfähigen und noch nicht tragbaren Rebstöcke läßt sich, bei der raschen Entwickelung, die diese Kultur gerade in der Umgegend von São Paulo nimmt, für das Jahr 1888 wohl auf 300 000 Stück schätzen.

In zweiter Linie steht das Munizipium von Tieté mit ungefähr 200 000 Stöcken, von denen im Jahre 1887 nur 50 bis 60 000 tragbar waren, ein Verhältniß, welches am deutlichsten das rapide Wachsthum der Weinkultur auch in diesem Munizipium veranschaulicht. An dritter Stelle folgt das Munizipium Sorocaba mit ungefähr 160 000 Stöcken jeden Alters. Wir finden hier 4 bis 5 größere Fazenden (zu 60 000,

50 000, 16 000, 10 000, 9000 Stöcke), von denen eine einem Deutschen gehörig ist, und gegen 10 kleinere mit mehreren Tausend, einige nur mit mehreren 100 Stöcken.

Sehr unzuverlässig sind die Angaben über den Weinbau im Munizipium Cunha im Osten der Provinz, welches nach dem Bericht eines seiner Bewohner nur 50 000, nach dem eines andern aber 117 620 Stöcke aufweisen soll. Der letztere ist insofern glaubhafter, als er die Weinbergbesitzer — 46 an der Zahl — und die Anzahl ihrer Stöcke, einzeln aufzählt. Wenn er dabei nun auch die von ihnen beabsichtigten Neupflanzungen aufzählt, und daraufhin die Vermuthung ausspricht, daß im Jahre 1889 das Munizipium 328 620 Weinstöcke zählen wird, so ist derartigen Zukunftsbildern natürlich nur ein beschränkter Werth beizumessen. Auch die Weinproduktion des Jahres 1887 wird von den verschiedenen Berichterstattern verschieden hoch geschätzt; in obiger Zusammenstellung habe ich dieselbe mit 50 Pipen (250 hl) angenommen. Des ferneren wird der Weinbau in folgenden Munizipien betrieben: Mogy das Cruzes (Produktion 1887 640 hl), S. Roque (504 kl), Itatiba (400 hl), Porto feliz (80 hl), Itú (42 hl), Piedade (40 hl) S. Antonio da Allegria (6 hl). Auch in den Munizipien von Una, Itapetininga (8400 Stöcke), Tatuhy, Capivary wird der Weinbau getrieben, doch fehlen mir Angaben über die dortige Produktion.

Sehen wir nun die Lage der Weinbaugebiete auf der Karte an, so werden wir finden, daß dieselben alle, mit Ausnahme des Munizipiums Itatiba auf jener Hochebene liegen, die sich zwischen der Serra do mar einerseits und der Serra do Mantiqueira und deren Fortsetzung nach Westen hin andrerseits erstreckt. Wie schon an anderer Stelle bemerkt, ist dieser Landstrich im allgemeinen nicht sehr fruchtbar, so zwar, daß der Kaffeebaum, wenn er überhaupt hier angebaut wird, und das geschieht nur im Osten der Provinz, nur geringe Erträge liefert. Zum zweiten ist jener Landstrich in seinem südwestlichen Theil, auch abgesehen von der Unfruchtbarkeit des Bodens, durch die niedrigere Temperatur, die hier herrscht, zum Kaffeebau völlig ungeeignet. Es ist nun für die ganze wirtschaftliche Entwickelung der Provinz von immenser Bedeutung, daß man in dem Weinstock eine Pflanze gefunden hat, welcher sowohl jener für andere Kulturgewächse so wenig ertragreiche Boden der ersten Hochebene durchaus zusagt, und welche auch durch das etwas kältere Klima, das daselbst herrscht, an ihrem Gedeihen nicht gehindert wird.

Was den ersten Punkt anbetrifft, so liebt der Weinstock einen mehr sandigen als lehmigen Boden, und gerade diesen findet er hier vor. Wenn auch jene Kulturpflanze im allgemeinen einen kalkhaltigen einem kalkarmen vorzieht, so ist ein hoher Kalkgehalt zu ihrem Gedeihen doch durchaus nicht erforderlich. Während z. B. der Boden von Languedoc über 42 %, enthält der von Bordeaux in manchen Lagen noch nicht einmal 1 % kohlensauren Kalk. Die erste Hochebene von São Paulo enthält nun überall einen genügenden Prozentsatz dieses Stoffes, in einzelnen Gebieten z. B. bei Cayeras an der Bahn nach Jundiahy bei São Roque und Sorocaba ist sie sogar so reich an Kalk, daß derselbe in großem Umfange daselbst gewonnen wird. Auch die sonstigen mineralischen Bestandtheile, welche der Weinstock benöthigt, sind in genügender

Menge vorhanden, und die relative Armuth an Humus, in Verbi
mit der größeren Trockenheit des Bodens, der wir hier begegne
für dieſe Kultur eher vortheilhoft als nachtheilig. Die terra rox
gegen mit ihrem höheren Gehalt an Thonerde, Eiſenoxyd und sor
Mineralſtoffen iſt für den Weinbau nicht geeignet, weil ihre zu
Fruchtbarkeit mehr auf die Erzeugung eines ſtarken Reben- und
wuchſes als auf die Hervorbringung der Früchte günſtig einwirkt.

Was das Klima von São Paulo anbetrifft, ſo erſcheint es
recht verſtändlich, wie Draenert in der oben angeführten Brc
behaupten kann, daſſelbe eigene ſich nicht zur Hervorbringung
Weine, weil die Durchſchnittstemperatur des wärmſten Monats von
zu gering ſei, während die Durchſchnittstemperatur des kälteſten M
mit 13,8° und die durchſchnittliche Jahrestemperatur mit 17,4 °/o
bings hinreichend ſeien. Er vergleicht mit den braſilianiſchen Tempe
verhältniſſen ſtets nur die der Länder des Mittelmeeres und andere
tropiſcher Gebiete, und läßt ganz außer Augen, daß wir in u
Rheinland ein Gebiet beſitzen, welches trotz ſeiner im Vergleich z
Mittelmeerländern ſehr viel niedrigeren Temperatur einen Wein h
bringt, den man doch, ohne Gefahr zu laufen des „Chauvinismus
ziehen zu werden — ein Vorwurf, der in neuerer Zeit ja mit Vi
allen Lobrednern des Einheimiſchen an den Kopf geworfen wird -
Fug und Recht als den edelſten Wein der ganzen Erde erklären

Das alſo kann keinenfalls der Grund der geringen Qualitä
Pauliſtaner Weins ſein. Man kann im Gegentheil behaupten, de
züglich der Temperaturen mit Ausnahme von Rio Grande d
keine der braſilianiſchen Provinzen dem Weinbau ſo günſtig iſt, al
rade São Paulo. Vor dem Küſtenland der Provinzen Santa Cath
und Paraná beſitzt es den Vorzug eines ſtrengeren Winters, de
Pflanzen eine mehrmonatliche Ruhe genießen läßt, und gegenübe
Hochland von Santa Catharina und Parana und vielen Theilen von M
Geraes erfreut es ſich eines längeren und wärmeren Sommers.
Grande do Sul erſcheint allerdings noch bevorzugter, wie São P
da es neben einem ungefähr gleich kalten Winter (Durchſchnittstemp
des Juli in Rio Grande 13,3° in Pelotas 12°) einen deb
wärmeren Sommer hat. Durchſchnittstemperatur des Januar i
Grande 23,9° und in Pelotas 24,2°.) Die übrigen Provinzen
ſiliens kommen ihres zu heißen Klimas, insbeſondere der Abwe
einer vegetationsloſen Zeit halber, kaum in Betracht.

Schlimmer dagegen ſteht es für São Paulo mit den Feuchtigk
verhältniſſen Hier fällt insbeſondere ein Vergleich derſelben mit
von Rio Grande do Sul, derjenigen Provinz, die nach São Paul
ſtärkſten Weinbau treibt, ganz bedeutend zu Ungunſten São Paulos
Während hier bei 147 Regentagen die jährliche Regenmenge 1504,
beträgt, zählt Rio Grande nur 81 Regentage mit einer Niederſch
menge von 869,6 mm. Die Wahrſcheinlichkeitsziffer in der
Provinz beträgt alſo 0,40, die in der zweiten nur 0,22, d. h. wä
dort von 100 Tagen 40 Regentage ſind, trifft dies hier nur bei 2
Die durchſchnittlich jedesmal fallende Niederſchlagsmenge iſt in
Provinzen ziemlich gleich, ſie beträgt in São Paulo 10,2 mm u

Rio Grande 10,7 mm. Wichtiger aber noch ist die Vertheilung der Niederschläge auf die einzelnen Jahreszeiten. Folgende den Aufzeichnungen Draenerts entnommene Tabelle wird den Unterschied am besten veranschaulichen.

Von 100 Tagen sind Regentage im

	Winter.	Frühjahr.	Sommer.	Herbst.
In São Paulo . .	23	36	65	37
„ Rio Grande . .	26	21	18	23

Von sämmtlichen Regentagen entfallen demnach Prozente auf die vier Jahreszeiten:

In São Paulo . .	9	16,9	54,6	19,5
„ Rio Grande . .	30	27	19,5	23,5

Während also in Rio Grande nur $^1/_5$, entfallen in São Paulo mehr wie die Hälfte sämmtlicher Regentage auf den Sommer, dergestalt, daß dort von 10 Tagen noch nicht 2, hier von 10 Tagen dagegen 6 bis 7 regnerisch sind. Da nun aber die bisher angebauten Rebsorten gerade im Sommer (Januar und Februar) zur Reife gelangen, die Traube aber, soll sie von guter Qualität, insbesondere zuckerreich werden, unbedingt in der Reifezeit der Trockenheit bedarf, so liegen in dieser Beziehung die Verhältnisse für Rio Grande ungleich günstiger, wie für São Paulo. Dagegen hat dieses wiederum den Vorzug eines etwas trockenen Winters vor São Paulo voraus, welches den Winterschlaf der Reben begünstigt, und dieselben zu neuem Leben erst in einer Zeit erwachen läßt, in der der Eintritt von Frost kaum mehr zu fürchten ist.

Was nun die Kultur des Weinstocks betrifft, so ist zunächst hervorzuheben, daß, während in dem schlechten Moorboden der ersten Hochebene von Paraná die Kolonisten gezwungen sind Gräben zu ziehen, diese mit allerhand Dungstoffen zu füllen und dann erst die Reben anzupflanzen, das in der Provinz São Paulo in den meisten Fällen nicht nöthig ist. Nur ian einzelnen Stellen, besonders in São Bernardo, einer Regierungskolonie n der Nähe der Hauptstadt, wird ein ähnliches Verfahren beobachtet. Sonst gräbt man höchstens etwas größere Löcher — etwa $^1/_2$ m im Geviert und ebenso tief — gewöhnlich aber begnügt man sich mit einem zur Aufnahme der Stecklinge gerade hinreichenden Hackloch. Das erstere Verfahren ist aber entschieden vorzuziehen, weil dann der Steckling leichter seine Wurzeln in die Erde treiben kann, und weil man auch sicher ist, daß derselbe dabei auf keinen Widerstand stößt. Letzteres ist insbesondere dort zu fürchten, wo auch auf der oberen Schicht des Bodens sich Steine vorfinden, und gerade diese terra de pedregulho wird ebenso wie in Europa von dem Weinbauer am meisten geschätzt. Gleich wie den Kaffeebaum pflanzt man auch den Weinstock mit Vorliebe auf Hügeln, doch ist das Motiv hierfür ein anderes. Während man den Kaffeebaum durch die höhere Lage vor dem Frost schützen will, will man dem Weinstock einerseits durch die Anpflanzung auf geneigten Flächen einer stärkeren Sonnenwirkung aussetzen, andererseits ihn vor einem zu lebhaften Wachsthum schützen, welches in den feuchten, humosen Niederungen mehr zu fürchten ist, als auf den trockenen Berglehnen.

An Düngung des Weinstocks hat man bisher kaum gedacht. Vereinzelt führt man ihm wohl Kalk oder Knochen zu, letztere aber gewöhnlich in einem Zustande, der die Aufnahme des löslichen phosphorsauren Kalkes seitens der Pflanzen, für die nächsten Jahre wenigstens, fast ganz ausschließt. Wenn sich übrigens bis jetzt ein Bedürfniß nach Düngung nicht gezeigt hat, so möge man doch immerhin bedenken, daß die Weinkultur noch jung in São Paulo ist, daß aber der Boden der ersten Hochebene auf die Dauer ein derartiges fortdauerndes Entziehen von Nährstoffen ohne den geringsten Ersatz nicht wird ertragen können, insbesondere, da er nicht wie die terra roxa ursprünglicher, sondern sekundärer Natur und daher auch bei weitem nicht so tiefgründig ist, wie jener.

Auch in São Paulo wird der Wein nicht in Laubengängen, sondern an Gerüsten gezogen, bei denen Bäume des Waldes oder der Capoeira als Ständer und das wildwachsende Taquara, besonders aber die in dieser Provinz in großer Ausdehnung gezogenen indischen Bambusrohre als Querstäbe dienen. Die Weinberge sind ebenso wie die Kaffeeberge in große durch Wege von einander geschiedene Quadrate getheilt. Zu den an den Wegen stehenden Ständern wählt man nun gewöhnlich starke und dauerhafte Hölzer — in der Nähe von São Paulo mit Vorliebe Cambará — weil diese der ganzen Reihe Halt geben müssen. Von solchen kostet das Stück bei São Paulo $^1/_2$ Milreis, während man für die sonstigen Ständer 1—2 Milreis pro Dutzend bezahlt. Die Befestigung der Querstäbe an die Ständer, sowie die der Reben an die Querstäbe, geschieht entweder mittelst Cipo, soweit der Urwald noch dies Schlinggewächs liefert, oder aber mit Bindfaden. Des Vortheils, den die Provinz Paraná aus ihrem Getreidebau zieht, indem dieser ihr die Strohseile für ihre Weinpflanzungen liefert, muß São Paulo bis jetzt noch entrathen, obwohl gerade die erste Hochebene auch dieser Provinz ganz zweifelsohne sich zum Getreidebau eignet. Das Beschneiden der Reben geschieht im Frühjahr, gewöhnlich schon im August; wo Cipo zum Binden verwandt wird, muß derselbe bei dieser Gelegenheit alljährlich erneuert werden. Ebenso erfordern die Bambusstäbe alle 3 — 4 Jahre eine Erneuerung. Die Pflanzweite betrug früher 8 palmen (176 cm) nach jeder Richtung hin; wie in so vielen anderen Kulturen ist man aber auch hier allmählich zu weiterer Pflanzung übergegangen, und setzt die Stöcke jetzt meist 2 m nach jeder Richtung hin auseinander.

Die Reinigung des Weinberges von Unkraut erfolgt meist nur 3 Mal im Jahre, da der geringeren Fruchtbarkeit des Bodens halber dasselbe nicht ebenso üppig wuchert wie in den Kaffeebergen. Nichtsdestoweniger giebt es Weinbergbesitzer, welche auf ein 4- oder 5maliges Jäten halten.

Der Umstand, daß die Ernte der Trauben in den Sommer fällt, hat außer dem Uebelstand der Beeinträchtigung der Qualität durch die starken Regengüsse noch den weiteren im Gefolge, daß die Gährung des Saftes in höchst stürmischer Weise verläuft, ein Umstand, der natürlich auch auf die Qualität des Weines von höchst ungünstigem Einfluß ist. Die erste Gährung ist gewöhnlich nach 3 Tagen vollendet, hin und wieder läßt man den Most noch 1 — 2 Tage länger in den Gährbottichen liegen, doch wird dieses Verfahren getadelt, weil sich auf diese Weise zu

leicht die Oxydation des Alkohols zu Essig vollziehen kann. Die Aufstellung des Traubensaftes zur Gährung erfolgt nach Zerquetschung derselben in Keltern einfachster Konstruktion, die die Tagesarbeit von 2 Männern für je eine Pipe Wein erfordern, und nachdem in den meisten Fällen ein Theil des abgelaufenen Saftes dem Gemisch von Saft, Beerenhüllen und halb zerquetschten Beeren entzogen ist, aus welchem das Material für die eigentliche Weinbereitung besteht. Der Grund für diese Prozedur liegt in dem Geschmack der Konsumenten, die durchaus einen möglichst dunklen Wein verlangen. Der abgenommene klare Saft wird entweder zur Bereitung eines weißen Weines oder zur Essigfabrikation verwandt.

Aus den Gährbottichen wird der Wein auf Fässer zur Nachgährung gebracht, welche meist 50—60 Tage, hin und wieder wohl auch länger dauert. Erst aus diesen wird er dann auf Flaschen gezogen oder in gut verschlossene Fässer zur Aufbewahrung gefüllt, ein Verfahren, das wohl aber nur bei den größeren Besitzern, und auch da nicht immer, innegehalten wird. Allgemein aber ist der Zusatz von Alkohol zu dem Wein, da er bei dem geringen Prozentsatz an solchem — er soll oft nur 2 pCt. erreichen — absolut nicht haltbar ist. Das Minimum des Zusatzes beträgt 5—6 pCt. auf die Pipe, derselbe wird aber oft genug überschritten. Wird zu demselben Traubenschnaps oder wenigstens reiner Sprit genommen, so hat das für den Geschmack des Weines und seine Gesundheitszuträglichkeit noch immer nicht die üble Wirkung, als wenn Caschaß dazu verwandt wird, was aber in den weitaus meisten Fällen wohl zu geschehen pflegt. Ein besseres Verfahren ist es jedenfalls, wenn dem Most Zucker zugesetzt wird; es geschieht dies auch hin und wieder, und zwar gewöhnlich im Verhältniß von 40 Kilo zu einer Pipe.

Außer dem aus der amerikanischen Isabelltraube gewonnenen Rothwein vinho tinto und dem nur selten aus der weißen Muskateller Traube oder auch aus dem reinen ohne Zusatz von Schalen gegohrenen Saft der rothen Isabelltraube erzeugten vinho branco legen sich einige Weinbergbesitzer noch auf die schwierigere Erzeugung des sogenannten vinho secco. Zu diesem Behufe werden die Trauben nach der Reife am Stocke abgedreht und noch einige Zeit so hängen lassen, wodurch man einen größeren Zuckergehalt erzielen will. Darnach werden sie mit einer Schraubenpresse ausgepreßt, und der Saft ohne die Schalen der Gährung ausgesetzt. Der so gewonnene Wein, bei dessen Erzeugung der Zucker und Sprit wohl auch ihre Rolle spielen mögen, ist süß und stark und hat eine goldgelbe, dem Sherry ähnliche Farbe.

Die Rentabilität einer Weinpflanzung hängt natürlich in erster Linie von der Ertragsfähigkeit derselben ab, und diese variirt sehr. Zur Fabrikation von einer Pipe Wein sind im ungünstigsten Fall 500, und im günstigsten nur 100 Stöcke nöthig; durchschnittlich werden aus 1000 Stöcken 3 bis 4 Pipen gewonnen, also ein entschieden besserer Ertrag als in Paraná, woselbst man aus 1000 Stöcken durchschnittlich nur 2 Pipen erzeugt. Der Preis des gewöhnlichen Weins schwankt in São Paulo zwischen 150 bis 180 Milreis für die Pipe, er steigt aber für besseren bedeutend höher. Auch wer in der Stadt eine Niederlage hält und die Flaschen im einzelnen verkaufen kann, erzielt noch bei weitem bessere

Preise. In Sorocaba zahlt man 150 bis 160 Milreis, in Tieté dagegen 220 Milreis für vinho tinto und 320 für vinho branco. In Mogy das Cruzes werden die entsprechenden Preise auf 200 und 400 Milreis angegeben und der in Cunha produzirte Wein erzielt in den in seiner Nähe liegenden Städten Guaratinguetá, Lorena, Silveiras, Cachoeira, Paraty 240 bis 300 Milreis, vinho secco dagegen gilt sogar 500 Milreis.

Eine genauere Rentabilitätsberechnung aufzustellen, bin ich außer Stande, da bei einer so jungen Kultur die Produktionskosten noch nicht mit der Sicherheit festgestellt und ausgerechnet werden können, wie bei der mehr als ein halbes Jahrhundert währenden Kaffeekultur. Nehmen wir an, daß dieselben durchschnittlich die Hälfte der Roheinnahmen betragen, wie das von vielen Weinbergbesitzern behauptet wird, so würde sich die Reineinnahme aus 1 Alqueire Landes ungefähr folgendermaßen stellen:

10 Morgen (1 Alq. Landes) fassen, bei einer Pflanzweite von 2 m nach jeder Richtung, 6000 Weinstöcke. Tragen dieselben normal, so geben sie 18 Pipen Wein, was bei einem Preise von 150 Milreis per Pipe eine Roheinnahme von 2700 Milreis und eine Reineinnahme von 1850 Milreis bedeuten würde. Tragen sie aber gut, so kann man aus ihnen 30 Pipen erzeugen, und damit eine Roheinnahme von 4500 Milreis und eine Reineinnahme von 2250 Milreis erzielen. Ist ihr Ertrag aber ein vorzüglicher, so lassen sich sogar 60 Pipen aus ihnen gewinnen, und man würde dann über eine Roheinnahme von 9000 Milreis und eine Reineinnahme von 4500 Milreis verfügen.

Vergleichen wir diese Zahlen mit den aus der Kaffeekultur erzielten Gewinnen, so erscheint der Weinbau ungleich rentabler als die letztere. Ob und inwieweit nun derselbe der Kaffeekultur vorzuziehen sei, wird sich aus der sogleich folgenden Erörterung über die Zukunft der Weinkultur in São Paulo ergeben. Hier seien nur noch kurz einige andere Verwerthungsmethoden der Trauben erwähnt.

Der Verkauf von Trauben zum Genuß in frischem Zustand nimmt in der Hauptstadt einen immer größeren Umfang an, wie dies bei der rapid wachsenden Bevölkerung und dem steigenden Wohlstand daselbst leicht erklärlich ist. Für solche, natürlich besonders ausgesuchte Trauben, werden gegenwärtig $2^1/_2$ bis 3 Milreis per Arrobe bezahlt.

In den Centren großer Weindistrikte, insbesondere in den Städten São Paulo, Tieté, Sorocaba, Cunha und Mogy das Cruzes kommt es auch vielfach vor, daß Weinbergbesitzer die Trauben anderer Weinbauer behufs der Weinfabrikation aufkaufen, und in Tieté existiren 4 Etablissements, die sich ausschließlich mit Weinfabrikation aus aufgekauften Trauben beschäftigen. Auch in São Paulo ist dieser Industriezweig im Entstehen begriffen; so hat beispielsweise die deutsche Firma Christoffel & Cie. neben der Bereitung anderer alkoholischer Getränke und deren Derivate auch die Fabrikation von Wein in die Hand genommen.

Für die zur Weinfabrikation bestimmten Trauben werden $1^1/_2$ bis 2 Milreis per Arrobe bezahlt. Da nun zur Bereitung von einer Pipe Wein, je nach der Qualität, 30 bis 40 Arroben Trauben nöthig sind, so erzielt der Weinbauer durch den Verkauf der Trauben im günstigsten Falle etwa die Hälfte der Einnahme, die er bei der Eigenfabrikation er-

halten hätte. Dafür hat er aber auch den Arbeitslohn für die Zubereitung und die Zuthaten (Zucker oder Schnaps) nicht zu bezahlen, braucht sich nicht die theuren Fässer anzuschaffen, und trägt vor allen Dingen nicht das Risiko des theilweisen oder völligen Verlustes seiner Ernte durch Oxydation des Mostes, eine Gefahr, die in der warmen Zone natürlich ungleich größer ist, als in der gemäßigten.

Als Nebenprodukte der Weinbereitung werden Traubenbranntwein und Weinessig erzeugt, und die Flasche des ersteren mit 500 Reis, die des letzteren mit 200 Reis verkauft. Als Rohmaterial für beide dienen entweder die Trester oder auch der reine beim Keltern der Trauben abfließende Saft. Auf der Fazende eines Deutschen wird zu diesem Zweck ungefähr der zehnte Theil des gesammten Saftes dem zur Weinbereitung bestimmten Saft entnommen und zur Essigbereitung verwandt. Es sind zu diesem Zweck 5 Fässer aufgestellt, in denen sich die Oxydation des Traubensaftes vollzieht. Nur aus einem, demjenigen, das den ältesten Essig enthält, wird dieser zwecks Verkaufes abgezogen, und aus jedem vorhergehenden Faß in das nachfolgende das entnommene Quantum nachgefüllt.

Von einigen Weinfabrikanten wird auch geropiga zum Verkauf gebracht; es ist das Traubenmost mit gegen 30 pCt. Traubenbranntwein oder Sprit vermischt. Das Getränk ist zum sofortigen Konsum bestimmt, da es sich nicht lange aufbewahren läßt.

Für die Beantwortung der Frage nach der Zukunft der Weinkultur in São Paulo kommen folgende Punkte in Betracht:

1. Die Auswahl der Rebensorte. Die bis vor Kurzem ausschließlich und auch jetzt noch in größter Ausdehnung angebaute Rebe ist die nordamerikanische Isabella. Als Vorzüge derselben werden hervorgehoben: ihre erstaunliche Fruchtbarkeit, ihre Widerstandsfähigkeit gegen klimatische Einflüsse, insbesondere gegen die heftigen Regengüsse des Sommers und die Leichtigkeit ihrer Vermehrung. Hingegen werden ihr folgende ungünstige Eigenschaften vorgeworfen:

a) Ihre Frühreife, welche die Ernte in die Zeit des Regens und die Weinfabrikation in die heiße Zeit fallen läßt.

b) Der geringe Zuckergehalt der Traube.

c) Der saure und, wie Einige behaupten, „fuchsige" Geschmack der Trauben.

d) Der Mangel an Gerbstoff und organischen Salzen, der im Verein mit der stürmischen Gährung des Mostes die Aufbewahrung des Weines erschwert.

e) Die schwache Färbung des Weines.

f) Der Mangel an Aroma, an „Bouquet."

Alle diese Fehler haben nun in den letzten Jahren viele Weinbergbesitzer veranlaßt, Versuche mit der Anpflanzung anderer Rebsorten anzustellen. Ehe wir dieselben besprechen, lohnt es sich, die Frage aufzuwerfen, haben solche Versuche denn überhaupt Aussicht auf Erfolg, oder ist es von vornherein ausgeschlossen, daß die Eigenschaften des brasilianischen Weines nach Einführung anderer Reben sich verbesserten? Für die letztere Aussicht führt man Beispiele anderer derartiger erfolgloser Versuche ins Feld, man behauptet, die fremde Rebe nimmt schließlich

immer den Geschmack des aus der einheimischen Rebe gezogenen Weines an. Bis zu einem gewissen Grade ist das sicherlich wahr. Die nach Ungarn verpflanzte Rheinrebe bringt niemals einen Wein hervor, den wir als „Rheinwein" anzusprechen das Recht hätten. Das Specificum eines Weines, insbesondere sein „Bouquet" haftet am Lande, nicht an der Rebe. Allein um die Hervorbringung solcher Specifica handelt es sich bei den in Rede stehenden Versuchen ganz und gar nicht. Es sind oben eine Anzahl von ungünstigen Eigenschaften der Isabellarebe angeführt, die sehr wohl nur dieser Rebe eigenthümlich sein und bei anderen auf brasilianischem Boden gezogenen Reben wegfallen können.

Die bisherigen Erfolge sind auch in dieser Beziehung durchaus ermunternd ausgefallen. Diejenige Rebe, welche nach der Isabella in der letzten Zeit am häufigsten angebaut worden ist, ist Norton's Virginia. Der aus ihr gewonnene Wein hat mehr Körper, mehr Farbe, einen größeren Gerbstoffgehalt und im allgemeinen einen besseren Geschmack als der Isabella-Wein. Dagegen hat diese Rebe den Fehler der frühzeitigen Reife mit der Isabella gemein, und steht jener darin nach, daß sie sich ungemein schwer durch Stecklinge, sondern fast nur durch Pfropfung auf andere Reben fortpflanzen läßt. Manche Weinbauer empfehlen zur Bereitung eines guten Weines einen Zusatz von $^1/_5$ Norton's Virginia-Trauben zu denen der Isabella-Rebe.

Die Delaware-Traube, gleichfalls aus Nordamerika stammend, ist zwar sehr widerstandsfähig, und der aus ihr gewonnene weiße Wein soll von gutem Geschmack sein, ihre Ertragsfähigkeit ist aber eine sehr geringe, da sie nur etwa ein Drittel der von der Isabella erzeugten Traubenmenge hervorbringen soll.

Andere nordamerikanische Reben, deren Anpflanzung man versucht hat, sind insbesondere Cintiana (besonders im Munizipium Sorocaba), Cunningham, Union Village, Cotova (Catawba), Jaques, Herbemont und Black July.

Nach dem Urtheil eines Mannes, der den Fortschritten der Weinkultur in São Paulo lebhaftes Interesse zuwendet, Herrn Dr. Luiz Perreira Barreto, sind es namentlich die letzten drei Sorten, denen eine große Zukunft im Paulistaner Weinbau bevorsteht, und zwar deswegen, weil ihre Trauben erst im März und April zur Reife gelangen. Der dadurch erreichte Vortheil wäre allerdings nicht hoch genug anzuschlagen. Denn während der Sommer in 100 Tagen 65 regnerische aufweist, zählt deren der Herbst nur 37. Dies sowie der Umstand, daß den erst im Herbst abgenommenen Trauben eine längere Zeit zur Umwandlung der organischen Säuren in Zucker bleibt, würde ihren Zuckergehalt und damit den Alkoholgehalt des Weines bedeutend vermehren, und ferner würde, da im April und Mai die Temperatur in São Paulo beträchtlich niedriger ist, als im Sommer, und unmittelbar auf diese Monate die kalte Jahreszeit folgt, die Gährung des Mostes ruhiger verlaufen, was einen besseren Geschmack des Weines zur Folge hätte. Uebrigens hat man auch mit Glück versucht, die Isabellatrauben bis zum März am Stock zu lassen, insbesondere ist es Herrn Antonio de Serpa Pinto jun. in Cunha gelungen, mit solchen Trauben einen Wein herzustellen, der auf der Südamerikanischen Ausstellung in Berlin 1886 mit der silbernen

Medaille prämiirt worden ist. Doch ist dieser Erfolg wohl nur möglich, wenn die Trauben nach eingetretener Reife oder kurz vor derselben abgedreht werden.

Auch europäische Reben, insbesondere portugiesische, spanische, italienische, griechische und französische und solche, die in Argentinien und Uruguay gezogen werden, hat man anzupflanzen versucht. Doch sind die hiermit gemachten Erfahrungen noch zu jung und zu wenig umfassend, als daß über den Werth dieser Einführungen ein abschließendes Urtheil abgegeben werden könnte. Der oben angeführte Herr Pinto jun. berichtet, daß er mit den portugiesischen Reben Sousão und Grenache einen durchaus befriedigenden Erfolg erzielt habe. Die aus ihnen bereitete Probe Wein soll alkoholreich und von gutem „wahrhaft europäischen" Geschmack gewesen sein. Die Rebe ist nach seiner Ansicht ebenso widerstandsfähig, wie die Isabella, und wenn sie auch nicht so fruchtbar ist wie jene, so geben ihre Trauben doch die doppelte Menge Saft wie die der Isabella.

Wenn übrigens von einer Seite als Hinderniß für die ausgedehntere Einführung neuer Reben der Umstand geltend gemacht wird, daß der Weinbauer von den Isabellareben mit Leichtigkeit jederzeit vom Nachbar beliebige Quantitäten Stecklinge umsonst erhalten könne, von den fremden Reben aber nicht, so macht dieser Einwand zwar dem Gefälligkeitssinn der Brasilianer alle Ehre, paßt aber für die Verhältnisse der Gegenwart durchaus nicht mehr. Denn bei dem intensiven Bestreben, den Weinbau immer mehr zu erweitern, muß man auch für Stecklinge einheimischer Reben jetzt schon 15 Milreis pro Tausend Stück zahlen.

2. Mit der Frage nach der besten Rebensorte ist die nach der Widerstandsfähigkeit derselben gegen Krankheiten eng verbunden. Ein Praktiker erzählte mir von 3 Krankheiten, denen der Weinstock auf seinem Grundstück ausgesetzt sei.

a) Die Blätter an den alten Trieben werden krank, die Trauben werden hart und reifen nicht. Dies zeigt sich namentlich auf fettem, humosen Boden, wie er am Fuße von Bergen sich findet. Dadurch, daß man den Stock bis zur Höhe von 1 Fuß abschneidet, kann man ihn wieder zur Hervorbringung gesunder Triebe veranlassen.

b) Sämmtliche Blätter werden gelblich, „queimado" (verbrannt), wie die Brasilianer sagen. In diesem Fall ist der ganze Stock verloren. Die Ursache der Krankheit ist wahrscheinlich in einem Wurm zu suchen. Läßt man den Stock stehen, so zerfällt er schließlich zu Staub.

c) Der Wein blüht und setzt auch Beeren an, aber ein Theil derselben wird schwarz und fällt ab. In diesem Falle läßt sich der Stock durch richtige Behandlung noch retten. Die Ursache liegt gewöhnlich darin, daß sogenannte tabatinga, ein weißer Thon, den Untergrund des Bodens bildet, der, wenn nicht künstlich nachgeholfen wird, den genügenden Abfluß des Wassers hindert.

Von Parasiten habe ich selbst in Sorocaba die Rebenschildlaus in erschreckender Menge gesehen und war dabei, als Herr Dr. Göldi — derselbe deutsche Gelehrte, der die Kaffeekrankheit in der Provinz Rio de Janeiro studirt und beschrieben hat — an den feinen Würzelchen eines Rebstocks das Vorhandensein von Knötchen konstatirte, die auf eine ehemalige An-

wesenheit der Phylloxera schließen ließen. Das Insekt selbst hat Herr Dr. Göldi auch bei einer mikroskopischen Untersuchung der Reben nicht mehr angetroffen. Immerhin ist die Gefahr einer Heimsuchung der Paulistaner Weinberge durch jenen unheimlichen Gast konstatirt und es ist daher wichtig, zu wissen, daß gewisse Rebsorten eine größere Widerstandsfähigkeit gegen denselben zeigen. Unter diesen soll sich die oben ihrer sonstigen guten Eigenschaften halber schon hervorgehobene Jaques ganz besonders nach dieser Richtung hin auszeichnen.

3. Die richtige Wahl der Rebsorte wird namentlich die Frage nach der Exportfähigkeit des Paulistaner Weines zur Entscheidung bringen. Schon jetzt verläßt übrigens ein gewisses Quantum die Grenzen der Provinz, um in den Provinzen Rio de Janeiro, Minas Geraes und Matto Grosso konsumirt zu werden. Doch kann darüber kein Zweifel sein, daß der gewöhnliche rothe Wein, wie er bis jetzt produzirt wird, niemals im Stande sein wird, die Konkurrenz der in Brasilien vorzugsweise getrunkenen portugiesischen Weine zu überwinden. Um dieses Ziel zu erreichen, wäre aber nicht nur die Anpflanzug einer geeigneteren Rebe. als der Isabella, vonnöthen, sondern vor allem auch noch eine bessere Zubereitung des Weines. Und daß die Frage, wie dies zu geschehen habe, glücklich gelöst wird, dafür bieten gerade die Verhältnisse in São Paulo die meiste Aussicht. Der Kleingrundbesitzerstand, wie er in den brasilianischen Südprovinzen vorherrscht, ist meiner Ueberzeugung nach niemals hierzu fähig, ihm fehlen die Mittel zur Beschaffung der nothwendigen Anlagen und ihm fehlt auch der nöthige Unternehmungsgeist dazu. Gerade so aber, wie die Paulistaner Pflanzer es mit einer überraschenden Schnelligkeit dahin gebracht haben, ihre primitive Kaffeeaufbereitung durch die vorzüglichste Maschinenarbeit zu ersetzen, gerade so werden sie auch die besten Maschinen für die Weinbereitung einführen und werden das Verfahren studiren, wie man seine Qualität immer mehr verbessern könne. Nur Großgrundbesitzer sind zu solchen Leistungen fähig, denn sie allein besitzen das Kapital dazu und sie allein produziren so viel, daß eine kostspielige Fabrikationseinrichtung sich lohnt. Sind die großen Weinbergsbesitzer aber erst vorangegangen, haben sie erst ihr Kapital zu vielen verunglückten und schließlich doch zum Ziele führenden Versuchen hergegeben, dann folgen auch die kleineren Besitzer der Provinz nach. Und wenn diese selbst auch nicht das nöthige Kapital hierzu haben, so verkaufen sie ihren Wein lieber an ihren besser eingerichteten Nachbar, oder an die Weinfabrikanten der nächsten Stadt, welche, durch das Beispiel der großen Weinbergsbesitzer gedrängt, nicht umhin können, die gleichen Einrichtungen, wie diese, sich zu beschaffen. Daß dies der Gang der Entwickelung sein wird, darauf deuten schon jetzt eine Anzahl Thatsachen hin. In Mogy das Cruzes hat Herr Antonio Mendes da Costa, dessen Weinberg zwischen 60 und 70 000 Stöcke zählt, die besten Maschinen, die er in Nordamerika und Europa selbst ausgesucht hat — wäre etwa einer der von gewisser Seite so gepriesenen „Kleingrundbesitzer" das zu thun im Stande gewesen?! — aufgestellt, und läßt dieselben mit Dampfkraft arbeiten. Seine Weine erfreuen sich in Folge dieser vervollkommneten Fabrikation, obwohl sie bis jetzt nur aus der Isabellatraube gewonnen waren, in den Nachbarprovinzen, und insbesondere in

Rio de Janeiro, des besten Rufes. Ein zweites Anzeichen für meine Voraussage liegt in dem oben schon erwähnten Umstande des Verkaufs von Trauben an Nachbaren und in der Etablirung selbstständiger Weinfabrikanten. Das dritte Moment liegt in dem Beispiel, das der Kaffeebau dem Weinbauern giebt. Dasselbe hat nach einer Richtung hin, und zwar in grundlegender Weise, schon jetzt diese Wirkung ausgeübt. Die Thatsache nämlich, daß im Kaffeebau die Anzahl der Bäume auf den Fazenden der besser situirten Klassen nach vielen Zehntausenden zählt, hat ganz zweifelsohne in den Gutsbesitzern, welche einen Weinberg anzulegen beabsichtigten, das Bestreben hervorgerufen, auch von dieser Pflanze eine möglichst hohe Zahl anzubauen. Man glaube nicht, daß diese Annahme auf leerer Einbildung beruhe. Es gilt in São Paulo gewissermaßen als eine Standespflicht, bei einer neuen Anlage — sei es nun die eines Kaffee- oder Weinberges — sich nicht auf die Anpflanzung von einigen Tausend Stück zu beschränken. Während in den Südprovinzen die Anpflanzung von 2—3000 Kaffeebäumen schon als höchst respektable Leistung, als Anlage einer bemerkenswerthen „Plantage" gilt, würde sie in São Paulo nur als bescheidener „Versuch" passiren; wer sich definitiv auf eine so kleine Anzahl beschränken wollte, würde sich dem mitleidigen oder gar spöttischen Lächeln seiner Standesgenossen aussetzen. Aber es würde dort auch Niemandem einfallen, diese Anpflanzung als wirkliche Anlage, d. h. als eine in Betracht kommende Einnahmequelle anzusehen, denn wenige Tausend Exemplare sind eben in den Augen der Paulistaner „nichts". Gerade so nun, wie in diesem Punkte, meine ich, werden auch im weiteren Verlauf der Entwickelung die bei der Kaffeekultur gewonnenen wirtschaftlichen Anschauungen auch auf die Fortschritte der Weinkultur einen ganz gewaltigen, und zweifellos einen höchst günstigen Einfluß ausüben.

4. Allein selbst den Fall angenommen, daß es niemals gelingen sollte, den Paulistaner Wein zu einem Exportartikel zu erheben, würde die Produktion von Wein auch bei einer großen Ausdehnung derselben noch immer rentabel sein, und zwar vermöge seines großen inneren Marktes. Es ist für die wirtschaftliche Entwickelung der Provinz von ganz unschätzbarem Werth, daß dieselbe in dem italienischen Einwanderer nicht nur eine tüchtige Arbeitskraft für ihren Kaffeebau, sondern auch in Folge seiner heimathlichen Lebensweise den stärksten Konsumenten für ihren Wein erhalten hat. Ein Vortheil erzeugt hier den andern. Denn daß es dem Italiener möglich ist, seiner Neigung nachzugeben und Wein zu trinken, dafür liegt wieder die Ursache in dem guten Verdienst, welchen er in der Stadt sowohl wie auf dem Lande findet. Und diese guten ökonomischen Verhältnisse sind es auch, die nicht nur den Italienern, sondern auch den Brasilianern und den Eingewanderten anderer Nationalität den Weingenuß ermöglicht, zu welchem die unteren Klassen durch das Beispiel der Italiener ganz besonders leicht veranlaßt werden. Daß übrigens diese Möglichkeit eines billigen Weingenusses ein großes Glück für die Provinz ist, wird derjenige erst in vollem Maße würdigen können, der da weiß, welches Unheil im übrigen Brasilien der Caschaß — das einzige billige alkoholische Getränk, das in den anderen Provinzen existirt — unter dem Volk anrichtet.

Diese günstigen Absatzverhältnisse für die Paulistaner Weinproduktion sollten aber zugleich die Grenze angeben, bis zu welcher man dieselbe mit Erfolg ausdehnen kann. Ich habe Leute gesprochen, die allen Kaffeepflanzern nichts besseres anrathen zu können vermeinten, als ihre sämmtlichen Kaffeebäume herauszureißen und Weinstöcke an deren Stelle zu pflanzen, da ja doch die Weinkultur ungleich rentabler sei, als der Kaffeebau. Nichts wäre thörichter, als ein solches Beginnen! Denn man möge nur bedenken, daß, wenn der Weinbau auch nur in gleichem Maße wie bisher sich ausdehnt, die Preise des Weines recht bald ganz erheblich sinken werden. Wie vielmehr geschähe das, wenn er sich anschicken wollte, den Kaffeebau zu verdrängen. Nicht nur, daß dann die Produktion gar bald die Nachfrage weit übersteigen würde, verlöre der Weinbau durch ein derartiges Beginnen auch seine Hauptkonsumenten. Denn das möge man nur bei Beurtheilung der Paulistaner Verhältnisse scharf im Auge behalten: Alle Kulturen neben dem Anbau des Kaffees sind nur deswegen so rentabel, weil jener großartige Exportartikel baar Geld ins Land bringt und dadurch die Kaufkraft seiner Bewohner für alle andern Artikel ungemein erhöht. Keine andere Kultur wäre im Stande, den Kaffee in dieser seiner wirtschaftlichen Funktion zu ersetzen. Ebenso wenig wie die Rentabilität des Zuckerrohrs in São Paulo darf die des Weinstocks seine Bewohner verleiten, diesen Kulturen eine größere Ausdehnung zu geben, als sie durch den Umfang des Kaffeeexports vorgezeichnet ist.

Diese Grenze ist für den Weinbau allerdings noch lange nicht erreicht, und sie wird bei der enormen Ausdehnung, deren der Kaffeebau noch fähig ist, und die er auch Jahr für Jahr erfährt, noch immer weiter hinausgeschoben werden.

5. Dafür aber, daß der Weinbau den Kaffeebau nicht verdrängen kann, sorgen nicht nur die wirtschaftlichen, sondern auch die natürlichen Verhältnisse der Provinz. Denn gerade der Boden, der sich am besten für den Kaffeebau eignet — insbesondere die terra roxa — ist dem Weinstock durchaus unzuträglich. Dort aber, wo in Folge des mageren, trockenen, sandigen oder felsigen Bodens oder der Frostgefahr kaum Platz für den Kaffeebaum mehr ist, da gerade gedeiht der Weinstock am besten. In diesem Umstande liegt ein ganz unermeßlich großes Glück für die Provinz. Große Landstriche, welche ohne jene Kultur vielleicht zu ewiger Ertragslosigkeit verdammt wären, werden durch den Anbau des Weinstocks in die blühendsten Kulturflächen verwandelt werden, und durch diese Umwandlung wird der Wohlstand sowohl wie die ganze Lebenshaltung der Paulistaner in ungeahnter Weise erhöht werden.

6. Als letzter Umstand, der der Zukunft des Weinbaues als ungemein förderlich erscheint, ist die glückliche Lösung, welche die Arbeiterfrage daselbst gefunden hat. Es ist mir gar nicht zweifelhaft, daß, wie in anderen Punkten, so auch in der Frage nach dem Lohnsystem die Kaffeekultur derjenigen des Weinstocks zum Vorbild dienen wird. Schon jetzt hat man an einigen Stellen angefangen, die Pflege der Weinstöcke italienischen Kolonisten zu überlassen. Noch schwankt man, welches der für die Kaffeekolonisten in den verschiedenen Zeiten angewandten Systeme man einführen soll, doch glaube ich, daß das in der Gegenwart beim Kaffee übliche sich auch für die Weinkultur am besten eignen wird. Man wird

für die Pflege der Bäume — insbesondere das Beschneiden, Anbinden und Jäten — einen festen Satz für jedes Tausend Stöcke und für die geernteten Trauben einen von der Größe ihres Gewichtes abhängenden Lohn zu zahlen haben. Hier wie dort hat die geringere oder bessere Pflege einen großen Einfluß auf die Quantität der Ernte, und es ist daher rationell, den Lohn auf Grund derselben sich ändern zu lassen. Sehr gut trifft es sich wiederum, daß man in dem Italiener einen Einwanderer vorfindet, der die Arbeit im Weinberge in seiner Heimath schon kennen gelernt hat. Auch die Bewohner der weinbautreibenden Gegenden Deutschlands würden aus diesem Grunde in São Paulo am rechten Platze sein.

Fassen wir das Gesagte zusammen, so müssen wir gestehen, daß die Aussichten für die Zukunft des Paulistaner Weinbaues geradezu glänzende sind. Mag auch die Provinz Rio Grande do Sul in klimatischer Beziehung dem Weinbau günstiger sein, als São Paulo; die wirtschaftlichen und persönlichen Verhältnisse dieser Provinz ersetzen ihr jenen Vorzug in reichem Maße. Die Thatkraft und der Unternehmungsgeist seiner Bewohner wird nach vielen vergeblichen Anstrengungen endlich doch eine Rebsorte ausfindig machen, welche die im Klima liegenden Schwierigkeiten überwinden hilft und ein schmackhaftes Getränk zu liefern im Stande ist; es wird ein Fabrikationsverfahren eingeführt werden, welches die Qualität des Weines verbessert und ihm zum mindestens in Rio de Janeiro einen guten Absatz verschaffen wird. Und selbst wenn dieses Ziel nicht in dem erhofften Maße erreicht werden sollte, so gestattet die kolossale wirtschaftliche Entwickelung der Provinz und die großen noch unbebaut liegenden Strecken Landes, von denen die einen sich vorzüglich zum Weinbau, die andern zum Kaffeebau eigen, die Hoffnung, daß dem Paulistaner Wein auf absehbare Zeiten hin stets in den Bewohnern der eignen Provinz kaufkräftige Abnehmer erwachsen werden. Daß die Erreichung aller dieser Ziele möglich ist, dafür bürgt einerseits ein tüchtiger, kapitalkräftiger und unternehmender Großgrundbesitzerstand, und andererseits eine unter den günstigsten Verhältnissen lebende, von Jahr zu Jahr sich mehrende Arbeiterbevölkerung. Wohl ist es wahr, daß die Provinz São Paulo in ungewöhnlich reichem Maße von der gütigen Natur bedacht worden ist, aber nicht minder wahr ist es auch, daß sie eine Bevölkerung trägt, welche jenes großen Glückes auch werth ist, die es versteht, die Gaben der Natur zu ihrem und zu ihrer Mitmenschen Vortheil voll auszunützen.

6. Der Theestrauch. Nur in geringem Umfang wird in der Provinz São Paulo der Theestrauch angebaut. Meines Wissens finden sich ausschließlich in den Munizipien Itú und in dem der Hauptstadt Anpflanzungen desselben. Die in São Paulo gehört einem Deutschen, der die Anzahl seiner Stöcke auf 4 bis 500 000 Stück angiebt. Die auf dieser Fazende übliche Pflanzungs- und Bearbeitungsmethode ist in kurzen Zügen folgende: Während früher der Same in Samenbeete behufs späterer Umsetzung der Pflänzlinge gesäet wurde, erfolgt jetzt die Aussaat an Ort und Stelle, weil bei der im Monat Juni erfolgenden Anpflanzung in Folge der zu jener Zeit herrschenden Trockenheit ein großer Theil der Pflanzen einging. Nach dem jetzt üblichen Verfahren wird der Same im Mai und April gesammelt und sofort in Reihen ausgesäet. Diese

Reihen sind 6 bis 8 Palmen (zu 22 cm) von einander entfernt, und die einzelnen Löcher haben eine Distanz von nur $1^1/_2$ Palmen. In jedes Loch kommen 4 bis 6 Körner, doch läßt man nur 2 bis 3 Pflanzen stehen, welche später mit den benachbarten zu einer Reihe zusammenwachsen. Im zweiten Jahre werden die Pflanzen bis auf 10 cm beschnitten, damit sie möglichst viele Seitenäste treiben und sich buschartig ausbreiten und diese Prozedur wird in jedem Jahre wiederholt. Das Pflücken der Blätter erfolgt im Akkord, und zwar werden für 15 kg Blätter, welche etwa 5 kg Thee geben, $2^1/_2$ Milreis bezahlt. Die in Körben gesammelten Blätter werden in Pfannen zuerst einem stärkeren und sodann einem gelinderten Feuer ausgesetzt. In einen nicht geheizten Kessel werden sie sodann mit der Hand gerollt und dann nochmals einem schwachen Feuer ausgesetzt. Bei der darauf folgenden Auslese werden die nicht gerollten Blätter entfernt, um noch einmal dem Röstverfahren unterworfen zu werden. Die Verpackung geschieht in verzinkten Blechlatten, in welchen sie, wenn ihr Aroma stärker werden soll, 1 bis $1^1/_2$ Jahre liegen bleiben müssen. Da das Aroma dem des eingeführten chinesisch-indischen Thees nicht gleichwerthig ist, so ist auch der Preis des einheimischen Thees ein erheblich niedrigerer. Während nämlich das Kilo chinesisch-indischer Thee mit 7 bis 8 Milreis verkauft wird, zahlt man für den einheimischen nur 2 bis $2^1/_2$ Milreis.

7. Cerealien, Gemüse und Früchte. Eine der Ursachen des starken Preisniederganges, den die Cerealien insbesondere der Mais und die Bohnen in den Südprovinzen in den letzten Jahren erlitten haben, und der zu einer wahren landwirthschaftlichen Krisis in der Provinz Rio Grande do Sul geführt hat, liegt in dem Umstande, daß die brasilianischen Mittel- und Nordprovinzen, früher die stärksten Abnehmer jener Produkte, angefangen haben, selbst in größerem Umfange dieselben anzubauen. Auch in São Paulo, woselbst man übrigens auch auf den großen Kaffeefazenden den Anbau von Cerealien niemals ganz vernachlässigt hat, scheint ein Wachsen derselben in der letzten Zeit eingetreten zu sein.

Dafür sprechen wenigstens die Veränderungen der mittelst Küstenschifffahrt in und von Santos ein- und ausgeführten Mengen von Mais und Bohnen in den letzten 5 statistisch bearbeiteten Betriebsjahren. Diese betrugen in Tonnen:

	1882/83	83/84	84/85	85/86	86/87
Mais: Einfuhr . .	163	201,1	21	?	77
Ausfuhr . . .	1,2	10,3	2,4	1	25,6
Unterschied . . .	— 161,8	— 190,8	— 18,6	?	— 51,4
Bohnen: Einfuhr .	— ?	— 79,8	119,3	35,5	56,7
Ausfuhr . . .	11,6	13,7	1,8	38,7	86,1
Unterschied . . .	?	— 66,1	—117,5	+ 3,2	+ 29,4

Es ist übrigens anzunehmen, daß ein großer Theil der mittelst Küstenschifffahrt in Santos eingeführten Mengen von Mais und Bohnen aus dem Küstengebiet der Provinz selbst stammt, da hier der Anbau der Cerealien in ziemlich bedeutendem Umfange getrieben wird. So soll beispielsweise der Werth der in São Sebastião, nördlich von Santos, angebauten Lebensmittel im jährlichen Durchschnitt 200 Contos betragen.

Während in den Südprovinzen vorzugsweise die „schwarzen Bohnen“ angebaut werden, sind in São Paulo die hellbraunen Sorten, mulatinhos genannt, am meisten verbreitet.

Vom Mais werden folgende 6 Arten angebaut: 1. und 2. milho cadete, weißer und gelber, 3. und 4. nordamerikanischer Pferdezahnmais, weißer und gelber, 5. weißer Mais mittlerer Größe, 6. milho pipoca.

Der milho cadete (auch catete gesprochen) hat ein zwar kleineres aber festeres und mehlhaltigeres Korn, während Pferdezahnmais einen größeren Ertrag und ein größeres aber leichteres Korn hat. Der Cadete hat den weiteren Vortheil, daß er früher reift und auch mit weit geringerem Boden vorlieb nimmt. Der gewöhnliche unter Nr. 5 erwähnte Mais steht an Ertrag, Größe und Mehlgehalt in der Mitte zwischen dem Cadete und dem Pferdezahnmais. Der milho pipoca hat rothe oder weiße eigenthümlich geformte, an der Spitze mit einem kleinen Haken versehene Körner, welche, roh in Fett gebraten, unter Geräusch aufplatzen, und in dieser Gestalt mit Vorliebe von den Kindern gegessen werden.

Der Ertrag des Mais ist eines der Erkennungszeichen für die Güte eines Bodens; er variirte zwischen 70 und 200 fältigem Korn.

Vor den Südprovinzen hat São Paulo den Vortheil, daß hier der Bohrwurm viel schwerer und insbesondere viel später den Mais und die Bohnen angreift. Während man dort den Mais, um ihn mit einiger Sicherheit vor den Würmern zu schützen, in Bündeln an die frische Luft hängen muß, stapelt man hier die Kolben ohne Schaden in geschlossenen Räumen, sogenannten paiols auf, und spart auf diese Weise unendlich viel an Mühe und Zeit.

Der Mais findet die ausgedehnteste Anwendung. Als Viehfutter wird er gewöhnlich in rohem Zustande verabreicht, obwohl er gekocht entschieden besser nährt. Zur menschlichen Nahrung dient ausschließlich der weiße Mais. Derselbe wird in drei Formen verwandt: als Schrot, als Mehl und Farinha. Fast jede Fazende enthält eine mit Wasser oder auf den größeren Besitzungen mit Dampfkraft getriebene Mühle, auf welcher das Mais zu Mehl, fubá genannt, und zu Schrot verarbeitet wird. Ersteres dient, meistens vermischt mit anderem Mehl oder geriebenen Knollenfrüchten, zur Brodbereitung, oder, mit heißem Wasser angebrüht, zur Herstellung des die Hauptnahrung der Schwarzen bildenden angú, letzteres liefert dem Italiener seine geliebte Polenta. Die Maisfarinha*) wird durch einen ähnlichen Prozeß gewonnen, wie die Mandiokfarinha. Der Mais wird, nachdem er eine Zeit lang gewässert worden — wenn irgend möglich in fließendem Wasser — von seinen Hülsen befreit, was entweder mittelst der Hand in einem pilão oder durch Wasserkraft in der munjola, dem „faulen Neger“, geschieht. Mais in diesem Zustande wird cangica genannt, und bildet, mit süßer Milch und Zucker genossen, ein beliebtes Nachtischgericht der Brasilianer, und im

*) Farinha heißt zwar im portugiesischen „Mehl“, und wird auch für das Resultat des Mahlprozesses verwandt; daneben bezeichnet es aber auch das Resultat des oben beschriebenen Röstprozesses und kann dann im Deutschen einfach gar nicht übersetzt werden.

übrigen auch einen stehenden Handelsartikel der einheimischen Märkte. Zur Bereitung der Farinha wird der enthülste Mais nun zunächst 6 bis 8 Tage in einem Trog, welchem häufig frisches Wasser zugeführt wird, der Säuerung überlassen. Nach Vollendung dieses Prozesses, der je nach der Temperatur 6—8 Tage dauert, wird der Mais in der munjola zerstampft, ausgesiebt — um die groben Theile nochmals der munjola zu überliefern — und dann in einer offenen Pfanne unter fortwährendem Umrühren geröstet. Die auf diese Weise entstehende blätterige Masse, die Maisfarinha, hat ebenso wie die Mandiokfarinha die Eigenschaft, in heißem Wasser zu quellen, und wird daher wie diese hauptsächlich als Verdickungsmittel der Bohnenbrühe benutzt. Zu einer Alqueire Farinha benöthigt man $1^1/_8$ Alqueire Maiskörner. Der Preis übersteigt dagegen gewöhnlich das Doppelte des Maispreises. Diese Maisfarinha wird gelegentlich in geringfügigen Quantitäten eingeführt. In den Ausfuhrtabellen für die Küstenschifffahrt finden sich nur in den Jahren 1882/83 und 1884/85 zwei kleine Posten von 1,3 und 6,6 Tonnen farinha de mandiocca e milho. Es ist anzunehmen, daß dies fast ausschließlich nach den benachbarten Küstenländern bestimmte Maisfarinha war, die dort überhaupt nicht hergestellt wird.

In den Küstengegenden tritt vielmehr an die Stelle derselben die Mandiokfarinha, welche zwar auch auf dem Hochland hergestellt wird, aber nicht in dem gleichen Umfange wie dort; die Mandiokwurzel liefert außerdem noch die gomma, auch povilho genannt, und die tapioca. Die Farinha wird wohl überall mit denselben primitiven Vorrichtungen wie in den Südprovinzen zubereitet, die ein waschen, zerreiben, auspressen und rösten zum Zweck haben. Der aus dem ausgepreßten Wasser sich niederschlagende Satz liefert, in der Sonne getrocknet, die gomma und geröstet die tapiocca. Letztere wird jedoch meines Wissens in der Provinz São Paulo nicht in irgend wie erheblichem Maße hergestellt.

Die Produktion der Provinz genügt dem Konsum nicht; es wurden vielmehr in den letzten 5 Jahren mittelst Küstenschifffahrt eingeführt:

Tonnen Farinha 23 1237 37 1019 4158.

Ein sehr beliebtes Nahrungsmittel in der Provinz São Paulo ist auch der Reis. Sein Anbau auf dem Hochlande ist ein verhältnißmäßig geringer, doch wird immerhin auf vielen Fazenden und von vielen Kolonisten doch so viel gebaut, als zum Konsum nöthig ist. In den letzten 5 Jahren ist der Anbau des Reises sehr zurückgegangen, weil sein Ertrag ganz erheblich geringer geworden ist. Die Schuld daran wird dem trockenen Wetter im Januar und Februar zugeschrieben, weil in diesen Monaten der Reis zum Blüthenansatz eines starken Regenfalles nicht entbehren könne. Richtig ist jedenfalls, daß im Jahre 1887/88 in dem ganzen südlichen Theil von Brasilien die ganze Reisernte gerade aus diesem Grunde derart mißrathen ist, daß Brasilien genöthigt war, indischen Reis einzuführen. Aus den vorhergehenden Jahren wird aber weder eine solche excessive sommerliche Trockenheit, noch eine so vollständige Mißernte berichtet. Die Ursache, warum auf dem Hochlande von São Paulo, auch abgesehen von dieser meteorologischen Erscheinung, der Reis von Jahr zu Jahr weniger gut trägt, scheint mir vielmehr in dem alljährlich

erfolgenden Abbrennen der Felder und der daraus resultirenden Bodentrockenheit zu liegen. Es ist ja richtig, daß in Brasilien der Reis bei weitem nicht dasselbe Maß von Feuchtigkeit bedarf, wie der indische Sumpfreis, — gedeiht derselbe doch auf vollständig wasserfreien Stellen hier eben so gut wie in Sümpfen — allein eine gewisse Grenze darf natürlich auch hier nicht überschritten werden.

Unter den hier gebauten Reissorten unterscheidet man den indischen und den brasilianischen und bei letzterem wieder den Catete-, den Iguape- und den rothen Reis. Erstere beide Sorten sind weiß oder gelb und unterscheiden sich untereinander dadurch, daß der kleinkörnige Catete- nicht so gutes Land benöthigt, aber gegen Sonne und schweren Regen empfindlicher ist. Der rothe Reis leidet am wenigsten durch Sonne und Trockenheit ist aber geringwerthiger, als die andere Sorte. Vor dem brasilianischen hat der indische Reis den Vorzug, daß er ein zwar kleineres, aber mehlreicheres und darum schwereres Korn hat — beim Kochen soll der indische Reis 50 pCt. mehr ausgeben, als der brasilianische — und daß er zwar schwerer zu stampfen (sokken) ist, aber seine Körner dabei nicht so leicht in Stücke gebrochen werden.

Die Aussaat des Reises erfolgt in niedrig und feucht gelegenes Land im September, in hoch gelegenes Land erst im Oktober und November, damit derselbe das zum Aufgehen nöthige Quantum Regen erhält. Der Reis wird gewöhnlich nicht breitwürfig gesäet, sondern es werden entweder mit der Hacke oder gar bloß mit dem Pflanzstock in Entfernungen von 10—15 cm Löcher gemacht, in welche die mit zwei Fingern gefaßten Reiskörner hineingeworfen werden.

Der Reis, welcher in der Regel 75—100fältige, in Ausnahmefällen sogar 200fältige Frucht trug, wird mit dem Facão oder einer Sichel entweder 1 Fuß über der Erde oder aber dicht unterhalb der Aehre abgeschnitten. In letzterem Fall wird der Reis sogleich „gesokkt" d. h. es werden in einem pilão entweder mittelst der Hand oder durch Wasserkraft (in einer munjola) zu gleicher Zeit die Körner von den Aehren und die Hülsen von den Körnern getrennt. Hat man dagegen ein Theil des Strohs mitgeschnitten, so muß dem „sokken" das „dreschen" vorangehen. Gewöhnlich erfolgt das in sehr primitiver Weise. Auf 4 Pfähle wird mittelst Cipo ein Brett gebunden und unterhalb dieses Gestelles in weitem Umkreise ein Tuch ausgebreitet. Sodann nimmt der der Arbeiter ein Bund Reis, schlägt mit demselben 3—4 Mal auf das Brett auf und die Körner fallen mit Leichtigkeit aus den Aehren heraus. Auf diese Weise kann ein Mann am Tage 10 Alqueiren Reis schneiden, dreschen und auch noch — falls der Reis in der Schale verkauft werden soll — einsacken.

An manchen Orten des Hochlandes sind auch Stampfmühlen vorhanden, bei denen die Stampfer durch ein Wasserrad in Bewegung gesetzt werden. Für das Entschälen einer Alqueire Reis verlangen die Müller gewöhnlich 800 Reis.

Größere und besser eingerichtete Anlagen finden sich im Küstenland, woselbst auch der Reis günstigere Bedingungen zu seinem Gedeihen findet und darum auch in weit größerem Umfange als auf dem Hochland an-

gebaut wird. Derselbe bildet das Hauptprodukt in den Munizipien Iguape, Cananea und Xiririca.

In ersterem werden jährlich durchschnittlich 50 000 Sack zu je 4 Arroben, also 3000 Tonnen, in Xiririca 630 000 Liter produzirt. Für Cananea fehlen mir Angaben. Die besten Reismühlen finden sich in Iguape; von den 38 dort existirenden werden 35 durch Wasser-, 3 aber durch Dampfkraft getrieben. In Cananea und in Xiririca finden sich je 18 mit Wasserkraft arbeitende Reismühlen.

Leider stehen mir die Ausfuhrziffern des Hafens von Iguape nicht zu Gebote. Eingeführt in Santos wurden mittelst Küstenschifffahrt in den letzten 5 Jahren Tonnen Reis

$49_{,2}$ $106_{,8}$ $19_{,6}$ $22_{,2}$ 2304.

Von diesen Einfuhren stammt der größere Theil sicherlich aus der Provinz selbst und nur der geringere aus den Südprovinzen. Die auffällige Steigerung der Einfuhr im Jahre 1886/87 ist wohl einerseits auf die schlechte Ernte auf dem Hochland, andererseits auf den durch die italienische Einwanderung erhöhten Bedarf zurückzuführen. Leider läßt sich bei der geringen Spezifizirung der überseeischen Einfuhrlisten die wachsende Einfuhr des indischen Reises nicht verfolgen.

Eine von Jahr zu Jahr wachsende Wichtigkeit verlangt der Anbau der europäischen Kartoffel. Wie an viele andere europäische Genüsse, so hat sich auch der Brasilianer immer mehr an den der Kartoffel gewöhnt, und in São Paulo ist diese Geschmacksrichtung schon so stark, daß man in den besseren Hotels die Kartoffel ebenso ungern vermissen würde, als die schwarze Bohne und die Farinha. Die Produktion im Lande genügt auch bei weitem nicht der Nachfrage, sondern muß durch die Einfuhr europäischer, insbesondere portugiesischer und Rio Grandenser Waare ergänzt werden. Ueber die Menge der ersteren läßt sich aus den Zollisten nichts ersehen. Dagegen dürften die mittelst Küstenschifffahrt eingeführten **batatas alimenticias** wohl größtentheils Rio Grandenser Kartoffeln sein. Die Einfuhr derselben betrug in den letzten 5 Jahren in Tonnen 120,2, 77, ?, 34,7, 43,4.

Die Kartoffel wird zweimal des Jahres gepflanzt, im April und vom August an in den nächstfolgenden Monaten. Während die letzteren in der halbfeuchten Jahreszeit geerntet werden, fällt die Reife der ersteren in die trockene Zeit, die dem Ansatz von Kollen bei weitem weniger günstiger ist. Dazu kommt ein eigenthümlicher Unterschied. Die Kartoffeln der zweiten Ernte tragen meist ohne zu blühen, die der ersten setzen dagegen Blüthen an. Das aber gerade ist nach der Ansicht vieler Landwirte ihr Verderben. Denn diese Blüthen sollen eine Art Käfer anlocken, die allmählich auch die Blätter fressen, und wenn sie überhandnehmen, den Ansatz von Knollen vollständig verhindern sollen. Thatsache ist jedenfalls, daß der Ertrag der ersten Ernte oft nur das 5- bis 6fache, der der zweiten aber das 10- bis 20- und 24fache der Aussaat beträgt. Der Preis für die erstere Ernte ist daher auch ein weit höherer, als der der zweiten.

In vielen Gegenden der Provinz wird übrigens sehr über die Unsicherheit des Ertrages, namentlich in den letzten Jahren, geklagt. Zum Theil trägt hieran wohl der Umstand Schuld, daß die Bauern zu wenig

auf die Erneuerung des Saatgutes Bedacht nehmen. Ein Deutscher in Friedburg erzählte mir, er habe im letzten Jahre Schiffskartoffeln zur Aussaat gekauft und sei dadurch seinen Nachbarn um „200 Alqueiren voraus."

Von geringerer Bedeutung ist der Anbau anderer Knollen- und Wurzelgewächse — Aipi, Cara, Taja, Bataten — welche meist nur zum eigenen Gebrauch gezogen werden. Taja und Aipi dienen gekocht als sehr schmackhafte Zuspeisen dem menschlichen Genuß, aus letzterer wird auch von deutschen Kolonisten ebenso wie von der engverwandten Mandiocawurzel Farinha und Povilho gemacht.

Die Cara wird mit Vorliebe in gekochtem und geriebenem Zustand dem Maismehl bei der Brotbereitung zugesetzt und die Batate liefert ein vortreffliches Schweine- und Milchkuhfutter. Inhame, in Santa Catharina mit berechtigter Vorliebe als Schweinefutter benutzt, findet auf dem Hochland gewöhnlich nicht das zu ihrem Gedeihen erforderliche Maß von Feuchtigkeit vor, und wird daher nur selten angepflanzt.

In der Nähe von Städten, namentlich in den weiteren Umgebungen von São Paulo und Campinas, findet auch ein nicht unbedeutender Gemüsebau statt, welcher schon längst einen noch größeren Umfang angenommen hätte, wenn nicht gerade im Munizipium von São Paulo der Boden so ungemein mager wäre. Die Hauptprodukte sind Weißkraut, Zwiebeln, und seit der Vermehrung der italienischen Einwanderung auch Knoblauch. In zweiter Linie stehen sonstige Gemüse, insbesondere Welschkohl, Rothkohl, Blumenkohl, Kohlrabi, Mohrrüben, Stangenbohnen, Erbsen, Steckrüben, Salat und allerhand Suppenkräuter.

Auch für das Gemüse existiren die beiden für die Kartoffeln angegebenen Pflanzzeiten, ein Umstand, der dem Gartenbau des Pauliſtaner Hochlandes einen großen Vorzug vor dem des südbrasilianischen Küstenlandes gewährt. Hier ist nämlich der Sommer so heiß, daß die im Frühjahr gesäeten Gemüse nicht gedeihen, insbesondere alle Kohl- und Salatarten zu „schießen" anfangen. Auch darin sind die Pauliſtaner im Vortheil, daß bei ihnen die erste Pflanzzeit nicht erst wie dort Ende Februar und Anfang März, sondern schon im Januar anfängt und nur durch die ganz trockenen Monate von der zweiten getrennt wird. Und selbst in der trockenen Zeit kann der sorgsame Gärtner, wenn er nur auf ein tüchtiges Begießen seiner Beete bedacht ist, eine Aussaat riskiren. Am zweifelhaftesten ist der Ertrag im Januar und Februar, nicht wegen zu großer Hitze, sondern wegen der heftigen Regengüsse, die häufig ein Abfaulen der Kohlstengel zur Folge haben. Dies sind daher auch die Monate, in welchen das Gemüse am theuersten ist

Auch auf dem Hochland von São Paulo findet sich derselbe Eigensinn der Natur in Bezug auf die Hervorbringung gewisser Gemüse, wie ich ihn in Dona Franziska kennen gelernt habe. Auch hier setzt beispielsweise der Rosenkohl keine Röschen an und auch hier lassen sich die Zwiebeln fast gar nicht durch Samen fortpflanzen. Mir sagte ein Friedburger Bauer darüber folgendes. Wenn der Zwiebelsamen überhaupt aufgeht — was nur ausnahmsweise der Fall ist — so faulen die Zwiebeln meist, ehe sie reif werden, und tritt das nicht ein, so werden sie zwar ungeheuer groß, aber haben einen faden Geschmack. Die ein-

heimische Zwiebel ist eine Chalottenart, die nur durch Brutzwiebeln fortgepflanzt wird. Dieselben werden im März gesteckt, im Juni, nachdem sie eine Anzahl neuer Zwiebeln angesetzt haben, auseinander gerissen und verpflanzt und im Laufe des Winters geerntet. Die so geernteten Zwiebeln halten sich dann wieder bis zum März. In der Zwischenzeit pflanzt man die großen portugiesischen Zwiebeln, die den einheimischen starke Konkurrenz machen. Dieselben werden im September ausgepflanzt — und zwar nimmt man hierzu mit Vorliebe die kleinen Exemplare, von welchen die Arrobe um 1 Milreis theurer ist (5 Milreis) — und im Dezember geerntet. Leider lassen sich die hiergezogenen Madeirazwiebeln nicht wieder zur Auspflanzung benutzen, da dieselben keine Köpfe bekommen; es ist also nöthig, jedes Jahr das Saatgut neu anzukaufen. Der Knoblauch wird im März gesteckt und im Juni geerntet, ohne vorher umgepflanzt worden zu sein. Die portugiesische Einfuhr hat den Preis eines Zopfes von 100 Köpfen von 2 Milreis auf 7 bis 800 Reis heruntergedrückt.

Der Anbau einer anderen Allium-Art ist durch die Zwiebeleinfuhr aus Portugal schon seitdem eine Dampfschiffverbindung mit diesem Lande existirt, vollständig verdrängt worden. Es sind die Schnittzwiebeln, deren Kraut das ganze Jahr über geschnitten werden kann und in den Zeiten, wo die Kopfzwiebeln fehlen, ein willkommenes Surrogat derselben bilden. Ein solcher Mangel war früher vom Januar bis Mai vorhanden. Dazumal haben von den Kolonisten von Sete-Quedas manche bis 200 Milreis im Jahr nur aus den Schnittzwiebeln eingenommen. Seitdem aber die Dampfschiffe regelmäßige Zufuhren aus Portugal bringen, wurde der Anbau dieses Zwiebelsurrogates, wenigstens als Handelsartikel, vollständig überflüssig.

Trotz der großen Zahl von Lebensmitteln ist die Einfuhr von solchen von auswärts doch eine steigende. Unter der Rubrik legumes, farinaceos e cereaes (Gemüse, Mehle und Cerealien) befinden sich als in den letzten 5 Jahren eingeführt bezeichnet: Tonnen 1009, 3134, 5536, 7444, 9881. Es werden hierunter hauptsächlich wohl nordamerikanisches und argentinisches Weizenmehl und portugiesische Zwiebeln und Kartoffeln und in den letzten Jahren auch Reis zu verstehen sein.

Auch die Zucht von Obstbäumen und allerhand anderen Fruchtpflanzen wird durch die Möglichkeit eines frischen Absatzes in der Nähe der Städte gewinnbringend, so daß z. B. ein großer Jaboticaba-Baum nach der Versicherung seiner Besitzer bis zu 80 Milreis jährlich einbringen soll. Im Küstenland der Provinz, namentlich in den Küstenorten selbst und an vielen Stellen längs der Eisenbahn nach São Paulo, finden sich viele ausgedehnte Bananenpflanzungen, deren Erzeugnisse auf dem Hochland einen willigen Absatz finden.

Außerdem ist man aber seit den letzten Jahren bemüht, den Ueberschuß an Früchten durch industrielle Verarbeitung derselben zu verwerthen. So wird von Christoffel u. Cie. in São Paulo aus den allerwärts gezogenen Orangen Orangenwein und aus den Ananas, welche namentlich in den von der Sorocabana- und der Ituana-Bahn durchschnittenen Gegenden, insbesondere in Boituva, Itú, Capivary, in großem Umfange angebaut werden, Ananaswein fabrizirt.

Die Ameixe, eine den Pflaumen ähnliche Frucht, liefert einem deutschen Fazendeiro das Material zu einem Schnaps, indem die Früchte mit dem mão de pilão in Trögen zerstampft, mit warmem Wasser versetzt und 1 Monat der Gährung überlassen werden und das Resultat sodann destillirt wird. Die Flasche von diesem Ameixeschnaps wird mit 1 Milreis bezahlt.

Eine große Zahl von Brasilianern und Italienern beschäftigen sich damit aus allen nur denkbaren Früchten, wie beispielsweise aus Orangen, Citronen, Pomeranzen, Aboboren, Bataten, Amendoim, Bananen, sogenannte doces (Süßigkeiten) herzustellen, die dann von Kindern und Weibern auf den Straßen der größeren Städte und an den Eisenbahnstationen feilgehalten werden.

Eine ganz neue Kultur ist durch den Eintritt der Italiener in das Land erzeugt worden: Die der Wassermelonen (melancias), einer Frucht, die der Italiener bekanntlich leidenschaftlich liebt. Seltsamer Weise sind es fast ausschließlich die im Secessionskriege eingewanderten Nordamerikaner des Munizipiums Santa Barbara, welche diesen Anbau in großem Umfange betreiben. Von einem mitten unter denselben wohnenden Deutschen, der auch Zuckerrohr, Baumwolle, Cerealien, Amendoim und alles dies auf gepflügtem Lande anbaut, sind mir über die Anpflanzungsmethode folgende Mittheilungen gemacht worden:

Die Melancia ist nach jeder Richtung hin eine äußerst anspruchsvolle Pflanze, sie erfordert ein gut gelockertes und stets rein gehaltenes Land, einen großen Raum zur Ausbreitung und eine kräftige Düngung. Zur Aussaat werden auf dem gut gepflügten und geeggten Land in einer Entfernung von 3 Metern nach jeder Richtung Löcher gegraben, in welche von einem aus Kuhdung, Baumwollensamen und allerhand Abfällen gewonnenem Kompost kleine Häufchen geschaufelt werden, auf die noch etwas Knochenmehl oder Guano gebracht wird. Letzterer kostet in Campinas 20—22 Milreis pro Sack von 100 Kilo. Das Knochenmehl kommt aus England, wohin ja leider von Brasilien die Rohmaterialien in großem Umfange geliefert werden. Nach 1—2maligem Behacken des Landes haben die Ranken dasselbe so vollständig bezogen, daß kein Unkraut mehr aufkommen kann. Die Melancien werden im Juli—August gesäet und nach Ablauf von 5 Monaten geerntet. Eine Alqueire Land soll bis zu 2000 Stück liefern und, da diese mit 80—100 Milreis das das Hundert bezahlt werden, einen Rohertrag von 1600—2000 Milreis geben.

Der Anbau anderer landwirtschaftlicher Produkte ist früher versucht oder in kleinerem Umfange getrieben, später aber aufgegeben worden. So der des Indigo und der Chinarinde, von welcher ausweislich der offiziellen Statistik noch im Jahre 1882/83 2300 Kilo ausgeführt worden sind.

Vom Anbau des Rizinus ist schon bei der Kultur des Kaffeebaumes die Rede gewesen, dessen Jugendbeschützer zu bilden, sein hauptsächlichster Beruf ist. Früher wurde auf den Fazenden von den Sklaven — die den Sonntag stets für sich selbst arbeiten konnten — vielfach Oel daraus gewonnen, dessen Verkauf in der nächsten Stadt ihnen etwas baares Geld einbrachte. Nach der Emanzipation war das Bedürfniß

nach solchen Nebenverdiensten nicht mehr vorhanden und damit verschwand die primitive Fabrikation des Rizinus fast gänzlich von den Fazenden. Die fabrikmäßige Bereitung desselben, welche von einem Campinenser Etablissement betrieben wird, soll uns in einem späteren Abschnitt beschäftigen.

Der Wohlstand und der fortgeschrittenere Geschmack der Bewohner der Hauptstadt macht es auch möglich, daß dort die Blumenzucht von einigen Kunstgärtnern in ziemlichem Umfange betrieben wird. Rosen, Kamelien, Nelken, Balsaminen, Palmen und Koniferen sind diejenigen Gewächse, die sich der größten Beliebtheit erfreuen und die in vielen Sorten und Varietäten gezogen werden.

III.

Die Viehzucht.

Die Viehzucht der Provinz São Paulo steht auf einem verhältnißmäßig hohen Standpunkt, da von sämmtlichen Thiergattungen bessere Rassen eingeführt und gezüchtet worden sind, als beispielsweise in den Provinzen Paraná und Santa Catharina. Die Schweine der chinesischen Rasse, hier Tatú genannt, und die der Mischrasse „Canaster" lassen sich ungemein schnell mästen und liefern eine erheblich größere Masse von Fett und Fleisch, als die entsprechenden Rassen in Santa Catharina, die hier Macao und Halbmacao heißen. Auch die englischen Fettschweine — die ja übrigens eine englische Züchtung aus chinesischen Schweinen darstellen — sind schon sehr verbreitet in der Provinz.

Von guten Milchviehrassen sind Holländer und Turiner Schläge eingeführt. Namentlich die letzteren sind in weitaus den meisten Exemplaren, die ich gesehen, wahre Prachtthiere mit enormen großen, strotzenden Eutern, mit denen sich die in der Kolonie Blumenau als holländische oder halbholländische Thiere geltenden Kühe auch nicht im Entferntesten messen können.

Gleicher Weise sind edle Pferderassen eingeführt, die zur Züchtung vortrefflicher Halbblutschläge geführt haben. Selbst die hier gezogenen Ziegen sind ungleich milchergiebiger als die der Provinz Santa Catharina.

Die Art und Weise, in der in der Provinz São Paulo die Viehzucht getrieben wird, ist eine sehr verschiedene. Da sind fürs erste einzelne Fazendeiros, welche sich mit der rationellen Zucht edler und halbedler Thiere — Pferde und Rinder — beschäftigen. Dieselben halten ihr Zuchtmaterial in guten Ställen und verabreichen ihnen ein kräftiges Futter. Daß der Betrieb derartiger Züchtungen wirtschaftlich möglich ist, das heißt, daß jene Züchter für ihre theuren Thiere genügende Abnahme finden, liefert den besten Beweis für die vorgeschrittene Entwickelung, in welcher sich die Landwirtschaft der Provinz befindet. Naturgemäß ist aber die Anzahl solcher Züchtereien, ebenso wie die Menge der von ihnen gezüchteten Thiere bis jetzt eine geringe.

In ganz bedeutendem Umfange wird dagegen in manchen Theilen der Provinz die extensive Viehzucht getrieben, die die Vermehrung der Heerden sich selbst überläßt, und die weder Ställe noch Stallfütterung

kennt. Verbunden mit dieser Produktion von Jungvieh ist in den meisten Fällen das sogenannte Invernado-Geschäft, das im Aufkauf von Vieh und in der Weidemast desselben besteht. Ganz besonders sind es die im Westen und Südwesten gegen die Grenze der Provinz Paraná hin liegenden Gebiete, in denen diese Art Viehzucht in großem Umfange getrieben wird. In zweiter Linie steht der Nordwesten und Norden. Von den in der Statistik von São Paulo gegebenen Schätzungen über die Anzahl der in einzelnen Munizipien im Jahresdurchschnitt aufgezogenen oder fettgemachten Thiere seien hier folgende Zahlen angeführt.

1. Im Westen und Südwesten. Rindvieh. Faxina 11 000 Stück Mastvieh. Bom Successo 11 bis 12 000 Stück Mastvieh, 3000 Stück Jungvieh. Diese Produktion vertheilt sich auf nur 8 Fazenden. Paranapanema 1500 Stück Jungvieh. S. Roque, Piedade und Apiahy je 1000 Stück Jungvieh. Pferde. Apiahy 1500, Paranapanema 200, Piedade 150 Stück. Maulesel (gezüchtet von einem Steinesel und einer Pferdestute) Paranapanema 900, S. Roque 300. Für Rio Verde wird eine Gesammtproduktion aller dieser Thiergattungen von 20 000 Stück angegeben. Es ist sicher, daß die wirkliche Produktion des Westens die hier gegebenen Zahlen weit übersteigt.

2. Im Nordwesten und Norden. Rindvieh. Araraquara 5000, Jaboticabal 20 000, Franca 12 000, Batataes 8000, Mococa 4500, Cajurú 3000, Santa Rita do Paraiso 4000. Pferde. Araraquara 1000, Mococa 1300. Maulesel. Franca 2 bis 3000. Alle Thiergattungen zusammen. Jahú 8000.

Zählt man die in den Munizipien, für welche überhaupt Angaben vorliegen, verzeichneten Zahlen zusammen, so ergiebt sich eine Produktion von etwa 125 000 Stück Rindvieh und etwa 20 000 Pferden und Mauleseln.

In großem Maßstabe werden ferner in eben denselben Gegenden Schweine gezüchtet und gemästet. Letzteres geschieht in den meisten Fällen in jener extensiven Weise, wie ich sie schon bei der Beschreibung der Provinz Paraná erwähnt habe. Es werden große Flächen mit Mais angebaut, und nachdem der zum Hausgebrauch nöthige Bedarf eingeerntet ist, treibt man die Schweine in die Rossen hinein, damit sie sich dort selbst mästen. Von den Produktionsschätzungen seien folgende angeführt.

1. Westen. Paranapanema 30 000, Piedade 5000, Socorro 3000, S. Roque 2000, Xiririca 15 000, Apiahy 20 000, Tijuco preto 30 000, Faxina 30 000.

2. Im Nordwesten und Norden. Araraquara 10 000, Jaboticabal 40 000, Santa Rita do Paraiso 10 000, Mococa 4000, Casa branca 1000.

3. Im Osten. Cunha 15 bis 20 000, Parahybuna 3000, Guarehy 4000.

Zählt man alle angegebenen Ziffern zusammen, so ergiebt das eine Anzahl von über 230 000 Stück. Aber nicht nur auf den Fazenden, deren Hauptbetrieb die Viehzucht bildet, sondern auch auf den dem Ackerbau, insbesondere der Kaffeekultur gewidmeten zieht man Rinder, Pferde, Schweine und hin und wieder auch Mauleseln auf und giebt sich mit Schweinemast ab. Der Hauptzweck ist aber hier nur die Deckung des eigenen Bedarfs an Zugvieh und an Fleischkost. Gleiches gilt von der

Schafzucht, die auf vielen Fazenden in kleinem Stil mit Heerden von etwa 100 Stück getrieben wird. Bemerkenswerth hierbei ist es, daß diese Schafe niemals geschoren werden, sondern ihr Fell mit der Wolle erst nach ihrem Tode und zwar meist als Satteldecke benutzt wird.

Während nun auf den großen Viehzuchtsfazenden den Thieren meist nur das natürliche auf dem Camp wachsende Weidegras dargeboten werden kann, findet man auf anderen Gütern, wo die Viehzucht nur als Nebenbetrieb gilt, vielfach künstliche Weiden. Man bedient sich zur Anlegung derselben verschiedener, niedriger Gräser, welche durch Knoten sich fortpflanzen. Als geringwerthigst gilt von diesen die in der Provinz Santa Catharina ausschließlich angebaute und dort so hochgepriesene Art, die in São Paulo gramma larga genannt wird. Mehr geschätzt werden andere Arten, besonders eine mit ganz feinen schmalen Blättern gramma fina und eine ähnlich gestaltete, gramma inglese genannte. Von hohen durch Samen fortgepflanzten Gräsern gilt als das beste das wegen seines auffallenden Geruchs so genannte catingeiro. Ueber den Werth des im Wald wild wachsenden cresciuma, das zu den Bambusgräsern gehört, sind die Ansichten getheilt. Sicher ist, daß zu gewissen Zeiten — wenn ich nicht irre, in der Regenzeit, gewisse dieser Bambusarten den Thieren äußerst schädlich sind. In großem Umfange wird dagegen namentlich an feuchten Stellen capim d'Angola und das sehr ähnliche capim fino angepflanzt. Solches findet man insbesondere in der Nähe der größeren Städte, wie Santos und São Paulo, woselbst es zu Heu gemacht und an die Fuhrwerksbesitzer verkauft wird. Nichtsdestoweniger ist es noch nöthig, Heu einzuführen, und geschieht dies namentlich mit getrocknetem Gras und Luzerne aus Argentinien.

Trotz der großen Produktion von Fleisch und Fett genügt dieselbe dem Bedarf der Provinz nicht, wofür die folgenden Zahlen den Beweis liefern.

Es wurden in den Jahren 1882/83—86/87 mittelst Küstenschifffahrt eingeführt Tonnen:

Dörrfleisch	403,1	431,3	330,6	229	308,7
Speck und Schweinefett . .	67,6	78,1	?	211,3	597,4
Rindertalg	91,4	386	17,1	64,1	46,4
Thierisches Oel (Schmalzöl, Klauenfett) Kiloliter . .	78,9	?	63,4	207,9	33,9

Die Werthe dieser Einfuhr betrugen in Conto:

Dörrfleisch	160,2	200,7	130,1	176,7	104,4
Speck und Fett . . .	22,6	31,2	?	120,5	392,9
Rindertalg	41,6	69,4	15,6	25,1	20,9
Thierisches Oel, (Schmalzöl, Klauenfett)	7,2	8,9	49,3	98,7	10,8

Von den aus dem Ausland importirten Waaren gehören hierher namentlich die unter der Rubrik carnes, peixes e productos animaes zusammengefaßten Einfuhren, welche in der Hauptsache wohl in portugiesischen Stockfischen bestehen.

Dieselben betrugen in Tonnen:

568,7 1314,5 424,5 669,5 2713,3.

Interessant ist bei dieser Zusammenstellung die Steigerung der Einfuhr von Speck und gedörrten Fischen in den letzten beiden Jahren, insbesondere im Betriebsjahr 1886/87, die ganz zweifelsohne durch die bedeutend stärkere italienische Einwanderung der letzten Jahre hervorgerufen ist. Diese Vermuthung wird bestärkt durch die Thatsache, daß die Einfuhr von Dörrfleisch in den letzten Jahren ungefähr gleich geblieben ist, ja sogar im allgemeinen eine abnehmende Tendenz zeigt. Die Hauptkonsumenten dieser Nahrungsmittel, die Brasilianer, haben im Verhältniß zu ihrer Zahl auch ihren Wohlstand und damit den Konsum des frischen, an Stelle des Dörrfleisches vermehrt.

Ausgeführt werden die Produkte der Viehzucht nur in ganz geringem Umfange. Mittelst Küstenschifffahrt wurden ausgeführt in den letzten 5 Jahren Tonnen:

Speck und Fett . .	64	14	49	45	1090
Rindertalg	—	—	2	3,9	15,4
Thierisches Oel . .	—	—	—	—	11,3
Häute	33,5	90,2	50	—	—

Werth in Contos:

Speck und Fett . .	28,1	6,1	39,6	20,2	80,6
Rindertalg	—	—	0,8	1,2	7
Thierisches Oel . .	—	—	—	—	3,5
Häute	21	24,6	20	—	—

Zweifellos ist aber bei dem Posten Speck und Fett 1886/87 entweder die Angabe der Menge oder die des Werthes eine irrthümliche, da 1090 Tonnen niemals nur 80 Conto Werth haben können. Wir werden wohl nicht fehlgehen, wenn wir statt der 1090 einfach 109 setzen. Auch die Werthangaben für die Häute erscheinen recht zweifelhaft.

Nach dem Auslande wurden ausgeführt: Gesalzene und trockene Häute Tonnen:

101,8 222,6 118,2 380,3 176.

Hörner Stück:

39 500 737 200 343 700 366 200 48 500.

Im Werth von Contos:

Häute . . .	25,3	55,5	54,8	116,2	52,9
Hörner . . .	1,7	1,6	3,2	2,1	3,7

Die Schwankungen in den Preisen der Hörner wären nach diesen Angaben so ungeheuerlich, daß wir auch hier wohl Irrthümer oder Druckfehler annehmen müssen.

Eine weitere Verwerthung des Viehbestandes findet in den an die Provinz Minas Geraes grenzenden Distrikten statt, woselbst die sogenannten Minas-Käse, wenn auch nicht in demselben Umfange, wie in jener Provinz selbst, fabrizirt werden. Diese in Brasilien sehr beliebten, nach meinem Geschmack aber zu wenig vergohrenen Käse, finden in der Stadt São Paulo willige Abnahme.

Von größerem Einfluß aber ist die Nähe der Stadt auf den Betrieb der Milchwirtschaften, die in Folge des hohen Preises, den die Milch in São Paulo hat — durchschnittlich die Flasche 200 Reis — in

immer größerer Menge in den Umgebungen derselben entstehen. Vielfach sind es Portugiesen, die sich nur eine jener prachtvollen Turiner Kühe, oft in einem Stalle nahe an der Grenze der Stadt, halten, und mit dieser frühmorgens dann die Straßen durchziehend, ihren Kunden die gewünschte Milch gleich an Ort und Stelle abmelken. In größerem Maßstabe betreiben die Milchwirtschaft einige Deutsche, die in der Nähe der Stadt ein kleines Landgut, eine sogenannte chacara, haben, auf der sie oftmals noch Gemüse- und Weinbau treiben. Eine sehr gut eingerichtete Milchwirtschaft sah ich ganz in der Nähe der Stadt, betrieben von einem Deutschen, der daneben noch einer Industrie oblag. Derselbe hatte eine vollständige Stallfütterung eingeführt. Die Thiere werden nur 1 bis 2 Stunden des Tages auf einen freien Platz gelassen, nicht um zu weiden, sondern um frische Luft zu schöpfen. Das Futter besteht aus Maismehl (fubá), Bohnen, Bierschlempe und Heu oder Gras, ist also ein äußerst intensives. Die ersteren drei Nahrungsmittel müssen gekauft werden, wogegen zur Grünfütterung der von ihm selbst angebaute capim d'Angola benutzt wird. Das Maismehl wird des Morgens mit warmem, sonst mit kaltem Wasser angesetzt und den milchgebenden Kühen 5 Liter davon täglich gegeben. Die Bohnen werden in gekochtem und zerstampftem Zustande, und zwar je 2—3 Liter den Tag, den Kühen verabreicht. Diese gute Fütterung, verbunden mit dem Umstande, daß die Kühe Rassethiere sind, hat nicht nur zur Folge, daß sie sehr viel Milch geben — durchschnittlich 10—15 Flaschen den Tag — sondern daß auch die Aufzuchtsverhältnisse bedeutend günstigere sind, als bei den Weidethieren. Während diese oft 4 — 5 Jahre alt werden, ehe sie das erste Kalb werfen, kalben jene Kühe bei solcher Behandlung schon mit $2^1/_4$ bis $2^1/_2$ Jahren. 3—4 Monate danach läßt man sie wieder bespringen, worauf sie nach 3—4 Monaten trocken werden. Die Kühe geben also im Jahre 7—8 Monate lang Milch und stehen 4—5 Monate trocken.

Der hohe Werth solcher Rassethiere gegenüber den einheimischen Weidethieren spricht sich auch in den ungeheuer verschiedenen Preisen derselben aus. Letztere kosten durchschnittlich (wie auch in Santa Catharina) 50—70 Milreis, erstere aber durchschnittlich 300 Milreis und sie erreichen manchmal einen Preis von 500 Milreis. Aber diese Kapitalanlagen lohnen sich auch. Mein Gewährsmann hat 25 Kühe, welche, da natürlich nicht alle milchend sind, täglich im Durchschnitt 200 Flaschen Milch geben, was eine Einnahme von 40 Milreis täglich repräsentirt. Nehmen wir nun an, daß das Futter für jede Kuh täglich 1 Milreis kostet (5 Liter fubá 500 Reis, $2^1/_2$ Liter Bohnen 500 Reis), wobei hohe Preise angenommen sind, und daß für Arbeitslohn und sonstige Nebenausgaben 5 Milreis abzuziehen sind, so ergiebt das einen täglichen Reingewinn von 10 Milreis. Wenn nun die Kühe durchschnittlich 300 Milreis das Stück gekostet haben, so haben dieselben nach Ablauf von etwas über 2 Jahren bereits das für ihren Ankauf verausgabte Kapital voll ersetzt.

Die Fabrikation von Butter in der Provinz, insbesondere in der Nähe der größeren Städte, deckt bei weitem nicht den Bedarf. Es hat dies darin seine Erklärung, daß trotz der hohen, für frische Butter bezahlten Preise (3—$3^1/_2$ Milreis pro Kilo), der Verkauf von frischer Milch,

wie das stets in der Nähe großer Städte eben der Fall zu sein pflegt, immmer noch rentabler ist. Wenn das in jüngster Zeit immer stärker gewordene Bestreben, in der Nähe von São Paulo kleinere Landwirtschaften anzulegen, anhält — und der immense Ausdehnungstrieb der Hauptstadt scheint mir hierfür eine vollständige Gewähr zu geben — so kann es nicht ausbleiben, daß São Paulo sich durchaus aus eigenen Mitteln mit Butter verproviantirt, und für die aus den deutschen Kolonien namentlich der Provinz Santa Catharina stammende Butter, aufhört, ein Abnehmer zu sein.

Die Einfuhrlisten führen unter der Rubrik Käse und Butter folgende, mittelst Küstenschifffahrt erfolgte Importe in den letzten 5 Jahren auf:

Tonnen . . .	?	14,2	0,7	66,1	31,8
Werth Conto . .	15,7	19	2,1	58,1	23,8

Da die einheimischen Käse wohl ausnahmlos aus der Provinz Minas Geraes stammen, und mittelst Küstenschifffahrt nur höchstens ganz geringe Quantitäten eingeführt werden, so können wir aus dem Verhältniß der unter jener Rubrik eingeführten Mengen zu dem Werth derselben mit gutem Gewissen auf die Durchschnittspreise der importirten Butter schließen. Es ergiebt, daß dieser für die letzten 4 Jahre betrug 1300, 3000, 870, 750 Reis pro Kilo. Diese Zahlen beweisen nur zu deutlich die allgemein bekannte Thatsache, daß die Preise der südprovinzlichen Kolonialprodukte in den letzten Jahren einen ganz enormen Rückgang erfahren haben.

Die Bienenzucht wird namentlich von den eingewanderten Deutschen und Italienern, wenn auch noch immer nicht in dem Umfange, wie sie es verdiente, getrieben. Es wäre entschieden die Möglichkeit vorhanden, dieselbe soweit auszudehnen, daß die Einfuhr von Wachs überflüssig würde. Dieselbe betrug in den letzten 5 Jahren:

Tonnen	4/8	7	?	0/8	6
Werth Conto	8	7/8	?	0/8	3/8

Aus diesen Zahlen ergiebt sich eine deutliche Abnahme des Preises: von 1,790—1100—1000 bis auf 600 Reis pro Kilo. In São Paulo selbst wird aber für das einheimische Wachs meistentheils noch immer 1 Milreis für das Kilo und wenn es ganz gut präparirt ist, sogar noch mehr bezahlt.

In technischer Hinsicht steht die Bienenzucht, sowohl was die Behandlung der Bienen als auch die Art der Gewinnung von Wachs und Honig betrifft, in São Paulo noch auf einem sehr niedrigen Standpunkte. Der Grund liegt in der großen Unkenntniß der Bauern über die Regeln einer rationellen Bienenzucht im allgemeinen, und die Verkennung der durch die klimatischen Verhältnisse gegebenen besonderen Anforderungen an den Bienenzüchter insbesondere. Als Bienenhäuser benutzt man die Kisten, in denen das nordamerikanische Petroleum ankommt, und präparirt dieselben in so roher Weise für den Gebrauch, daß, um den Honig herausschneiden zu können, jedesmal erst ein angenageltes Brett mit dem Hammer wieder heruntergetrieben werden muß. Kein Wunder, daß es den Bienen in solchen Behausungen oft ungemüthlich wird, und der

Bienen-Rabenvater dann durch allerhand Mittelchen, z. B. Einreiben der Kisten mit Orangenblättern ihr Verweilen erlisten muß.

Die Vorliebe zum schwärmen ist eine so große, daß von demselben Stock in einem Jahr oft 3 Schwärme ausfliegen, und diese wieder je 2 neue Schwärme im selben Jahre aussenden. Wollte man nun aber annehmen, daß die Bienenstöcke sich in demselben Verhältniß vermehren, so wäre das ein starker Irrthum; der Bienenvater bringt es vielmehr nur selten dazu, seine Stöcke alljährlich zu verdoppeln. Das hat die verschiedensten Ursachen, unter denen die Nachlässigkeit und oft auch Ungeschicklichkeit im Einfangen der Schwärme in vielen Fällen nicht die unbedeutendste ist. Die Hauptsache ist aber die: der Bienenzüchter richtet nicht sein Augenmerk darauf, möglichst volle und starke Bienenschwärme zu ziehen. An eine Fütterung der Bienen und eine Schonung des Honigs ist nicht zu denken; es wird geschnitten, wenn gerade etwas im Stock drin ist, und dabei wird nicht einmal immer die junge Brut geschont. Die Stöcke werden meist ins Freie gesetzt und so den starken tropischen Regen ausgesetzt, die dann oft eine Depression der Temperatur in den Bienenkästen hervorrufen. Alles das erzeugt nun eine große Sterblichkeit unter den Bienen, und giebt sie ihren Feinden, den Ameisen und den Motten, um so eher Preis. Gegen erstere sucht man sich durch Antheerung der Ständer, auf denen die Stöcke stehen, oder dadurch zu schützen, daß man Wasserbehälter rings um dieselben herumsetzt. Letztere sind eine Art Nachtfalter, die ihre Eier in die Stöcke hineinlegen, damit die aus ihnen entstehenden Maden eine gute Nahrung in den Waben vorfinden. Um sich gegen diese Unholde, welche die Bienen aus ihrem Stock allmählich ganz vertreiben, zu schützen, bleibt nichts übrig, als alle Löcher sorgfältig mit Lehm zu verkleben.

Die Bearbeitung der Waben geschieht gewöhnlich so, daß dieselben mit etwas Wasser angesetzt und dann langsam erwärmt werden. Dadurch fließt der Honig aus und das Wachs dringt nach der Erkaltung der Masse nach oben.

Ein wahres Vergnügen war es, mitten unter diesen Leuten, von denen einer in seiner Unwissenheit so weit ging, die „Geschichte mit der Bienenkönigin" für einen dummen Schnack zu erklären, einen Mann zu finden, der auf Grund praktischer und theoretischer Studien die Bienenzucht, wenn auch in Folge seiner beschränkten Mittel nur in kleinem Umfange, so doch mit großem Verständniß betrieb. Derselbe, der erst seit 2 Jahren in São Bernardo ansässig war, hatte 47 Stöcke, von denen er 22 von dem früheren Eigenthümer gekauft, aber etwas besser montirt hatte, 14 nach dem System Dzierzon mit beweglichen Waben eingerichtet waren und 9 aus Strohkörben mit einzelnen in beliebiger Anzahl übereinander zu setzenden Ringen bestanden. Dem letzteren System giebt er vor allen den Vorzug. Die Strohkörbe haben gleich den Dzierzon'schen den Vortheil beweglicher Waben, sind aber wärmer wie jene. Bruträume und Honigräume hält er stets durch ein hölzernes Gitter getrennt. Sind zu viel Drohnen im Stock, so fängt er sie vermittelst einer sinnreichen auf die verschiedene Größe der Drohnen und Arbeitsbienen basirten Falle weg. Zu schwache Stöcke werden vereinigt, indem er sie des Abends in ein Loch wirft und einen Bienenkasten darüber hält. Ein volkreicher

Stock giebt nach seiner Behauptung mehr als drei schwach besetzte. Nachdem er im Frühjahr (August, September) die erste Ernte gehalten, läßt er den Bienen Ruhe. Dadurch haben sie Gelegenheit, für den regenreichen Sommer zu sammeln, während dessen sie nur ungern ausschwärmen. Erst im März erfolgt dann der sogenannte Herbstschnitt, nach welchem den Bienen bis zum Frühjahr wieder Ruhe gegönnt wird. Die Bienenstöcke stehen auf Tischgestellen und sind sämmtlich unter Dach. Diese Behandlung macht alle weiteren Maßregeln zur Verhütung von Krankheiten und Abhaltung von Feinden überflüssig, denn während ihm von den gekauften Bienenstöcken in Folge der früheren schlechten Behandlung über die Hälfte zu Grunde gingen, hatte er im folgenden Jahr nur den Verlust eines einzigen Stockes zu beklagen.

Anstatt die Waben auszukochen, läßt er sie in einem Siebe an der Sonne liegen und austropfen, wodurch er nach 14tägigem Liegenlassen einen weißen, festen und krümeligen Honig erhält. Das Wachs wird sodann in Wasser gekocht, in ein Tuch gelegt und dann in einer primitiven Presse ausgedrückt. Dieselbe besteht aus einem Boden mit zwei konvergirenden Rändern, zwischen welche der Beutel mit Wachs kommt, und einem beweglichen Holzstab, mittelst dessen die Pressung erfolgt. Während er für das auf diese Weise gewonnene Wachs 1,200 Milreis per Kilo, also etwas über den Normalpreis bekommt, hat er für seinen Honig, den es im Anfang schwer hielt, überhaupt zu verkaufen, noch nicht viel mehr wie für den flüssigen erhalten, da ein Kilo seines festen ebenso nur 400 Reis erzielt wie eine Flasche des flüssigen Honigs.

IV.

Ansiedelung von Eigenthümer-Kolonisten.

Die Ansiedelung von Kolonisten zu selbstständigen Eigenthümern hat sich in der Provinz São Paulo in 2 Formen vollzogen, in der der Regierungskolonisation und in der der freiwilligen Ansiedelung.

Die ersten Regierungskolonien der Provinz stammen schon aus dem Jahre 1828. Damals wurden in den Umgebungen von Rio Negro in der jetzigen (früher mit São Paulo verbundenen) Provinz Paraná und bei S. Amaro auf dem Hochland von São Paulo eine Anzahl deutscher Familien angesiedelt, die gemeiniglich unter dem Namen Moselschwaben bekannt sind. Die letztere Kolonie wurde aber von ihren Bewohnern allmählich fast ganz verlassen und diese siedelten sich dann in der Nähe, in den Munizipien Santo Amaro und Itapecirica an.

Beide Munizipien liegen auf jener ersten direkt am Abhange der Serra do mar sich ausbreitenden Hochebene, deren geringe Fruchtbarkeit schon mehrfach von mir erwähnt worden ist. Gleichwohl haben die Kolonisten dort früher mit dem Kartoffelbau recht gute Geschäfte gemacht, da sie in der nahe gelegenen Hauptstadt stets willige Abnehmer für jene in Brasilien ziemlich theure Frucht fanden. Auch der Verkauf von Holz nach São Paulo war ein durchaus lohnender. In der letzten Zeit scheint es aber mit den Kolonisten eher rückwärts als vorwärts gegangen zu sein. Der Boden will die Kartoffel nicht mehr recht gedeihen lassen und der Wald ist längst seiner Schätze beraubt.

Wollen die Leute überhaupt nennenswerthe Erträge aus dem Landbau zu ziehen, so sind sie genöthigt, immer neue große Strecken in Kultur zu nehmen, die dann oft stundenweit von dem Sitz ihrer ersten Niederlassung und dem darauf befindlichen Wohnhause entfernt sind. Sehr charakteristisch für diese Verhältnisse ist eine sprachliche Eigenthümlichkeit jener Gegend. Das Wort paiol bezeichnet für gewöhnlich einen Aufbewahrungsort für Erntevorräthe, insbesondere für Mais. Zu solchen dienen häufig eigens dazu gebaute Schuppen, die von unten bis oben mit Maiskolben vollgepfropft werden. Die großen Entfernungen nun, welche die Maisrossen von den Wohngebäuden der Landleute in jener Gegend trennen, haben diese allgemein genöthigt, auf den Maisfeldern selbst solche Schuppen anzulegen. Nun aber vollzog sich ein interessanter Begriffsübergang mit jenem Worte. Da nämlich die Maisrossa und der Maisvorrath für den Landmann das Wichtigste an seinem ganzen Besitzthum war, so gebrauchte man das Wort paiol allmählich für den Begriff „Landgut" überhaupt und dieser Gebrauch bürgerte sich dermaßen ein, daß der Bauer dort seine ganze Besitzung — Wohnhaus und sämmtliche Ländereien mit einbegriffen regelmäßig — paiol nennt, dieses Wort in jenen Gegenden also ein vollständiges Synonym für das sonst gebräuchliche sitio wurde.

Allein es ist nicht nur die Ungunst der natürlichen Verhältnisse, sondern es ist vor allem die Indolenz dieser alten Deutschen und deren Nachkommen, die ein Vorwärtskommen derselben verhindert. Es ist sehr leicht möglich, daß dieses magere Berg- und Hügelland, mit Weinreben bebaut, immerhin noch ganz gute Erträge abwerfen würde, aber es existirt Niemand, welcher den Versuch machte, diese neue Kultur einzuführen. Die Leute bauen, wie ihre Väter vor 60 Jahren es schon gethan, ihre Kartoffeln, Bohnen und Mais, halten sich etwas Vieh, machen einige Schweine fett und sind auf diese Weise sicher, nicht Hungers sterben zu müssen.

Der Grund, warum diese Kolonisten so unvortheilhaft sich von den anderen in der Provinz São Paulo lebenden Deutschen unterscheiden, liegt entschieden darin, daß sie niemals auf Kaffeefazenden gearbeitet und dadurch jenen lebhaften Trieb zum arbeiten und vorwärtskommen nicht erhalten haben, der sonst die Paulistaner — Einheimische wie Fremde — so sehr auszeichnet. Auch ist an jenen alten Moselschwaben zu beklagen, daß sie selbst schon in der Sitte, ihre Kinder aber auch in der Sprache vollständig verbrasilianert sind.

Von der Trostlosigkeit der dortigen Wirtschaftsverhältnisse legt auch der Umstand Zeugniß ab, daß die nach Santo Amaro gebaute Dampftrambahn durchaus auf keinen grünen Zweig kommen kann. Da die Leute allerdings in den meisten Fällen viele Stunden, oft eine Tagereise weit, ihre Produkte auf Ochsenkarren und Mauleseln bis Santo Amaro transportiren müssen, so mögen sie wohl mit ihrer Behauptung Recht haben, es mache ihnen keine Rechnung, ihre Thiere in Santo Amaro zu lassen und ihre Waaren in eigener Person auf der Eisenbahn nach dem nur 13 Kilometer entfernten São Paulo zu bringen, insbesondere da der Endpunkt der Bahn vorläufig noch vom Marktplatz sehr entfernt liegt. Allein wäre wirklich eine nennenswerthe Ausfuhr aus jenen Gegenden

vorhanden, so hätten sich schon längst in Santo Amaro selbst Aufkäufer gefunden, die die Waaren auf ihre Rechnung nach São Paulo schafften und dadurch dem Landmann die sofortige Rückkehr ermöglichten. Es ist ein erfreuliches Zeichen eines beginnenden Aufschwungs, daß im letzten Jahre ein oder anderer Kaufmann angefangen hat, sich auf derartige Geschäfte einzulassen.

Nachdem die kolonisirende Thätigkeit der brasilianischen Regierung Jahrzehnte lang geruht hatte, wurden in den siebenziger Jahren neue Versuche in dieser Richtung gemacht. Dieser Periode entstammen die in den Jahren 1877 und 1878 gegründeten Kolonien S. Bernardo, S. Caetano und S. Anna, sämmtlich in der Nähe der Hauptstadt gelegen.

Die Geschichte der Kolonie S. Bernardo ist für die Art und Weise der Regierungskolonisation höchst instruktiv. (Vgl. „Germania", deutsche Zeitung in São Paulo vom 4. August 1888). Nachdem im Jahre 1877 zwei Fazenden von der Regierung angekauft waren, deren Boden — wir befinden uns auf der ersten Hochebene — allerhöchstens als ein sehr mittelmäßiger bezeichnet werden kann, wurden im September desselben Jahres die ersten 300 Kolonisten auf den Fazenden selbst, meist in den früheren Sklavenbehausungen, untergebracht. Aber erst im November erschienen die Ingenieure, und erst nach Ablauf eines Jahres waren sowohl die ersten 300, wie auch die später hinzugekommenen 400 Kolonisten — meist Italiener, Brasilianer und etliche Deutsche — in ihren Grundstücken untergebracht. Diese Ansiedelung wäre vielleicht noch langsamer vor sich gegangen, wenn die Vermessungen nicht von einem deutschen Ingenieur ausgeführt worden wären. In der Zwischenzeit hatte man die Leute verpflegt und sie im Tagelohn meist bei Straßenarbeiten beschäftigt. Als sie nun, nachdem sie 8 Monate lang vergeblich auf Bezahlung gewartet hatten, ausgelohnt werden sollten, ergab sich das merkwürdige Rechenresultat, daß der gesammte Lohn mit den Ausgaben für die Verpflegung sich kompensirte. Abgesehen davon, daß die Regierung, so lange den Kolonisten nicht ihre Grundstücke angewiesen sind, auf denen sie mit der Arbeit beginnen können, zur unentgeltlichen Verpflegung der Kolonisten verpflichtet ist, beweist jene Rechnung von zwei Dingen eins: Entweder haben die Leute einen zu niedrigen Tagelohn, beziehungsweise zu wenig Beschäftigung im Tagelohn erhalten, da in São Paulo unter keinen Verhältnissen die Ausgaben für den Lebensunterhalt durch den jeweilig üblichen Tagelohn verschlungen werden, oder das für die Kolonisten bestimmte Geld ist in den Taschen der Unzahl von Beamten, durch deren Hände dasselbe passiren muß, hängen geblieben.

Aehnlich erging es mit der Bezahlung der Kaufgelder. Obwohl dieselben und zwar an den damaligen Ober-Ingenieur seitens vieler Kolonisten bereits erfolgt war, wurde doch nach mehreren Jahren eine nochmalige Bezahlung verlangt, „weil das Geld nicht an die Schatzkammer abgeliefert worden war."

Bei dieser Gelegenheit machte man die Entdeckung, daß ein großer Theil der Kolonieplätze vollständig verlassen, beziehungsweise überhaupt niemals bezogen worden war. Schon in den Jahren 1878 und 1879 waren von den 428 lotes der drei Kolonien S. Bernardo, S. Caetano

und S. Anna (Kolonieloosen) nur 318 vergeben, und nach einer im Jahre 1886 aufgenommenen Statistik befanden sich von dem gesammten Areal der drei Kolonien im Umfange von 3989 ha nur 213 ha, also nur 5 pCt. in Kultur, während das übrige als Campweide oder in ganz verwildertem Zustande dalag. Da nun faßte man den heroischen Entschluß, die Besiedelung dieser Kolonie wieder aufzunehmen, oder, wie der verwaltungstechnische Ausdruck lautet, ihre Emanzipation, die schon zwei Jahre nach ihrer Gründung erfolgt war, wieder aufzuheben. Damit tritt die Kolonie aus dem allgemeinen Verwaltungssystem wieder heraus, wird besonderen Koloniebeamten unterstellt und erhält besondere Unterstützungen, welche in der Hauptsache auf die Bezahlung der von den Kolonisten zu verrichtenden Wegearbeiten verwandt werden sollen. Aber es ging gerade so wie damals. Die Kolonisten mußten 9 Monate lang auf die Auszahlung der rückständigen Tagelöhne warten, und hätten sie vielleicht auch dann noch nicht erhalten, wenn die in São Paulo ansässigen Italiener nicht energisch für ihre Landsleute aufgetreten wären. Gerade an dem Tage aber, als ich die Kolonie besuchte, herrschte unter den Beamten wiederum große Bestürzung. Es war plötzlich der Befehl zur Einstellung sämmtlicher Wegearbeiten gekommen und die Beamten machten sich auf ihre Entlassung gefaßt. „Politische Intriguen" sagten die Einen, schlechte Ausführung der ihnen übertragenen Arbeiten seitens der bisherigen Beamten behaupteten die Anderen, sei der Grund dieser Neuerung.

Die Hauptbeschäftigung der Kolonisten besteht im Weinbau. Die offizielle Statistik schätzt die Anzahl der im Jahre 1887 in den drei Kolonien vorhandenen Stöcke auf 188 120 und die Produktion an Wein auf 98,5 Pipen, und für 1887 auf 222 633 Stöcke. (S. Bernardo 146 143, S Caetano 65 390, S. Anna 11 100) und 1462 Pipen Wein, eine Schätzung. die ich selbst dann für viel zu hoch gegriffen halte, wenn man den Besitz der in jenen Gegenden ansässigen größeren Grundbesitzer zu dem der Regierungskolonisten hinzugezählt hat.

Neben dem Weinbau betreiben die Leute die Kultur von Cerealien, die sie auf Ochsenkarren nach São Paulo fahren und dort gut verkaufen können, und haben auch Gelegenheit, dort als Tagelöhner oder Handwerker sich Geld zu verdienen. Daß namentlich von den dort ansässigen Deutschen als Nebenbeschäftigung die Bienenzucht getrieben wird, ist bereits anderwärts erwähnt.

Im allgemeinen kann man wohl sagen, daß es den Kolonisten ganz gut geht. Der Boden ist allerdings, wie schon gesagt, nicht besonders, ja an einzelnen Stellen ist es sogar der berüchtigte schwarze Moorboden, in welchen der Wein nur nach vorheriger Aushebung von 1 m tiefen und 60 cm breiten und langen Löchern und Anfüllung derselben mit Mist und Gründung gedeihen kann. Der Ertrag ist daher auch ein verhältnißmäßig geringer, da 3 bis 400 Stöcke zur Erzeugung einer Pipe Wein nothwendig sind. Auch sind die Grundstücke nicht sehr groß, da sie im Durchschnitt nur 150 m breit und 1000 m tief, also einen Flächeninhalt von 15 ha haben. Da aber die Leute keine fremden Arbeiter nöthig haben, und je nach der Stärke der Familie 4 bis 8000 Weinstöcke zu bearbeiten im Stande sind und diese etwa 10 bis 20 Pipen Wein bringen, der allerdings seiner geringeren Qualität wegen meist nur

mit 100 Milreis bezahlt wird, so können die Leute bloß aus dem Weinbau eine jährliche Einnahme von 1 bis 2 Conto ziehen. Dies aber ist natürlich erst nach Ablauf einiger (etwa 3 bis 4) Jahre möglich, und in der Zwischenzeit sind die Kolonisten entweder auf den Verdienst in der Stadt oder auf den Verkauf von Mantimenten (Cerealien) angewiesen. Verhungern wird auch in dieser Zwischenzeit niemand, aber an ein Zurücklegen von Geldern ist schwer zu denken. Wer das Glück hat, in der Stadt Arbeit zu finden, wird zwar gut bezahlt, verfällt aber in die Gefahr, die Arbeiten auf dem Lande, insbesondere auch die Pflege seiner Weinstöcke zu vernachlässigen, und damit über die Gegenwart die Zukunft zu vergessen. Auch ist nicht außer Acht zu lassen, daß der Tagelohn in der Stadt São Paulo zwar hoch, das Leben daselbst aber auch sehr viel theurer ist, wie auf dem Lande.

Die dritte Epoche der Regierungskolonisation datirt aus jüngster Zeit, und steht in Verbindung mit dem Bestreben der Zentral- und Provinzialregierung, eine starke Einwanderung nach São Paulo zu lenken. Im Jahre 1877 sind verschiedene nucleos coloniaes gegründet worden, so die Kolonie Senador Antonio Prado, Barão de Jundiahy und Conselheiro Rodrigo Silva seitens der Zentralregierung und seitens der Provinzialregierung die Kolonien Cannas bei Lorena und Cascalho bei Cordeiro an der Paulista-Bahn, nicht weit von der Fazende Ybicaba.

Ueber das Gedeihen dieser Kolonien läßt sich natürlich bei der Kürze der Zeit noch nichts bestimmtes aussagen. Nur soviel muß man anerkennend hervorheben, daß die Wahl der Plätze für die neuen Ansiedelungen eine recht gute genannt werden muß. Die Kolonie Senador Antonio Prado — benannt nach dem letzten konservativen Ackerbauminister — liegt an der die Kolonie direkt berührenden Mogyana-Eisenbahn in unmittelbarster Nähe der aufblühenden Stadt Ribeirão preto, die im Jahre 1872 nur 5200, 1886 aber schon über 10 000 Einwohner zählte, auf einem Boden — terra roxa erster Qualität —, der zu dem fruchtbarsten der ganzen Provinz gehört. Die Gegend um Ribeirão preto hat zwar früher den Ruf einer ungesunden gehabt, soll aber jetzt nach stärkerer Kultivirung derselben ihre Geneigtheit, Fieber hervorzurufen, fast ganz verloren haben.

Das zur Besiedelung bestimmte Land gehörte schon vorher dem Staat und derselbe mußte daher, da keine Gebäulichkeiten — wie das sonst bei aufgekauften Fazenden der Fall ist — vorhanden waren, zur Aufnahme der Kolonisten ein eigenes Haus bauen, und er hat sich dieser Aufgabe mit Geschick und Liberalität unterzogen. Damit aber hören auch die verdienstlichen Handlungen der Regierung auf. Auch hier geht es mit dem Vermessen und dem Einweisen der Kolonisten auf ihre Grundstücke unendlich langsam vorwärts; auch hier wird den Kolonisten nicht genügend Beschäftigung gegeben und auch hier müssen dieselben Monate und Vierteljahre lang auf ihren Lohn warten. Von den Einwanderern, die sich hier niederlassen wollten, fand ich die Meisten noch in dem Einwanderungshause, das zu verlassen sie übrigens auch gar kein so heftiges Verlangen trugen.

Nur wenige Familien, im Ganzen noch nicht zwanzig, hatten ihr Land zu bebauen angefangen. Aber was für ein kleines Stückchen

Urwald hatten sie heruntergehauen und wie wenig hatten sie erst angepflanzt! Obwohl die 11 Familien, die dort mitten im Urwald angesiedelt waren, schon über ein Jahr dort wohnten, mußten sie sich doch fast alle Lebensmittel, ja sogar den Mais für ihre Thiere noch kaufen. Dabei fingen sie die Sache noch ganz unpraktisch an. Die Rossa befreiten sie womöglich von allen nur irgendwie wegschaffbaren Stämmen und verloren damit nur unnützer Weise unendlich viel Zeit; und in die terra roxa hatten sie Weinreben gepflanzt, obwohl ihnen jeder der dortigen Verhältnisse Kundige hätte sagen können, daß diese auf Boden von so geiler Fruchtbarkeit nicht gedeihen. Besser hatten es einige Kolonisten — unter diesen etliche Deutsche — angefangen, die ihre Grundstücke an einer anderen Stelle, wo kein Urwald mehr stand, gewählt hatten. Hier habe ich Bohnen- und Batatenanlagen gesehen, die doch einen einigermaßen genügenden Umfang hatten. Die hier angesiedelten Kolonisten waren schon länger im Lande gewesen, und wußten daher auch besser, wie man es anfangen muß, um fortkommen zu können.

Wie die meisten Regierungskolonien sind die Loose in städtische und in ländliche getheilt. Erstere betragen hier 2—5 ha, letztere 10—12 ha.

Nach der offiziellen Angabe waren im Mai 161 Loose projektirt, 78 gemessen und 23 vertheilt (aber nicht alle bezogen) und betrug am 30. November die Anzahl der auf der Kolonie befindlichen Personen — einschließlich derer, die noch im Einwandererhause wohnten — 111, wovon 88 Italiener, 12 Deutsche, 6 Belgier und 5 Franzosen. Bei meiner Ankunft auf der Kolonie schickte sich gerade der derzeitige „Direktor" an, seinen Posten einem Anderen zu räumen und es war höchst komisch zu hören, wie das kaum fünfundzwanzig Jahre alte Bürschchen die „Politik" als Grund für diesen Personenwechsel angab. Ein großer Nachtheil für die Kolonie liegt darin, daß die meisten Kolonisten sehr weit bis zum Flusse haben und kleinere Wasserläufe nicht vorhanden sind. Der Regierung wird daher nichts übrig bleiben, als Brunnen graben zu lassen, wozu sie sich allerdings bis jetzt noch nicht verstehen will.

Barão de Jundiahy ist eine frühere Fazende bei Jundiahy, einer Stadt von gleichfalls über 10 000 Einwohnern, woselbst sich unter anderen gewerblichen Etablissements eine Baumwoll-Spinnerei und -Weberei befindet. Die Fazende hat einen Flächeninhalt von 514 ha und ist von der Regierung für den erstaunlich billigen Preis von 8 Conto angekauft worden. Bis zum 30. November waren 19 Loose gemessen und 59 projektirt. Die Anzahl der Bewohner — nur Italiener — betrug 99.

Die Kolonie Conselheiro Rodrigo Silva — benannt nach dem Vorgänger Antonio Prados im Ackerbauministerium — liegt im Munizipium Porto feliz, woselbst eine große Zuckerfabrik errichtet worden ist. Gegenwärtig hat dieselbe allerdings ihre Funktionen eingestellt: ist sie aber erst einmal zu einem billigen Preise von einem anderen Kapitalisten angekauft worden, so würden die Kolonisten hier einen bequem Absatz für das von ihnen zu bauende Zuckerrohr finden.

Die Besiedelung und Verwaltung dieser Kolonie, welche, obwohl 1601 ha groß, doch nur 23 Conto gekostet hat, ist gemäß einem Vertrage vom 18. November 1887, dem belgischen Padre João Baptiste Vanesse übergeben worden. Während dieser sich zur Einführung belgischer Emi-

granten verpflichtet, hat die Regierung folgende Verbindlichkeiten übernommen:

1. Ausmessung und Abgrenzung der Loose in Größe von 25 bis 30 ha.
2. Bau eines Einwandererhauses.
3. Reparatur des existirenden Gebäudes zur Aufnahme des Direktoriums.
4. Aufbesserung der nöthigen Straßen.
5. Bau von Schul- und Gotteshäusern.

Cannas liegt in der Nähe der unter Zinsgarantie arbeitenden Zuckerfabrik von Lorena. Trotz dieses günstigen Umstandes übt die Kolonie wenig Anziehungskraft aus, denn von den 120 städtischen und 78 ländlichen Grundstücken waren im Jahre 1888 nur 9 bewohnt.

Die Kolonie Cascalho liegt nur 2 km von der Eisenbahnstation Cordeiro entfernt und ist mit dieser durch eine gute Straße verbunden. Das Gebiet, in welchem sie liegt, ist reich an großen Kaffeefazenden, auf denen die Kolonisten stets Beschäftigung finden. Die Kolonie besteht aus 2 früheren Fazenden, deren Ankaufspreis bedeutend höher war, als bei den oben erwähnten Grundstücken. Die eine umfaßte 500 Alqueiren (gleich 5000 Morgen) und kostete 60 Conto, die andere umfaßte 200 Alqueiren (= 2000 Morgen) und kostete 50 Conto. Dort also wurde die Alqueire mit 120, hier sogar mit 250 Milreis bezahlt. Allerdings waren in diesen Preis 6000 Kaffeebäume und eine große Anzahl von Gebäulichkeiten und Maschinen einbegriffen. Was insbesondere die letzteren betrifft, so enthielt die Fazende eine vollständige Einrichtung zur Kaffeeaufbereitung, Zuckerfabrikation und Schnapsdestillation und ferner eine Baumwollen-Entkörnungsmaschine, Ziegelei, Sägerei und Maismühle.

Bei meiner Anwesenheit auf der Kolonie waren von den 124 1/4 Alq. großen städtischen und den 52 1 Alq. großen vorstädtischen (suburbanos) Loosen keines, dagegen die 60 5 Alq. großen ländlichen Grundstücke alle bis auf eines vergeben, welches letztere an Wassermangel leidet.

Der Preis der ländlichen Loose betrug 300 Milreis bei Baarbezahlung, 400 Milreis wenn auf 4jährigen Kredit genommen, so daß also im ersten Falle der Morgen 6 Milreis, im zweiten Falle 8 Milreis kostete.*)

Die 68 Familien bestanden aus 244 Köpfen und waren bunt zusammengesetzt aus Italienern, Deutschen, Dänen und Schweden. Vor etwa 2 Jahren bald nach Gründung der Kolonie waren 80 Familien, die sich dort niederlassen wollten, wieder fortgezogen, weil mit der Einweisung in die Grundstücke zu sehr gezögert wurde.

In den Fazendengebäuden lagerten auch damals, als ich hinkam, eine große Anzahl Italiener herum, die auf Einweisung in ihre Grundstücke schon Monate lang vergeblich warteten. Die angesiedelten Kolonisten, die ich sprach, sind im allgemeinen mit ihrer Lage zufrieden; sie bauen zwar nur Cerealien, können dieselben aber in Cordeiro gut an dortige Kaufleute verkaufen. Dieselben könnten sich aber noch in einer wesentlich besseren Lage befinden, wenn die Verwaltung der Kolonie nicht

*) In Dona Franziska kostet der Morgen 3 resp. 4 Milreis.

eine so schlechte gewesen wäre. Die Kaffeebäume hat man zum Theil verbrennen, zum Theil in Unkraut fast ganz verkommen lassen, so daß die Kolonie jetzt gar keinen Nutzen mehr von ihnen hat. Nur den Direktor der Kolonie traf ich, wie er im dichtesten Gestrüpp herumkriechend sich einige halbreife Bohnen zum eigenen Gebrauch zusammensuchte; gleiches thun auch andere Kolonisten, falls sie einmal über so viel freie Zeit verfügen, wie sie ihrem Direktor ausnahmslos zu Gebote steht. Die Maschinen fand ich in einem trostlos verwahrlosten Zustande. Das Wellblech, welches den Maschinenraum bedeckt hatte, war fortgerissen worden, nach der Aussage einiger von dem früheren Direktor, nach anderen von den Kolonisten, und nach der am wahrscheinlichsten Version von den Letzteren unter Konnivenz des Ersteren. Natürlich hatte der ungehindert eintretende Regen schnell dafür gesorgt, daß die Maschinen fast gänzlich unbrauchbar wurden. Nachdem die Sache so weit gediehen war, entschloß sich endlich die Regierung, die Maschinen zu verkaufen, mit der Bedingung, daß dieselben an Ort und Stelle verbleiben und den Kolonisten gegen Vergütung zum Gebrauch überlassen werden sollten. Die Zäune, welche die zu gemeinsamer Benutzung bestimmte Weide abschlossen, waren von den Kolonisten als Brennmaterial verwandt worden, obwohl ihnen die Axt solches in Hülle und Fülle hätte liefern können. Natürlich konnte jetzt niemand mehr sein Vieh auf die Weide lassen, da es sonst überall in die Pflanzungen eingedrungen wäre. Was hätte eine vorsorgliche und sachkundige Verwaltung hier gutes wirken können! Die Kolonisten wären angehalten worden, Kaffee und in niedrigem Terrain Zuckerrohr oder Baumwolle zu pflanzen und hätten gegen eine bestimmte Vergütung die Maschinen auf der Fazende zur Aufbereitung ihrer Ernte benutzen dürfen. So aber ist das Terrain, welches vermöge seiner hohen Lage zum Kaffee geeignet war, für die städtischen und vorstädtischen Grundstücke vorbehalten worden, deren Einrichtung überhaupt ein Unsinn war, und auch das Zuckerrohr wird nur in ganz geringem Umfange und Baumwolle gar nicht gebaut, weil bei dem Zustand der Maschinen die Verwerthung dieser Produkte zu ungewiß erscheint.

Außer den hier erwähnten Kolonien legt die Regierung fortdauernd neue nucleos coloniaes an und wählt hierzu stets die in der Nähe von Verkehrsstraßen oder Eisenbahnstationen gelegenen Plätze.

Versuchen wir uns nun, ein Bild von der Regierungskolonisation in der Provinz São Paulo zu machen, so dürften insbesondere folgende Punkte hervorzuheben sein.

1. Während anderwärts, z. B. bei der Russenkolonisation in der Provinz Paraná, bei der Auswahl des Landes die gröbsten Fehler seitens der Regierung begangen worden sind, indem sie unfruchtbare und schlecht gelegene, aber — den Freunden und Verwandten der entscheidenden Beamten zugehörige Ländereien zu geradezu wahnsinnigen Preisen aufgekauft hat, sind solche Verstöße gegen den gesunden Menschenverstand und die Ehrlichkeit in São Paulo, soweit ich die Sache überblicken kann, vermieden worden. Bei der Anlage sämmtlicher Kolonien hat man den meines Dafürhaltens einzig richtigen Grundsatz verfolgt, vor allen Dingen auf eine bequeme Absatzmöglichkeit der von den Kolonisten zu erzielenden Produkte zu sehen und erst in zweiter Linie die Fruchtbarkeit des Bodens

in Betracht gezogen. Die Nähe einer konsumtionsfähigen Stadt, einer gewerblichen Anlage, welche landwirtschaftliche Produkte verbraucht (Zuckerfabrik, Spinnerei), oder einer Eisenbahnstation, sind bei der Auswahl der Kolonieplätze entscheidend gewesen. Das nun gerade der Hauptkonsumtionsort des Landes — São Paulo selbst — in einer wenig fruchtbaren Gegend liegt, ist zu bedauern, darf aber von der Besiedelung gerade dieses Landstrichs nicht abschrecken, einerseits, weil es Nutzgewächse giebt, die, wie beispielsweise der Wein, in jener Gegend gut gedeihen, andererseits, weil gerade hier, in Folge der Nähe der Stadt, eine intensivere Bewirtschaftung des Bodens, welche die natürlichen Mängel derselben aufzuheben strebt, durchaus rentabel erscheint. Es ist daher durchaus zu billigen, daß die Regierung auch dieses Gebiet zur Kolonisation ausgewählt hat.

2. Entschiedene Mißbilligung verdient dagegen die ganze Vertheilung des Areals. Vor allen Dingen ist das Verhältniß der städtischen und vorstädtischen Grundstücke zu den ländlichen ein ganz unangemessenes. Die Statuirung von Grundstücken der ersten beiden Arten hat überhaupt nur den Sinn, daß die Loose an bestimmten Stellen theurer sein sollen, wie an anderen. Eine derartige Preiserhöhung erscheint aber nur dann berechtigt, wenn die Kolonie sich direkt an eine thatsächlich vorhandene Stadt anschließt, wie das in S. Bernardo der Fall ist. Hier ist es einerseits der Regierung nicht zu verdenken, wenn sie von der vorhandenen Preiskonjunktur Gebrauch macht und die Ausnutzung derselben nicht der privaten Bodenspekulation überläßt, andererseits ist es auch nicht mehr wie billig, daß der Kolonist, der den Vortheil der unmittelbaren Nähe der Stadt genießt, hierfür einen höheren Preis bezahlt. Anders aber liegt die Sache dort, wo, wie in Cascalho und Cannas, durch die Schaffung höherwerthiger Grundstücke erst eine städtische Anlage ins Leben gerufen werden soll. Wenn eine derartige „Stadtgründung" überhaupt gelingt — was aber meistentheils nicht der Fall ist — so erlangt der dazu ersehene Platz doch erst nach vielen Jahren einen städtischen Charakter, und jedenfalls nur in soweit, als die Produktion auf den ländlichen Grundstücken die in der „Stadt" angesiedelten Kaufleute und Gewerbetreibende in Nahrung zu setzen vermag. Wie stellt sich aber die Regierung die Möglichkeit einer solchen Entwickelung vor, wenn sie in Cannas auf 1 ländliches $1^1/_2$ städtische, oder in Cascalho auf 1 ländliches $2^1/_2$ städtische und vorstädtische Grundstücke gründet, welche letztere bei ihrer Kleinheit (10 Morgen) natürlich auch nur von Leuten bezogen werden können, deren Hauptbeschäftigung eine gewerbliche oder kaufmännische ist.

Der zweite Tadel, der gegen die Art der Arealvertheilung zu erheben, ist die Kleinheit auch der ländlichen Grundstücke. Dort zwar, wo sich das Land zum Kaffee- oder Weinbau eignet, reichen 50 Morgen in der Provinz São Paulo zur Ernährung einer Familie wohl hin. Wo aber die Leute größtentheils auf den Anbau von Mantimenten und auf Viehzucht sich legen müssen, sind solche Grundstücke entschieden zu klein. Allerdings gleicht sich dieser Schade, bei der Leichtigkeit, mit der auch hier die Kolonisten ihre Grundstücke wechseln, in späteren Jahren gewöhnlich wieder aus.

3. Von den schlimmsten Folgen für das Gedeihen junger Ansiedelungen ist die ganze Organisation der Regierungskolonisation. Dieselbe ist viel zu sehr centralisirt und leidet daher an einer ungeheuren Schwerfälligkeit und Langsamkeit, und an dem Umstande, daß die leitenden Persönlichkeiten der Centralstellen, bei der Menge der von ihnen zu besorgenden Geschäfte, keine Zeit und Gelegenheit haben, sich um das Schicksal der einzelnen Kolonien mit der wünschenswerthen Sorgfalt zu bekümmern.

Zwei Uebelstände namentlich sind es, die hieraus entspringen: die Langsamkeit, mit der die Kolonisten in ihre Grundstücke eingewiesen werden und die Schwierigkeit, stets zur rechten Zeit die den Kolonisten für ihre Wegearbeiten auszuzahlenden Gelder zu verschaffen. Es ist wohl keine einzige Regierungskolonie gegründet worden, in der die Kolonisten sofort bei ihrer Ankunft die Bearbeitung ihres Looses in Angriff nehmen konnten. In den meisten Fällen mußten sie viele Monate lang darauf warten, entweder weil die Anordnung der Vermessung seitens der Regierung noch nicht getroffen war, oder weil die Ingenieure — und hier berühren wir einen andern, sogleich näher zu besprechenden Punkt — zu lässig in der Erfüllung ihrer Pflichten sich zeigten. Das aber hatte viele Unzuträglichkeiten zur Folge. Die Regierung mußte die Leute nothwendiger Weise verpflegen. Arbeiten konnten ihnen oft nicht angewiesen werden, weil ja die Ingenieure, welche sie auszugeben hatten, überhaupt noch nicht da waren, und so wurden die Kolonisten in den meisten Fällen dazu verführt, unthätig herumzulungern. Welch einen ganz ungeheuer demoralisirenden Einfluß ein derartiges Leben aber hat, läßt sich leicht denken. In dem Einwanderer, der ohne arbeiten zu müssen, von der Regierung Behausung und Nahrung erhält, wird nur zu leicht der Gedanke erweckt, daß die Regierung eigentlich für ewige Zeiten zu derartigen Leistungen verpflichtet sei, und dieser Gedanke erschwert es ihm sehr, sich aus der süßen Gewohnheit des Nichtsthuns zu ernster Arbeit aufzuraffen.

Das lange Ausbleiben des Lohngeldes ist durchaus etwa nicht auf den bösen Willen der Regierung zurückzuführen, sondern hat seinen Grund wesentlich in der entsetzlichen Schwerfälligkeit, mit der die brasilianische Verwaltungsmaschine arbeitet. Jede geringfügigste Ausgabe muß bei den Staatskolonien von dem Argrikulturministerium, und bei den Provinzialkolonien vom Provinzialpräsidenten genehmigt und angewiesen werden und solch ein Akt durchläuft natürlich von unten und nach oben und dann wieder zurück von oben nach unten die verschiedensten Stadien der büreaukratischen Hierarchie, in denen ihre Anweisung in Folge der Nachlässigkeit und Sorglosigkeit der Beamten nur zu oft monatelang verabsäumt wird.

4. Die Unfähigkeit und Pflichtvergessenheit der brasilianischen Beamten gereicht aber auch in anderen Beziehungen den Kolonien zum Nachtheil. Das größte Unglück für Brasilien ist das vollständige Fehlen eines Fachbeamtenthums; die Beamten werden ernannt nicht auf Grun ihrer Kenntnisse, Fähigkeiten und der von ihnen bereits gesammelten E fahrungen und geleisteten Dienste, sondern einzig und allein auf Grun ihrer Verwandtschaft, Freundschaft oder Parteigenossenschaft mit hoch stehenden und einflußreichen Männern: Verwaltungsbeamten, Abgeordneten Ministern und dergleichen mehr. Das bringt es mit sich, daß nicht nu

bei jedem Wechsel des Ministeriums sämmtliche Beamten, auch solche, die gar nichts mit der Politik zu thun haben, dem neuen Regime weichen müssen, sondern daß auch während der Amtsdauer desselben Ministeriums, Beamte, welche selbst oder deren Beschützer plötzlich persönlich in Ungnade gerathen sind, ohne auch nur mucken zu können, ihre Posten verlassen müssen. Die selbstverständliche Folge dieser schauderhaften Mißwirtschaft, von der allein die Telegraphenverwaltung durch ihren Chef, Baron von Capanema, einen Mann deutscher Abkunft, frei gehalten wird, ist die, daß jeder Beamte die kurze und jeden Augenblick der Gefahr des Aufhörens ausgesetzte Amtszeit dazu benutzen will, ein möglichst gutes Geschäft bei der Sache zu machen. Von irgendwelchem Bestreben zum Wohle des Staates thätig zu sein, ja auch nur seine Pflicht in nothdürftigster Weise zu erfüllen, ist zum mindesten bei den untern Beamten keine Rede. Zahllos sind daher die Fehler, die von den „Ingenieuren" bei Vermessung und Vertheilung der Koloniareale begangen worden. Ebenso wie sie in Ribeirão preto auf die Versorgung der Kolonisten mit Wasser keine Rücksicht genommen, und wie sie in Cascalho das beste Kaffeeland zur Anlage eines imaginären Stadtplatzes bestimmten, haben sie in andern Kolonien in anderer Art den Interessen der Kolonisten zuwidergehandelt. Eine ganz traurige Rolle spielen nun aber die „Kolonie-direktoren", Leute, die so gut wie gar nichts zu thun haben, von der Landwirtschaft gewöhnlich gar nichts verstehen, und daher ihre müßige Zeit nicht einmal damit ausfüllen könnten, ihren Kolonisten gute Rathschläge zu ertheilen, wozu allerdings ihre mangelnde Sprachenkenntniß sie ohnehin unfähig machen würde.

5. Daß bei der Sorglosigkeit, Pflichtvergessenheit und dem absoluten Mangel an Rücksichtsnahme auf die staatlichen Interessen seitens der Beamten die Kolonisation dem Staate verhältnißmäßig viel zu theuer zu stehen kommt, ist eigentlich selbstverständlich, ist aber ein gewichtiger Grund mehr gegen die staatliche Kolonisation in Brasilien überhaupt.

Es ist mir hin und wieder die Ansicht zu Ohren gekommen, die Regierung verwende absichtlich auf die Ansiedlung selbstständiger Eigenthümer so wenig Sorgfalt, um die Einwanderer von ihren nucleos coloniaes abzuschrecken und sie so den Fazendeiros in die Arme zu treiben. Ich glaube, die obigen Darlegungen werden zur Genüge beweisen, daß eine derartige Absicht der Regierung nicht untergeschoben zu werden braucht, sondern daß vielmehr die ganzen Verhältnisse des Landes und seiner Verwaltung die mangelhafte Art der Kolonisation bedingen. Den besten Beweis für die guten Absichten der Regierung liefert jedenfalls der Umstand, daß die Wahl der zur Besiedelung bestimmten Gegenden eine entschieden gute ist, während es doch gerade hierbei in der Macht einer übelwollenden Regierung lag, jene ihre untergeschobenen Absichten auszuführen. Wenn ferner in einer Nummer der „Rio-Post" zu lesen ist, die Regierung hätte sich gesträubt, frühere Fazendenarbeiter auf Cascalho als Eigenthümer anzusiedeln, um den Fazendeiros nicht die Arbeiter wegzunehmen, so kann ich dagegen versichern, daß ich selbst auf Cascalho verschiedene frühere Fazendenarbeiter angesiedelt und zwar mit ihren Verhältnissen zufrieden gefunden habe.

Der Einwand nun, der von Seiten der Gegner São Paulos gegen

eine deutsche Einwanderung dahin erhoben wird, es sei dort dem Unbemittelten unmöglich, selbstständiger Grundbesitzer zu werden, ist entschieden den Thatsachen nicht entsprechend. In den bereits gegründeten Kolonien sind immer noch vermessene oder noch nicht vergebene Grundstücke zur Aufnahme von Kolonisten bereit, und fortwährend ist die Regierung bemüht, der Nachfrage nach weiteren Grundstücken Genüge zu thun. Eine andere Frage ist es, ob man Einwanderern rathen soll, solch eine Kolonie zu beziehen. Ich für meinen Theil, und ich finde mich darin in Uebereinstimmung mit der Ansicht aller Leute, die die Verhältnisse von São Paulo kennen und unparteiisch beurtheilen, halte es ganz zweifelsohne für besser, wenn der Einwanderer erst einige Jahre auf eine Fazende als Arbeiter geht, dort die Kulturen, die Sitten, Sprache, Ein- und Verkaufsverhältnisse des Landes kennen lernt und sich ein kleines Kapital erspart, und dann erst daran denkt, selbstständiges Eigenthum zu erwerben. Aber selbst, wenn er auch das nicht will, findet er in der Provinz stets Gelegenheit, von Privaten Land zu einem Preise und unter wirtschaftlichen Verhältnissen zu kaufen, welche die darauf betriebene Landwirtschaft zu einer äußerst rentablen macht.

Nur muß ein solcher Neuangekommener noch vorsichtiger sein in der Prüfung aller Verhältnisse. Insbesondere muß er sich vergewissern, daß der schriftliche Eigenthumstitel des Verkäufers in Ordnung ist, wozu er als Neuling wohl stets die Hilfe eines Sachverständigen in Anspruch wird nehmen müssen.

Es steht ihm nun frei, entweder sogenanntes Grenzland oder — was bei einem geringeren Kapital vielleicht vorzuziehen ist, sogenanntes Partland zu kaufen.

Unter letzterem versteht man die ideellen noch nicht vermessenen Antheile einer Immobiliarerbschaft, die nach brasilianischem Recht als solche in Besitz und Kultur genommen werden können. Der Erwerber auch nur eines solchen Antheils darf an einer beliebigen Stelle des ganzen Grundstücks sich ansiedeln, und darf soviel Land bearbeiten, als er nur irgend Lust hat und als er die früheren Arbeiten Anderer nicht stört. Wird später die Vermessung des Grundstücks vorgenommen, so muß jeder soviel nachzahlen, als das von ihm in Besitz genommene Land den Umfang seiner ursprünglichen Part übersteigt. In dieser Bestimmung liegt gewissermaßen eine erzwungene Kreditirung eines Theils des Kaufpreises, die es auch dem minder Bemittelten erlaubt, ein größeres Stück Land zu erwerben und seinen Grundbesitz auch im Verhältniß zum Zuwachs seiner wirtschaftlichen Kräfte zu vermehren.

Durch derartige selbstständige Ankäufe von Privaten haben sich, wie schon an anderer Stelle erwähnt, der größte Theil der früheren Fazendenarbeiter Grundeigenthum erworben, und eine Anzahl von ihnen haben sich sogar zu selbstständigen Privatkolonien zusammengethan. Diese letzteren sollen hier ausführlicher geschildert werden.

Etwa 5 Kilometer von Limeira, einem an der Paulista-Linie gelegenen Ort von ungefähr 16 000 Einwohnern, entfernt liegt die Eigenthümer-Kolonie Bairro do Pires, im Volksmund gewöhnlich Spire oder Schpire genannt. Dieselbe war früher eine Fazende von 2750 Morgen, welche von deutschen Familien, die früher auf den in der Nähe

gelegenen Fazenden S. Jeronymo, Philippi und Ybicaba als Kolonisten gelebt hatten, partweise nach und nach aufgekauft wurde. Ursprünglich hatten sich nur 13 Familien dort angekauft, allein dieser deutsche Kern wirkte wie ein Magnet, und jetzt sind es bereits an 60 Familien, welche sich in dieser Gegend nach und nach, auch von den benachbarten Fazenden Theile abkaufend, angesiedelt haben.

Der Boden ist allerdings nur geringwerthiges Sandland, das zum Theil Jahre lang abgebrannt und dadurch ganz trocken geworden war, zum Theil aber mit dichtestem Unkraut bestanden war. Viel Arbeit hat es gekostet, ehe das Land der Kultur zurückgewonnen war, und als es geschehen, da traf eine Anzahl der Kolonisten 3 Jahre lang das Unglück, daß ihnen all ihr junger Kaffee erfror. Allein die Leute verzagten nicht. Gerade dazumal wurde in Folge des Secessionskrieges in Nordamerika die Baumwollenkultur äußerst rentabel, und so verlegten sich denn die Kolonisten auf diese, indem sie zwischen ihren Kaffee jene Staude anpflanzten. Damals nahm eine nicht zu starke Familie über ein Conto jährlich aus dem Verkauf der Baumwolle ein. Mittlerweile wuchs denn auch der Kaffee heran, der ihnen nunmehr, als die gute Baumwollenkonjunktur vorüber war, sichere Erträge brachte. Die Anzahl der Kaffeebäume, die die einzelnen Familien durchschnittlich besitzen, ist zwar nicht groß, sie schwankt in den meisten Fällen zwischen 7 und 10 000, ja es giebt mehrere Familien, welche noch eine geringere Anzahl von Bäumen ihr Eigen nennen, während hingegen der wohlhabendste Bauer 14 000 Stück besitzt. Der Umfang einer Part hat sich bei der späteren Vermessung auf ungefähr 10 Alqueiren (100 Morgen) gestellt, und der Preis für eine solche Part betrug 1100 Milreis. Dieses Land ist aber natürlich nicht durchweg zum Kaffeebau tauglich, der größere Theil desselben dient vielmehr zur Weide und zur Anpflanzung von Cerealien. Von letzteren gedeihen insbesondere die europäischen Kartoffeln vorzüglich und sind — wie ich mich selbst überzeugt habe — von ganz besonderer Schmackhaftigkeit. Kein Wunder, daß dieselben auch außerhalb der nächsten Umgebungen sehr geschätzt und besonders viel von den Kaufleuten in Limeira nach den noch tiefer im Innern gelegenen Gegenden versandt werden, woselbst die Fazendeiros den Kartoffelbau nicht kennen und denselben auch auf ihrer üppig fruchtbaren terra roxa nicht mit Vortheil betreiben könnten. Neuerdings hat eine Familie — die im übrigen auch 6000 Kaffeebäume hat — angefangen, sich auf den Weinbau zu legen, und ist mit den dadurch erreichten Resultaten sehr zufrieden. Sie erzielen von mehreren hundert Stöcken, wieviel wußten sie nicht anzugeben, 15 bis 16 Quintos ($^1/_5$ Pipen) und können dieselben fast alle in Pires selbst verkaufen. Sie erhalten dann für den Quinto 36 Milreis, und für die im Einzelhandel verkaufte Flasche 320 bis 400 Reis. Es wiederholt sich also hier im Kleinen, was ich oben als charakteristisch für die Wirtschaftsverhältnisse der ganzen Provinz hingestellt habe. Der so ungemein rentable Kaffeebau schafft die Konsumenten für solche Produkte, die, wie das insbesondere vom Wein gilt, nur bei verhältnißmäßiger Wohlhabenheit bezahlt werden können.

Die ganzen Wirtschaftsverhältnisse der Kolonie Pires sind deswegen so interessant, weil sie uns ein treffliches Beispiel für das gute Fort-

kommen auch der Kleingrundbesitzer in der Provinz São Paulo liefern und weil sie uns die Vorzüge und Nachtheile des Kleingrundbesitzes deutlich vor Augen führen. So beweist die Technik der in Pires üblichen Wirtschaft ganz entschieden, daß der Kleingrundbesitz zu einer intensiveren Bearbeitung des Bodens drängt. In Pires werden die Kaffeeberge wohl ausnahmslos verhältnißmäßig gut gedüngt. Allerdings hält man sich nicht soviel Vieh und hält es nicht in der Art, daß der Viehmist in irgend erheblichem Umfange zur Düngung verwendet werden könnte, wohl aber führt man viele hundert Fuder sapé (hohes Gras) in die Kaffeeanlagen und hilft sich sonst mit allerlei Abfällen und Kehricht. Auch ist die Pflege der Kaffeebäume oft eine sorgfältigere wie auf den großen Fazenden, obwohl die Vortrefflichkeit des jetzigen Lohnsystems den Unterschied zwischen der Arbeit des selbstständigen Kleingrundbesitzers und der Fazendenkolonisten immer mehr verringert. Dagegen fallen für den Kleingrundbesitzer die wirtschaftlichen Bedenken gegen die Pflugkultur weg und dieselbe kommt in der That in Pires hin und wieder in Anwendung. Ferner ist die persönliche Arbeitsleistung des kleinen Grundbesitzers entschieden eine größere, als sie auf den Fazenden erzielt werden kann. Ich habe in Pires beispielsweise eine Familie getroffen, die nur aus den Eltern und zwei erwachsenen Töchtern bestand, und doch 9000 Kaffeebäume ganz ohne fremde Hilfe bearbeitete. Daneben ziehen sie noch die zum Lebensunterhalt nöthigen Cerealien — Mandiocca, Mais, Bohnen, Reis u. dergl. — außerdem muß das Vieh und der Hausstand doch auch besorgt werden, und zum Ueberfluß geben sie sich noch damit ab, aus den Kernen der Ricinusbäume, die sie jedes Jahr mit Sorgfalt um die jungen Kaffeepflänzchen herumpflanzen, durch rösten, stampfen und auskochen Oel zu gewinnen.

Auf der anderen Seite ist es nicht zu verkennen, daß der Kleingrundbesitz bezüglich der Benefizirung des Kaffees im Nachtheil ist. Es stehen ihm zwei Wege offen. Entweder er besorgt die Bearbeitung selber. Das kann er erstens nur, wenn er sich schon einiges Kapital erspart hat, und dasselbe wird zweitens meistentheils so klein sein, daß er nicht die besten Maschinen damit anschaffen kann, seine Waare wird daher niemals die gute Beschaffenheit erlangen, wie auf den großen Fazenden. Diesen Weg hat der wohlhabendste Kolonist in Pires eingeschlagen. Er hat eine Anlage zur Aufbereitung von Kaffee eingerichtet, die zum Theil auf seiner eigenen Arbeit beruht und natürlich in Folge dessen nicht als eine vorzügliche betrachtet werden darf. Die übrigen Kolonisten haben den andern Weg eingeschlagen, sie lassen entweder bei diesem ihrem Nachbar oder auf einer nahen größeren Fazende oder bei den Kaufleuten in der Stadt ihre von ihnen selbst getrockneten Bohnen aufbereiten, oder — was sie, aus Furcht, betrogen zu werden, vorziehen — sie verkaufen ihre trockene Ernte direkt an die Besitzer von Maschinen oder an Kaufleute. Dadurch aber entsteht der Nachtheil, daß sie die Kaffeeschalen — die werthvollste Düngung für den Kaffeeberg — verlieren, und daß sie eine bei weitem geringere Einnahme erzielen, als wenn sie selbst die beim Vorhandensein von Maschinen durchaus nicht anstrengende Arbeit des Benefizirens verrichten würden. Ueberhaupt ist der Kleingrundbesitzer im allgemeinen in Beziehung auf den vortheilhaften Verkauf seiner Waare in

schlechterer Lage als der Fazendeiro. Denn während dieser direkt an seinen Kommissionär in Santos verkaufen kann, mit dem er sogar in vielen Fällen associirt, oder an dessen Geschäftsgewinn er sonst irgendwie betheiligt ist, muß sich der kleine Landwirt oft mehrere Zwischenhändler gefallen lassen, die natürlich ihrerseits auch an dem Kaffee etwas verdienen wollen.

In einer sehr viel besseren Lage als in Pires befinden sich die Deutschen in Rocinha, einer an der Eisenbahn zwischen Jundiahy und Campinas gelegenen Ortschaft. Auch dort sind es ausnahmslos frühere Fazendenkolonisten oder deren Söhne, die sich hier niedergelassen, und so eine freiwillig entstandene deutsche Kolonie in's Leben gerufen haben. Sie haben durchschnittlich guten und zum Kaffeebau geeigneten Boden. Der Besitz dieser deutschen Familien, deren Anzahl etwas über 30 beträgt, ist ein sehr verschiedener. Während die größere Anzahl weniger als 10 000 Bäume ihr Eigen nennen, zählen 5 Familien zwischen 14 und 20 000, eine 30 000 und eine sogar 70 000. Die Gesammtanzahl der in deutschen Händen befindlichen Kaffeebäume dürfte 200 000 übersteigen. Diese besseren Verhältnisse haben es auch mit sich gebracht, daß in Rocinha Einer der Kolonisten eine mit guten Maschinen versehene und mit Dampfkraft arbeitende Anlage zur Reinigung des Kaffees errichten konnte.

Eine andere wirtschaftliche Physiognomie zeigen die einige Leguas (6,6 km) von Campinas entfernt liegenden deutschen Kolonien Ribeirão und Friedburg; dieselben sind fast ausschließlich von den früheren Kolonisten der Fazende Sete Quedas bewohnt, woselbst, wie schon an anderer Stelle erwähnt, der Bau von Cerealien und der Verkauf derselben nach dem nahe gelegenen Campinas von denselben in großem Umfange betrieben worden war. Die Kenntniß dieser Kultur und die Vertrautheit mit den Verhältnissen des Campinenser Marktes, die sie sich in ihrer Arbeiterzeit auf der Fazende angeeignet hatten, nutzten dieselben nun aus, indem sie sich als selbstständige Eigenthümer nahe bei Campinas ansiedelten und die Versorgung dieser Stadt mit Lebensmitteln aller Art sich zur Aufgabe setzten.

Friedburg zählt gegen 36 Familien, die mit Ausnahme von zwei Schweizern, einem Posener und einem Schlesier, alles Holsteiner sind, Ribeirão gegen 20 deutsche Familien, die zum Theil Grenzland, zum Theil Partland gekauft haben. Die Größe ihrer Besitzungen ist sehr verschieden; während die meisten gegen 10 Alqueiren Land haben, erfreuen sich einige eines Besitzes von 70 bis 100 Alqueiren. Das Land war, als es gekauft wurde, durchgehends schon entwaldet, und vielfach schon seit langer Zeit in Kultur. Die große Fruchtbarkeit desselben läßt seine Bebauer aber noch immer reiche Ernte erzielen. Besonders geschätzt ist der sogenannte barrento (eigentlich nur Adjektiv von barro, Lehm) ein weißer Lehm, der auf einem Untergrund von röthlichem Sandstein, pissara genannt, ruht. Diese Kombination bewirkt, daß der Boden sich in Folge seines Lehmgehalts auch in der trockenen Jahreszeit lange feucht erhält, daß aber vermöge des durchlassenden Untergrundes kein Stauwasser sich bildet. Während dieser barrento für den Kaffeebau nicht tauglich sein soll, weil er zuviel Trieb hat, gedeihen alle Arten Cerealien, insbesondere aber — merkwürdiger Weise — auch europäische Kartoffeln sehr gut auf demselben.

Die Landwirtschaft dieser beiden Kolonien ist nun ganz besonders interessant durch die Thatsache, daß wir hier eine ganz fest bestimmte Fruchtfolge antreffen, die in Folge des Charakters der tropischen Wirtschaft auch dadurch ganz eigenthümlich nüancirt ist, daß sie zugleich einen fortgeführten Wechsel zwischen Hack- und Pflugkultur einschließt. Nachdem die beim Ankauf des Landes vorgefundene Capoeira heruntergehauen und verbrannt worden ist, wird drei Jahre hintereinander Mais mit der Hacke gepflanzt, und sodann dem Land wieder eine 2-bis 3-jährige Ruhe gelassen. Darauf werden nach dem rossiren und brennen des jungen Waldes Kartoffeln gelegt, nachdem vorher das ganze Land mit der Hacke durchgearbeitet ist. Trotzdem hierdurch das Land zur Pflugkultur genügend vorbereitet wäre, wird zu der nun folgenden Aussaat von Bohnen oder Reis doch gewöhnlich noch die Hacke verwandt. Erst dann erfolgt eine 2- bis 3-malige Aussaat von Mais in gepflügtes Land.

Anstatt nun aber den Vortheil des in Furchen gelegten Landes beizubehalten, läßt man das Land wieder 2 bis 3 Jahre ruhen und in Capoeira schießen, angeblich weil nach zu häufigem pflügen das sich dann in großer Dichtigkeit einstellende Gras nicht mehr mit dem Pflug bewältigt werden kann. Nachdem einmal die Wirtschaft im Zuge ist, wird dieselbe also in folgendem Turnus betrieben:

3 Jahre Pflug-Mais,
3 Jahre Brache (Capoeira),
1 Jahr Kartoffeln (Hacke),
1 Jahr Reis oder Bohnen (Hacke).

Es ist klar, daß der wunde Punkt in diesem Programm: die Capoeira, nur beseitigt werden könnte durch Düngung, im Verein vielleicht mit einer stickstoffbereichernden Frucht wie Luzerne oder Lupine. Hierzu wollen sich aber die Bewohner jener Kolonien absolut nicht verstehen. Sie behaupten, die Düngung erfordere zuviel Arbeitskräfte und rentire sich daher nicht. Insbesondere sei es die Einstellung des Rindviehs, die mit ihren bisherigen Gewohnheiten so wenig übereinstimmend sei, und die ihnen nach ihrer Meinung so viel Zeit kosten würde, daß sie sich zu einer solchen Aenderung der Wirtschaftsmethode niemals entschließen könnten. Demgegenüber habe ich aber nun einen deutschen Bauer in São Bernardo gesprochen, der durch sein Vorgehen thatsächlich bewiesen hat, daß man auch ohne Stallwirtschaft einen vorzüglichen Dünger herstellen könne. Derselbe hat an einer tiefen Stelle seines Gehöftes eine Anzahl großer Gruben ausgegraben, hat dieselben mit Capoeira und Unkraut, welches er vermittelst des Facks in etwa zolllange oder noch kürzere Stücke zertheilt hatte, sowie mit etwas Erde angefüllt, und hat die Ställe des Kleinviehs — Schweine, Geflügel, Ziegen — so angelegt, daß die abfließende Jauche, sowie das durch die Ställe strömende und dort die festen Düngertheile (namentlich den Geflügelmist) auflösende Regenwasser in diese Gruben hineinfällt. Die Arbeit ist eine verhältnißmäßig geringe, lohnt sich aber entschieden ungemein. Ich habe selbst so zubereiteten Compost gesehen, und gefunden, daß derselbe ganz merkwürdig fett und gut verrottet war. Auch hier habe ich mich wieder überzeugen müssen, daß die angebliche Undurchführbarkeit der Düngung in tropischen Gegenden eine Fabel ist, ersonnen von der Bequemlichkeitsliebe des Gewohnheitsschlendrians.

Die oben angegebene Fruchtfolge wird selbstverständlich nicht von allen Bauern ängstlich innegehalten, sondern unterliegt manigfachen durch die Anforderungen des Marktes und durch die wechselnde Ergiebigkeit der verschiedenen Feldfrüchte veranlaßten Aenderungen.

So wurde in früheren Jahren der Reisanbau in so großem Umfange getrieben, daß manche Friedburger Bauern an 40 000 l ernteten. Seit den letzten 4 Jahren ist in Folge des oben bereits erwähnten enormen Rückgangs im Ertrage die Kultur auch in Friedburg bedeutend eingeschränkt worden.

Gegenwärtig sind die Hauptprodukte der Kolonien Friedburg und Ribeirão europäische Kartoffeln, Mais, Bohnen, Weißkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Butter, Eier, Schweinefleisch und Speck.

Alle diese Produkte werden in Campinas entweder an Kaufleute oder an Private und Gasthäuser von Haus zu Haus verkauft und zwar in der trockenen Jahreszeit, wo die Gemüse und Kartoffeln einen geringeren Ertrag geben und deshalb höher im Preise stehen, mit Vorliebe an Letztere. Die Leute brechen meist des Sonnabends in der Nacht auf, um Sonntags in aller Frühe ihre Waaren in Campinas anbieten zu können. Zum Transport bedienen sie sich nicht der sonst in São Paulo gebräuchlichen Ochsenkarren, sondern der Maulthiere und zwar aus drei Gründen. Einmal ist es nicht ohne Gefahr, den etwas bergigen Weg in der Nacht mit Ochsenkarren zurückzulegen, zweitens müssen für diese Steuern bezahlt werden, für die Maulthiere aber nicht und drittens vermeinen die Bauern, daß, wenn sie ihre Produkte auf mehreren Mulen statt auf einem Ochsenkarren zu Markt schicken, sie, indem sie die Thiere auf die verschiedenen Stadtgebiete sich vertheilen lassen, die Preise besser halten können, als es bei dem durch den Karrentransport verstärkten Angebot nach ihrer Ansicht möglich wäre.

Die Produkte, welche in größtem Umfange angebaut werden, sind Kartoffeln, Zwiebeln, Kohl und seit der starken Vermehrung der italienischen Einwanderung auch Knoblauch. Gerade diese Massenartikel werden in der Hauptsache an die Compinenser Kaufleute verhandelt, welche sie theils nach São Paulo, theils nach dem Innern, insbesondere auch zur Verpflegung der Bahnarbeiter versenden. Einer der wohlhabendsten Bauern erzählte mir, er habe im letzten Jahre gegen 800 Alqueiren (hier gerechnet 40 l gehäuft, nicht ganz 50 l gestrichen) Kartoffeln, 20 Arroben portugiesische und 100 Arroben einheimische Zwiebeln, für 2 Conto Kohl und für 3 Conto Knoblauch verkauft. Die Nachfrage nach letzterem nimmt aber so zu, daß in diesem Jahre (1888) einige zu bis 50 000 Knoblauchzehen gesteckt haben.

Der Anbau von Bohnen ist nicht sehr beliebt, weil dieselben zu leicht im Preise fallen und schon ein Preis von 3 Milreis per Alqueire, bei der Zweifelhaftigkeit des Ertrages und dem Risiko, das bei der Einerntung und Aufbewahrung zu tragen ist, als unlohnend gilt. Der Mais wird vorwiegend zur eigenen Ernährung und zur Fütterung der Schweine gebaut. Letztere werden von den Schlächtern aus Campinas und zuweilen auch von denen aus Indaiatuba (Station der Itú-Linie) im Hause aufgekauft, dort geschlachtet und in zwei Theile zerlegt und auf Mulen nach der Stadt transportirt

Wenn nun auch die Canaster-Schweine oft schon mit einem Jahre 5 und mit 2 Jahren bis zu 8 Arroben Fleisch und Speck liefern, so kann doch die Mästung von Schweinen zum Verkauf nur von Bauern betrieben werden, die viel Land haben, da der Maisbau verhältnißmäßig große Flächen in Anspruch nimmt. Andere machen nur 5—6 Schweine jährlich zum eigenen Verbrauche fett. Dieses doch ganz beträchtliche Quantum ist mir übrigens fast überall in São Paulo, auf den Fazenden sowohl wie anderwärts, als die Durchschnittsration einer nicht zu starken Familie angegeben worden.

Die Maiskultur würde aus dem soeben angeführten Grunde auf noch engere Grenzen beschränkt werden, wenn man nicht merkwürdiger Weise — obwohl der Mais anerkanntermaßen ein starker Bodenfresser ist — die Beobachtung gemacht hätte, daß auf den Mais stets eine stärkere Capoeira und damit eine größere Bodenanreicherung folgte, als auf andere Früchte.

Hühner und Kühe werden viel gehalten; von ersteren soll Keiner unter 100 Stück haben. Als Nebenbeschäftigung wird von Einigen Obstbau und Bienenzucht getrieben, so besitzt beispielsweise der das Amt eines Schulmeisters versehende Kolonist gegen 30 Stück Marmellenbäume (Art Quitten). Für 100 gute Früchte derselben erhält er 1,500 bis 1,600 Milreis. Ebenderselbe hat im letzten Jahre auch Roggen angebaut, der, wie ich mich selbst überzeugt habe, ganz prächtig gedieh.

Die einheimischen Knollengewächse, auf welche die Kolonisten von Dona Franziska solchen Werth legen, werden mit Ausnahme der als Schweine- und Rindviehfutter auch hier beliebten Batate, nur in geringem Umfange angebaut. Nur einer der Kolonisten hat die Vorrichtungen, um Povilho und Farinha aus der Mandiokwurzel zu bereiten.

Sehr lehrreich für die Erkenntniß der Verschiedenheit der wirtschaftlichen Verhältnisse in den Südprovinzen und in São Paulo dürfte eine vergleichende Gegenüberstellung der Lebensmittelpreise in Blumenau und in Campinas und São Paulo sein.

	Campinas	São Paulo	Blumenau
Butter, 1 kg	2,500	3—4	0,640—0,720 Milreis
Eier, Dutzend	0,500	0,600—0,700	durchschn. 0,200, zuweilen nur 0,80—0,100
Farinha, 50 l	3—4	4—4,200	0,555 (Sack von 80 l = 1 Milreis)
Bohnen, 50 l	3—8 (gewöhnl. 6)	3—8 (gewöhnl. 6)	2—2,200
Speck, Arrobe	5—6	5—6	3—3,200
Kohl, Stück	0,160—500	0,160—500	0,20—0,60 (wenn überhaupt verkäuflich).

Im Jahre 1889 stiegen nun die Preise für Lebensmittel noch weit höher (40 l Bohnen mußten oft mit 25 Milreis bezahlt werden), was aber nur den Ausnahmeverhältnissen — der ungeheuren Trockenheit und damit Verringerung der Ernte in ganz Brasilien und der ungemein gesteigerten Einwanderung zuzuschreiben ist.

Allein auch wenn die Preise wieder erheblich sinken, sie werden doch stets bei weitem lohnender bleiben, als sie es in den Südprovinzen sind,

weil in São Paulo der Kaffeeexport eine stetig sich vermehrende und an Wohlhabenheit zunehmende und darum ungemein kaufkräftige Bevölkerung erzeugt.

Kein Wunder, daß die Kolonisten in Friedburg bei ihrem Cerealienbau wohlhabende Leute werden. So wurde mir beispielsweise von einer Familie, nur aus den Eltern und einem Sohn bestehend, erzählt, die durch den Verkauf von Cerealien soviel verdient hätte, daß sich die Mutter nach dem Tode des Vaters mit einem Baarvermögen von 75 Conto (also über 150 000 Mk.) nach Campinas zurückziehen konnte.

Die hohen Preise der landwirtschaftlichen Produkte erlauben auch den Friedburger Bauern ständig mit fremden Kräften zu arbeiten, was in den Südprovinzen allgemein als nicht rentabel gilt.

Als Tagelohn wird auf dem Lande durchschnittlich 1 Milreis mit, oder 1,500 Milreis ohne Kost bezahlt. Akkordarbeiter bekommen in Friedburg für die vollständige Urbarmachung (rossiren, brennen, hacken) einer mit schwacher Capoeira bestandenen Alqueire Landes 300 Milreis, für das Umpflügen einer Alqueire stubbenfreien Landes 32 Milreis, wobei der Arbeiter seine eigenen Pferde zu stellen hat.

Ganz in der Nähe von Friedburg ist nun im Jahre 1888 eine neue deutsche Ansiedelung entstanden und ich lege auf die Erwähnung derselben gerade deswegen solchen Werth, weil ihre Entstehung beweist, wie leicht gerade gegenwärtig die Gründung einer solchen Kolonie erscheint.

Fünf Schweizer Familien, die sämmtlich auf der Fazende Sitio Grande als Kolonisten gearbeitet hatten, haben sich im Anfang des Jahres 1888 eine nur einige Leguas von Sitio Grande entfernt gelegene Fazende gemeinschaftlich und zwar, da dieselbe von ihrem Eigenthümer seit einigen Jahren largada (verlassen war), zu einem recht billigen Preise angekauft. Diese Fazende ist gegen 400 Alqueiren (4000 Morgen) groß und war mit 43 000 allerdings theilweise recht vernachlässigten, aber immerhin doch in der Mehrzahl durchaus tragfähigen Kaffeebäumen bestanden. Sie enthielt eine große Menge Gebäulichkeiten auf zwei etwa $1^1/_2$—2 Kilometer von einander entfernt liegenden Punkten vertheilt, Maschinen zur Benefizirung des Kaffees, die allerdings einiger Reparaturen bedürftig sind, Mühlen, munjola und dergleichen mehr, ferner an Inventar 63 Stück Rindvieh, sechs Pferde, 5 Maulesel, 4 Fekdkarren, 1 Troly mit Geschirr (leichter Personenwagen), und an bepflanztem Land 12 Alqueiren Maisfeld, welches eine Ernte von 80 Karren im Werth von 1200 Milreis gab. Die Fazende war noch vor 6 Jahren gerichtlich auf 60 Conto taxirt worden; unsere Schweizer haben dieselbe sammt allem Zubehör für nur 23 Conto erstanden und von diesen nur 12 Conto baar anzahlen brauchen. Dazu kamen allerdings noch 1600 Milreis Unkosten: Steuern und Vermessungsgebühren, welche in Brasilien ganz besonders hoch sind.

Kaum war der Handel abgeschlossen, so ging es auch mit aller Energie an die Arbeit. Die Familien theilten die vorhandenen Gebäulichkeiten, das Kaffee- und Pflanzland unter sich aus, ohne daß hierbei ein Streit entstanden wäre. Wußten sie doch alle ganz genau den Werth der einzelnen Landstriche zu schätzen, erkannten sie doch alle gleich gut,

wo der Kaffee gut und wo er weniger gut trägt, wo die Plantage viel oder wenig Aufbesserung bedürfe, und so war es denn den Männern, die schon Jahre lang auf derselben Fazende zusammen gearbeitet hatten, ein leichtes, sich zu verständigen und die Anforderungen einer gerechten Vertheilung des Landes mit denen einer zweckmäßigen und bequemen Bewirtschaftung desselben zu vereinen. Die Weide — den Past — haben sie ungetheilt zur gemeinsamen Benutzung bestimmt, haben sie doch Jahre lang auf der Fazende sich in etwaige Unzuträglichkeiten schicken gelernt, die eine derartige Gemeinschaftlichkeit etwa mit sich bringt. Gemeinsam haben sie daher auch angefangen, die Weide, die voll von allerhand Buschwerk steht, und auch sonst sich in gänzlich verwahrlostem Zustand befindet, zu säubern und wo es Noth that, neu zu bepflanzen.

Auch die Kaffeemaschinen werden sie natürlich gemeinschaftlich benutzen, haben aber die Reparaturen derselben auf das nächste Jahr verschoben und werden die in Folge der Verwahrlosung so wie so nur geringe Ernte für diesmal in der Schale verkaufen.

Eine wahre Freude ist es zu sehen, wie gut die Leute gleich im ersten Jahre ihrer Ansiedelung vorwärts kommen. Von ihren Fazenden hatten sie ihr Vieh mitgebracht, und dies lieferte ihnen im Verein mit dem zugekauften Vieh außer Speck, Fleisch und Fett schon soviel Eier und Butter, daß sie einen beträchtlichen Ueberschuß über den eigenen Bedarf verkaufen konnten. Hundert Bienenstöcke waren ihnen gleichfalls von der Fazende hierher gefolgt, und von diesen hatten sie für 70 Milreis Honig und für 80 Milreis Wachs eingeheimst. Und bei all ihren durch die Uebersiedelung und die Neueinrichtung des Gutes nothwendigen Arbeiten hatten sie noch Zeit gefunden, eine ganz gewaltige Strecke Landes zu reinigen und mit Kartoffeln zu bepflanzen. Mit Freude nahm ich hierbei zwischen den Feldern Wälle von Unkraut wahr, die von den Kolonisten vom Felde dorthin gezogen waren, um nach Aberntung derselben wieder auf demselben verstreut zu werden. Diese Methode, die ihnen unzweifelhaft die beim Kaffeebau geübte Praxis gelehrt hat, ist ganz entschieden dem abbrennen des Unkrauts an Ort und Stelle vorzuziehen, hat aber natürlich zur Voraussetzung seiner Vortheilhaftigkeit, daß man das Unkraut nicht in Samen hat schießen lassen, da sonst die Verunkrautung des Feldes den Gewinn an nährenden Bestandtheilen zu einem sehr zweifelhaften machen würde.

Einige von diesen freiwilligen Ansiedelungen beweisen ihren Charakter einer einheitlichen Kolonie nun auch dadurch, daß sie für eine eigene deutsche Schule und für andere gemeinnützige und gemeinschaftliche Anstalten gesorgt haben.

In Pires befindet sich ein deutscher Pastor, welcher zugleich das Amt eines Schullehrers versieht. Zu seiner Unterhaltung steuern nicht nur die Einwohner jener Kolonie, sondern auch andere mehr verstreut lebende deutsche Familien bei.

Bedeutend mehr ausgebildet ist das Gemeindeleben in Friedburg. Hier existirt ein Schul- und Unterstützungsverein, dessen Zwecke sind: Aufbringung der Mittel für alle kirchlichen- und Schulbedürfnisse, Leitung der Schule, Vorschuß, beziehungsweise Unterstützung bei aller Art Unglücksfällen, Krankheiten, Todesfall, Arbeitsunfähigkeit. Das Eintrittsgeld

beträgt für alle Eltern von Kindern über 2 Jahren 20, für andere Familien 10 Milreis, der jährliche Beitrag 5 Milreis für Familien ohne schulpflichtige Kinder, und 24 Milreis für jedes schulpflichtige Kind. Doch gelten diese Sätze so zu sagen nur der Form wegen. In Wirklichkeit ist es so, daß die begüterten mehr, die ärmeren weniger geben — ein wirklich schöner Zug dieses Gemeinlebens. An dieser Schule nehmen auch auswärtige Kinder — namentlich aus Ribeirão, woselbst eine Schule noch fehlt — Theil, und zahlen hierfür 36 Milreis im Jahr Schulgeld. Solche Kinder werden gewöhnlich zu einem Bekannten in Friedburg in Kost gegeben, und müssen ihm dafür nach Maßgabe ihrer Kräfte zusammen mit seinen eigenen Kindern bei der Arbeit helfen. Man hat die Eintheilung des Tages so getroffen, daß die Kinder in den Frühstunden zu Hause oder auf dem Felde arbeiten, von 10 bis 2 Uhr in den kühlen Schulzimmern sitzen und den Nachmittag über wieder arbeiten müssen. Der Lehrer erhält 400 Milreis im Jahr und hat seine Kinder frei.

Den geistlichen Bedürfnissen der sämmtlich evangelischen Kolonisten genügt Herr Pastor Zink aus Rio Claro, ein um die Stärkung des Deutschthums in der Provinz São Paulo sehr verdienter Mann, auf dessen Betreiben auch Herr Pastor Müller zu seinem Beistand hergekommen ist. Die Kolonie Friedburg zahlt an ihn aus ihrer Kasse jährlich 140 Milreis und außerdem erhält er bei jeder Taufe und Konfirmation je 5 und bei jeder Trauung 10 Milreis.

Der Verein hat ferner einen Friedhof angelegt, auf welchem für Mitglieder der Platz 2 Milreis, für Nichtmitglieder aber das Doppelte kostet.

Auch der Weg nach Campinas ist auf Anregung des Vereins von den Friedburgern schon öfter reparirt worden.

Während die Vereinsschule schon seit Anfang der 70er Jahre besteht, ist die Ausdehnung der Vereinszwecke auf die Unterstützung ihrer Mitglieder erst in den letzten Jahren erfolgt, und zwar aus Anlaß eines Unglücksfalles. Der einzige Sohn und Ernährer einer Wittwe war nämlich von einer Schlange gebissen worden und hätte ohne energische ärztliche Hülfe unheilbares Siechthum davongetragen. Eine zur Bestreitung der Kurkosten seitens des Vereins angestellte Sammlung ergab die den Bedarf weit übersteigende Summe von 1700 Milreis. Der Ueberschuß nun bildete den Fonds für die Unterstützungskasse. Vernünftiger Weise beschränkt sich der Verein aber nicht nur auf Geldspenden in den seltenen Fällen, wo solche überhaupt nöthig erschienen, sondern er verpflichtet auch seine Mitglieder zu gegenseitigen Arbeitsleistungen in Nothfällen. So haben dieselben einem Mitgliede einmal den Mais brechen, einem Anderen seine Kartoffeln heraushacken helfen, weil dieselben nicht über die nöthigen Kräfte verfügten, um die Arbeit mit wünschenswerther Schnelligkeit zu beenden.

In Ribeirão und Rocinha beschränkt sich die Fürsorge der Kolonisten für ihre geistigen Bedürfnisse auf die Beihülfe, welche sie Herrn Pastor Zink für dessen geistliche Thätigkeit gewähren. Das thun übrigens auch sehr viele der zerstreut wohnenden Deutschen, so daß sich das Thätigkeitsgebiet des Herrn Pastor Zink über einen großen Theil der Provinz ausdehnt. Auch deutsche Privatlehrer werden von den mehr oder weniger vereinzelt vorhandenen Deutschen vielfach gehalten, und in mehreren Städten,

so in São Paulo, Campinas, Rio Claro, Piracicaba, früher auch in Sorocaba haben sich die dort wohnenden Deutschen zur Errichtung deutscher Schulen zusammengethan.

Auch die Kolonie Rocinha besaß früher eine Schule, hat sich aber leider jetzt dafür zwei vom Staat unterhaltene brasilianische Schulen aufdrängen lassen. Demgegenüber verdient das Verhalten der Friedburger um so größere Anerkennung. Der erste Paragraph ihrer Statuten lautet, daß nur ein in deutscher Sprache unterrichtender Lehrer (die ehemalige Staatszugehörigkeit spielt natürlich keine Rolle, gegenwärtig versieht ein Schweizer die Lehrerstelle) an ihrer Schule angestellt werden dürfe. Daran haben dieselben trotz aller an sie herantretenden Versuche, mit einer staatlichen Unterstützung zugleich einen brasilianischen Lehrer anzunehmen, jederzeit auch tapfer festgehalten. Die brasilianische Sprache wird ihren Kindern auf der Schule zwar beigebracht, aber ihre Umgangssprache soll die deutsche bleiben. Bravo, Ihr wackeren Niedersachsen!

Eine Vergleichung dieser freiwilligen deutschen Kolonisation mit der oben geschilderten Regierungskolonisation muß entschieden zu Gunsten der ersteren ausfallen. Wenn ich an einer anderen Stelle nicht anstand, das jetzige beim Kaffeebau übliche Lohnsystem als ein nahezu ideales zu bezeichnen, so scheue ich mich nicht minder, diese Charakterisirung auch auf die soeben besprochene freiwillige Zusammensiedelung früherer Kaffefazendenarbeiter anzuwenden. Diese Kolonien beweisen auf das schlagendste, daß es keine bessere Vorschule für die selbstständige Niederlassung giebt, als die Arbeit auf der Kaffeefazende. Folgende Punkte fallen hierbei am meisten ins Auge:

1. Die Arbeit auf der Kaffeefazende verschafft dem Fremdling alle diejenigen Kenntnisse und Fähigkeiten, die ihm als selbstständigen Landwirt nothwendig oder nützlich sind. Er lernt die tropische Agrikultur mit allen ihren Eigenthümlichkeiten, und zwar die Bebauung des Landes im allgemeinen, wie auch die einzelnen Kulturen, insbesondere die des Kaffees und der Cerealien kennen. Dadurch wird er vor den zahllosen Mißgriffen bewahrt, die der auf seine eigenen, oft gar seltsamen Ideen, oder auf die zweifelhaften Rathschläge seiner Miteingewanderten angewiesene Urwaldskolonist unweigerlich stets begeht. Der Fazendenarbeiter dagegen trifft fast ausnahmslos ältere Arbeiter auf der Fazende an, von denen er, Haus an Haus mit ihnen wohnend, sich über die Bewirtschaftung seines Pflanzlandes, die Behandlung seiner Ernte, die Einrichtung seines Haushaltes und seiner Viehwirtschaft und über die tausend kleine Dinge des täglichen Lebens belehren lassen kann, und erhält bezüglich des Kaffeebaues sozusagen offizieller Maßen seitens des Kolonie-direktors die eingehendste Belehrung.

Doch damit nicht genug. Auf der Fazende hat der Fremde Gelegenheit die brasilianische Sprache zu lernen, deren Unkenntniß den auf den geschäftlichen Verkehr mit Brasilianern angewiesenen selbstständigen Kolonisten gar oft schon zum Verderb geworden. Auch hier wird ihn der Beistand seiner seit längerer Zeit auf der Fazende anwesenden Landsleute gegen etwaige auf seine Unkenntniß der Sprache basirten Uebervortheilungsversuche seitens der Fazendenverwaltung wirksamer schützen, als

dies der Rath älterer selbstständiger Kolonisten zu thun vermag, die leider nur zu oft in dem Neuling bloß einen unliebsamen Konkurrenten, oder gar in Folge seiner Unkenntniß der Verhältnisse ein willkommenes Ausbeutungsobjekt erblicken.

Zum dritten lernt er die verschiedenen Bodenverhältnisse des Landes kennen. Er sieht auf seiner wie auf anderen besuchsweise aufgesuchten Fazenden, auf welchem Boden und in welcher Lage die verschiedentlichen Pflanzen am besten gedeihen, und lernt die padriões da terra, die Bäume, deren Vorhandensein auf gutes und schlechtes Land schließen läßt, nach und nach kennen. Alles das sind aber Kenntnisse, die ihm beim Ankauf eigenen Landes fast unerläßlich sind, und die ihm jedenfalls vor dem Neuling, mag derselbe drüben auch noch so ein vortrefflicher Landwirt gewesen sein, einen großen Vorsprung geben.

Zum vierten lernt er alles das kennen, was der Erwerbsmensch mit etwas einseitiger Beschränkung des Wortes als „Verhältnisse" eines Landes bezeichnet. Hierher sind zu rechnen die Preise der Lebensmittel und sonstigen Bedürfnisse, die Bodenpreise, die Sitten und Unsitten der Eingeborenen und Fremden im Geschäftsverkehr, die besten Absatzquellen der nächsten Stadt, die billigsten und bequemsten Transportmethoden und hundert andere Dinge mehr, die ihm nach erlangter Selbstständigkeit, namentlich dann, wenn er sich in der Nähe seiner früheren Fazende ankauft, von ganz unberechenbarem Nutzen sein können.

2. Von unschätzbarem Werth ist ferner die Arbeit auf der Kaffeefazende, weil sie in dem Kolonisten den Arbeitstrieb ganz ungemein erhöht. Die Ursache hierfür liegt einerseits in dem Umstande, daß der Kaffee so dankbar wie kaum eine andere Pflanze für jede ihm erwiesene sorgfältige Behandlung ist, und andererseits in dem Lohnsystem, welches die Früchte einer solchen erhöhten Sorgsamkeit zum Theil dem Arbeiter selbst zu Gute kommen läßt, ohne ihn jedoch auf sie allein anzuweisen und dadurch beim Mißlingen seiner Arbeit möglichen Falls einen Ueberdruß an seiner ganzen Thätigkeit in ihm zu erwecken. Dazu kommt ein zweites psychologisch hochwichtiges Moment, welches schon oben hervorgehoben wurde. Das Beispiel einer ausgedehnten Kulturarbeit, das der Fazendenkolonist täglich vor Augen hat, erweckt in ihm nicht nur das Bestreben, sondern gewissermaßen sogar das Gefühl der Nothwendigkeit, daß auch er seiner eigenen Kulturarbeit eine möglichste Ausdehnung geben müsse. Ich kann nicht genug gerade dieses Moment betonen. Das Beispiel, daß der Einwanderer im fremden Lande vorfindet, wirkt mit ganz unwiderstehlicher Kraft auf seine Thätigkeit ein. Ich habe an anderer Stelle schon hervorgehoben, wie durchgehends in der ganzen Kolonie Blumenau die Leute arbeitsamer sind, als in Dona Franziska, und daß gerade das schlechtere Vorwärtskommen in letzterer Kolonie zum Theil darauf beruht, daß der geringe Umfang der Produktion jedes Einzelnen auf alle Neukömmlinge in höchstem Grade ansteckend wirkt. Wie ganz anders in São Paulo! Jeder alte Fazendenkolonist würde sich vor seinen Bekannten in die Seele hinein schämen, wenn er mit der Lappalie von einer Alqueire (10 Morgen) bebauten Landes — einer Fläche, deren alljährliche Bestellung in Dona Franziska schon als ganz respektable Leistung gilt — überhaupt erst anfangen wollte. Im Anfang meiner

Reise in São Paulo entschuldigte ich meine Mitkolonisten von Dona Franziska (auch gegenüber den deutschen Landwirten, mit denen ich darüber sprach) mit dem Umstande, daß dort dichtester Urwald, hier aber schwächerer Wald, oder Capoeira oder gar nur Kamp von den Kolonisten in Kultur genommen zu werden braucht. Ich wurde eines besseren belehrt, als ich die deutschen Kolonisten besuchte, die sich in der Nähe von Pirassununga, mitten im dichtesten Urwald angesiedelt hatten. Hier waren also die Verhältnisse die gleichen, wie in Dona Franziska, hier also mußte ich entscheiden können, ob es die Natur oder der Mensch ist, der an jener geringen Produktion Schuld trägt. Und was fand ich? Weite Strecken urbar gemachten Landes von Leuten, die erst kürzlich an den jungfräulichen Wald die Axt angelegt hatten. Nur ein Beispiel, aber ein frappantes! Eine Familie, bestehend aus Vater, Mutter, einem erwachsenen Sohn und einer erwachsenen Tochter und mehreren jüngeren Kindern, hatte in einem Jahre über 5 Alqueiren (50 Morgen) Land in Kultur genommen. Auf zweien derselben waren 4000 Kaffeebäume gepflanzt worden. Ferner hatten sie $4^1/_2$ Alqueiren (zu 50 Liter) Mais ausgepflanzt und davon 50 Karren (zu 20 Alqueiren), also etwa 50 000 Liter Mais, geerntet. Bohnen hatten sie auf etwa 9 Morgen 50 Alqueiren, also 2500 Liter, Reis von $1^1/_2$ Quart ($^1/_4$ Alqueire) 25 Alqueiren geerntet, und von 1000 Stück ausgepflanzter Cara erwarteten sie noch das Resultat. Das nennt man in São Paulo Arbeit. Aber zu solch einer intensiven Kulturthätigkeit hätte der Mann sich niemals aufgeschwungen, wenn er nicht Fazendenkolonist gewesen wäre.

Allein der Arbeitstrieb dieser Kolonisten erhält noch aus einer dritten Quelle einen nicht unbedeutenden Zuwachs. Auf den Fazenden wird der Einwanderer an eine bessere Lebenshaltung gewöhnt, als wenn er gleich zu Anfang in den Urwald ziehen muß, und der physische und moralische Trieb, dieselbe auch als Eigenthümer beizubehalten, bedingt die Nothwendigkeit einer größeren Arbeitsleistung, als sie zum Lebensunterhalt des in sein dürftiges Urwaldsdasein allmählich sich mehr und mehr einlebenden Kolonisten nöthig ist.

Wer einmal, auch im fremden Lande, daran gewöhnt worden ist, in einem gemauerten, gedielten und ziegelgedeckten Hause, zum mindestens aber in einem Lehmwandhause zu leben, wird sich schwer entschließen, eine luftige Palmitenhütte mit Palmblattdach und ohne Diele aufzubauen, wie sie den Kolonisten in Dona Franziska Jahre lang zur Behausung dient. Und er wird wohl daran thun, denn jene Hütten, die überall der feuchten Nachtluft — und den Krankheitserregern — freien Zutritt gewähren, wirken auf die Geräthschaften sowohl wie auf die Gesundheit der Bewohner entschieden schädlich ein.

Auch wird, wer als Fazendenarbeiter dreimal oder mindestens zweimal täglich ein kräftiges, gut geschmalztes Bohnengericht mit einem Stück Schweine- oder Rindfleisch und mit Mais, Farinha und Reis zum Verzehren gehabt, als Eigenthümer sich mit einer dünnen Bohnenbrühe und mit einigen wässerigen Cara nicht begnügen wollen. Er wird vielmehr sein ganzes Streben darauf richten, als Eigenthümer womöglich noch besser zu leben, als zur Zeit, da er in fremden Diensten stand, und eben das erhöht seine Arbeitslust ungemein.

3. Das Leben der Koloniſten auf den Fazenden erweckt in hohem Grade ihren Gemeinſinn und ſchafft damit eine der wichtigſten Vorbedingungen für die gedeihliche Entwickelung einer ſelbſtſtändigen Kolonie.

Jede gemeinſchaftliche Arbeit im Dienſte eines Dritten erzeugt — von Ausnahmefällen abgeſehen — ein gewiſſes Solidaritätsgefühl unter den Genoſſen; denn mag der Herr auch noch ſo gut ſein, ſtets haben die Dienenden das Gefühl, daß ihre Intereſſen dem Herrn gegenüber gemeinſame ſind. Dies führt auch bei den Arbeitern einer Fazende zu einem freundſchaftlichen gegenſeitigen Anſchluß, welcher durch das dorfartige Zuſammenleben noch bedeutend verſtärkt wird. Die Gemeinſamkeit der Benutzung der Weide ſowohl, wie mancher anderer Einrichtungen (Brunnen, Backöfen und dergleichen) lehrt die Einzelnen den etwaigen unabſichtlichen oder ſogar abſichtlichen Uebergriffen der Genoſſen, namentlich den Unarten des nachbarlichen Viehes und der Nachbarkinder gegenüber Nachſicht zu üben, ein Verhalten, welches ſeinerſeits wieder in weit höherem Grade dazu geeignet iſt, den Genoſſen Achtung vor den Nachbarintereſſen einzuflößen, als das widerwärtige Schelten und feindſelige Gebahren, das unter den Urwaldskoloniſten in ſolchen Fällen faſt regelmäßig üblich iſt.

4. Alle Koloniſation hat das Problem zu löſen, mittelloſen Einwanderern eine Exiſtenz zu ſchaffen. Bei der ſofortigen Anſiedelung der Einwanderer zu Eigenthümern iſt der Koloniſator — ſei es nun die Regierung oder eine Privatgeſellſchaft — darum moraliſch genöthigt:

a) Den Einwanderern das Land auf langen Kredit zu geben.
b) Die Einwanderer entweder mit Baarmitteln zur erſten Einrichtung zu unterſtützen und ihnen ein Haus zu bauen oder das Geld dafür zu geben oder aber dafür Sorge zu tragen, daß der Koloniſt durch Tagelöhnerarbeit ſich etwas verdienen kann.

Dieſes Regime führt zu mancherlei Unzuträglichkeiten. Der Koloniſt iſt leicht geneigt, das nicht bezahlte Grundſtück jeden Augenblick wieder zu verlaſſen, und er thut es ſicherlich, wenn ihm die unbekannte ſchwere Arbeit nicht zuſagt oder wenn er nicht genug „Verdienſt“ hat. Denn man glaube doch ja nicht, daß die Mehrzahl der Eingewanderten darauf ausginge, zunächſt und vor allen Dingen „Grundbeſitzer“ zu werden. Alle mittelloſen Einwanderer, die ich kennen gelernt, fragten vielmehr ausnahmslos zunächſt danach, was für ein „Verdienſt“ da und dort ſei. Die Anſiedelung im Urwald wurde immer erſt als der letzte Nothanker betrachtet, und er würde auch dann nicht einmal gewählt werden, wenn die Leute ſich nur klar machen würden, wie lange Zeit es dauert, ehe der Urwald etwas hergiebt zum Leben.

Wie ganz anders dagegen die Koloniſation mit Leuten, die ſchon einige Zeit auf Fazenden gearbeitet haben! Außerdem, daß dieſe Landeskenntniß, Arbeitstrieb und Gemeinſinn mitbringen, haben ſie auch etwas Geld in der Taſche, und zwar im Lande ſelbſt ſauer erworbenes Geld. Und ſolches wird unendlich viel zäher feſtgehalten als das „von drüben mitgebrachte Kapital“, das eine geradezu erſtaunliche Fähigkeit hat, zu verſchwinden, ohne ſeinem Beſitzer auch nur annähernd genügende Aequivalente einzubringen. Dieſes Geld alſo kann der Koloniſt theils

zur Anzahlung auf sein Grundstück, theils zur Bestreitung des Lebensunterhaltes, solange sein Eigenthum ihm noch nichts abwirft, verwenden, und dabei wird ihm seine Landeskenntniß ganz genau vorschreiben, welche Summe er für den letzteren Zweck aufzusparen hat. Dieses Regime macht den Kolonisten im Gegensatz zu dem unglaublich wanderlustigen Urwaldskolonisten durchaus seßhaft — denn das mit selbsterworbenem Geld bezahlte Grundstück verläßt Einer nicht so ohne weiteres — und es gestattet ihm, gleich vom Anfang seiner Selbstständigkeit an, seine volle Kraft der Einrichtung seines Grundstücks zu widmen, nicht aber dieselbe in die Arbeit auf seinem Land und in die Arbeit für fremde Leute zu zersplittern.

5. Wir haben im Vorhergehenden die Vortheile betrachtet, welche die freiwillige Kolonisation durch frühere Fazendenkolonisten gegenüber der Kolonisation mit frischen Einwanderern aufweist. Es liegt uns nunmehr ob, die freiwillige Kolonisation an und für sich mit der geleiteten Kolonisation für den Fall, daß auch diese sich auf ehemalige Fazendenkolonisten erstreckt, in Vergleich zu stellen.

Jede dieser beiden Ansiedelungsweisen weist ihr eigenthümliche Vortheile auf. Eine geleitete Kolonisation wird bei der Vertheilung des Landes und der Vergebung der Grundstücke immer mehr oder weniger schablonenhaft verfahren müssen, während, wenn die Leute sich freiwillig zur Besiedelung eines Stück Landes zusammengethan haben, falls sie alle die nöthige Landeskenntniß und eine starken Gemeinsinn sich angeeignet haben, sicherlich mehr auf die individuellen Verhältnisse der Einzelnen, ihre Bedürfnisse, Kräfte und Neigungen Rücksicht nehmen werden. Eine derartige gegenseitige freiwillige Uebereinkunft giebt auch entschieden weniger zu Neid und Mißgunst Anlaß, als eine vielleicht von denselben Grundsätzen ausgehende Rücksichtnahme auf die verschiedenen Verhältnisse der Grundstücksaspiranten seitens der Koloniedirektion, welche wenn auch noch so unparteiisch gehandhabt, nur zu oft als ungerechtfertigte Bevorzugung beziehungsweise Benachtheiligung Einzelner empfunden wird.

Einen entschiedenen Vortheil vor der freiwilligen hat dagegen die geleitete Kolonisation dadurch, daß die Kolonialdirektion leichter in der Lage ist, die Grundeigenthumsverhältnisse in sicherer Weise zu regeln, als das einzelne Privatleute können. In einer mit deutschen Landwirten stark durchsetzten Gegend sprach ich einen früheren Fazendenkolonisten, der eine prächtige Besitzung als sein Eigen hatte, und der mir trotzdem klagte, auf der Fazende hätten sie eigentlich ein viel gemüthlicheres und sorgenfreieres Leben geführt, da er jetzt durch allerhand Chikanen des Nachbars und durch die mit demselben zu führenden Eigenthumsprozesse recht viel leide. Nimmt dagegen die Regierung oder die Gesellschaft die Regelung dieser Verhältnisse in die Hand, so enthebt sie den Einzelnen einer Arbeit, der er oft nicht gewachsen ist, und garantirt ihm zugleich einen sichern Besitzstand. Der einsichtige Kolonist, insbesondere wenn die Landesverhältnisse genügend kennt, wird eine solche Thätigkeit hoch z schätzen wissen und gern durch einen höheren Preis für sein Grundstück di Gesellschaft für ihre Mühewaltung und ihr Risiko zu entschädigen bereit sein

Daß auch die freiwillige Kolonisation im Stande ist, für Einrichtungen von öffentlichem Interesse zu sorgen, zeigt das Vorgehen unsere

deutschen Kolonien, insbesondere der der Kolonie Friedburg. Allein dieser Triumph eines stark ausgebildeten Gemeinsinns ist doch nicht überall sicher, und das Beispiel von Rocinha zeigt, daß die Kolonisten nur zu leicht der Versuchung unterliegen, eine vom Staate subventionirte, aber auch von ihm geleitete Schule, die auf die Erhaltung des Deutschthums natürlich nicht das geringste Interesse nimmt, einer aus ihrer Mitte heraus geleiteten Schule vorzuziehen. Es ist aber gerade eine der schönsten und dankbarsten Aufgaben einer Kolonisationsgesellschaft im fremden Lande, für eine gute Ordnung des Gemeinwesens, für die Befriedigung der geistigen Bedürfnisse der Kolonisten und die Erziehung des Nachwuchses zu guten Bürgern des fremden Landes zu sorgen, die aber das Andenken an ihr Mutterland hochhalten und neben der Landessprache auch die Sprache ihrer Vorfahren zu sprechen wissen.

Diese beiden Vorzüge einer geleiteten Kolonisation: Sicherere Regelung der Grundeigenthumsverhältnisse und eine größere Gewähr einer Fürsorge für die geistigen Bedürfnisse der Kolonisten in nationaler Richtung scheinen mir den Eingangs erwähnten Vorzug der freiwilligen Kolonisation weit zu überwiegen, und lassen mir eine verständig, das heißt vor allem nicht schablonenhaft, sondern mit steter Berücksichtigung der individuellen Interessen des Einzelnen geleitete Kolonisation mit ehemaligen auf landwirtschaftlichen Großbetrieben desselben Landes beschäftigt gewesenen Arbeitern als das Ideal aller Kolonisation überhaupt erscheinen.

V.

Industrie.

A. Verarbeitung von Landesprodukten.

1. Verarbeitung von Erzeugnissen des Pflanzenreichs. An das Hauptprodukt des Landes, den Kaffee, schließt sich eine im Verhältniß zu dem Produktionsumfang desselben nur geringe Industrie an. Der Grund ergiebt sich aus der Darstellung der Kaffeekultur von selbst. Die Großgrundbesitzer, in deren Händen sie ruhte, waren kapitalkräftig, intelligent und unternehmend genug, um die Bearbeitung des Rohstoffs selbst in die Hand nehmen zu können, und sie haben damit der Volkswirtschaft der ganzen Provinz einen großen Dienst erwiesen. Die mittleren Grundbesitzer wurden durch die Konkurrenz gleichfalls zur Anschaffung guter Maschinen gezwungen und zur Benefizirung des von den kleineren Grundbesitzern erzeugten Kaffees entstanden in den Städten rein industriell-kaufmännische Etablissements. Wie groß die Anzahl derselben ist, läßt sich aus der vorliegenden Statistik nicht ermessen, einmal, weil dieselbe unvollständig ist, und dann, weil in den Beschreibungen der einzelnen Munizipien bald nur die in den Städten vorhandenen Aufbereitungsanstalten, bald auch die Maschinen der Gutsbesitzer unterschiedslos mit aufgezählt sind.

Es ist hier der Ort, mit wenig Worten auf eine Idee einzugehen, die in Europa in den letzten Jahren hier und da aufgetaucht ist. Man hat nämlich vorgeschlagen, den Pflanzern die Kaffeebenefizirung ganz aus der

Hand zu nehmen, den Kaffee in der Schale zu verschicken und erst in Europa mit besseren Maschinen und billigeren Arbeitskräften zu benefiziren. Die Gründe, welche gegen eeine derartige Aenderung sprechen, sind zu schwerwiegend, als daß dieselbe jemals Aussicht hätte, eingeführt zu werden. Sie sind folgende:

1. Vertheuerung der Fracht.
2. Entführung des für den Kaffeeberg werthvollsten Düngemittels.
3. Möglicherweise Schädigung der Qualität des Kaffees.
4. Das thatsächliche Vorhandensein ausgedehnter Maschinenanlagen an den Produktionsorten, welche, mit großen Kapitalien ins Leben gerufen, völlig werthlos würden.
5. Möglichkeit der Verbesserung der Maschinen nur am Produktionsorte selbst durch den unausgesetzten Verkehr der Produzenten mit den Fabrikanten und die gegenseitige Verständigung über die Mängel der vorhandenen Maschinen.

Da die Konsumenten in São Paulo es lieben, den Kaffee in geröstetem und gemahlenem Zustand zu kaufen, so hat dies Anlaß zur Gründung einiger Etablissements gegeben, welche sich speziell das rösten und mahlen der Bohnen zur Aufgabe gesetzt haben, und deren etliche z. B. in der Hauptstadt ihre Maschinen mittelst Dampfkraft in Bewegung setzen.

Auch die Bearbeitung des Zuckerrohrs zu Zucker und Schnaps ist in São Paulo in den meisten Fällen ein rein landwirtschaftliches, also vom Grundbesitzer selbst getriebenes Gewerbe. Selbst die großen engenhos centraes decken einen großen Theil ihres Bedarfs durch Eigenproduktion, sind also nur zum Theil, insoweit sie fremdes Zuckerrohr bearbeiten, gewerbliche Unternehmungen.

Dagegen ist die weitere Bearbeitung der Produkte des Zuckerrohrs von einer Anzahl industrieller Etablissements in die Hand genommen worden, die allerdings ihr Rohmaterial nicht ausschließlich aus der Provinz selbst beziehen.

Zuckerraffinereien von geringerem Umfang sind in den größeren Städten nicht selten anzutreffen, so zählt Santos deren 5, São Paulo 14. Größere mit Dampf betriebene Etablissements giebt es meines Wissens nur zwei, eines in Tanbaté und eines in Campinas. Die Behandlung des Zuckers in der letzteren ist ungefähr folgende: Der Rohzucker wird zunächst mit Wasser gekocht, um alle fremden Beimischungen zu entfernen. Mittelst Dampfkraft wird dieser Saft durch Röhrenleitungen in ein Depositum gezogen, von wo er durch mehrere mit Knochenkohle gefüllte Zylinder hindurch und wiederum in ein Depositum geleitet wird. Aus diesem wird er in offene Kessel geführt, woselbst die Einkochung des Saftes bis zur Dickflüssigkeit erfolgt. Dieser Dicksaft wird sodann in eine Mühle geschöpft, woselbst er mit den groben Rückständen des aus der Mühle fertig hervorgehenden und sodann gesiebten Zuckers vermischt wird, weil er auf diese Weise schneller zur Konsistenz gelangt. Der gemahlene und gesiebte Zucker stellt ein feines mehlartiges Produkt dar, welches übrigens nach meinen Beobachtungen weder die süßende Kraft, noch den guten Geschmack, wie der direkt aus den Fabriken stammende krystallisirte Zucker hat.

Die Fabrik bezieht ihren Rohstoff theils aus den engenhos centraes der Provinz, theils von den größeren Zuckerrohrplantagen, welcher letztere natürlich eine dunklere Farbe hat, als jener. Außerdem kauft sie Zucker aus Campos in der Provinz Rio de Janeiro und aus Pernambuco ein. Letzterer hat bis Santos eine Fracht von 2 Milreis und von da bis Campinas eine solche von 4 Milreis für den Sack von 4 Arroben zu zahlen, stellt sich aber trotzdem nicht wesentlich höher als der einheimische, weil bei der starken Zuckerproduktion jener vorwiegend für den Export arbeitenden Provinz die Preise von dem niedrigen Weltmarktpreis bei weitem mehr beeinflußt werden, als in der nur für den einheimischen Konsum produzirenden Provinz São Paulo.

Ihre Raffinade verkauft die Fabrik meist nach dem Innern zu 4 bis 4,400 Milreis die Arrobe.

Die Grundzüge des Verfahrens in den kleineren Raffinerien sind dieselben wie die oben geschilderten: Auskochen des Schmutzes, filtriren durch Knochenkohle, einkochen, mahlen mit den Rückständen des vorhergehenden Mahlgangs und durchsieben, nur sind die Einrichtungen primitiver und die Hand tritt an Stelle der Dampfkraft.

Die Knochenkohlen kommen gleichfalls aus Pernambuco, woselbst sie fabrikmäßig dargestellt werden. Werden dieselben von Zeit zu Zeit ausgewaschen und ausgeglüht, so ist eine Neuanschaffung nicht nöthig.

Mit der Herstellung eines hochgradigen Alkohols aus Zuckerrohrbranntwein (Caschaß) und der Rektifizirung desselben befassen sich in Mogy des Cruzes und in Jacarehy je ein Etablissement und in São Paulo deren zwei.

Bei einem Caschaß-Preise von 100—120 Milreis pro Pipe gilt der nicht rektifizirte, etwa 95gradige, Sprit 180—190 Milreis und der rektifizirte 240—250 Milreis.

Bei dem Verkaufe dieser Waaren hat sich die Usance gebildet, daß für Caschaß und rektifizirten Sprit sich der Preis der Pipe exklusive Gebinde, bei gewöhnlichem Sprit aber inklusive Gebinde versteht.

Hauptabnehmer von Sprit sind die Likör- und die Essigfabrikanten; doch beziehen dieselben ihn vielfach auch aus Pernambuco, da sich derselbe billiger stellt, als der einheimische. Die Essigfabrikation wird recht lebhaft von größeren und kleineren Geschäften betrieben. In São Paulo giebt es deren 5, in Santos 3, in Campinas 2 und außerdem in vielen anderen Städten der Provinz kaufmännische Geschäfte, die die Essigbereitung nebenher betreiben. Auch die größeren Firmen in São Paulo verlegen sich meistentheils nicht auf die Essigfabrikation allein, sondern erzeugen vielfach auch Mineralwasser, Limonade gazeuse, welche sehr beliebt ist und in São Paulo in sieben und in Santos in drei Etablissements erzeugt wird, und Liköre. Die zur Herstellung der Mineralwasser nöthigen Chemikalien kommen meist aus Deutschland, so insbesondere Schwefelsäure, kohlensaure Magnesia und Kreide, während man das doppeltkohlensaure Natron mehr aus England bezieht. Die Preise derselben sind zum Theil in Folge der starken Zollbelastung sehr hoch; so kostet beispielsweise das Kilo Schwefelsäure im Detailverkauf 500 Reis.

Das Dutzend Flaschen Selterwasser und Limonade gazeuse wird im Großhandel mit 1,200 Milreis, im Kleinverkauf mit 2,400 Milreis

bezahlt. Unter 100 pCt. Gewinn thun es die brasilianischen Kaufleute einmal nicht!

Die vielseitigste Thätigkeit auf diesem Gebiet entwickelt die Firma Christoffle u. Cie. in São Paulo.

Dieselben produziren an Essig im Sommer durchschnittlich 1000, im Winter 500 Flaschen täglich. Derselbe wird durch den bekannten Prozeß der Schnellessigfabrikation gewonnen, wozu auch hier Buchenspäne verwandt werden, da sich die hiesigen Hölzer, namentlich ihres starken Aromas halber, für diese Zwecke nicht eignen. Die Pipe Essig wird mit 75 Milreis exkl. Gebinde verkauft.

Auch die verschiedenartigsten Liköre werden theils aus gewöhnlichem, theils aus rektifizirtem Sprit und unter Benutzung der manigfachsten zum Theil aus Europa bezogenen, zum Theil aus einheimischen Gewächsen gewonnenen Ingredienzien hergestellt.

Bemerkenswerth ist auch die von derselben Firma betriebene Fabrikation von Weinen, insbesondere Trauben-, Ananas- und Orangenwein. Ueber die erstere ist bei Besprechung der Weinkultur das nöthige beigebracht worden; es erübrigt hier noch einige Angaben über den Ananas- und den Orangenwein zu machen.

Die Ananas, für welche 4 Milreis pro Hundert und wenn sie der sogenannten Abacaxi-Varietät angehören, etwas mehr gezahlt wird, werden mit einer Schneidemaschine in Scheiben geschnitten und dann mit Zuckerwasser der Gährung überlassen. Hierzu kommt der durch die Auspressung aus den Rückständen gewonnene Saft, welcher dem Getränk erst das eigentliche Ananas-Aroma verleiht. Nach 14 Tagen ist die Gährung beendet und der Wein wird sodann nach erfolgter Klärung mit Hausenblase eingelagert. Aus 500 Stück Ananas werden 300 Liter Wein gewonnen, der zu 8—10 Milreis per Dutzend Flaschen verkauft wird. Im letzten Jahre sind 20 Pipen dieses sehr wohlschmeckenden Getränks fabrizirt worden.

Die Orangen, die in der Provinz in großem Umfange gezogen werden, sind schon zu 4—5 Milreis pro Tausend erhältlich. Sie werden geschält, quer durchschnitten, mit Zucker und Wasser aufgesetzt und einer 14tägigen Gährung überlassen. Gegen das Ende derselben wird der vierte Theil der Schalen zugesetzt. Dadurch zeichnet sich das Produkt vortheilhaft vor dem in Dona Franziska größtentheils zum Privatverbrauch fabrizirten Orangenwein aus, da die beigefügten Schalen, wie sich denken läßt, das Aroma sehr erhöhen. Aus 4000 Orangen wird eine Pipe Wein gewonnen und dieselbe zu demselben Preise wie der Ananaswein verkauft. Die Produktion der Fabrik betrug im letzten Jahre 6 Pipen. Beide Arten von Weinen finden übrigens im Innern der Provinz weit mehr Abnehmer, als in der Hauptstadt selbst.

Ebenso wie schon ein Theil der soeben erwähnten Fabrikationen nicht durch die leichte Beschafflichkeit der Rohstoffe, sondern durch die Bedürfnisse der Konsumenten ins Leben gerufen worden sind, so gilt dies insbesondere auch von den Bierbrauereien, welche ihren Hopfen und und ihr Malz ganz ausschließlich von auswärts beziehen. Ihre Besprechung will ich, obwohl sie eigentlich dem nächsten Abschnitt angehört hier kurz beifügen. Ueber die Anzahl der Bierbrauereien in der Provinz wird man erstaunen, namentlich wenn man bedenkt, daß die Konsumenten

doch überwiegend Brasilianer sind, und diese vor noch nicht allzulanger Zeit das deutsche Nationalgetränk mehr oder weniger energisch verschmähten. In der Statistik werden nicht weniger wie 28 Städte mit einer Gesammtzahl von 71 Brauereien aufgeführt. Zieht man nun in Betracht, daß hierbei São Paulo noch fehlt, für welche 26 Fabriken von verschiedenen Getränken angegeben werden, und daß in vielen Städten, z. B. Sorocaba, gar keine detaillirten Angaben über die dort existirenden Gewerbe gemacht sind, so wird man nicht fehlgehen, wenn man der Provinz über 100 Brauereien zuweist. Mit dieser Zahl dürfte dieselbe unter ihren Schwestern wohl sehr isolirt dastehen, und dieselbe liefert wiederum, insbesondere wenn man den theuern Preis des Bieres (300 bis 400 Reis per Flasche) in Betracht zieht, einen schlagenden Beweis für die Wohlhabenheit ihrer Bewohner. Dieser Beweis wird noch verstärkt durch die Thatsache einer verhältnißmäßig umfangreichen Einfuhr von auswärtigem Bier, welches im Detailhandel regelmäßig zu 1 Milreis per Flasche verkauft wird. Die Einfuhrstatistik weist unter der Rubrik Sumos vegetaes e bebidas alcoolicas (vegetabilische Säfte und alkoholische Getränke), die im wesentlichen (von geringen Mengen Fruchtsäften abgesehen) portugiesische Weine und deutsche Biere in sich begreifen wird, folgende Werthe in den letzten 5 Jahren auf:

Contos 1615,1 1797,1 1051,3 1434,3 1388.

Die Verringerung der Einfuhr in den letzten drei Jahren dürfte wohl namentlich durch die gesteigerte Produktion einheimischen Weines und Bieres hervorgerufen sein.

Die Gefäße für ihre Produkte müssen die im vorausgehenden angeführten verschiedenen Etablissements von auswärts beziehen. Flaschen werden aus Deutschland und England, aus ersterem Lande insbesondere die verschiedenen Patentflaschen für Mineralwässer (Syphons, Kugelflaschen 2c.) importirt, während die Fässer mit den eingeführten Weinen aus Portugal und mit dem eingeführten Mehl aus Nordamerika, Argentinien und Triest kommen. Meist werden dieselben hier in eigens dazu errichteten Werkstätten auseinandergenommen, gereinigt, getheert und nach ihrer Zusammensetzung mit Oelfarbe gestrichen, damit sie auf diese Weise den Angriffen der Bohrwürmer besser widerstehen.

Zum Schluß will ich noch bemerken, daß die Getränkeindustrie, namentlich in der Hauptstadt selbst, zum größeren Theil in den Händen von Deutschen sich befindet.

Die Baumwollenproduktion versorgt eine in lebhaftem Aufschwunge begriffene Industrie mit dem größeren Theil des von ihr benöthigten Rohstoffes. Ganz entbehrlich macht sie aber die Einfuhr von Pernambucaner Baumwolle nicht, weil diese, von dem Baumwollenbaum gewonnene eine längere Faser hat, als die Paulistaner Strauchbaumwolle, und daher zu feineren Geweben, für welche kurze Fäden zu schwach sind, sich besser eignet.

Zur Zeit meiner Anwesenheit in São Paulo waren 12 Textilfabriken (Spinnereien und Webereien) in Thätigkeit, welche sämmtlich von Paulistanern mit einheimischem Kapital begründet worden sind.*) Von

*) Gegenwärtig sind vielleicht schon zwei wieder hinzugekommen.

efinden ſich 2 in São Paulo, 4 am Salto de Itú und je eine
Munizipien Tatuhy, Sorocaba, Piracicaba, Santa Barbara,
y und S. Luiz do Parahytinga. Nach der Statiſtik von São
beläuft ſich das Anlagekapital dieſer Etabliſſements insgeſammt
Millionen Milreis, die Anzahl der Webſtühle auf 1200, die der
beſchäftigten Arbeiter auf 1600 und ihre durchſchnittliche Jahres-
on auf 12 Millionen Meter Stoff im angeblichen Werth von
onen Milreis. Die letztere Zahl dürfte etwas zu hoch ge-
ſein.

ie 4 Fabriken am Salto de Itú und die in Piracicaba benutzten
altige Waſſerkraft je eines Waſſerfalls als Motor, die übrigen
mit Dampf. Das bedeutendſte Etabliſſement iſt das von An-
Cie. in São Paulo, welches mit einem Kapital von 550 Conto
, über 200 Webſtühle verfügt, 160 Arbeiter beſchäftigt und jähr-
Millionen Meter Stoff liefert. Es würde zu weit führen, wenn
die techniſchen Details, die mir von dem Sohn des Fabrikherrn
zergewöhnlicher Liebenswürdigkeit und mit einer nur der voll-
Fachkenntniß möglichen Klarheit vorgetragen wurden, hier wieder-
vollte. Dieſelben zeigten jedenfalls, daß die Fabrik vollſtändig
Höhe der Zeit ſteht, da ſie alle neue Erfindungen und Ver-
gen, insbeſondere die verſchiedenen Vorrichtungen, welche bei Un-
ßigkeiten im Betrieb automatiſch ſofort einen Stillſtand der
ten bewirken, eingeführt hat, und daß ſie den theoretiſchen An-
igen einer möglichſten Ausnutzung der mechaniſchen Kräfte unter
t geringer Schädigung des Materials nach dem neueſten Stande
hnik entſpricht. Das Spinnſyſtem iſt nicht das der alten mules,
das der ring frames, welches den Faden nicht durch Ausein-
rung, ſondern durch allmähliche Umwickelung um eine ſich
e Spindel ſpinnt. Daſſelbe iſt übrigens bei den meiſten der anderen
eien gleichfalls eingeführt. Die Maſchine von 200 Pferdekräften
u in der Mitte des ganzen Gebäudes aufgeſtellt, ſo daß das
n der Kraft ſich auch im Centrum des Widerſtandes der Anlage
. Die Art der Heizung ermöglicht auf Grund einer neuen Er-
eine große Erſparniß von Brennmaterial, welches ausſchließlich
gliſcher Steinkohle (Preis 21 Milreis die Tonne) beſteht. Die
nen der Maſchinen erfolgen ungemein ruhig und gleichmäßig, ſo
n auf dem dicht daneben befindlichen Boden keinerlei Erſchütte-
ſpürt. Die Transmiſſionen beſtehen nicht aus Leder, oder wie
en Maſchinenanlagen der Provinz aus rohen Thierfellen, ſondern
engliſches Fabrikat aus egyptiſcher Baumwolle, welches etwa die
ines ſtarken Taues hat. Als Vorzüge derſelben gegenüber den
nannte mir Herr Anhaia größere Wirkſamkeit, Billigkeit, Be-
eit, Reinlichkeit und Sicherheit.

ie Einölung der Maſchinen geſchieht mittelſt des aus England
rdamerika bezogenenen mineraliſchen Oeles Valvolin, und zwar
eines automatiſch wirkenden Apparates, der das Oel ſtets zu
Zeit und ohne jede Verſchwendung den Maſchinen zuführt. In
Fabriken wendet man neben mineraliſchen auch thieriſche (esper-
, Walrath) und pflanzliche Oele oder eine Miſchung beider

an. Die Fabrik ist in so günstiger Lage angelegt, daß sie die Baumwolle und Steinkohle direkt aus den Waggons der Eisenbahn in ihre Fabrikräume abladen lassen kann.

In sämmtlichen Fabriken werden in der Spinnerei und Weberei Weiber und Männer beschäftigt. Der Verdienst derselben ist natürlich sehr verschieden. Die Weber arbeiten im Akkord und erhalten dann gewöhnlich 15 Reis für das Meter. In einer gut montirten Fabrik produzirt ein Webstuhl täglich 60 Meter, und ein Arbeiter kann je nach seiner Geschicklichkeit 2—3 Webstühle versehen. Unter 50 Milreis im Monat verdient der Weber daher nur selten.

Junge Mädchen erhalten 15 bis 16 Milreis im Monat. Die jüngsten nur 320 Reis den Tag. Diesem Minimum stehen als Maxima die für die Maschinenarbeiter gezahlten Löhne gegenüber, welche von 3,500 Milreis bis zu 6 Milreis pro Tag (für Werkmeister) steigen. Die Fabrik von Anhaia hat in ihren Einrichtungen besondern Werth darauf gelegt, daß alle gefährdenden Maschinentheile durch Schutzvorrichtungen ihrer Gefährlichkeit nach Möglichkeit beraubt werden; auch befinden sich dort in jedem Saale Wasserleitungen, die die Arbeiter stets mit frischem Trinkwasser versehen.

Im übrigen gewährt die Untersuchung der Verhältnisse der dortigen industriellen Arbeiter deswegen kein besonderes Interesse, weil eine eigentliche soziale Frage, wie sie bei uns diesen Verhältnissen entspringt, hier natürlich noch nicht existirt. Die Landarbeit und die Möglichkeit, eigenen Grundbesitz erwerben, bieten dem mit dem Lohn nicht zufriedenen Arbeiter stets die leichte Gelegenheit, sich anderwärts seine Existenz zu verschaffen und verhindern daher eine plötzliche und übermäßige Reduktion der Preise, wie sie unsere Produktionskrisen im Gefolge haben. Selbstverständlich muß unter diesen Umständen die Existenz solcher Industrien durch hohe Schutzzölle gesichert werden, damit bei einem Sinken der Preise auswärtiger Fabrikate nicht eine Ueberschwemmung des Landes mit denselben und dadurch eine Reduktion der inländischen Fabrikatspreise erfolgt, gegen deren ruinöse Folgen sich die Fabrikanten nicht durch eine Reduktion der Löhne zu schützen vermöchten.

Auch die ungünstigen Wirkungen unserer Produktionsverhältnisse auf die Lebenshaltung der industriellen Arbeiter fallen hier fort, weil der Grund und Boden zur Errichtung von bequemen Wohnstätten noch sehr billig, in den Vorstädten von São Paulo wenigstens im Vergleich zu den Preisen unserer Fabrikstädte noch verhältnißmäßig billig ist, weil ferner überhaupt die Wohnungs- ebenso wie die Kleidungsfrage bei dem dortigen Klima nicht dieselbe Rolle spielt, wie bei uns, auch die Kosten für die Heizung hier wegfallen, und weil schließlich der Preis der Lebensmittel ein so geringer ist, daß der verständig lebende Arbeiter sich hier mit weniger Geld ungleich kräftiger nähren kann wie drüben.

Andrerseits ist die Industrie in São Paulo in einem Punkt besser gestellt, als etwa in der Provinz Sta. Catharina, trotz der hohen Löhne, die sie den Arbeitern zahlen muß. Ich habe an anderer Stelle gezeigt, wie schwer es beispielsweise in Blumenau, dieser rein landwirtschaftlichen Kolonie, einem Unternehmer fällt, eine neue Industrie ins Leben zu rufen. Arbeiter, die für 1 bis $1^1/_3$ Milreis pro Tag gern arbeiten würden, sind

zwar genug da, aber es fehlen die gelernten industriellen Arbeiter, insbesondere die Maschinisten und Werkmeister, ja es fehlen Leute, die auch nur eine mechanische, nicht qualifizirte industrielle Arbeit zu verrichten gewohnt sind.

Zweitens aber mangeln Werkstätten beziehungsweise in solchen beschäftigte Arbeiter, welche nicht nur die nothwendigen neuen Maschinen liefern, sondern insbesondere auch jeden Augenblick die nöthigen Reparaturen und etwa erforderlichen Verbesserungen an den Maschinen vornehmen können. In Blumenau muß daher der Eigenthümer einer Textilfabrik nicht nur die genügenden kaufmännischen Kenntnisse besitzen, sondern er muß zugleich auch Maschinentechniker, Spinner, Weber und Färber sein, und er muß nicht nur etwa die für diese Gewerbe nöthigen theoretischen Kenntnisse haben, sondern auch im Stande sein, mit geschickter Hand selbstthätig praktisch einzugreifen. Fehlt irgend eine dieser Vorbedingungen, so ist er vollständig von dem Zufall, Leute mit solchen Kenntnissen zu finden und wenn er sie gefunden, von den Fähigkeiten und dem guten Willen, das heißt mit andern Worten von den Launen derselben abhängig.

Ganz anders in der Provinz São Paulo. Hier sind Tausende von Maschinen aller Art und unter diesen viele Hunderte von Dampfmaschinen thätig, es existiren Fabriken, die theilweise Maschinen selbst herstellen, theilweise die Aufstellung und Reparirung von Maschinen zu vollster Zufriedenheit der Fabrikanten übernehmen und es existirt auf Grund dieser Verhältnisse ein großer sich Jahr für Jahr vermehrender Stamm von Arbeitern und Werkmeistern, welche mit industriellen Arbeiten und insbesondere mit der Behandlung der Maschinen vollständig vertraut sind.

Die Stoffe, welche in den paulistaner (wie überhaupt in den brasilianischen) Textilfabriken erzeugt werden, sind meistens leichte Baumwollstoffe zu 320 bis 500 Reis das Meter. Doch ist im Jahre 1888 eine höchst bemerkenswerthe Aenderung in der Nachfrage bezüglich der Qualität derselben eingetreten, hervorgerufen durch die Sklavenemanzipation und die starke italienische Einwanderung. Die Fazendeiros kauften für ihre Sklaven gewöhnlich einen groben, starken, ungefärbten Stoff, auf dessen Produktion in Folge dessen sich ein Theil der Fabriken vorzugsweise verlegte. Die erste Wirkung der am 13. Mai 1888 endlich erlangten Freiheit bestand nun darin, daß die Exsklaven sich vor allem wie „anständige Menschen" kleiden wollten; ihr erster Gang in den Städten war zu den Schuhmachern und den Hutläden, denn barfuß und barhaupt zu gehen, galt ihnen als mit dem neuen Stand der Freiheit absolut unvereinbar. Allein bedeutend intensiver als diese Bewegung, die namentlich bezüglich der Fußbekleidung durch das „verdammte" Drücken der Stiefeln und durch die Gewohnheit auch des freien Landbewohners barfuß zu gehen, schnell genug an Kraft verlor, war der Drang nach anderer Gewandung. Das helle, grobe Zeug galt als unverkennbares Zeichen d Unfreiheit, und es ist mir versichert worden, daß seit dem 13. Mai nic ein Meter mehr davon verkauft wurde. Für manche Fabriken ist d ein schwerer Schlag; denn nicht genug, daß ihre Lagerräume plötzli große Posten unverkäuflicher oder wenigstens nur zu anderm Zweck

z. B. zur Säckeverfertigung dienlicher und darum im Preise stark gefallener Waare enthielten, sind viele auch genöthigt, ihre ganze Einrichtung, die ausschließlich oder hauptsächlich auf die Produktion jener Stoffe berechnet war, umzugestalten. Sie müssen vor allen Dingen zu ihren bisherigen Anlagen die einer Färberei hinzufügen, oder wo eine solche bestand, dieselbe bedeutend vergrößern.

Auch die italienische Einwanderung bedingt eine veränderte Nachfrage. Die Italiener verlangen die aus der Heimat gewohnten Stoffe zu kaufen, welche bedeutend dichter gewebt sind, als die, welche der Brasilianer trägt. Und zwar ist dieser Unterschied ein erheblicher, denn während die letzteren ein Gewebe darstellen, dessen Dichtigkeit nach der englischen Nomenklatur mit Nr. 3 bezeichnet wird, entspricht die von dem Italiener geforderte Dichtigkeit der Nr. 10.

Nicht in demselben Grade wie die ausschließlich für den inländischen Konsum arbeitenden Fabriken haben durch den Umschwung der Verhältnisse die größeren Etablissements gelitten, die wie z. B. die von Anhaia & Cie. ihre Fabrikate auch nach anderen Provinzen, z. B. nach Rio de Janeiro, Rio Grande und Pernambuco exportiren, da die Abnehmer dieser Stoffe meistens unter den Brasilianern selbst zu suchen sind.

Leider läßt sich der Gesammtexport von paulistaner Geweben nicht feststellen, da ein großer Theil derselben seinen Weg mittelst Eisenbahn nach Rio de Janeiro nimmt, und in den Veröffentlichungen der Eisenbahngesellschaften über ihren Waarenverkehr diese Erzeugnisse unter der Rubrik mercadorias diversas (verschiedene Waaren) unspezifirt eingestellt sind. Aus dem Hafen von Santos wurden mittelst Küstenschifffahrt in den letzten 5 Jahren folgende Mengen von Stoffen ausgeführt*):

Tonnen . . .	324,	133,	857,	825,	1651
Werth in Conto	175,9,	79,6,	436,6,	385,5,	770,9.

Der durchschnittliche Werth eines Kilo Gewebe betrug demgemäß in diesen Jahren je 512, 598, 509, 467, 438 Reis, unterlag also einem stetigen Rückgange.

Die Thatsache der Ausfuhr von Geweben beweist nun nicht etwa, daß die einheimischen Fabriken den Konsum vollständig decken können. Bessere Stoffe werden vielmehr nach wie vor vom Ausland bezogen. Die Zolltabellen weisen folgende Ziffern für die Einfuhr von Baumwolle in rohem Zustand, als Garn und Gewebe auf:

Tonnen . . .	107,	159,	516,	288,	1094
Werth in Conto	332,	476,	1193,	953,	1759.

Daß in der That die Einfuhr sich auf werthvollere Stoffe, als die einheimischen bezieht, ergiebt sich aus dem durchschnittlichen Werth eines Kilos derselben. Derselbe belief sich auf je 3,1, 3, 2,2, 3,3, 1,6 Milreis.

Um das wirtschaftliche Bild zu vervollständigen, will ich hier die Einfuhrzahlen für die wollenen, leinenen und seidenen Stoffe hersetzen, welche in São Paulo überhaupt gar nicht erzeugt werden.

*) Es ist schon oben hervorgehoben, daß die betr. Rubrik Rohbaumwolle und Gewebe zusammenfaßt, daß aber den Umständen nach nur die letzteren in diesem Falle in Betracht kommen.

I. Leinen.

Tonnen	208,	344,	1051,	898,	1118,
Werth in Conto	241,	346,	543,	718,	983,
Durchschnittswerth eines Kilo in Milreis	1,1,	1,	0,516,	0,799,	0,879.

II. Wolle.

Tonnen	30,	103,	171,	182,	182,
Werth in Conto	217,	315,	504,	648,	662,
Durchschnittswerth eines Kilo in Milreis	7,	3,	2,9,	3,5,	3,6,

III. Seide.

Tonnen	2,6,	2,9,	6,9,	42,1,	39,6,
Werth in Conto	81,7,	156,1,	167,2,	153,8,	222,1,
Durchschnittswerth eines Kilo in Milreis	31,4,	53,8,	24,2,	3,6,	5,6.

Die stetige Zunahme des Imports dieser Stoffe liefert wiederum einen Beleg für den wachsenden Wohlstand der Provinz. Die Menge der eingeführten Leinenstoffe hat sich von 1882/83 bis 1886/87 verfünffacht, die der Wollenstoffe versechsfacht, die der Baumwollenstoffe verzehnfacht und die der Seidenstoffe verfünfzehnfacht. Die Menge sämmtlicher eingeführter Textilartikel stieg von 348 auf 2434 Tonnen, hat sich also versiebenfacht. Der Werth derselben stieg allerdings nur um das vierfache, nämlich von 872 auf 3626 Conto, und in dem in dieser Gegenüberstellung sich aussprechenden Preisrückgang liegt gewiß auch eine Ursache für die rapide Steigerung des Konsums dieser Stoffe.

Für die auffallenden Schwankungen der Durchschnittspreise bei den Seidenstoffen finde ich, wenn dieselbe nicht in dem Rückgang der Seidenpreise überhaupt liegt, keine Erklärung. Der verhältnißmäßig niedrige Durchschnittspreis der Leinenstoffe deutet wohl darauf hin, daß die Mehrzahl derselben aus grober Sackleinwand besteht, die insbesondere als Material für die Kaffeesäcke eingeführt werden. Mit der Anfertigung derselben beschäftigen sich in Santos vier Etablissements.

Welcher Art die Rohstoffe sind, die die in São Paulo von einem Deutschen gegründete Kattundruckerei bearbeitet, wie diese Bearbeitung erfolgt, wohin und zu welchem Preise die Fabrik ihre Stoffe absetzt, wie viel die Arbeiter daselbst verdienen u. dergl. m., das habe ich nicht in Erfahrung bringen können, da der Besitzer mir darüber Auskunft zu geben sich weigerte. Wahrscheinlich wollte er sich an mir dafür rächen, daß ihm gleiches in Mühlhausen bei seinen Konkurrenten passirt war. Denn gleich, nachdem ich meine höfliche Bitte um Auskunft vorgetragen, fuhr er mich an, ob ich denn glaubte, daß man in Deutschland derartigen Bitten willfahre, wo man ihm vielmehr jeden Eintritt in eine Fabrik absolut verweigert habe. Daß es dieses Motiv war, welches ihm den Mund mir gegenüber schloß, und nicht etwa die Furcht, Geschäftsgeheimnisse verrathen zu können, das beweist die Thatsache, daß in der von Brasilianern verfaßten Statistik sich einzelne, zweifellos doch von ihm selbst abgefragte Angaben über den Betrieb seiner Fabrik vorfinden.

Darnach ist dieselbe mit einem Kapital von 425 Conto gegründet, produzirt jährlich 320 000 Meter im ungefähren Werth von 400 Conto und beschäftigt 70 Arbeiter.

Auch der ausgedehntesten Industrie der Provinz liefert das Pflanzenreich derselben einen großen Theil ihres Rohmaterials, und zwar in ihren reichen Beständen an allerhand Nutzholz.

Im folgenden will ich eine Liste der wichtigsten dieser Hölzer geben, für welche ich die Daten, soweit sie nicht auf eigenen Beobachtungen beruhen, theils durch Erkundigungen bei Sägereibesitzern und Landwirten gesammelt, theils in dem Werke A Provincia de São Paulo zusammengestellt gefunden, theils den mir gütigst gemachten schriftlichen Mittheilungen des Herrn Architekt Häußler entnommen habe.

Peroba Aspidosperma peroba, Fam. der Apocyneen. Ihr specifisches Gewicht beträgt 0,794, ist also geringer als das unserer meisten Nutzhölzer, welche folgende specifische Gewichte haben: Eiche 1,17, Buche 0,98, Esche 0,90, Tanne 0,89, Linde 0,82, Nußbaum 0,67. Der Widerstand gegen den Druck auf den Quadratcentimeter beträgt 668 kg. Farbe goldgelb, roth, röthlich-braun, mit seltenen sehr dichten Adern durchzogen und mit sehr kleinen Poren.

Ich erwähne die Peroba an erster Stelle, weil sie wegen ihrer geradezu massenhaften Verbreitung und wegen ihrer vielseitigen Verwendung entschieden das wichtigste Holz der Provinz São Paulo ist.

Der Preis, welchen die großen Holzbearbeitungsfabriken in der Stadt São Paulo den waldbesitzenden Landwirten für rechteckig behauene Blöcke zahlen, beträgt 20 bis 25 Milreis pro Kubikmeter franko São Paulo. Der höhere Preis wird für längere Exemplare bezahlt. Zu Bohlen, Brettern und Balken verarbeitet, verkaufen die Fabriken in São Paulo das Holz zu 50 bis 55 Milreis pro Kubikmeter. Die Sägemühlen im Innern des Landes erhalten dagegen nur 26 bis 30 Milreis für den Kubikmeter Balken (vigotes), 16 bis 18 Milreis für das Dutzend Bretter und $3^1/_2$ bis 4 Milreis für das Dutzend Dachlatten.

Wegen seiner großen Haltbarkeit, insbesondere seiner Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit und Luft wird das Holz mit Vorliebe für alle mit der Erde in Berührung kommenden Theile benutzt. So liefert die Peroba das bei weitem gebräuchlichste Material für Eisenbahnschwellen, die regelmäßig mit 1 Milreis pro Stück bezahlt werden. Auch die Dielung der Häuser wird vorzugsweise von diesem Holz ausgeführt. Außerdem wird es aber auch zu Balkenlagen, Dachsparren, Thür- und Fensterpfosten, Maschinentheilen und manchen anderen Zwecken verwandt.

Peroba revessa aspidosperma spec. Eine seltene Art, die wegen ihrer schönen Färbung — gelb mit kastanienbraunen Adern — besonders zu Luxusmöbeln verwandt wird.

Cedro Cedrela brasiliensis Mart., Fam. der Meliaceen, hellröthlich. Leicht sichtbare Poren. Höhe bis 20 m. Durchmesser nach der Prov. 2,30 bis 2,60 m, eine Dimension, die nach meiner Kenntniß des Baumes weit übertrieben ist und sich sogar kaum in Ausnahmefällen finden dürfte. Die gewöhnliche Stärke desselben erreicht jedenfalls kaum ein Meter. Spec. Gew. nur 0,437, Widerstand gegen Druck

nur 467 kg. Preise per Kubikmeter: In rohen Blöcken in São Paulo 36 Milreis. Bearbeitet im Innern 60 Milreis, in São Paulo 80 Milreis.

Im Boden ist das Holz nicht verwendbar, dagegen für Innenwerk, Thüren, Fenster und Bretterwände, ferner für Möbel und Kisten wegen seiner leichten Bearbeitung (das Holz „reißt" nicht), seiner geringen Schwere, seines geringen Schwindens und seines schönen Aussehens halber sehr geschätzt.

Einer Eigenthümlichkeit dieses Baumes möchte ich hier noch Erwähnung thun, die, falls einmal die Anpflanzung von Nutzhölzern in São Paulo in Frage kommen sollte, gerade ihn in erster Linie für diesen Zweck empfehlenswerth machen wird, ich meine seine beispiellos leichte Fortpflanzbarkeit. Schon aus Dona Franziska war es mir bekannt, daß behauene Hausständer aus Cedernholz, denen nur etwas Rinde gelassen worden war, sehr häufig wieder ausschlagen. Aus São Paulo werden mir nun folgende Thatsachen berichtet. Jeder Ast von beliebiger Stärke in die Erde gesteckt treibt Wurzeln, und zwar selbst in dem Fall, wenn er der Länge nach in mehrere Theile gespalten worden ist. Herr Häußler hatte in seinem Garten 14 junge Cedern in der ungünstigsten Zeit gepflanzt; sie verloren ihre Blätter, trieben aber schon nach drei Wochen wieder neue, ohne daß eine einzige vertrocknet wäre. Auf Tremembé, der Fazende des Herrn Prof. Carl Müller, liegen zwei ½ Meter starke Brücken-Tragbalken aus Cedernholz auf der Erde auf. Dieselben trieben nun seitlich in die Höhe Aeste, die bereits bis zur Höhe von mehreren Metern gewachsen, ein natürliches Geländer bilden.

Da nun die Ceder auch mit den schlechtesten Bodenarten vorlieb nimmt, sollte es denn ein so ungeheuerlicher Gedanke sein, schon jetzt auf der ersten Hochebene von São Paulo, woselbst der Boden für die Kaffeekultur zu schlecht ist, Cedernwaldungen anzulegen? Der hohe Preis des Cedernholzes, der sicherlich eher steigen als sinken wird, dürfte den unternehmenden Kapitalisten für die lange Wartezeit genügend entschädigen.

Canella. Eine in mehreren Gattungen und vielen Arten vorkommende Laurinee. Hervorzuheben sind Canella preta oder legitima Nectandra mollis Nees. Dunkelbraun. Höhe 15 bis 18 m, Durchmesser 1,50 bis 1,70 m. Spec. Gew. 0,877, Widerstand gegen Druck 676 kg. Verbindet die guten Eigenschaften der Peroba mit der der Ceder, ist also ebensowohl für Außentheile wie für Innenwerke und Möbel gut zu gebrauchen. Ihr Vorkommen ist auf dem Hochland seltener als im Küstengebiet. Preis in São Paulo:

In rohen Blöcken . 26 Milreis pro Kubikmeter,
Bearbeitet . . . 80 „ „ „

Canella sassafras, Mespilodaphne sassafras. Farbe grünlich-gelb mit dunklen Adern und vielen mit brauner Masse gefüllten Poren. Leicht kenntlich an ihrem eigenthümlichen Geruch. Höhe bis 12 m, Durchmesser nach der Prov. 0,70 bis 0,80 m. Diese Angabe dürfte zu niedri sein; mir sind aus dem Küstenland jedenfalls Exemplare von größerer Stärk bekannt geworden. Spec. Gew. 1,080, Widerstand gegen Druck 676 kg

Canella parda, Nectandra spec. Braun mit dunklen Adern dichtes Gefüge. Höhe 1,20 bis 1,50 m, Durchmesser 15 bis 18 m Spec. Gew. 0,927, Widerstand gegen Druck 534 kg.

Canella amarella, Nectandra nitidula. Spec. Gew. 0,774. Preise in São Paulo: Roh 22 Milreis, Bearbeitet 55 Milreis.

Canella vermelha. Preis 22 bezw. 50 Milreis.

Canella batalha. Preis 22 bezw. 50 Milreis.

Canella branca, Nectandra alba. Preis 20 resp. 50 Milreis.

Alle diese Arten von Canella mit Ausnahme der preta sind nur als Innentheile, Decken und Möbel zu verwenden.

Arararibá, Centrolobium robustum Benth., Fam. der Papilionaceen. Gelblich-röthliche Farbe. Spec. Gew. 0,870, Widerstand 729 kg. Die Angaben der Prov. über die Dimensionen (Höhe 10 bis 12 m, Durchmesser 0,60 bis 0,80) sind, wenn man das durchschnittliche Vorkommen im Auge hat, entschieden zu niedrig. Ein sehr geschätztes Holz, das sich auch an feuchten Stellen, insbesondere im Erdboden gut hält. Ist gut zu bearbeiten, reißt nicht, und schwindet wenig. Verwendung für Möbel, welche polirt den Mahagonimöbeln ähneln, äußere Thüren, Fenster, Fässer für Schnaps, Behälter u. s. w. Je nachdem die Farbe mehr ins röthliche oder ins gelbliche spielt, unterscheidet man Araribá rosa und amarella, welche im Werthe gleich sind.

Preis in São Paulo 35 bezw. 80 Milreis.

Jacarandá, Macherium allemeni Mart. Familie der Papilionaceen. Farbe rothbraun bis braun. Dichtes Gefüge. Durchmesser 1 bis 1,40 m, Höhe 10 bis 15 m. Spec. Gew. 1,200, Widerstand 780 kg. Sehr geschätzt, einmal für Werke, die ein sehr dauerhaftes Holz erfordern, wie alle Arten von Rädern, Wagengestellen, Maschinengestellen und dergleichen, andererseits der schönen Färbung halber für Möbel.

Preis in São Paulo 46 bezw. 80 Milreis.

Cabreuva (Gabriuva, Cabriuva) myrocarpus fastigiatus. Fam. der Papilionaceen. Durchmesser 1 bis 1,20, Höhe 8 bis 10 m, nach der Prov., während Herr Häußler die Dimensionen auf 1 bis 1,40 und auf 10 bis 15 m angiebt.

Findet dieselbe Verwendung wie Jacarandá und wird wie diese auf den Fazenden sehr gern zu aller Art landwirtschaftlichen Geräthen benutzt, sodaß beide Hölzer in São Paulo schwer erhältlich sind.

Preis der Cabreuva. In São Paulo in rohen Blöcken 38 Milreis, bearbeitet 80 Milreis. Im Innern bearbeitet 60 Milreis per Kubikmeter.

Caviuna (Gaviuna) Machaeriun ferinum. Fam. der Bignogniaceen. Spec. Gew. 0,815 Sehr hart. Sehr schön gefärbt, grünlich, grüngrau bis braun, prachtvoll gemasert. Findet ausschließlich zu Möbeln und Drechslerarbeiten Anwendung. Wächst namentlich in der Umgebung von Rio Claro in großen Mengen. Preis in S. P. 45 bezw. 90 Milreis.

Massaranduba, mimusops elata Fr. All. Fam. der Sapotaceen (nach Andern Galactodendron utile). Durchmesser 1,50 bis 3 m. Spec. Gew. 1,172, Widerstand gegen Druck 769 kg. Dunkelgelb, wenig Adern, sehr dichtes Gefüge. Man unterscheidet M. de leite, welcher beim anbohren ein milchartiger genießbarer Saft entfließt (daher Galactodendron!) und M. secca. Erstere ist zu Wasserbauten geeignet, und wird außerdem wie die M. secca zu Balken und Fußböden

und zuweilen zu Eisenbahnschwellen und Schiffsnägeln (cavilhas de navio) verwandt.

Ipé tecoma chrysantha. Fam. der Bignoniaceen. Durchmesser 0,50 bis 0,60 m, Höhe 11 bis 13 m. Spec. Gew. 1,200, Widerstand 780 kg. Dunkelgelb, sichtbare Poren. Einer der härtesten Bäume, gewöhnlich nur in schlechtem Sumpfland wachsend. Zu Eisenbahnschwellen, Bodentheilen und Möbeln verwandt. Preis in São Paulo roh 35 Milreis, bearbeitet 90 Milreis. Der letztere hohe Preis läßt sich leicht aus der schwierigen Bearbeitbarkeit des Holzes erklären.

Canjerana Cabralea cangerana Mart. Fam. der Meliaceen. Rothe Farbe, dichtes Gefüge, wenig sichtbare Poren. Aufgefallen ist mir bei vielen Exemplaren dieser Baumart ihr unregelmäßiger, oft krummer Wuchs. Durchmesser 0,80 bis 1,20 m, Höhe 10 bis 15 m, spez. Gewicht 0,824, Widerstand 546 kg.

Die Angabe der Prov., das Holz sei de segunda qualidade e applicada em obras internas (von geringer Qualität und zu Innentheilen verwandt) ist falsch. Dasselbe ist vielmehr, da es der Feuchtigkeit lange widersteht, sehr geschützt, insbesondere auch zu Wasserbauten, und findet auch in der Möbeltischlerei Verwendung. Preis in São Paulo 35 bezw. 80 Milreis.

Jequitibá Couratari domestica. Fam der Lecythideen, Ord. der Myrtiflorae. Gehört zu den größten Bäumen des Hochlands. Herr Häußler maß ein gefälltes Exemplar, dessen Stumpf 2 m über der Erde einen Durchmesser von 4,65 m und einen Umfang von 14,25 m hatte. Die Höhe bis zum Beginn der Krone betrug 22,50 m. Den Umfang der Krone schätzte er auf 60 bis 80 m, ihren Durchmesser auf 20 bis 25 m. Sie wächst nur in gutem Lande und ihr Holz ist, der Witterung ausgesetzt, nicht dauerhaft. Dagegen wird es zu Innentheilen, Decken, Kisten, Maschinen, und zu der inneren Einrichtung der Eisenbahnwaggons sehr gern genommen.

Obwohl in großen Mengen vorhanden, ist es doch nicht leicht zu bekommen, weil es seiner großen Dimensionen halber schwer zu fällen, fortzuschaffen und zu schneiden ist und junge Stämme, welche sehr schnell faulen, von geringem Werth sind.

Man unterscheidet, je nachdem das Holz gelb oder weiß gefärbt ist, zwei im Preis verschiedene Sorten. Die Preise sind in São Paulo:

Jequitibá amarella 20 bezw. 50 Milreis
„ branca 25 „ 55 „

Oleo myrocarpus, Fam. der Papilionaceen. Farbe gelb, röthlich bis beinahe schwarz. Sehr schön maserig. Fast ausschließlich zu Möbeln verarbeitet. Der untere Theil des Stammes, sowie die Wurzeln sind dem schönsten Nußbaum vergleichbar. In geringerem Umfang wird das Holz auch zu polirten Bau- und Wagenarbeiten benutzt. Preise in São Paulo:

Oleo preto (schwarz) 26 bezw. 60 Milreis
„ pardo (braun) 25 „ 60 „

Cambará moquinia polymorpha, Fam. der Compositae. Kern von dichtem Gefüge, Farbe weiß mit gelben Adern, Poren gradlinig und sehr fein. Durchm. 0,15—0,30 m, Höhe 8—10 m, Spec. Gewicht

0,755. Verwendet zu Bauarbeiten, Werkzeugstielen, Schiffsrippen, Eckständern in Weinbergen.

Guarantám ymira antan. Mart., Fam. der Sapindaceen. Sehr hartes und widerstandsfähiges Holz; wird viel für Theile gebraucht, die einer starken Abnutzung ausgesetzt sind, z. B. die Holztheile von Schlössern und Riegeln. Wird auf dem Lande seiner leichten Spaltbarkeit halber gern zu Zäunen verwandt. Preis in São Paulo 24 bezw. 60 Milreis.

Guaritá chrysophyllum spec., Bauholz. Preis in São Paulo 22 bezw. 50 Milreis.

Guatambú aspidosperma sessiliflorum. Gelb, Durchm. 0,60 bis 0,80 m, Höhe 20—23 m, Spec. Gewicht 0,846. Als Bauholz, insbesondere für Fußböden und zu Tischlerarbeiten verwandt. Preise in São Paulo:

Guatambú branco 28 bezw. 80 Milreis
„ amarello 24 „ 50 „

Orindiuva, eine Leguminose. Dichtes Gefüge. Dunkelgelb. Sehr hartes Holz von ungeheurer Widerstandsfähigkeit gegen Fäulniß. Man behauptet, es habe noch Niemand ein angefaultes Stück Orindiuva gesehen. Schneiden und Hobeln desselben kann nur mit Maschinen geschehen. Es wird bis jetzt noch wenig verwendet, weil es in den dem Verkehr erschlossenen Gegenden nicht häufig ist. An den Endpunkten der Eisenbahnen und Flußschifffahrt soll es jedoch in größeren Mengen vorkommen. Sein Preis in rohen Blöcken ist in Folge seiner Härte und Seltenheit der höchste von sämmtlichen Hölzern. Er beträgt in São Paulo 40 Milreis, bearbeitet 90 Milreis.

Tajuva Maclura brasiliensis. Nach Anderen Broussonetia tinctoria H. et Humb. Gleichfalls ein äußerst hartes Holz und nicht sehr häufig. Preis daher auch sehr hoch. In São Paulo roh 38, bearbeitet 80 Milreis. Farbe gelb. Verwendet zu Möbeln und polirten Bauarbeiten; auf dem Lande zu den Walzen der Zuckerrohrpressen.

Jatahy auch Oleo de Jatahy hymenea courbaril, Fam. der Caesalpineen. Dunkelroth, dauerhaft, biegsam, aber schwer zu bearbeiten (revesso). Durchm. 2,50—3 m, Höhe 20—35 m, Spec. Gewicht 0,861, Widerstand 841 kg. Besonders beliebt zu Wagenarbeiten und Wasserbauten; aber auch zu anderen Bauarbeiten und zu Möbeln verwandt. Preis in São Paulo 22 bezw. 60 Milreis.

Araça-piranga psidium acutangulum Mart., Fam. der Myrtaceen. Hartes, elastisches Holz. Durchm. 0,80—1 m, Höhe 8—10 m. Bauholz. Preis in São Paulo 22 bezw. 60 Milreis.

Perreira Geissospermum vellosi, Fam. der Apocyneen. Schlank; bis 30 m hoch. Hartes Holz. Zu Möbeln; seltener zu Eisenbahnschwellen. Preis in São Paulo:

Perreira branca 30 bezw. 70 Milreis
„ vermelha 32 „ 70 „

Açoita-cavallos luhea sp., Fam. der Tileaceen. Aehnelt der Eiche. Durchm. 0,20—0,50 m, Höhe 6—7 m. Zu Flintenkolben und ähnlichen Arbeiten.

Carvalho. Botanisch? Im Portugiesischen bedeutet carvalho Eiche. Man unterscheidet c. preto und branco. Preis in São Paulo 25 bezw. 80 Milreis. Zu Bau- und Möbelarbeiten.

Alecrim hypericum laxiusculum L., Fam. de Durchmeſſer 0,30—0,40 m, Höhe 10—12 m. Selten. Nur

Angelim amargoso andira vermifuga, Fam. ceen. Dunkler Kern, ſehr ausgeprägte Maſerung, mit g einer braunen Maſſe erfüllten Gängen. Durchm. 2—: 20—30 m, Spec. Gew. 0,984, Widerſtand 684 kg. Dien beſonders zu Pfoſten. Preis in São Paulo bearbeitet 5:

Angico Acacia angico, Fam. der Mimoſeen. mit dunklen Adern; dichtes Gefüge mit verſtreuten Poren, 1,20 m, Höhe 25—26 m, Spec. Gew. 0,907, Widerſtan 775 kg. Bauholz, auch zu Waſſer- und Schiffsarbeiten.

Arapoca amarella galipea dichotoma, Fam. Gelber Kern, dichtes Gefüge. Durchm. 0,60—0,70 m, Hö Spec. Gewicht 1,021. Zu Innenwerken und Waſſerbaute

Becuiba assú myristica officinalis, Fam. de Ausſehen des Holzes ähnelt der Ceder, iſt aber dunkle porös. Spec. Gewicht 0,658. Bauholz.

Canella-fistula Cassia brasiliana, Fam. der Mit den gewöhnlichen Canella-Arten nicht verwandt, denn d neen. Kern weiß, weiches und poröſes Gefüge. Geri Bilderrahmen benutzt.

Canellinha Mespilodaphne pretiosa Mart. Dachwerk und Waſſerbauten gut verwendbar. Soll in d Wurzeln zu ſchlagen, dauernd grün bleiben.

Cipó escada bauhinia spec., Ord. der Legumi Kern. Die Zeichnung des Querſchnittes ähnelt der der Sd Längsſchnitte erinnern an die Caviuna. Durchm. 0,15— 15—20 m, Spec. Gewicht 0,685. Zu Luxusmöbeln.

Copahyba Copaifera officinalis Hayne. Dunk Gefüge. Durchm. 0,30–0,40 m, Höhe 10—12 m, Spe Bauholz.

Guamirim. Möbel- und Bauholz. Aber nur zu Preis in São Paulo 30 bezw. 50 Milreis.

Grumichava (= **Grumichama**, einem Fruchtba **bixaba** in der Prov.?) **Stenocalyx brasiliensis Mar** Preis in São Paulo 20 bezw. 45 Milreis.

Guarauna. Möbel- und Bauholz. Preis in S bezw. 70 Milreis.

Gonçalves Alves Astronium fraxinifolium Sc Möbeln; ſehr hart und ſelten. Preis in São Paulo Oriunduva) bezw. 90 Milreis.

Sucupira amarella ferreiria spectabiliis Fr. A virglioides Mart., Ord. der Leguminoſen. Durchm. Höhe 16—20 m, Spec. Gewicht 0,960, Widerſtand 93 Qualität.

Damit wohl identiſch ſcheint mir der Baum

Chicopira, von welchem Hr. Häußler mir ang Holz zu Möbeln verarbeitet wird und in São Paulo 25 be per Kubikm. koſtet.

Caixeta (Cachetta) simaruba versicolor. Zu Kisten (daher der Name). Preis in São Paulo 18 bezw. 45 Milreis.

Passariuva. Bauholz. Zu Radspeichen. Preis in São Paulo 22 bezw. 60 Milreis.

Sapopema. Bauholz. Preis in São Paulo 25 bezw. 50 Milreis.

Aruerana. Möbel- und Bauholz. Preis in São Paulo 22 bezw. 60 Milreis.

Saguaragy. Bauholz. Auch zu Eisenbahnschwellen benutzt. Spec. Gewicht 0,826, Widerstand 812 kg.

Trotz dieser Fülle der verschiedensten Hölzer, von denen einige auch in großen Beständen vorhanden sind, führt São Paulo doch noch bedeutende Mengen fremder Hölzer ein, sowohl aus den Nachbarprovinzen, wie auch aus dem Ausland.

Aus Paraná kommt insbesondere die Pinheire, Pinho do Paraná (Araucaria brasiliensis), um hier zu den inneren Theilen der Bauwerke verwandt zu werden. Der Preis derselben in bearbeitetem Zustande beträgt in São Paulo nur 50 Milreis per Kubikm., ist also geringer als der der meisten einheimischen Nutzhölzer.

Aus Paraná und Santa Catharina wird behufs Verarbeitung zu Möbeln Imbuia eingeführt, welches per Kubikm. 90 Milreis in São Paulo kostet.

Aus Rio de Janeiro bezieht São Paulo eine als Peroba de campo bezeichnete Peroben-Art und Vinhatico. Beide werden zu Möbeln verarbeitet. Von ersterem kostet das Kubikmeter in São Paulo 90, von letzterem 60 Milreis.

Aus den nördlichen Provinzen Brasiliens wird Jacarandá für Möbel und Cedro zur Wagenfabrikation eingeführt.

Die Einfuhr von Bohlen und Brettern aus brasilianischen Häfen in Santos werthete in den letzten 5 statistisch bearbeiteten Jahren

26,2, 55,4, 5,4, 16,7, 388,4 Contos.

Die große Vermehrung derselben in 1886/87 ist auf die gerade in diesem Jahre beginnende ungeheure Steigerung der Bauthätigkeit in der Provinz zurückzuführen.

Von ausländischen Hölzern ist das gesuchteste die nordamerikanische Pitsch Pine, fälschlich in São Paulo Pinho de Riga genannt. Sie wird des geraden Wuchses halber besonders dort verwandt, wo große Längen verlangt werden; in größerem Maßstab aber noch zu Tischlerarbeiten, wie Thüren, Fenstern, Holzbekleidungen, Ladeneinrichtungen und dergleichen.

An eine Verminderung der Einfuhr dieses Holzes ist nicht zu denken, da keines der einheimischen es vollständig ersetzen kann. Denn es zeichnet sich nicht nur durch seinen geraden Wuchs und seine Länge aus, sondern ist auch leichter zu bearbeiten, reißt nicht, ist weit besser getrocknet als dies in der feuchten Luft Brasiliens möglich ist und schwindet daher nicht.

In zweiter Stelle stehen die Roth- und Weißtannen (Pinho sueco) aus Schweden und Nordamerika, welche zu Decken, inneren Thüren und Möbeln Verwendung finden. Ein Ersatz dieser Hölzer durch einheimische wäre vom technischen Standpunkte aus möglich. Insbesondere wird die Pinho de Paraná ihnen fast gleichwerthig erachtet. Aber auch

Baumarten der Provinz selbst, wie die Canella vermelha, die Jequitibá u. a. m. könnten einen genügenden Ersatz bieten.

Aber nicht nur technische, sondern auch wirtschaftliche Gründe sind es, welche eine Bevorzugung der nordamerikanischen Hölzer bedingen. Es existiren noch nicht genug Sägemühlen in der Provinz, um den ganzen Bedarf zu decken und der Bezug der ausländischen Hölzer ist auch gewissermaßen bequemer, als der aus den einheimischen Waldungen. Ferner ist der Preis der ausländischen Hölzer so gering, daß die aus ihnen gearbeiteten Werke sich meist billiger stellen, als die Fabrikate aus einheimischen Hölzern. Der Preis von Pinho de Riga, wie ihn der Importeur dem Käufer ansetzt, ist bei Bohlen von 0,075 m Dicke und 0,22 m Breite 1—1,200 Milreis für das laufende Meter, der von Pinho sueco 800—900 Reis.

In unbedeutenden Quantitäten werden behufs Verarbeitung zu Möbeln Eichen-, Nußbaum-, Eschen- und Ahornholz eingeführt. Nur selten wird das Eichenholz auch zu Fässern verarbeitet.

Die Einfuhr ausländischen Nutzholzes werthete in den letzten fünf Jahren

92,1, 133,9, 198,1 207,8 344,8 Conto.

Auch hier sehen wir in 1886/87 in Folge der erhöhten Bauthätigkeit eine beträchtliche Steigerung des Imports.

In der ganzen Provinz verstreut existiren Sägemühlen, die theils durch Wasser- theils durch Dampfkraft bewegt werden. Nicht nur auf jeder größeren Fazende befindet sich eine Sägemühle, die oft über den eigenen Bedarf des Gutes hinaus produzirt, sondern es giebt auch zahlreiche Sägemüller, die ausschließlich dieses Gewerbe betreiben.

Das Fällen der Bäume und die Herstellung von Blöcken mittelst der Quersäge wird stets im Akkord bezahlt. Ist der Sägemüller auch der Eigenthümer des Waldes, so zahlt er je nach der Stärke des Baumes 0,500, 0,640 bis 1 Milreis für Blöcke von 4 m Länge.

Wer aus fremdem Walde sein Holz beziehen muß, zahlt dem Eigenthümer desselben für einen Block von 4 bis 5 m Länge von den gebräuchlichsten Holzarten, insbesondere der Peroba, für gewöhnlich 10 Milreis. Die Preisunterschiede der verschiedenen Qualitäten Holz machen sich hier in den meisten Fällen noch wenig geltend. Jene 10 Milreis sind in der Hauptsache Entlohnung der Arbeit. Denn der Waldbesitzer ist dafür verpflichtet, den Baum zu fällen, mit der Quersäge in Blockform zu bringen, eine Picade durch den Wald bis zum Standort des Baumes zu hauen, und den Block mit den eigenen Ochsen auf die Sägemühle zu transportiren.

Ein vierkantiges behauen der Blöcke findet, falls sie nur zur nächsten Sägemühle geschafft werden sollen, nicht statt.

Die an der Sägemühle thätigen Arbeiter erhalten meist einen Tagelohn von 2 Milreis nebst der Kost.

Die vortheilhaftesten Geschäfte bieten sich den Sägemüllern im Innern des Landes durch den in steter Ausdehnung begriffenen Eisenbahnbau dar. So hat beispielsweise ein deutscher Landsmann allein für die eine Bahnstrecke eine Lieferung von 160 000, für eine zweite eine

solche von 55 000 Schwellen erhalten. Außer den letzteren, die den Hauptbedarfsartikel repräsentiren, bedürfen die Eisenbahn-Gesellschaften aber noch große Mengen von Bauholz zur Herstellung und Einrichtung der Stationsgebäude, zur Anfertigung der Waggons und zu andern Zwecken mehr.

Weitaus die größten Mengen Nutzholz konsumirt aber die in Folge des steigenden Wohlstandes des Landes ungemein lebhafte Bauthätigkeit und die mit dieser bis zu einem gewissen Grade zusammenhängende Möbeltischlerei.

Hier schiebt sich zwischen Sägemüller, manchmal allerdings nur zwischen den Holzlieferanten, einerseits und Zimmermann und Tischler andererseits die Holzbearbeitungsfabrik ein, die entweder die roh behauenen Blöcke zu Brettern, Bohlen und Balken sägt, oder aber diese mit Hülfe von Maschinen hobelt, sägt, an ihnen Zapfen und andere Holzverbindungen schneidet und diese maschinelle Arbeit so weit treibt, daß dem Zimmermann und Tischler nur noch die Zusammensetzung der einzelnen Theile übrig bleibt.

Nach den Mittheilungen, welche mir über das größte Etablissement dieser Art, das des Herrn Dr. Elias Antonio Pacheco Chaves, genannt Serraria da Bella vista, in liebenswürdiger Weise Herr Architekt Häußler, Theilhaber des Geschäftes, gemacht hat, hat dasselbe folgenden Entwickelungsgang durchgemacht.

Zur Zeit, als die Sägerei gegründet wurde, im Jahre 1882, existirten nur drei derartige Geschäfte, welche durchaus nicht mit Arbeiten überhäuft waren. Diese Thatsache ist von großer Bedeutung, denn sie beweist, in welch kurzer Zeit dieser Industriezweig eine so große Ausdehnung erlangt hat, wie er sie gegenwärtig besitzt.

Anfangs besaß das Geschäft nur eine 8pferdige Dampfmaschine, einer Gattersäge, eine Bandsäge, eine kleine Hobelmaschine und einige Hülfsmaschinen.

Aber dem engbegrenzten Zweck, zu dem es anfangs nur dienen sollte, die Zimmer- und Tischlerarbeiten für den Bedarf eines durch Verwandtschaft und Freundschaft beschränkten Kreises selbst herzustellen, gesellten sich bald andere hinzu. Man kannte die Schwierigkeit, für den Konsumenten in São Paulo einerseits die feineren Hölzer, welche die Wälder der Provinz in Fülle bargen, als Material für seine Haus- und Zimmereinrichtungen zu erlangen, andererseits gut und geschmackvoll nach europäischem Muster ausgeführte Arbeiten anfertigen zu lassen, welche mit der feinen Qualität jener Hölzer harmonirten. Man suchte daher einestheils Lieferanten feinerer inländischer Hölzer zu erlangen und stellte anderntheils die besten europäischen Maschinen zur Bearbeitung derselben auf. Diese Idee erwies sich als äußerst fruchtbar, und es wurde damit wieder einmal der Beweis der alten Wahrheit geliefert, daß der größte Reichthum der Natur dem Menschen nichts nützt, wenn nicht der menschliche Unternehmungsgeist hinzutritt und diese Schätze dem Verbrauch zugänglich macht.

Obwohl einer der leitenden Gedanken bei dieser Erweiterung des Geschäftes es war, den Platz von Rio, Bahia und dem Ausland unabhängig zu machen, so erkannte man doch bald, daß der inländische

Konsum der ausländischen Hölzer niemals ganz entbehren könne; man verband daher beide Seiten des Bedarfs und legte sich auch auf den Import ausländischer Hölzer und den Holzhandel überhaupt.

Mit dem Eintritt des Herrn Architekt Häußler kam dann ein Baubureau und Bauunternehmungs-Geschäft, eine Tischlerei und Zimmerei hinzu, indem man sich auf diese Weise zum direkten Lieferanten der gesammten Wohnungsbedürfnisse der Konsumenten machte.

Der große Aufschwung des Geschäftes in landwirtschaftlichen, besonders in Kaffeebearbeitungs-Maschinen, führte in jüngster Zeit dazu, nachdem man mit einem früheren Fabrikanten in dieser Branche in nähere Verbindung getreten, insbesondere die Ausführungen einiger demselben patentirten Erfindungen übernommen hatte, auch diesen Zweig der industriellen Thätigkeit in Angriff zu nehmen, was um so näher lag, als diese Maschinen ja zu einem großen Theil aus Holz, also dem bisherigen Bearbeitungsmaterial des Etablissements hergestellt werden.

Gegenwärtig besitzt die Sägerei eine Dampfmaschine von 40 Pferdekräften, 2 Zirkularsägen, 2 Gattersägen, 3 Hobelmaschinen, 15 verschiedene Holzbearbeitungs- sowie die nöthigen Hülfsmaschinen, und beschäftigt 54 Arbeiter. In der Tischlerei arbeiten 18 Mann, die Dreher und Holzbildhauer einbegriffen. Das Personal, das auf den Bauten beschäftigt ist, wechselt je nach Bedürfniß. Im September 1888 betrug ihre Anzahl 147. Nach einer Zuschrift vom März 1889 war dieselbe zu dieser Zeit auf 60 gesunken. Eine Ursache dieser Erscheinung ist mir nicht angegeben worden. Möglicher Weise hat die enorme, ganz ungewöhnliche Hitze des letzten Sommers (1888/89), die in der sonst verhältnißmäßig von der Hitze wenig geplagten Stadt São Paulo auf 34° C. gestiegen war, und die in Folge dieser Hitze in Rio de Janeiro, Santos und Campinas ausgebrochene Gelbfieberepidemie eine derartige Lähmung auf den gesammten Geschäftsbetrieb ausgeübt, daß auch die Bauthätigkeit ins Stocken gerathen ist.

Ueber die Ausdehnung des Maschinengeschäftes wird an anderer Stelle berichtet werden.

In den Jahren 1887 und 1888, in welchen, wie schon hervorgehoben, eine sehr lebhafte Bauthätigkeit herrschte, betrug der Umsatz des Geschäftes:

In den Werkstätten 360 Conto jährlich,
Bei den Bauten 320 „ „

Die Löhne, welche gezahlt werden, haben folgende Höhe:

Dirigenten (ohne theoretische Vorbildung) 280 bis 320 Milreis monatlich nebst Antheil am Gewinn.

Tischlermeister 6, einige Gehilfen derselben 5 bis 5,500, gute Tischler 4 bis 4,500, gewöhnliche Tischler 2,800 bis 3,700, Zimmermeister 5, Zimmerleute 3 bis 4, Arbeiter an Maschinen 3,500 bis 4,200, Tagelöhner (unqualifizirte Arbeiter) 1,800 bis 2,400 Milreis.

Ueber die übrigen mit Dampfmaschinen arbeitenden Holzbearbeitungs-Geschäfte sind mir folgende Mittheilungen gemacht worden, welche ich der Uebersicht halber in tabellarischer Form wiedergeben will.

Name der Firma	Arbeiter	Anzahl der Maschinen		Jährlicher Umsatz in Contos	Vorzugsweise bearbeitete Hölzer:
		Sägen	andere		
G. Sydow & Cie.	35	5	11	300—350	Canella, Peroba, Cabriuva, Oleo, Cedro, Araribá, Guatambú, Jacarandá, Pinho de Paraná, Pinho Riga, sueco, americana.
Dom. J. Coelho.	25	8	4	130—180	Canella, Peroba, Passariuva Cabriuva, Guatambú, Cedro, Canjerana, Cumbixava, Oleo, Pinho Vinhatico, Tajuba und die drei gewöhnlichen ausländisch. Hölzer.
Ed. B. Kneese.	20	5	7	150	Pinho Paulista, Peroba, Canella, Cabriuva, Guatambú, Cedro, Oleo, Passariuva und die drei auswärtigen Hölzer.
Julio Cezar & Cie.	13	3	1	80	Verschiedene.
Dom. Zangrando & Irmão.	20	3	8	50	Peroba, Cedro, Canella, Guatambú, Arariba, ganz besonders Pinho de Paraná, Pinho de Riga, Pinho sueco.
José Morella & Cie.	10	3	4	20—30	Pinho de Riga, Pinho sueco, erable (?).
Rud. Scholz.	10	1	2	15—18	Pinho de Paraná, Oleo, Guatambú, Cedro, Canella, Imbuia, Jacarandá, Arariba, Jequitibá.

Unter den Maschinen sind nur große Maschinen, wie Drehbänke, Hobelmaschinen verstanden, die kleineren und die Hülfsmaschinen sind nicht mitgezählt. Von den beiden größeren Dampfsägereien in Santos habe ich nähere Daten nicht ermitteln können.

Auch die Herstellung von Möbeln wird von einigen Etablissements

fabrikmäßig betrieben, von denen zwei mit den neuesten und besten Maschinen ausgestattet, einen jährlichen Umsatz von zusammen 140 bis 200 Contos haben. Das größte derselben, Santa Maria, arbeitet mit 32 Maschinen, die von einer Dampfmaschine von 30 Pferdekräften bewegt werden, und beschäftigt gegen 100 Arbeiter. Einheimische Hölzer, insbesondre Cedro, Gaviuna, Oleo liefern das hauptsächlichste Rohmaterial. Die Arbeiter verdienen je nach den von ihnen verlangten Leistungen 2—4,500 Milreis.

Eine verhältnißmäßig kleine aber eigenartige Anlage ist die eines Deutschen, Namens Witte, der sich vornehmlich auf die Anfertigung von Möbeln mit Rohrgeflecht geworfen hat. Das Rohmaterial, das er aus Hamburg bezieht, besteht aus sogenanntem spanischen Rohr, Esparto, und aus geschälten deutschen Weiden. Die in Dona Franziska von einem dortigen Deutschen gezogenen Weiden hat er verhältnißmäßig zu theuer und insbesondere als sehr wenig brauchbar gefunden. Sie sollen zu viel Astknoten besitzen und dem Angriff der Würmer zu sehr ausgesetzt sein. Mit einer Spalt- und Hobelmaschine wird das Rohr zum Gebrauch vorbereitet. Eine Walze drückt das Rohr an ein Messer an, welches den Kern herausholt und durch ein zweites Messer wird es in mehrere, gewöhnlich in 6 Theile zerlegt. Die weitere Bearbeitung geschieht natürlich mit der Hand. Aus den Weiden werden in der Regel die Sitze der Stühle und auch ganze Möbel (Stühle, Gartentische, Sophas), aus dem Esparto die Rücklehnen der Möbel, Papierkörbe, Korbwaaren und dergleichen verfertigt; während das spanische Rohr meistentheils zu Verzierungen dient. Durch anstreichen mit Asphalt oder färben mit Katechu oder chromsaurem Kali und durch lackiren erhalten die Fabrikate nach ihrer Fertigstellung ein wohlgefälliges Aussehen. Die Arbeiter, von denen er 10 beschäftigt, verdienen 3,500, 4 und 4,800 Milreis.*)

Außer den Fabriken, welche sich mit der Herstellung von Zimmermanns- und Tischlerarbeiten abgeben, haben auch die Metallbearbeitungsfabriken, welche an anderer Stelle zu besprechen sind, stets eine Anzahl von Holzbearbeitungsmaschinen, welche dem Rohmaterial die zur Herstellung von Maschinen nothwendige Form geben.

Auch die Wagenfabrikation wird in mehreren Etablissements, insbesondere in São Paulo, Campinas und Santos in größerem Umfange und unter Zuhülfenahme der Maschinenarbeit betrieben. In neuerer Zeit werden auch die von den Eisenbahngesellschaften benöthigten Waggons in deren eigenen Werkstätten hergestellt.

Neben dem fabrikmäßigen ist auch der handwerksmäßige Holzbearbeitungs-Betrieb in Flor. Nach Angabe des Hrn. Häußler existiren allein in der Hauptstadt 30 Tischlereien, die 3—10 Arbeiter beschäftigen und mindestens noch weitere 50, die 1—3 Arbeiter haben. Alle diese arbeiten ohne Maschinen und kaufen das gehobelte, profilirte, geschweifte, zum Theil auch gestemmte Holz in den Fabriken. Im Innern sind natürlich in den Städten wie auf dem Lande zahllose Tischlerwerkstätten vorhanden.

*) In der Zwischenzeit sind wiederum zwei größere Möbelfabriken in São Paulo angelegt worden.

Auch mit der Fabrikation der Holzschuhe beschäftigen sich viele Leute und zwar vorzugsweise Portugiesen und Italiener. In Santos wird dieselbe in einer kleineren Anlage sogar fabrikmäßig betrieben.

Trotz dieser lebhaften Thätigkeit der Holzbearbeitungs-Gewerbe hat die Einfuhr auswärtiger Holzfabrikate doch noch nicht ganz aufgehört. Es werden nicht nur die geschnittenen nordamerikanischen und schwedischen Hölzer, sondern Möbel aus anderen brasilianischen Provinzen (Werth dieser Einfuhr 1886/87 25,2 Conto, Stückanzahl 3660) und aus dem Ausland eingeführt. Letztere Importe erstrecken sich natürlich nur auf bessere Sachen (gepolsterte und Rohrmöbel, namentlich aus Oesterreich). Der Umfang derselben ist aus den Zollisten nicht ersichtlich.

Während alle die bisher erwähnten Industrien sich auf den Reichthum des Landes an harten Hölzern stützen, verwerthet die der deutschen Firma George Eisenbach und Co. gehörige Streichholzfabrik in Villa Marianna bei São Paulo die einheimischen weichen Holzarten. Diese Fabrik ist mit einem Kapital von 100 Conto gegründet, beschäftigt 120 Arbeiter, fabrizirt täglich 250 000 Schachteln Streichhölzer im Werth von 4 Conto, und hat 80 verschiedene Apparate, die durch eine Dampfmaschine von 46 Pferdekräften bewegt werden. Die Stämme, welche mittelst der unter Leitung eines Deutschen stehenden Dampfstraßenbahn von S. Amaro direkt in die Fabrik gefahren werden können, haben eine Länge von 2 m und eine Dicke von 30 bis 60 cm. Sie werden in der Fabrik zunächst mit einer Kreissäge in Stücke von der erforderlichen Länge getheilte und sodann 24 Stunden lang in einem verschlossenen Kasten der Einwirkung des Dampfes ausgesetzt. So vorbereitet, sind sie im Stande, dem merkwürdigen Prozeß ausgesetzt zu werden, der ihrer auf den Schälmaschinen harrt. Diese rollen sozusagen die runden Holzblöcke auseinander, indem sie für die Schachteln dünnere und für die Hölzchen stärkere Schichten Holz abschälen. Die ersteren werden mittelst sinnreicher Maschinen in Längsstreifen geschnitten, in die nöthigen Falten geknickt, zusammengelegt, und mit Papierstreifen beklebt. Die äußeren Schachteln werden sodann mittelst Walzen an die Anstreichmasse angedrückt und auf derselben Maschine durch langsame Fortbewegung in einem erhitzten Raum getrocknet. Die für die Hölzchen bestimmten abgeschälten Flächen werden zunächst der Länge und dann der Quere geschnitten, und die so entstehenden Hölzchen, nachdem sie entweder an der Sonne oder in der Trockenkammer getrocknet sind, durch verschiedentliche Schüttel- und Sortirmaschinen in Rahmen gebracht, welche schließlich immer 1000 Hölzchen in genauer Gleichmäßigkeit festhalten. Auf diesem Rahmen werden die Hölzchen zunächst in ein Paraffinbad getaucht und dann auf eine mit der Streichmasse versehene Drehscheibe gesetzt, deren Drehung den Rahmen unter eine ihn an die Streichmasse anpressende Walze führt. Nach vorheriger Trocknung in der Trockenkammer müssen die Hölzchen mit der Hand in die Schachteln gethan werden, welche zunächst in die auch bei den schwedischen Zündhölzern üblichen Packete und sodann in Blechkisten verpackt werden.

Die so fabrizirten Streichhölzer, die in den ersten Monaten des noch jungen Unternehmens nur zu oft den Dienst versagten, sind, seitdem ein mit der Streichholzfabrikation durchaus vertrauter Schwede als Werk-

gewonnen worden iſt, den echten ſ
ı gleich geworden. Die übermächtige
eiſe faſt beliebig drücken kann, mac
viel zu ſchaffen.

ɨ. Verarbeitung von Erzeugniſſe
ehzucht liefert das Rohmaterial für
Branca, einige Kilometer von der Ha
ıch Sorocaba, und damit in die E
ınezucht der Provinz und einige Schı
ıhy und damit in die äußerſt konſun
den Eiſenbahn gelegen, hat eine braſ
dem Namen Antarctica Pauliſta mit ei
ıit 2 Dampfmaſchinen zu 20 und
zur Verwerthung der Produkte
von der die Provincia glaubt, ſie
ſement des Reichs.*)

Die Schweineſchlächterei hat eine ähn
che Schlachthaus der Hauptſtadt. M
ı an der Decke fortlaufenden Rollen
Aus den Trögen, in welche die dur
ine mit heißem Waſſer abgebrüht we
ınf Tiſche zum abſtreifen der Borſten,
men und in Stücke zerlegt. Die Einric
g, daß neun Perſonen in drei Stunde
ſchweine ſchlachten und zerlegen können
nen Produkte der Schweinebearbeitung
erfolgt die Verwendung des Specks z
ettbereitung. In letzterem Falle kom
ınſtigen Fett in 2 Keſſel, deren jeder das
men kann. Dieſe haben Doppelwän
ı von Dampf in den Zwiſchenraum z
12 Stunden iſt der Prozeß des Zerlaſſ
wird nunmehr mittelſt Dampfpumpen
lungskeſſel geleitet. Nach 4 bis 5 St
nach oben, wo ſie abgeſchöpft werden,
ɔrieven, die jener intenſive Zerlaſſung
im Kochkeſſel geblieben ſind, und dort
befindliche Oeffnung entfernt werden.
Fettgehalts vollſtändig beraubt ſind, ſi
ie einfach fortwirft.

Das erkaltete aber noch flüſſige Fett n
m Ausgang mit Hähnen verſehen ſind
sdrücken darf — Einlattungsraum gele
ufnahme des Fetts beſtimmten Blechl
wird aus Rio bezogen, kommt aber
Bemerkenswerth iſt, daß die Exporteu

*) Ob nur der Zeit oder auch dem Range nac
ro der Braſilianer dieſelbe Doppelbedeutung ha

der Fabrik insofern angepaßt haben, als sie — was anfangs nicht geschah — das Blech genau in der zur Herstellung der 10 Kilo-Latten erforderlichen Breite liefern. Verschiedene durch Dampfkraft bewegte Maschinen sind nun in dem Einlattungsraum thätig, jene Blechstreifen in Latten zu verwandeln. Sie schneiden sie zunächst in die erforderliche Länge, pressen sie in die gewünschte vierkantige Form, schmieren die freien Ränder mit Walrath ein und löthen noch dieselben mittelst Zinn und Blei zusammen, welches durch selbsterzeugtes Gas in flüssige Form gebracht wird. Andere Maschinen schneiden Boden und Deckel, pressen dieselben auf den Rumpf der Latte, löthen sie an dieselbe an und stoßen in den Deckel ein thalergroßes Loch ein. In dieses wird das Fett einlaufen gelassen, und sodann die Zulöthung desselben mit der Hand besorgt. Drei Personen sind in Folge der vorzüglich funktionirenden Maschinen im Stande täglich 3—4000 Latten herzustellen, aber ohne sie zu füllen.

Ist der Andrang von Schweinen so groß, daß nicht aller Speck sofort zu Fett verarbeitet werden kann, so kommen die überschüssigen Theile in die mit dem Schlachthaus gleichfalls durch Rollen und Rinnen verbundenen Kältekammern, in welchen durch eine in dem Etablissement befindliche Eisfabrik die Temperatur dauernd unter Null gehalten werden kann. Die Maschinerie, welche mittelst Ammoniak und Kalk Eis erzeugt, hat eine Leistungskraft von 15 Tonnen täglich. Das Eis wird im Sommer auch in großen Mengen verkauft und zwar zu 140 Reis das Kilo bei unregelmäßiger und zu 90 Reis bei regelmäßiger Entnahme. Das zum Verkauf bestimmte Eis wird in Latten von 50 oder 100 Kilo Inhalt erzeugt, indem dieselben mit destillirtem Wasser gefüllt in künstlich durch Röhrenleitung bis auf 7 Grad gekältetes Wasser gesetzt werden. Ist nach 7 Stunden das Wasser in den Latten gefroren, so werden diese kurze Zeit in dampferhitztes Wasser gestellt, was das Herausnehmen des Eisblocks ermöglicht. Dieselben werden dann in die von den Kunden zu liefernden Behältnisse gelegt und sollen sich 12 Stunden lang ohne jede merkbare Anschmelzung transportiren lassen. Für den eigenen Gebrauch wird das Eis nun in der Weise verwerthet, daß mittelst Dampfpumpen die warme Luft aus den zu erkältenden Räumen herausgezogen und die in dem Eiskessel befindliche kalte Luft in dieselben hinein und in schlangenartigen Röhren nach allen Richtungen hin geleitet wird. Die Kältekammern, deren 6 von je 30—40 Quadratmetern Flächeninhalt und von $2^1/_2$ Metern Höhe existiren, sind von einander durch doppelte, mit Sägespähnen und Koaks gefüllte Holzwände getrennt.

Außer dieser zur längeren, wenn nöthig bis auf 14 Tage zu verlängernden Aufbewahrung von Speck und Fleisch dienenden Kältekammern, ist auch der Schlacht- und der Einsalzraum von solchen Röhren durchzogen, und zwar dergestalt, daß hier die Temperatur bis auf 6 Grad unter Null erniedrigt werden kann. Hier vollzieht sich die Bearbeitung der übrigen Fleischtheile, und wenn die Nachfrage es gerade verlangt, auch der Speckseiten. Dieselben werden eingesalzen um entweder später geräuchert oder sofort in Fässer zu 7 Arroben dicht verpackt und so verschickt zu werden. Andere Theile werden zur Wurstfabrikation verwandt und zu diesem Zweck auf einer

aft bewegten Fleischhackmaschine zerkleinert. Würste, Schinken, ken und manchmal auch Speckseiten, werden sodann in einem nden 30 Meter hohen Thurm geräuchert, in welchem die inen Tag, die Schinken aber 8 Tage lang hängen bleiben. Letztere nn in Reisstroh und in baumwollene Tücher verpackt und bis zum Verkauf in dieser Umhüllung in Salz aufbewahrt. on ihr produzirte Fett verkauft die Fabrik nur in der Provinz e Fracht von 30 Reis pro Kilo nach Santos und 60 Reis ir dieses Fabrikat zu hoch ist. Dagegen findet sie für die das Fleisch außer in der Hauptstadt auch in Rio de Janeiro, re Schinken außer an diesen Plätzen auch in den Nord- hnenden Absatz.

kindviehzucht liefert das Rohmaterial, die Pflanzenwelt in toffhaltigen Baumrinden und Blättern, sowie das Mineral- nem Kalk die Hülfsstoffe für die Gerbereien der Provinz, São Paulo 3, in Santos 2 und in Campinas und Piraci- tú je eine giebt. Einige von diesen sind große Anlagen, mit ie Gerbereien von Joinville nicht messen können, so nament- n Kleeberg (einem Deutschen) und Coelho (einem Portugiesen) ulo und von Pedro Arribot (einem Franzosen) in Campinas, drei mit Dampf arbeiten. Während die beiden Gerbereien in ammen monatlich nur 500—600 Häute gerben können, be- e Produktion von Coelho auf 1200, Kleeberg auf 1200 und der Gerberei in Campinas auf 1800. Die einem Deutschen, ento Volles, gehörige Gerberei in Piracicaba verarbeitet da- tlich nur 120—200 Häute. Ueber den Umfang der Produktion ei in Itú ist mir nichts bekannt geworden.

den größeren Anlagen hat Coelho 18 Kalk-, 6 Wasch-, und 44 Versetzgruben; Kleeberg 16 Kalkgruben, 68 Färbe- rsetzgruben; Arribot 36 Versetzgruben für 100 Häute mit der en Anzahl von Kalk-, Wasch- und Färbegruben. Kleeberg 35—36 Arbeiter zu 1 Milreis und die Kost, oder 1,500 Mil- Kost, Arribot dagegen nur 25.

stoffe sind in der Provinz in ausreichendem Maße vorhanden. lande sind es die Blätter der Mangrovegebüsche (Ricophora nd auf dem Hochlande die Rinden einer Anzahl von Bäumen, elben liefern.

iesen gehören:

ico, acacia angico, Familie der Mimoseen.

uitibá couratari domestica, Familie der Myrtaceen.

batimão Stryphnodendron Barbatimão oder Mimosa , Familie der Mimoseen. Nicht sehr großer Kampbaum.

ca d'Anta Drymis Granatensis, Familie der Magnoliaceen. Polycarpicae.

sariuva (botanisch?)

ella fistula (auch Cannos fistula genannt). Cassia , Fam. der Caesalpineen.

eira Schinus terebinthaefolius, Familie der Terebinthineen wächse).

In neuerer Zeit haben die Gerber angefangen, Bäume mit gerbstoffhaltigen Rinden selbst anzupflanzen, um diesen später einen Theil des von ihnen benöthigten Materials zu entnehmen. Am meisten Aussicht auf Rentabilität hat in dieser Beziehung wohl der bekannte Eucalyptus globulus, von welchem Coelho 12—1500 Stück angeflanzt hat. Die von ihm in Beeten aus Samen gezogenen Pflanzen sind sämmtlich eingegangen, diejenigen aber, welche er in Blumentöpfen oder in Körbchen aus Taquara angesäet und dann mit der in denselben befindlichen Erde ausgepflanzt hat, sind alle davongekommen. Nach 4—5 Jahren sind die sehr gerbstoffhaltigen Blätter und die Rinde zu gebrauchen. Abgehauen schlagen sie von neuem in vielen Trieben aus. Sie verlangen einen feuchten, aber nicht direkt nassen Boden; in jungen Jahren stellen ihnen die Ameisen sehr lebhaft nach. Bento Volles hat gegen 100 Stück Cannella fistula angepflanzt. Auch die Anpflanzung von Angico ist in Aussicht genommen worden.

Der Preis für die Arrobe Rinden, die von Brasilianern in den Wäldern gesammelt und theils mit Mulen und Ochsenkarren, theils mit der Bahn nach den Gerbereien geschickt werden, beträgt in São Paulo 320—500 Reis, in Campinas meistens 500 Reis. Neuerdings haben die Gerbereien des Hochlandes auch angefangen, sich Mangeblätter aus Santos schicken zu lassen, welche dort einen Preis von 400 Reis per Arrobe haben, deren Fracht bis Campinas aber 33 Milreis per Waggon von 4000 —4500 Kilo beträgt.

Nachdem die Rinden einige Monate im Freien zum austrocknen gelegen haben, werden sie mittelst eines sogenannten picador, einer Maschine, in der eine Anzahl Messer in einer Trommel rotiren, zerschnitten und dann in einer Mahlmühle — die Kleeberg von Gruson bezogen hat — durch zwei eiserne Walzen zu einer Masse vermahlen, deren Bestandtheile etwa die Größe von starken Sandkörnern haben. Eine solche Mahlmühle der großen Gerbereien kann durchschnittlich 400 Arroben Rinde zerkleinern.

Gröbere Rinden, wie z. B. die der Passariuva, müssen diesen Prozeß nach vorheriger Durchsiebung des ersten Mahlresultates noch einmal durchmachen. Die Mangeblätter werden nur dem Mahlprozeß unterworfen.

Die Häute werden größtentheils von den städtischen Schlachthäusern, in deren Nähe sich die Gerber mit Vorliebe niederlassen, bezogen und hier gewöhnlich mit 8 Milreis pro Stück bezahlt. Die gelegentlich aus dem Innern kommenden Häute werden meist zu einem weit geringeren Preise angeboten. Dieselben werden zunächst gewaschen und mittelst Streichmesser von den gröbsten Fleisch- und Fetttheilen befreit und kommen sodann in die Kalkgruben, woselbst sie 24—26 Tage liegen bleiben. Kleeberg verwendet für je eine Partie von 55—75 Häuten 8 Sack (zu 100 l) gelöschten Kalk, die Gerberei in Campinas für eine Partie von je hundert Häuten nur 7 Sack. Durch diese Prozedur sind die Haare sowie die noch anhaftenden Fleisch- und Fetttheile locker geworden und können nunmehr mit einem Streichmesser abgeschabt werden. Nachdem die glatt gewordenen Felle sodann einen Tag in den Wassergruben in klarem Wasser gelegen, kommen sie in die Waschmühle oder das Waschfaß, ein

großes, mit Dampfkraft um ſeine Achſe gedrehtes
mit Buckeln beſchlagen iſt und durch deſſen hohle un
fortwährend Waſſer auf die hin- und hergeworfenen
ſich ſtoßenden Felle hinabtropft. Dieſes Walken d
lang fortgeſetzt werden, da ſonſt das Leder zu weich
nochmaliger Reinigung mit dem Meſſer kommen die
gruben, woſelbſt ſie 4—5 Wochen in der Lohbrüh
Prozedur des anfärbens iſt eine ſehr umſtändliche.
nicht liegen, ſondern werden an Stäben, die quer üb
übergelegt werden, aufgehängt. 2—3mal täglich m
den Häuten nun aus den Gruben herausgenommen
in dem Waſſer umgerührt werden, und viermal n
Prozeſſes wird neue Lohe in die Gruben gebracht,
alte Lohe herausnehmen, die Anderen ſie bis zur Beend
darinnen laſſen. Im ganzen werden ſo 8 Faß Lohe
verbraucht. Um nun das herausnehmen der Stäbe
Coelho an der Decke des Fabrikraumes Apparate an
welcher die zu einer Balkenlage verbundenen Stäbe
Höhe gehoben und wieder heruntergelaſſen werden
Gerberei in Campinas fährt ein Wagen auf Schien
hinweg, der zwiſchen vier Ständern ein mittelſt einer
herabzulaſſendes Gerüſt trägt, an welches die zu ein
Stäbe mit Leichtigkeit angehängt werden können. W
durch erſpart wird, zeigt die Thatſache, daß in der
berg bei einer monatlichen Bearbeitung von 1200 S
beiter, in der in Campinas aber bei einer monatlich
1800 Häuten nur 25 Arbeiter thätig ſind.

In den Verſatzgruben werden die Häute horizo
geſchichtet, daß zwiſchen jede Lage von zwei mit der F
gelegten Häuten eine Schicht Lohe kommt. In Cam
jede 100 Häute faſſende Verſatzgrube 30 Sack Loh
ſehr vortheilhafte Erſparniß an Gerbmaterial erzielt
durch, daß er der gebrauchten Lohe in einem H
löchertem Boden, durch welchen er Dampf hindurchſtr
in ihr enthaltenen Gerbſtoff entzieht, und dieſen Extr
Lohe angefüllten Gruben zuſetzt. Nach dem Almanc
Paulo exiſtirt in Atibaia ſogar ein Etabliſſement,
ſeiner Benennung zu ſchließen (**industria extracti**
Barbatimão e Angico), nur damit beſchäftigt, gerl
den Gerbſtoff zu entziehen. Nähere Erkundigungen ü
nicht einziehen können. In anderen Gerbereien wird
nur zur Feuerung des Dampfkeſſels benutzt.

Die Zeit, die die Häute in den Verſatzgruben
in den verſchiedenen Gerbereien verſchieden. Währe
nur 30—40 Tage und bei Kleeberg 4 Monate dari
die Gerber des Küſtenlandes meiſt 6 Monate in de

Die Gerbereien der Provinz produziren faſt n
die Häute des dortigen Viehes zu Oberleder zu
wegen der häufigen Verwundungen durch die dicht

weniger eignen. Dem im Küstenlande gegerbten Leder wird im allgemein der Vorzug gegeben vor dem hochländischen. Als Grund hierfür wurde mir angegeben, einmal der üble Geruch, den das mit Rinden, namentlich mit der Angica-Rinde gegerbte Leder habe, zweitens die hellere Färbung, die durch die Mangegerbung erzielt werde und drittens die größere Festigkeit des Mangeleders. Letzterer Umstand, der übrigens nicht von allen Seiten zugestanden wird, dürfte trotzdem wohl die Hauptursache jener Bevorzugung bilden, und dieselbe wird wahrscheinlich wohl durch die größere Langsamkeit und daher die längere Dauer des Mangegerbeprozesses begründet sein. Auch die Rindenleder haben je länger sie der Einwirkung der Lohe ausgesetzt sind, einen desto höheren Werth. So soll beispielsweise das in Campinas erzeugte Leder nicht so geschätzt sein, wie die übrigen. Da nun aber die dortige Gerberei zweifelsohne von allen in der Provinz die am besten eingerichtete ist, und da sie namentlich auch auf die Präparation des fertigen Leders die meiste Sorgfalt verwendet, so kann der Minderwerth ihres Leders — falls derselbe wirklich besteht — lediglich dem Umstande beigemessen werden, daß die Häute dort nur 30—40 Tage in den Versatzgruben gelassen werden.

Um ein gutes Leder zu erzeugen, wandten die Gerber früher mit Vorliebe Mischungen von Lohen aus verschiedenen Rinden an. So soll beispielsweise die Lohe der Angica-Rinde ähnlich wie der in unseren Weiden enthaltene Gerbstoff ein weicheres, zäheres Leder, die Lohe der Passariuva-Rinde aber ähnlich wie die unserer Eichenrinde ein härteres Leder erzeugen. Um diese Gegensätze auszugleichen, nahm man also zur Hälfte Angica- und zur Hälfte Passariuva-Lohe. In jüngster Zeit dagegen hat man angefangen, Gerbmaterial aus gleichen Theilen Rinden- und Mangelohe zusammenzusetzen, und wartet vorläufig noch auf den Erfolg dieses Versuches.

Außer den großen Rindshäuten verarbeiten die Gerbereien gewöhnlich noch die kleinen Häute der Füße, welche sie aus den Schlachthäusern gegen eine unbedeutende Vergütigung sich holen lassen. Einen eigenthümlichen Zweig ihres Gewerbes bildet ferner die Gerberei der Felle ungeborener Kälber, eigenthümlich für Brasilien deswegen, weil nur in einem Lande, in welchem das in großen Heerden gehaltene Vieh einen verhältnißmäßig so geringen Werth hat, man zu der Barbarei sich entschließen kann, hochtragende Kühe dem Schlachtbeil zu opfern. Der hier angewandte Weißgerbeprozeß ist sehr einfach. Die Häute werden gewaschen und sodann 8 Tage lang in Fässer gepackt, in welchen Alaun und Salz zu gleichen Theilen in Wasser aufgelöst ist. Diese Häute werden aus dem Schlachthaus mit 1 Milreis pro Stück erworben und oft auch dort selbst auf Rechnung des Gerbers von einer dazu angestellten Person gegerbt.

Je nach der Bestimmung, welcher das Leder dienen soll, geschieht die Präparation desselben auf verschiedene Weise. In der Gerberei in Campinas verfolgt man hier folgende Methoden. Mit einem Blanchirmesser werden zunächst die oberen, lockeren Theile der Haut abgeschabt. Das für die Verarbeitung zu Schuhsohlen bestimmte Leder wird sodann nur einmal und zwar auf der Haarseite, das für Sattlerarbeiten be-

ſtimmte aber dreimal, und zwar einmal auf der Haarſe
auf der Fleiſchſeite mit einer Miſchung aus Knochenöl
geſchmiert, und beide ſodann mit einem ſtumpfen Eiſen g
glatte Oberfläche des Leders hervorzubringen.

Oberleder und Kalbsleder, welche beide allerding
geringem Umfange die Gerberei in Campinas produzirt, r
Geſtell mittelſt eines im Arm feſtruhenden Eiſens noch a
gründlicher abgeſchabt, als Sohlleder, und ſodann gekr
mittelſt eines von Kork umgebenen runden Holzes durch
ſtoßen weich gemacht. Die Kalbsfelle werden zum Th
Eiſenholz und Extrakt aus Campecheholz geſchwärzt.

Der Preis für gute Rindshäute iſt 8,500 bis 9 ?
halbe Haut, für Oberleder 16 bis 17 Milreis, für die
100 Reis das Stück, für Kalbsleder 38 bis 40 Milreis
geſchwärzt iſt, 46 Milreis das Dutzend. Die Felle ung
welche meiſtentheils zu Pantoffeln verarbeitet werden, e
haariger und buntfarbiger ſie ſind, einen deſto höheren
ſchwankt von 1,500 bis 4 Milreis das Stück.

Die Gerber des Hochlandes haben mir mitgetheil
Waare faſt ausſchließlich an die Schuſter und Sattler de
nur geringe Mengen nach Rio de Janeiro verkaufen. D
ſtatiſtik angegebenen Ausfuhren von Leder (couros
braſilianiſchen Häfen müſſen ſich alſo auf Santosleder b
ja auch, wie oben bemerkt, höher geſchätzt wird als das
Die Angaben über die ausgeführten Mengen und Werth
ſo auffallend wenig übereinſtimmend, daß hier in der e
Rubriken ſich zweifelsohne Fehler eingeſchlichen haben m

Ausfuhr von Leder nach braſilianiſchen Häfen:

Tonnen	65,	76,	221	52
Werth in Conto .	119,4,	82,1,	88,5,	89,6

Dieſer Ausfuhr ſteht eine verhältnißmäßig gerin
Leder aus braſilianiſchen Häfen gegenüber, für welche ü
gaben der Zollſtatiſtik dieſelben Widerſprüche zwiſchen
Werthen aufweiſen, wie bei der Ausfuhr.

Einfuhr an Leder aus braſilianiſchen Häfen:

Tonnen	3,9,	? 3,	5,6,	
Werth in Conto .	34,9,	4,3,	3,7,	29,6,

Dieſe Einfuhren beziehen ſich größtentheils auf
Kalbsleder aus der Provinz Rio Grande do Sul und in
Maße auf Sohlleder aus Dona Franziska, welches etn
wie das aus Santos.

Die Einfuhren von Leder aus dem Ausland w
beziffert:

Tonnen	15,8,	43,2,	41,	111,2
Werth in Conto .	597,7,	239,5,	89,8,	101,5

Auch dieſe Angaben ſind äußerſt widerſpruchsvoll. S
ſo müßte der Preis eines Kilo Leder von 0,9 Milreis im
auf 9,4 Milreis in 1886/87 geſtiegen ſein.

Doch sei dem wie ihm sei; jedenfalls beweisen diese Einfuhrziffern von Leder im Vergleich mit den Mengen ausgeführter Rohhäute — wie sie in dem Kapitel über Viehzucht verzeichnet worden sind — daß die Industrie der Gerberei noch eine große Zukunft in São Paulo hat. Wenn es derselben auch in absehbaren Zeiten nicht gelingen wird, die gesammte Einfuhr von ausländischem Leder überflüssig zu machen, da ein großer Theil desselben aus feineren Sorten besteht, die in São Paulo des geringwerthigen Häutematerials halber nicht produzirt werden können, so kann sie doch zweifelsohne noch einen großen Theil der im Lande gewonnenen Häute selbst bearbeiten, anstatt sie nach Europa gehen und von dort als Leder zurückkommen zu lassen.

Ja selbst der bestehende Umfang des Schuhmachergewerbes genügt den Bedürfnissen der Bevölkerung nicht. Die Einfuhr an Schuhwaaren betrug:

Paar	10 860	18 700	?	20 100	3 260
Conto	19,4	28,5	31,9	48,5	18,1

Den Rückgang der Einfuhr im Jahre 1886/87, der gegenüber der andauernd steigenden Tendenz der Vorjahre ein so auffallender ist, glaube ich mit Bestimmtheit auf die große Steigerung der italienischen Einwanderung und die damit verbundene Vermehrung der Schuhmacher in São Paulo zurückführen zu müssen, da die Italiener sich ganz vorzugsweise in den Städten dem Schuhmachergewerbe zuwenden.

Die Einfuhr von Riemen und Ledergeschirrzeug, die im Jahre 1882/83 noch einen Werth von 7,7 Conto und im folgenden Jahr einen solchen von 6,9 Conto hatte, hat seit 1884 gänzlich aufgehört.

Die Einfuhr von Sattelzeug (arreios) fehlt dagegen nur im Jahre 1886/87. Für die vorhergehenden Jahre finden sich folgende Ziffern aufgeführt:

Stück	783	?	346	730
Conto	38,2	46	40,2	49,8

In den Gerbereien werden oft einige Nebenprodukte gewonnen, die nicht unerwähnt bleiben mögen. Aus den Knochen der Füße wird durch Extraktion mit Dampf Klauenfett (Knochenöl) gewonnen und theils von den Gerbern selbst zum Einschmieren des Leders verbraucht, theil als Maschinenöl mit 1 Milreis pro Kilo verkauft. In der Gerberei von Kleeberg werden monatlich 70—75 Kilo solchen Oeles produzirt.

Die am Schwanz sitzenden sogenannten Krollhaare läßt man abfaulen und verkauft sie dann zu 10 Milreis per Arrobe an die Matratzenmacher.

Die Knochen und Hörner finden leider auch in São Paulo nicht die ihnen gebührende Beachtung. Für ihren Privatgebrauch, zur Düngung von Weinbergen und Feldern, werden dieselben zwar von einzelnen Gerbern verwandt. Aber da dieselben ganz unbearbeitet oder durch die Lohmühle nur sehr unvollkommen zerkleinert benutzt werden, so wird weder ihr Werth für das Land der Gerber selbst ein großer sein, noch haben sie Aussicht, in den Landwirten Abnehmer der Knochen zu finden. So wird denn ein großer Theil dieses werthvollen Düngematerials weggeworfen — man füllt Gräben mit ihnen zu und macht eine Art Zäune aus ihnen oder benutzt sie als Feuerungsmaterial — oder aber er wandert

über See, um in England zu dem werthvollen Knochenmehl verarbeitet zu werden. Die Ausfuhrziffern für Hörner — Knochen führt man, scheint es, gar nicht oder nicht in nennenswerthen Mengen aus — sind im Kapitel über die Viehzucht verzeichnet.

Das an den Füßen sitzende Fleisch wird von Coelho mit Grünzeug und den Knochen, aus denen er kein Oel extrahirt, gekocht und als Schweinefutter benutzt.

Andere verwerthen die Sehnen und Fleischtheile der Füße, sowie die von den Häuten abgeschabten Fleischstücke dadurch, daß sie Leim aus ihnen machen oder sie an die Leimsiederei in São Paulo verkaufen.

Hier wird das Material zunächst getrocknet, wobei es auf den vierten Theil seines Gewichtes zurückgeht, sodann eine Zeit lang in Kalkgruben geschichtet, danach 2mal gekocht und dabei mit Kalk geklärt und der so entstehende Leim in Formen gegossen. Nachdem er sodann mit einer Schneidemaschine in kleine Stücke zerlegt ist, werden dieselben auf Netzen, die zwischen wagerecht stehenden Ständern aufgespannt sind, an der Sonne getrocket.

Das Kilo Leim wird in São Paulo mit 600—700 Reis verkauft. Eine kleine Partie Leim geht aus der Provinz heraus. Die Zollstatistik liefert hierfür folgende Angaben:

Tonnen	1,580	2	3,368	5,457	1,600
Conto	1,266	1,700	4,490	4,650	0,640

Der Werth eines Kilo hätte in den verschiedenen Jahrgängen darnach betragen:

0,8 0,8 1,3 0,8 0,4 Milreis.

Die Einfuhr von Leim aus brasilianischen Häfen (wahrscheinlich wohl aus Rio Grande do Sul) betrug:

Tonnen	3,6	10,8	?	?	4,5
Werth	1,3	1,6	?	?	1,9

Sind diese Zahlen richtig, so ist der Werth des eingeführten Leims durchschnittlich bedeutend geringer, als der des ausgeführten.

Die größte Masse des von den Tischlern verbrauchten Leims wird wohl aber aus dem Ausland eingeführt, in der Zollstatistik versteckt er sich aber unter einer Rubrik allgemeineren Inhalts (carnes, peixes e productos animaes).

Seife- und Lichtefabriken finden sich in vielen Städten der Provinz. Es existiren solche in São Paulo 2, in Santos, Itú, Bragança, Campinas, Nazareth je eine.

Der in der Provinz selbst erzeugte Rindstalg reicht bei weitem nicht hin, um den Bedarf dieser Fabriken zu decken, die Einfuhr von Talg und Lichten aus brasilianischen Häfen, die leider in der Zollstatistik in eine Rubrik zusammengefaßt werden, erstreckte sich in den letzten 5 Jahren auf folgende Mengen und Werthe;

Tonnen	91,4	386	17,1	64,1	46,4
Conto	41,7	69,4	15,6	25,1	20,9

Merkwürdig wechselnde Mengen und, was namentlich das Jahr 1883/84 betrifft, auch merkwürdig wechselnde Werthe!

Es sei gleich hier bemerkt, daß auch die Seifenfabriken dem inländischen Konsum nicht genügen können, die Provinz vielmehr ebenso

wie bezüglich des Fettes und der Lichte, von anderen brasilianischen Gebieten und zwar insbesondere von Rio Grande do Sul versorgt werden muß. Die Einfuhrstatistik weist folgende Ziffern auf:

Tonnen	186,9	?	159,5	388,9	597,5
Conto	54,5	53	69,7	121	397,4

Sonderbar ist, daß trotz dieser großen Einfuhr von Talg und Talgprodukten die Provinz in den letzten 3 Jahren doch auch geringe Mengen von Talg ausgeführt hat, nämlich:

Tonnen	2	3,9	15,4
Conto	0,8	1,2	7

Der Riograndenser Talg gilt allgemein als besser, weil fetthaltiger, als der der Provinz São Paulo und wird daher auch höher bezahlt. Für die Arrobe ausgelassenes Riograndenser Fett (sebo em pãos) werden 4,800 Milreis, für einheimisches nur 4,500 Milreis bezahlt. Die Seifenfabriken kaufen theils dieses, theils unausgelassene Fettstücke (sebo em rama). Für letztere zahlen sie 2,500 Milreis per Arrobe und gewinnen aus ihnen 60—65 pCt. Fett.

Die Soda wird aus England bezogen und wird für dieselbe bei den Kaufleuten in São Paulo ein Preis von 300 Reis per Kilo bezahlt.

Schwefelsäure kommt theils aus Deutschland, theils aus England. Früher als die Fabrik von Taubaté noch funktionirte, bezog man sie theilweise von dort, war aber mit derselben nicht so zufrieden, als mit der auswärtigen, und bezahlte sie 10 bis 12 % billiger wie diese, nämlich 460 bis 480 Reis das Kilo.

Harz wird theils aus Nordamerika, theils aus England bezogen. Ersteres soll bedeutend besser sein und den größten Einfluß auf die Qualität der Seife haben. Einer der Fabrikanten theilte mir mit, daß er zwei Qualitäten Seife mache, zu beiden aber die gleichen Mengen von Rohstoffen, nämlich 50 % Harz, (?) 20 % in Wasser aufgelöste Soda und 30 % Talg nehme, und daß die Verschiedenheit der Qualität nur davon abhänge, ob er nordamerikanisches Harz zu 20 Milreis das Faß von 200 Kilo oder englisches zu 12 Milreis das Faß anwende.

Die Dochte zu den Lichtern werden aus dem in den Paulistaner Fabriken gesponnenen Garn gemacht.

Die Maschinen zum gießen der Lichte werden ebenso wie die Seifenschneidemaschinen zum Theil aus Deutschland bezogen. Der Preis der Seife ist ein verschiedener. In São Paulo kostet die Kiste von $6^1/_2$ Kilo der besseren Qualität 1,800, in Campinas 2,300 Milreis. Hin und wieder werden von den Seife- und Taglichtefabriken auch noch andere Produkte erzeugt oder demnächst zu erzeugen beabsichtigt. So fabrizirt das eine Etablissement in São Paulo auch Wachslichte, zu denen die Kolonisten in São Bernardo das Material liefern. Die andere Fabrik der Hauptstadt will sich auf die Herstellung von Stearinkerzen, die Rio Clarenser Fabrik auf die Erzeugung von Wachslichtern und von Ricinusöl legen.

Einen größeren Umfang haben diese Nebenproduktionen besonders in dem Etablissement in Campinas erreicht, welches Ricinus-, Amendoim- und Schmalzöl in größeren Mengen herstellt. Für die enthülsten Ricinuskerne werden 80 Reis per Kilo, für die enthülsten Erd-

nüsse 2 Milreis per Alqueire bezahlt. Das Rohmaterial in einer Walzmühle von 2 großen Mühlsteinen zerquetscht, mit doppeltem Boden gedämpft, und in diesem warmen Haarsäcken, die aus England bezogen, mit 2,500 bis Stück bezahlt werden, in einer hydraulischen Presse, der 2 besitzt, ausgepreßt. Die Ricinuskerne liefern auf diese 40 % des Rohgewichts an Oel, die Erdnüsse etwas wenig kuchen werden entweder verbrannt oder zu 30 Reis da Gasfabrik in Campinas verkauft.

Zur Herstellung des Schmalzöls wird schlecht geworde fett aufgekauft, muß aber immer noch mit 4 bis 5 Milre bezahlt werden. Dasselbe wird ausgelassen und in Säc hydraulische Presse gelegt. Die Rückstände, die sich zur nicht bewährt haben, werden jetzt, mit dem Rindertalg ver Seifenfabrikation verwandt.

Das Amendoimöl wird als Speiseöl verkauft und per Liter erzielt. In unv ermischtem Zustand wird das 800 Reis per Liter verkauft. Meistentheils wird es jedoch mit vermischt und durch Zusätze von amerikanischem Harz verbesse fahren ist natürlich Geschäftsgeheimniß — als Maschinenöl per Liter im Großverkauf und zu 1 Milreis per Flasche i verkauft. Abnehmer sind die Fazendeiros der Umgegend, schmieren ihrer Kaffeemaschinen benutzen, und vor allen Din bahngesellschaften, mit denen die Firma feste Lieferung geschlossen hat. Die Produktion ist in Folge der wachse der Maschinenverwendung in der Landwirtschaft und steigenden Eisenbahnverkehrs eine stetig wachsende.

Diese Thatsache ist so recht geeignet, wieder einmal den so enormem wirtschaftlichem Aufschwunge begriffenen Lande Paulo ist, darzuthun, namentlich wenn man die Verhältnisse in Blumenau vergleicht. Der Eigenthümer derselben klag den schlechten Geschäftsgang und den Rückgang der Preise seines ihm statt 800 Reis jetzt nur noch 400 Reis pro Liter einbr etwa an der geringeren Qualität seines Oeles liegt, kann i bin aber geneigt das Gegentheil zu glauben, im Hinblick auf daß das Blumenauer Oel auf der Berliner Ausstellung dur ausgezeichnet worden ist. Nein, der Grund liegt einzig den Absatzverhältnissen. Der Absatz in Blumenau ist ein und dem Absatz nach São Paulo stehen nicht nur di hindernd entgegen, sondern auch der Umstand, daß die Provinz São Paulo, wenn sie ihren Bedarf an Ort un beziehen können, dies natürlich dem Ankauf bei einem aus duzenten vorziehen, namentlich wenn die Verbindung mit deu sitze eine so schlechte ist, wie dies bezüglich der Kolonie São Paulo thatsächlich der Fall ist.

3. Verarbeitung von Erzeugnissen des M Gold, Silber und Blei sind in der Provinz vorhanden. sind aber theils schon durch die Ansiedler früherer Jahrhu worden, theils sind sie in Lagerstätten vorhanden,

beutung nicht lohnen. Verarbeitet werden gegenwärtig namentlich Granit, Thon, Kalkstein, Eisen, bituminöser Schiefer und einige andere Gesteine von geringerer Bedeutung.

Granit findet sich an mehreren Orten der Provinz. So in Santos, in den weiterem Umgebungen von São Paulo (S. Amaro, Lageado, Caieras), in Baruery, S. Roque und Sorocaba. Am lebhaftesten ausgebeutet werden die Steinbrüche von Santos und Caieras, über welchen letzteren sogleich nähere Daten zu geben sind.

Sandstein wird an einzelnen Orten in kleineren Mengen zu Bauzwecken gebrochen, so in Ypanema uud Limeira. Bei Belem de Descalvado werden Sandsteinplatten gewonnen, die in der Umgebung zur Pflasterung der Kaffeeterreiros benutzt werden.

Thonschiefer findet sich bei Itú und wird hier zwecks Straßenpflasterung in schönen, regelmäßigen Platten gebrochen.

Thone werden überall in der Provinz gefunden und zu Ziegeln und ordinärem Geschirr (louça) verarbeitet. Ziegeleien existiren, wenn man die Angaben der Prov. zusammenzählt, über 200 in der Provinz. Die Fabrikation von louça ist meistentheils eine hausgewerbliche Nebenbeschäftigung der Brasilianer. Nur in zwei Etablissements wird sie in größerem Umfange betrieben.

In Pantojo bei S. Roque findet sich sehr schönes Serpentin, welches zu Bauzwecken verarbeitet wird.

Kalksteine sind gleichfalls ungemein verbreitet in der Provinz. Kalkbrennereien sind errichtet in Pantojo bei São Roque, Station der Sorocababahn, wo etwa im Monat 60—70 Waggon Kalk, und zwar zu einem Drittel gelöschter und zu zwei Dritteln ungelöschter Kalk produzirt werden, in Sorocaba, wo eine Anzahl Oefen zusammen etwa die gleiche Menge und zwar meist ungelöschten Kalk absetzen und zu Caieras, auf der Linie São Paulo—Jundiahy, woselbst die monatliche Produktion etwa 80 bis 90 Waggon Kalk und zwar gelöschten und ungelöschten zu gleichen Theilen beträgt. Ein Waggon faßt 100 Sack zu je 100 Liter.

Das Etablissement von Caieras, einem Brasilianer gehörig, aber von deutschen Angestellten geleitet, ist das bedeutendste seiner Art in der Provinz. Es soll einen Werth von 600 Contos haben und beschäftigt 176 Arbeiter. Seine drei Hauptzweige bestehen in Granitbrüchen, Ziegeleien und Kalköfen. Die Verbindung dieser Anlagen mit den unmittelbar an der Station errichteten Lager- und Comptoirräumen geschah früher theils vermittelst einer Luft-Drahtseilbahn theils durch gewöhnliche Wagen. Die erstere ist schon jetzt durch eine $3^1/_2$ km lange Schienenstrecke zur Befahrung mit Maulthierwaggons ersetzt, und auch auf der andern Strecke wird demnächst eine solche mit 25 Conto Kosten errichtet sein, auf welcher die Wagen theils mit Dampf, theils automatisch kraft des Prinzips der schiefen Ebene befördert werden sollen.

In dem Granitbruch werden zumeist sogenannte Parallelipipeden, regelmäßig geformte Pflastersteine gewonnen, um nach São Paulo behufs der von Jahr zu Jahr wachsenden Straßen- und Trottoirpflasterung geschickt zu werden. Das Steinebrechen wird im Akkord bezahlt. Für einen Waggon der Feldbahn, welcher $2^1/_4$ kbm faßt, erhält der Arbeiter 7 Milreis. Da zwei Mann an einem Tag 3 kbm brechen können, so ist

dieser Lohn ein hoher, selbst wenn man in Betracht zieht, daß der Arbeiter die von dem Etablissement gelieferten Sprengpatronen (aus Pulver oder Dynamit) mit 250 Reis per Stück bezahlen muß. In Folge dieser Anordnung ist der Gebrauch von Sprengstoffen ein so sparsamer, daß durchschnittlich für einen Kubikmeter nur 2 Patronen verwandt werden. Der Transport auf der Feldbahn wird von den fest angestellten Knechten ausgeführt, die den Tag 2 Milreis ohne die Kost erhalten.

Der Preis für 1000 Pflastersteine (Parallelipipeden), von denen monatlich 2000 bis 2500 Stück geliefert werden,*) beträgt 140 Milreis an der Station, der für die großen Trottoirsteine 3,400 Milreis per Meter. Die Fracht nach São Paulo beläuft sich auf 4 Milreis für einen Waggon von 600 Pflastersteinen.

Das Rohmaterial für die Ziegelbereitung besteht aus röthlichem und grauschwarzem Thon, der zu verschiedenen Theilen mit einander vermischt wird. Je nach der Art dieser Mischung unterscheidet man 3 Arten von Backsteinen (tijolos) dunkle, helle fette und helle magere und 2 Arten von Dachziegeln, dunkle und helle. Diese Mischung wird in einer Clayton-Maschine vollzogen, welche durch eine Turbine von 20 Pferdekräften bewegt wird. Dieselbe Maschine drückt die gut vermischte Masse in kubischer Form aus dem Ausgangsloch heraus und dort wird dieselbe mit Drähten in die gewünschten Größen geschnitten. Die Mehrzahl der Backsteine sowohl wie der Dachsteine werden mittelst französischer gleichfalls durch die Turbine bewegter Maschinen gepreßt, und zwar letztere entweder in flache oder in gewölbte Formen. Diese Preßmaschine ist es namentlich, welche den Fabrikaten des Etablissements ihren Werth verleiht und sie vor allen anderen der Provinz auszeichnet. 7 Oefen mit einer Kapazität von je 26 bis 28 000 Stück dienen dem Brennen der Mauersteine und Dachziegeln.

Die in der Ziegelei beschäftigten Arbeiter werden gewöhnlich im Gruppenakkord bezahlt. Für das formen, trocknen, setzen, brennen und aussetzen von 1000 Backsteinen erhält eine Gruppe von gewöhnlich 20 Arbeitern 18 Milreis und hat diese Summe je nach der aufgewandten Arbeitsleistung unter sich zu vertheilen. Das Brennholz wird hierbei von der Firma aus deren ausgedehnten Waldungen geliefert. Für das hauen und transportiren desselben zahlt sie 2 Milreis für die Ochsenkarre, von denen eine für das brennen von 1000 Dachziegeln, aber 2 für das brennen von 1000 Backsteinen erforderlich sind. Karren und Ochsen für den Transport muß der Arbeiter liefern. Die Backsteine werden in der Größe von 22 : 14,5 : 8 cm für den Preis von 32 Milreis per Tausend geliefert und die Produktion derselben beträgt monatlich 100 000 bis 120 000 Stück. Ein Eisenbahnwaggon faßt 2000 Backsteine und zahlt die gleiche Fracht wie oben.

Flache Dachziegeln kosten 100 Milreis per Tausend, ihre Produktion beläuft sich auf 40—50 000 Stück monatlich und die zur Ausfüllung eines Waggons erforderliche Anzahl beträgt 2500. Runde, gewölbte Dachziegeln werden zum Preise von 60 Milreis per Tausend monatlich gegen 20 000 produzirt. Ein Waggon kann 2000 Stück von ihnen aufnehmen.

*) Die Produktion der Steinbrüche in Santos soll eine noch größere sein.

Kalkbrennereien besitzt die Firma zwei. Die eine, welche mit 3 Oefen, von denen einer ein kontinuirlicher ist, arbeitet, produzirt hydraulischen Kalk, die andere, welche über 2 Oefen verfügt, gewöhnlichen. Für das brechen der Kalksteine werden 2,500 Milreis per Kubikmeter, und für ihren Transport, solange die Feldbahn noch nicht vollendet ist, 3 Milreis per Kubikmeter gezahlt, wobei der Arbeiter sein eigenes Gefährt haben muß. Das auffüllen des Kalkofens nimmt 4 Tage, das brennen 9 Tage und das abkühlenlassen 2 Tage in Anspruch. Der gelöschte Kalk wird in einem rotirenden Cylinder gesiebt, und die groben Rückstände sodann fein gemahlen. Der ungelöschte Kalk wird mit 40 Reis der Kilo, der gelöschte mit 1,500—1,700 der Sack von 100 l verkauft. Da ein Kilo ungelöschten Kalkes etwa 2 l gelöschten geben, so stellt sich der Sack des letzteren, wenn er auf dem Bauplatz selbst gelöscht wird, auf 2 Milreis. Dieser höhere Preis wird von denen gern gezahlt, welche die Vortheile der Verwendung eines frisch gelöschten Kalkes zu würdigen verstehen. Viele brasilianische Baumeister sollen aber die Verwendung des ungelöschten Kalkes garnicht kennen, und bei kleineren Bauten vermeidet man es, erst Gruben zum löschen anzulegen. Als monatliche Produktion sind schon oben 80—90 Kiloliter Kalk angegeben.

Die jährliche Gesammtproduktion des Etablissements umfaßt, den gegebenen Daten zufolge, die nachstehenden Mengen:

240 000—300 000 Pflastersteine,
1 200 000—1 440 000 Stück Backsteine,
480 000—600 000 Stück flache Dachziegeln,
240 000 Stück gewölbte Dachziegeln,
800 000—900 000 l (= 800—900 kbm.) Kalk.

Diese enorme Produktion ist im steten Wachsen begriffen, ein anschaulicher Beweis für das in der gesteigerten Bauthätigkeit sich offenbarende Wachsthum des Wohlstandes der Provinz. Wie ganz anders die Verhältnisse São Paulos auf alle Erwerbsthätigkeiten belebend wirken, als der Stillstand, um nicht zu sagen Rückgang, des Wirtschaftslebens in den Südprovinzen, das lehrt uns höchst eindringlich ein Vergleich dieses Etablissements mit den Kalkbrennereien von Butiatuba in der Provinz Paraná. Beide stimmen darin zufälliger Weise überein, daß sie 25—27 km von der Hauptstadt entfernt liegen, ihre Absatzlage ideell also eine gleiche ist. Aber während in Butiatuba der Kubikmeter Kalk mit 14—16 Milreis, abzüglich der Fracht von 6 Milreis, also mit 8—10 Milreis bezahlt wird, erhält der Kalkbrenner in Caieras 15 bis 17 Milreis und die Fracht von nur 4 Milreis fällt dem Käufer zur Last. Der wirkliche Unterschied im Preise beträgt daher 7 Milreis pro Kubikmeter!

Während unter solchen Umständen der Kalkbrenner in Butiatuba kaum einen kärglichen Handarbeiterlohn herausschlägt und an eine Beschäftigung fremder Kräfte garnicht mehr denken kann, beschäftigt die Firma in Caieras 40 Arbeiter bei der Kalkbrennerei und führt eine kostspielige Anlage nach der anderen auf, und zwar mit der sicheren Aussicht auf Rentabilität derselben.

Und ebenso wie mit der Kalkbrennerei steht es auch mit der Ziegelbrennerei. Während die Ziegler von Paraná über andauernd ab-

nehmende Nachfrage und in Folge dessen starken Rückgang der Preise klagen, ist die Ziegelproduktion in der Provinz São Paulo eine im stetigen Zunehmen begriffene und darum auch fortdauernd rentable.

Schließlich will ich nicht verfehlen anzuführen, daß die großen Erfolge seiner Etablissements Herrn Prooſt Rodovalho zu immer größerer Ausdehnung seines Betriebes anspannen, wobei er von dem Unternehmungsgeist seines deutschen Verwalters — dessen Name mir leider entfallen ist — aufs lebhafteste unterstützt wird. So projektirt man die Fabrikation von Cement und von Glas, wozu die Materialien in guter Qualität vorhanden sein sollen, ferner die Bereitung von Papier aus allerhand Pflanzen des Waldes und endlich eine Weißgerberei von Schaffellen.

Ein interessantes, leider nicht mehr funktionirendes Etablissement befindet sich in Taubaté, einer Station an der von São Paulo nach Rio de Janeiro führenden Eisenbahn. Dasselbe wurde im Jahre 1881 von der Regierung konzessionirt, und begann mit einem Anlagekapital von 225 Conto unter dem Namen Companhia de gaz e oleos mineraes de Taubaté im Jahre 1884 seine Arbeiten, die es 1888 aber wieder einstellte. Im Jahre 1885 sollen auf der damaligen Provinzial-Ausstellung ein.ge Produkte derselben prämiirt worden sein. Die Fabrik verwerthete eine längst den Ufern des Parahyba-Flusses sich in einer Mächtigkeit von mehreren Metern erstreckenden Schicht von bituminösem Schiefer. Die größte Abbauwürdigkeit derselben glaubte man in Tremembé gefunden zu haben und verband daher diesen Ort durch eine mehrere Kilometer lange Straßendampfbahn mit der Fabrik. Später zeigte es sich, daß die exploitirbaren Schichten von einer so mächtigen Schicht angeschwemmten Landes bedeckt waren, daß ihr Abbau zu kostspielig wurde. Man sah sich daher genöthigt an einem noch mehrere Kilometer von Tremembé entfernt liegenden Orte das Material zu gewinnen. Die in Folge des Wagentransportes und der Umladung entstandenen Mehrkosten der Beschaffung waren eine der Ursachen für die Unrentabilität des Unternehmens. Eine zweite lag in den hohen Anlagekosten und eine dritte in der mangelhaften Leitung derselben. Wenn nun auch aus diesen Gründen die Gesellschaft, wie schon bemerkt, den Betrieb eingestellt hat, so glaube ich doch eine Beschreibung der Einrichtung des Etablissements geben zu müssen, weil, wie das in ähnlichen Fällen in Brasilien oft geht — über kurz und lang sich doch wohl eine andere Gesellschaft finden wird, die die Anlage weit unter dem Kostenpreis erstehen und dann mit Vortheil wird arbeiten können.

Die Produkte, welche in der Fabrik aus dem bituminösen Schiefer gewonnen wurden, waren Leuchtgas, Petroleum, Paraffin, Maschinenöl zum schmieren (oleo de lumbrificação) und solches zum reinigen (oleo intermediario). Das Schmieröl wurde mit dem gleichfalls in der Fabrik durch auspressen gewonnenen Ricinusöl und mit Harzen vermischt in den Handel gebracht. Endlich fabrizirte man zum eigenen Verbrauch und zum Verkauf auch Schwefelsäure, bezog aber die Materialien hierzu von auswärts. Es ist ein Beweis nicht nur der fehlenden chemischen Kenntnisse — dies wäre ja verzeihlich — sondern auch der mangelhaften Landeskenntniß, die in Brasilien herrscht, wenn mir, bevor

ich selbst in Taubaté war, von allen Seiten versichert wurde, daß daselbst aus bituminösem Schiefer Schwefelsäure hergestellt würde. Zu meinem Entsetzen fand ich dieselbe gedankenlose Behauptung auch in dem Werk Provincia de São Paulo, an welchem doch angeblich wissenschaftlich gebildete Männer mitgearbeitet haben, und zwar an zwei Stellen Seite 213 und 259!

Für die Gasbereitung sind 3 Oefen mit je drei thönernen, englischen Retorten da. Zur Zeit meiner Anwesenheit wurde mit diesem Fabrikationszweig noch fortgefahren, da die Firma kontraktlich verpflichtet war, die Stadt Taubaté mit dem zur Straßenbeleuchtung nöthigen Gase zu versehen. Einer Zeitungsnotiz zufolge soll später auch diese Produktion eingestellt worden sein.

Für die Gewinnung des Rohöls oleo bruto, aus welchem die übrigen Produkte gewonnen werden, steht eine Anlage von 20 Retorten zur Verfügung, welche täglich 3000 l produziren kann. Das hier durch Erhitzung bei Luftabschluß entstandene Gas wird zunächst durch einen resfriador (Kühler), einem System von hundert 10 m langen, mit stets zufließendem frischem Wasser gefüllten Röhren, kondensirt, sodann durch einen injector mit Wasserdampf niedergeschlagen und in flüssigen Zustand überführt, und schließlich als dickes Oel in einen separador geleitet und vermittelst seines größeren spezifischen Gewichts von dem Wasser getrennt. Die in den Retorten zurückbleibenden Koaks werden mittelst einer sinnreichen Einrichtung (Patent Hendreson) aus jenen entfernt und in den Feuerungsraum zur sofortigen Benutzung als Brennmaterial geleitet.

Das Oel wird aus dem deposito, in welchem es bis zur Bearbeitung aufbewahrt ist, mittelst Dampfkraft — die Maschine hat 16 Pferdekräfte — in Röhren in das Raffinirhaus geleitet, wo es zunächst noch einmal destillirt und kondensirt wird. Zu diesem Zweck sind 4 Destillirkolben von 900 und einer von 500 englischen Gallonen (à 4,5 l) Fassungskräften, sowie die entsprechenden resfriadores vorhanden. 8 Behälter (tanques) von je 1800 Gallonen Fassungskraft nehmen das Oel bis zur Reinigung auf. Soll diese erfolgen, so wird das Oel zunächst in einen Behälter von 900 Gallonen Größe geleitet, um daselbst mit Schwefelsäure gereinigt und dann mit Soda entsäuert zu werden, eine Prozedur, die sich nach vorheriger Destillation und Condensation in besonders hierzu bestimmten Kolben und Kühlgefäßen noch einmal wiederholt.

Nunmehr erst erfolgt die Zerlegung des aus verschiedenen Kohlenwasserstoffverbindungen mit verschieden hohem Siedepunkte zusammengesetzten Rohöls mittelst fraktionirter Destillation in seine einzelnen Bestandtheile. Zunächst wird das Petroleum abdestillirt und in besonderen Behältern raffinirt. Dem verbleibenden Rest des oleo grosso wird zunächst das Paraffin und sodann das Schmieröl und dann das Reinigungsöl entzogen. Ersteres geschieht dadurch, daß das oleo grosso in ein Kühlgefäß gebracht wird, in welchem mittelst Verdunstung von Aether eine Temperatur unter 0 Grad erzeugt worden ist. Das dort erstarrende Paraffin wird zunächst in Leinwandtüchern gepreßt, und so von dem größten Theil des Oels getrennt. Eine vollständigere Absonderung wird aber erst erzielt durch mäßiges Erwärmen mittelst Dampf auf

Blechregalen, wobei das Oel abtropft, und durch nochmaliges einer hydraulischen Presse, nachdem es vorher in einem Schwitzhaus erst auf 49 und sodann auf 54 ° C. erwärmt w Für die Reinigung des Petroleums und der Oele stehen 8 K Verfügung, die des Paraffins erfolgt in einem besonderen Ge Knochenkohle.

Im Jahre 1887 wurden 2089 Tonnen zu 2 664 88 (engl.) Gas und zu 27 379 Gallonen oleo bruto verarbeitet

Die Preise für die einzelnen Fabrikate waren die folgen

Gas, Kubikmeter	. 260	Reis
Paraffin, Kilo .	. 700	„
Petroleum, Liter	. 100	„
Maschinenöl, „	. 620	„

Ein Hütten- und Eisenwerk in großem Stil ist das sta blissement in S. João de Ypanema, 132 km von São Paulo von Sorocaba entfernt. Wenn man als „Schmerzenskind" eine bezeichnet, die ihrer Natur nach zu den weitgehendsten Hoff rechtigt, in Wirklichkeit aber diese Hoffnungen durchaus nicht er daß man die Ursachen des Uebels und die Mittel zu ihrer H genügend erkennen könnte, so ist das Werk von Ypanema wohl Recht als ein Schmerzenskind der brasilianischen Verw bezeichnen. Trotz der günstigsten natürlichen Bedingungen f deihen weist der Rechnungsabschluß stehend große Defizits au irgend welche Aussicht auf Besserung vorhanden wäre. Da d obwohl der Centralregierung gehörig, doch in der Provinz liegt und gerade diese Thatsache nach den bisherigen Ausfüh Rentabilität erwarten lassen sollte, halte ich es für meine P führlich — soweit das vorliegende, theils amtliche, theils vo an Ort und Stelle gesammelte Material mir das gestattet — Verhältnisse darzulegen und nach den Ursachen der Irrentabil lage zu forschen.

Das ganze Terrain von Ypanema gehört in einem U 6659 ha der Regierung. Dasselbe ist reich bewaldet und gedehnten Waldungen begrenzt, so daß die Beschaffung d materials vorläufig noch eine verhältnißmäßig billige ist.

Sämmtliche zum Hüttenbetrieb nothwendigen Rohstoffe, i die Erze selbst, finden sich in reichen Lagern vor. Es existire schiedene als mina rica und mina pobre bezeichnete Lag denen das Erz offen zu Tage tritt und darum ungemein bauen ist.

Das Erz ist, ebenso wie das Rohmaterial des schwedis Magneteisenstein: Eisenoxyduloxyd (Fe_3O_4) (ferro oxydulado und enthält 67,6 pCt. Eisen, keinen Schwefel und geri von Phosphor.*)

Als Flußmittel enthält das Terrain folgende Gesteine:

---

*) Die Analysen sind auf Veranlassung der Regierung von Herrn Dr. Bennewit in Dresden gemacht.

1. Einen Eisenstein enthaltend:

Wasser . . .	1,71	pCt.
Eisenoxyd . .	8,10	„
Kieselsäure .	90,10	„

und Spuren von Aluminium und Mangan.

2. Diorit von folgender Zusammensetzung:

Wasser	0,7	pCt.
Kieselsäure	48,7	„
Eisenoxyd	14,1	„
Thonerde	15,3	„
Kalk	10,6	„
Kohlensaures Natron . .	3,3	„

Diese beiden Flußmittel sind in den letzten Jahren nicht mehr angewandt worden, weil sie zu weit herzuholen sind und weil sie auch manchmal Spuren von Schwefel aufwiesen. Man bedient sich jetzt als Flußmaterials eines Thonschiefers (schisto argiloso) dessen Zusammensetzung mir nicht bekannt ist.

3. Kalkstein, pedra calcarea, von folgender Zusammensetzung:

Kieselsäure (Quarz) . .	12,4	pCt.
Kohlensäure	39,3	„
Eisen- und Aluminiumoxyd	0,9	„
Kalk	45,0	„
Magnesia	2,9	„

Aber nicht nur das Verhüttungs-, das Fluß- und das Brenn-, sondern auch das Baumaterial findet sich auf dem Terrain in Gestalt von gutem Ziegelthon, dem schon erwähnten Kalkstein und einem feuerfesten Sandstein (grés refractario) zur Auskleidung der Hochöfen in ausreichender Menge vor.

Hierzu kommen noch folgende Vortheile:

Das Hüttenwerk ist direkt an der Eisenbahnstation gelegen und zwar an einer Stelle, wo eine respektable Wasserkraft durch Abdämmung des Ypanemaflusses gewonnen werden kann und es auch thatsächlich wird.

Die Steinbrüche liegen zwar einige Kilometer von dem Hüttenwerk entfernt, sind aber mit diesem durch eine Feldbahn verbunden, welche die längste Strecke auf dem Wege nach dem Hüttenwerk in Folge der günstigen Lage des Terrains ohne Mitwirkung einer Zugkraft befahren werden kann.

Ich will nun versuchen, in kurzen Zügen die Produktionsweise in Ypanema zu schildern.

Die Feldbahn endet an einem Punkt, in welchem die mit Karren zu befahrenden Wege aus den verschiedenen Stein- und Kalkbrüchen zusammentreffen. Hier befindet sich der Kalkofen und hier wird das in großen Stücken etwa $1^1/_2$ km weit herbeigeschaffte Erz in pyramidal aufgestellten Holzhaufen gebrannt um dann in zerkleinerter Form auf der Feldbahn nach dem Hüttenwerk geschafft zu werden.

Dort erfährt es zunächst in einer Stampfmühle eine noch stärkere Zerkleinerung. Eine Walzmühle, welche zum Ersatz des Stampfers angeschafft wurde, hat sich als unpraktisch erwiesen.

Auf Schienensträngen wird das Erz sodann an die Hoc
gefahren, deren bis jetzt 2 existiren von je 8 m Höhe und
sammten täglichen Produktionsfähigkeit von 3 Tonnen. Ein
war zur Zeit meiner Anwesenheit der Vollendung nahe, d
Höhe von 12 m täglich 10 Tonnen wird produziren können

Das Roheisen wird zum Theil zu gußeisernen Werk
und dies geschieht in der Weise, daß man das Eisen dir
Hochofen in die Roheisen-Formen hineinfließen läßt, wobei,
gesehen habe, eine große Menge von Schlacke von dem Former
gehalten werden kann und sich daher mit dem Eisen in der Fo

Es werden auf diese Weise Eisenbahnräder, Gitter u
eisernen Theile von Zuckerpressen, Sägemühlen, Mahlmü
bearbeitungsmaschinen und dergleichen mehr gegossen.

Die Tonne Roheisen oder Gußeisen in einfachen Form
wöhnlich zu 150 Milreis verkauft, gezähnte Sachen dagegen
reis und größere Gitter zu 300 Milreis, den Staatsetablisse
dem Marinearsenal wird das Gußeisen zu 63 Milreis gelie

Während — wie gewöhnlich — zu den gußeisernen
graue, d. h. das mit chemisch unverbundenen, graphitischen
chen vermengte Roheisen verwandt wird, dient das weiße
Herstellung von Schmiedeeisen und Stahl.

Ersteres wird durch den sogenannten Heerdfrischproze
d. h. das geschmolzene Eisen kommt direkt mit der glühend
in Verbindung (während es beim Puddelprozeß nur mit d
des Ofens in Berührung kommt) und die Oxydation des Kohlenst
eisens, von dem es in Ypanema 4—5 pCt. enthält, wird be
Zusatz der Schlacke der vorhergehenden Schmelzung mit H

Es existiren 2 Frischheerde, forjas de refino, welche tä
Schmiedeeisen liefern können. Die mögliche Produktion
(467,2 Tonnen) ist also im Jahre 1887, in welchem
Schmiedeeisen erzeugt wurden, nicht erreicht. Von diesen
sind nur 104,784 Tonnen verkauft worden.

Die Frischheerde sind so eingerichtet, daß die Hitze au
kohlung des Roheisens auch noch zur Erhitzung des Schm
hufs seiner Bearbeitung mit dem Dampfhammer und seiner
und zur Erzeugung des die Dampfhämmer bewegenden A
werthet wird. Es giebt deren zwei von einer bezw. 1½ To
Ein dritter wird erwartet.

Obwohl bereits eine Walzmaschine (laminador) zur An
Stabeisen vorhanden ist, wird noch eine größere angeschafft w
einer Turbine von 20, einem Wasserrad von 25 und einer Damp
12 Pferdekräften wird noch eine Turbine von 60 Pferdekrä
Neben dem durch die Dampfmaschine bewegten, im Etabl
konstruiren Blasebalg, System Hoppe, soll noch ein größ
Systems ebenda hergestellt und ein anderer, konstruirt nach
Rott, soll von auswärts bezogen werden. Zu einer älteren
maschine soll endlich noch eine neue angeschafft werden
Maschinen befinden sich im Gebäude, die als Neuheiten an
den waren, sich aber als unbrauchbar herausgestellt hatten.

Um die neue Turbine mit der genügenden Wasserkraft zu versorgen, l in einer Entfernung von 2 km ein Reservoir angelegt, aus welchem as Wasser in Röhren nach dem Maschinengebäude geleitet werden wird. ies Reservoir liegt 5 m über dem Boden des Gebäudes, der seinerseits m höher liegt als das Bett des Ypanemaflusses.

Die Stahlfabrikation datirt erst aus dem Jahre 1887. Das Stahl sogenanntes Cementstahl, d. h. es wird durch den Kohlungsprozeß ad zwar durch Glühen des Schmiedeeisens mit Kohle gewonnen. Von n 7 Tonnen die produzirt waren wurde nur eine verkauft. Es wird absichtigt, demnächst auch Gußstahl zu fabriziren.

Die Verarbeitung der gegossenen Maschinentheile und des Schmiedeens zu landwirtschaftlichen Maschinen erfolgt in einem dem Gußraum nachbarten Theile des Etablissements und erstreckte sich auf 74,441 Tonnen uß- und Schmiedeeisen. Der Werth der hierbei aufgewandten Arbeiten ird auf 38,380 Conto und der des nicht verkauften, beziehungsweise r das Etablissement hergestellten Maschinen auf 20,641 Conto angegeben.

Dieser Zweig der Thätigkeit soll in ganz besonders starkem Grade sgedehnt werden, und es wird zu diesem Zweck ein großes Gebäude richtet, das seiner Vollendnng nahe ist. Insbesondere soll auch die erstellung von Draht, Nägeln und Feilen in Angriff genommen werden.

Im Tagelohn werden im Ganzen 204 Arbeiter beschäftigt, deren ohn je nach ihrer Beschäftigung von 1,500 bis 3,500 Mil. steigt.

Das brechen der Erze wird im Akkord bezahlt und zwar mit 500 Mil. für das Kubikmeter. Die Holzkohle wird entweder von Arbeitern s Etablissements oder von Fremden geliefert, welche letzteren hin und ieder das Recht, die Bäume eines fremden Waldes zu verwenden, für as niederschlagen des Waldes und das reinigen der Rossa eintauschen. für den Kubikmeter Holzkohle werden je nach ihrer Qualität 12 bis 3 Milreis bezahlt; bei gleicher Qualität für die aus fremdem Wald geonnenen 2 Milreis mehr. Durchschnittlich erzielen die Köhler aus) Kubikmeter Holz 1 Tonne Kohlen.

Die Maurer und Ziegler werden im Gruppenakkord gelohnt. Für ne bestimmte Maurerarbeit wird ein gewisser Satz an die Gruppe, ziehungsweise den Vorarbeiter derselben bezahlt. Die von den einzelnen itgliedern geleisteten Arbeiten sind notirt worden, und hierbei von der ruppe jedem Einzelnen ein ideeller Tagelohn ausgesetzt worden. Durch ivision der Summe dieses ideellen Tagelohnes in den wirklich gezahlten kordlohn wird sodann der wirkliche Tagelohn gefunden, und dieser sodann n geraden Verhältniß zum ideellen an die einzelnen Mitglieder ausgezahlt.

Für die verschiedenen Maurerarbeiten gelten folgende Sätze:

Für alvenaria d. h. Errichtung von Mauern aus unbehauenen auersteinen 5 Milreis der Kubikmeter bis zur Höhe von 4 Metern, 6 Milreis bis zur Höhe von 6 Metern und 7 Milreis für noch höhere Bauten.

Für pilares d. h. Mauern aus behauenen Steinen 15 Milreis der Kubikmeter, die Bearbeitung der Steine inbegriffen.

Für arcos (Bögen) 20 Milreis der Kubikmeter.

Für Bögen mit Vorsprüngen und anderen künstlichen Ausschmückungen 25 Milreis der Kubikmeter.

: Mauern aus Ziegeln 10 Milreis für 1000 Ziegeln; Kalk und
rd den Maurern von dem Etablissement geliefert.
r die Herstellung von 1000 Stück Ziegeln werden je einer Gruppe
itern 17 Milreis gezahlt. Dieselben vertheilen diesen Lohn nun
wie folgt:

Lehm abgraben	1	Milreis
„ mischen	1,500	„
„ transportiren zur Ziegelei .	2,500	„
„ formen	4,500	„
Ziegeln einsetzen, brennen, aussetzen	3	„
Holz holen	4,500	„

: Ofen faßt 50 000 Ziegeln, zu deren Herstellung 35 Karren
hig sind. Die Ziegelei ist $2^1/_2$ Kilometer von dem Hüttenwerk
nd mit diesem durch eine Feldbahn verbunden.
: Arbeiter sind zum Theil in den alten Sklavenwohnungen
acht, haben zum größeren Theil aber hübsche, geräumige
ıser erhalten. Die Anzahl sämmtlicher Familienmitglieder be=
auf 600. Für Knaben und Mädchen besteht gesonderter Schul=
, der in der Knabenschule von einem deutschen Lehrer (aber
in portugiesischer Sprache) ertheilt wird. Die ganze Ortschaft
ur aus den Angestellten der Fabrik und den Arbeiterfamilien.
aben sich zu einer Konsumgenossenschaft vereinigt, die sämmtliche
dürfnisse bezieht und durch Angestellte an die Mitglieder verkauft.
ollen wir nun versuchen über die Unrentabilität des Etablissements
schluß zu verschaffen, so ist es zuvörderst nöthig, die Einnahmen=
gaben=Rechnung kennen zu lernen.
eselbe ist in dem Relatorio des Direktors folgendermaßen ab=
Ich kürze die Ziffern dabei auf Contos ab

mma der Ausgaben			210,4
die wirkliche Ausgabe (despeza effectiva) u ermitteln, mußten folgende Posten abgezogen erden:			
eiten zur Vergrößerung der Fabrik . . .	37,3		
gaben der Verwaltung	15,7		
gaben für die Lehrlinge	7,4		
ule	1,1		
Tonnen unverbrauchter Kohlen	10,7		77,4
		Wirkliche Ausgabe	133
th der Produktion:			
Tonnen Gußeisen à 150 Milreis	118,5		
„ Schmiedeeisen à 180 Milreis . .	43,9		
„ Stahl à 300 Milreis	2,1		
eiten in der Maschinenwerkstätte	39,5		
„ in der Schmiedeeisenfabrik	7,5		
		Summa 211	211
erschuß des Werthes der Produktion über die lusgaben			78
luß. Die Einnahmen aus den verkauften rodukten betrugen nur			66,3

In der That ein finanzielles Meisterstück, diese Rechnungsablage. Aus einem thatsächlichen Defizit von 144,1 Conto (210,4 - 66,3) wird im Handumdrehen ein ideeller Ueberschuß von 78 Conto gemacht, der nur durch den unliebsamen Zufall, daß die Produkte der Fabrik nicht verkauft werden konnten, verhindert wurde, ein wirklicher zu werden.

Die Gründe, welche für diese letztere Thatsache angeführt wurden, sind folgende zwei:

1. Das Etablissement kann, weil es ein staatliches ist, nicht Agenten ausschicken und sonst irgendwie für die Fabrikate „Reklame" machen.

2. Die Eisenbahnfrachten sind zu hoch. Während die Fracht einer Tonne Eisen von Liverpool nach Santos 18 bis 20 shillings betrage, müsse dieselbe bezahlen von Ypanema nach Santos 31 Milreis, Rio 88,2 Milreis, Jahú über São Paulo 72,940 Milreis.

Diese Motivation ist absolut unzureichend. Der Absatz des Eisens würde, wenn er überhaupt unmöglich wäre, bei den wenigen Firmen, die überhaupt Abnehmer desselben in größerem Umfange sein könnten, d. h. bei den 7 bis 8 Maschinenfabriken in São Paulo und Campinas auch ohne Agenten und Reklamen sehr leicht zu erreichen sein. Die Sache ist so klar, daß darüber keine weiteren Worte mehr zu verlieren sind.

Noch weniger stichhaltig ist der zweite Grund. Wer in aller Welt muthet denn dem Etablissement zu, seine Waaren nach Santos oder Rio zu schicken, wenn es dieselben in São Paulo und Campinas absetzen kann?! Es ist also, um die Macht der ausländischen Konkurrenz hinsichtlich der Transportverhältnisse zu prüfen, nothwendig, die Fracht von Liverpool nach São Paulo und von Ypanema nach São Paulo zu vergleichen — denn auch bei der Fracht nach Campinas muß in beiden Fällen São Paulo passirt werden — nicht die von den beiden Produktionsgebieten nach Santos.

Daß aber der Unterschied hier nicht so bedeutend sein kann, geht schon daraus hervor, daß die Entfernung von Ypanema nach São Paulo nur um 50 km größer ist, als die von Santos nach São Paulo. Beträgt die Fracht einer Tonne Eisens von Ypanema nach Santos 31 Milreis, so kostet sie für einen km der 11 km langen Strecke 147 Reis, also für 50 km 7,350 Milreis. Das ist also noch nicht soviel als die Seefracht von Liverpool nach Santos beträgt. Damit wird die ganze Deduktion hinfällig.

Die Ursachen der Unrentabilität sind meiner Ansicht nach vielmehr folgende:

1. Die Technik scheint in mancher Beziehung nicht auf der Höhe der Zeit zu stehen.

Bezüglich der Ausbeute an Eisen läßt sich aus dem Relatorio folgendes Urtheil gewinnen:

Es wird angegeben, daß im Jahre 1887 16 377 Beschickungen stattgefunden haben, und die Möllerung hierbei wie folgt zusammengesetzt gewesen sei:

Kohle	1 637 700 kg
Erz	1 378 956 „
Kalkstein	131 606 „
Thonschiefer	65 808 „
Also Zuschlag zusammen . . .	197 414 „

Nach diesen Angaben findet sich der Satz: **a producção r foi de 790 000 kg de ferro-guza.**

Obwohl nun an anderer Stelle als Produktion des H außer diesen 790 t Gußeisen noch 294 t Schmiedeeisen und angegeben werden, so glaube ich doch, daß diese nicht zu der aus den oben genannten Beschickungen hinzugerechnet werde Man könnte hierzu versucht sein, wenn man merkt, daß die Su produzirten Mengen von Guß-, Schmiedeeisen und Stahl nämli der als möglichen Produktionssumme des Hochofens angegeben täglich 3, also jährlich 1095 t, fast gleich kommt. Aber di einstimmung ist — abgesehen davon, daß sie keine vollständige is nur eine scheinbare. Denn bei der Produktion von Schmiedeei in Ypanema nach der eigenen Aussage des Direktors 25 %, (man rechnet in der Hüttenkunde auch sonst 20 bis 25 %, A daß also zur Produktion von 100 kg Schmiedeeisen 132 kg nöthig sind. Wir werden danach wohl anzunehmen haben, da sammte Schmiedeeisen und der Stahl aus alten Beständen eisen hergestellt sind, die ja in Ypanema stets in ausreichend vorhanden sind, und daß die Produktion von 1884 in der 790 t betragen hat. Dazu nöthigt auch wohl der Ausdruck ducção respectiva: Die bezügliche, d. h. die auf die f gegebenen Beschickungen zu beziehende Produktion. Wenn dies hinter der ideell-möglichen Produktion von 1095 kg so weit zu so ist natürlich nicht anzunehmen, daß die Hochöfen eine Zeit in Thätigkeit gewesen sind, was ja allen Grundsätzen der Hü widerspräche, sondern daß die Ausbeute eine geringere war, der Größe der Oefen zu erwarten stand. Dies Resultat kann durch die fehlerhafte Technik des Betriebes verursacht se

Sehen wir uns nun das Verhältniß der Ausbeute zu den M an, so erhalten wir folgendes Resultat:

Zur Produktion von einer Tonne Roheisen waren nöthig

Erz	1745 kg
Kohle	2073 „
Zuschlag	249 „

Mit diesen Ziffern läßt sich am besten das Produktions des schwedischen Eisens vergleichen und zwar aus drei Gr

a) Der Roherz ist dasselbe, wie in Ypanema: Magneteisenst
b) Der Gehalt an Eisen ist größtentheils auch mit dem von übereinstimmend, höchstens um wenige Prozent höher.
c) Das Brennmaterial ist hier wie dort Holzkohle, während kanntlich meistentheils Koaks verwandt werden.

In Schweden rechnet man nun auf 1 Tonne Roheisen:

Erz	1978 kg
Kohle	974 „
Zuschlag	192 „

Während also die Ausbeute aus dem Erz in Ypanema als in Schweden, ist der Bedarf an Zuschlag und Brennma ein geringerer, als dort. Dieses letztere Verhältniß ist bis zu

wissen Grade nun allerdings durch das erstere bedingt. Denn wenn aus derselben Menge Erz eine größere Menge Eisen abgeschieden werden soll, so muß das Reduktionsmaterial, welches den Eisenverbindungen den Sauerstoff entzieht, und dadurch das Eisen frei macht und das Flußmaterial, welches die Eisentheilchen zum zusammenfließen bringt und einer Oxydation derselben vorbeugt, das heißt es müssen Kohle und Zuschlag in größeren Mengen zugesetzt werden.

Wollen wir nun einen Einblick in den Stand der Technik in Ypanema gewinnen, so müssen wir uns fragen: Steht diese größere Beimengung von Kohle und Zuschlag in gleichem Verhältniß zu der größeren Ausbeute an Eisen?

Um das zu erfahren, müssen wir zunächst das prozentuale Verhältniß von Eisen und Erz in Ypanema und Schweden ermitteln, und sodann berechnen, wieviel Kohle und Zuschlag zu einer bestimmten prozentualen Ausbeutung in Ypanema und in Schweden verwandt werden. In Ypanema werden aus 1745 kg Erz 1000 kg Eisen, aus 100 kg Erz also 57,3 kg Eisen gewonnen.

In Schweden dagegen werden aus 1978 kg Erz 1000 kg Eisen, also aus 100 kg Erz 50 kg Eisen erzeugt.

Es werden gebraucht in Ypanema

zu einer Ausbeute von 57,3 % 2073 kg Kohle und 249 kg Zuschlag, also
" " " " 10 % 365,4 " " " 43,4 " "

In Schweden dagegen

zu einer Ausbeute von 50 % 974 kg Kohle und 192 % Zuschlag, also
" " " " 10 % 194,8 " " " 38,4 kg "

Der Unterschied ist besonders bezüglich der Kohlen in die Augen fallend. Um in Ypanema dieselbe Ausbeute des Erzes zu erzielen, wie in Schweden, sind fast doppelt soviel Kohlen nöthig, wie dort. Diese Thatsache deutet entschieden auf eine mangelhafte Technik des Hochofenbetriebes in Ypanema.

Was dagegen die Qualität des in Ypanema erzeugten Roheisens betrifft, so soll dieselbe, wie mir ein Eisenindustrieller in Campinas versichert hat, der des schwedischen Roheisens nicht nachstehen. Anders aber verhält es sich mit den in Ypanema gefertigten gußeisernen Werken. Es steht in der Hüttenkunde fest, daß der Hochofenguß schlechtere Resultate liefert, als wie sie bei dem sogenannten Umschmelzebetrieb erzielt werden. Die große Menge fremder Bestandtheile, die mit der beim direkten Hochofenguß niemals in dem Grade wie beim Umschmelzebetrieb zu entfernenden Schlacke in das Eisen eindringen, machen dasselbe leicht spröde und brüchig, und daß das bei den in Ypanema gefertigten Gegenständen der Fall sei, wurde mir vielfach von Sachverständigen versichert.

Es ist darum ganz erstaunlich, daß bei dem intensiven Bestreben der Direktion, immer neue und wieder neue Anlagen zu errichten, dieselbe die Erbauung eines einfachen Schachtofens zur Herstellung eines brauchbaren Gußmaterials noch nicht ins Auge gefaßt hat.

2. Die Produktionskosten sind zu hohe. Vor allen Dingen ist hier der zu umfangreiche Verwaltungs-Apparat des Etablissements hervorzuheben.

Nach der offiziellen Angabe ist das Verwaltungspersonal folgendes:

Direktor	mit einem monatlichen Gehalt von			. . .	1000	Milreis
Adjudante	„	„	„	„	. . .	375	„
Arzt	„	„	„	„	. . .	275	„
Kassirer (almoxarife)	„	„	„		. . .	125	„
Schreiber		„	„	„	. . .	33,333	„

Danach beträgt das in jedem Jahr an die Beamten von Ypanema zu zahlende Gehalt 23 500 Milreis! Es ist der Gipfel der Naivität, wenn in jener famosen Rechnungsablage die Kosten für die Verwaltung — die außerdem um etwa 8 Conto zu niedrig angegeben werden — um das Verhältniß des Werthes der Produktion zu den Kosten derselben zu ermitteln, von den letzteren einfach abgezogen werden, als ob nicht die enorme Höhe gerade dieses Theiles der Produktionskosten das ungünstige Verhältniß zwischen Produktionswerth und Produktionskosten ganz wesentlich mit hervorriefe!

Es ist dieses Verfahren selbstverständlich ebenso unzulässig, wie der Abzug der Kosten für die 30 Lehrlinge, da diese ja für die ihnen gewährte Vergütung bestimmte Arbeiten zu verrichten haben. Sollte es die Ansicht der Direktion sein, daß der Werth dieser Arbeiten die Höhe dieser Vergütung nicht erreicht, so ist das eben nur ein Beweis für die Verkehrtheit der herrschenden Verwaltungsgrundsätze.

Wenn bei derselben Rechnung die für die Erweiterung der Fabrikanlagen ausgegebenen Gelder von den Produktionskosten in Abzug gebracht sind, so ist das theoretisch ja insofern richtig, als diese Summen keine Betriebskosten, sondern einen Theil des Anlagekapitals darstellen, und daher nur die Zinsen desselben in Rechnung zu stellen wären. Anders dagegen stellt sich die Sache, wenn wir uns fragen: Waren vom Standpunkt der Rentabilität aus diese Anlagen unbedingt nöthig? Hierauf muß mit einem entschiedenen „Nein“ geantwortet werden. Es ist geradezu unerhört, wenn ein Etablissement, das von seiner bisherigen Produktion nicht einmal den dritten Theil — und auch diesen nur deswegen los wird, weil der Eigenthümer des Etablissements selbst, nämlich der Staat, ihn nöthig hat, wenn ein solches seine Produktion mehr wie verdreifacht, indem es zu seinen Oefen von zusammen 3 Tonnen noch einen solchen von 10 Tonnen täglicher Lieferungsfähigkeit hinzubaut.

Einen Schein von Berechtigung hätte dies Verfahren nur dann, wenn das ursprüngliche Anlagekapital so groß wäre, daß nur durch eine Erweiterung der Produktion die Zinsen desselben aufgebracht werden könnten, oder wenn die allgemeinen Verwaltungskosten nothwendiger Weise so groß wären, daß sie nur bei einer Vermehrung des Betriebes in einem angemessenen Verhältniß zu den allgemeinen Betriebskosten ständen.

Ob ersteres der Fall ist, kann ich aus dem mir vorliegenden Material nicht ersehen, möchte es jedoch der Lage der Sache nach bezweifeln. Es können hier im wesentlichen nur 3 Theile des Anlagekapitals in Frage kommen, nämlich das für den Ankauf des Grundstücks das für die Förderungsmittel und das für Gebäude verausgabte Kapita Hiervon fällt die erstgenannte Ausgabe ganz weg, da das Land vo Anfang an dem Staat gehört hat; es kommt ferner der dritte Punkt i Wegfall, weil die alten Gebäude (Nebenräume, Lagerräume u. dergl.

für den neuen Hochofen gar nicht hinreichen, sondern gleichfalls neu hergestellt werden müssen. Daß aber die Ausgaben für die Förderungsmittel, insbesondere die Feldbahnen so groß gewesen sein sollen, daß sie sich nur bei einer verdreifachten Produktion rentiren können, scheint mir nicht glaublich zu sein. Aber selbst wenn in der That die Anlagekosten so groß wären, daß sie nur bei erweitertem Betriebe sich rentirten, so mußte mit dieser Erweiterung doch jedenfalls so lange gezögert werden, bis die bei dem geringeren Betriebsumfang gewonnenen Produkte zu einem annehmbaren Preise verkauft werden könnten. So lange das nicht der Fall ist, muß man den Betrieb eher einschränken als durch Erweiterung desselben das Defizit noch größer machen, als es ohnedem schon ist.

Was den zweiten Punkt anbetrifft, so ist allerdings kein Zweifel, daß die Kosten der allgemeinen Verwaltung in einem höchst unangemessenen Verhältniß zu dem Umfang und dem Werth der Produktion stehen. Ein einfaches Rechenexempel wird das klar machen. Hierbei sind aber nicht die imaginären Eisenpreise, wie sie das Relatorium annimmt, sondern diejenigen Preise zu Grunde zu legen, welche beispielsweise die Maschinenfabrikanten für ihr Eisen in Campinas zahlen müssen, nämlich

52 Milreis die Tonne Roheisen,
120 „ „ „ Schmiedeeisen,
300 „ „ „ Stahl.

Mit der jetzigen Einrichtung können jährlich 1095 t Roheisen, 467 t Schmiedeeisen und 7 t Stahl erzeugt werden. Zu den 467 t Schmiedeeisen sind 616,5 t Roheisen und zu den 7 t Stahl 9,5 t Roheisen nöthig. Von den 1095 t Roheisen sind also 626 t in Abzug zu bringen. Danach ist der Werth der Produktion folgender:

469 t	Roheisen	à 52 Milreis	= 24	Conto
467 t	Schmiedeeisen	à 120 „	= 56	„
7 t	Stahl	à 300 „	= 2,1	„
			Summa 82,1	Conto.

Rechnet man zu dieser Summe noch die Wertherhöhung hinzu, welche das Eisen in der Maschinenwerkstätte erfahren hat und die in der Rechnungsablage mit 39,5 Conto angegeben ist (die dort figurirenden 7,5 Conto sind schon bei der Berechnung des Werthes des Schmiedeeisens berücksichtigt), so macht das 121,6 Conto.

Vergleicht man mit dieser Summe von 121,6 Conto die für die allgemeine Verwaltung des Etablissements verausgabte Summe von 23,5 Conto, so ergiebt sich, daß diese 19,3 %, also fast den fünften Theil der ersteren ausmacht.

Es braucht nicht erst hinzugefügt zu werden, daß dies Verhältniß ein durchaus irrationelles ist, daß dasselbe aber nicht durch Erweiterung der Produktion, sondern durch Verminderung der Beamten und Herabsetzung ihrer Gehälter zu einem rationellen gemacht werden müßte.

Soweit die Neuanlagen eine vermehrte Erzeugung von Roheisen bezwecken, sind dieselben also vom Gesichtspunkt der Rentabilität aus durchaus verwerflich. Anders aber verhält es sich mit denen, welche eine Intensivirung des Betriebes zum Zwecke haben. Es kann nämlich

gar keinem Zweifel unterliegen, daß die Fabrik, nai
auf die hohen Transportkosten, vor allem darauf sek
zu liefern, welche im Verhältniß zu ihrem Gewicht
sind. Wenn mir von Maschinenfabrikanten das Ge
schränkung auf die Produktion von Roheisen — als
bezeichnet wurde, so kann ich in dieser Behauptung
vermehrter Konkurrenz erblicken. Es ist daher zu
Maschinenwerkstätten und die Anlagen zur Herstellung
und Stahl vergrößert werden; nur müßte das Tempo d
ein mäßigeres sein und die Vergrößerungen der An
vermehrten Einnahmen und nicht mit wachsendem Def
halten. Von diesem Standpunkt aus wäre aber drin
eines Schachtofens zu wünschen, damit die Qualit
Werke eine bessere werden könnte.

Was nun die übrigen Produktionskosten anbeti
dieselben nicht kontrolliren, da ihre Summe auffälliger
aufgeführt ist. Dies Verfahren verdient den schärfsten
Unternehmen, dessen Unrentabilität in ganz Brasilien
dauern und Staunen besprochen wird, wäre es wohl
Leiter desselben den Steuenzahlern die minutiöseste
seine Verwaltung ablegte. Statt dessen aber und
Ackerbauministerium wiederholt gerade über die ers
Produktionskosten Auskunft zu geben aufgefordert
Ausgaben nur in runder Summe angegeben, und dan
gesetzt, die mehr zur Verschleierung der Sachlage als
beitragen. Bei dem durchaus ehrenhaften Charakter
Direktors ist ja sicherlich die Annahme von der Har
die gemachten Ausgaben nicht alle bis auf den letzten
der Etablissements und vollkommen bona fide gemacht
aber sollte er es sich angelegen sein lassen, allen Mißd
offene Darlegung der einzelnen Ausgabeposten von vorn
und sich furchtlos einer Kritik über die Zweckmäßigkeit
gaben aussetzen.

Ganz besonders erwünscht wäre es, das Verhä
löhne zu dem produzirten Werth kennen zu lernen.
wahrscheinlich gleichfalls als ein irrationelles darstelle
wegen, weil die Löhne für die einzelnen Arbeiter zu
dieselben sind nicht höher wie in anderen Industrien,
ungünstigeren Verhältnissen in São Paulo noch renta
weil die Anzahl der Arbeiter eine viel zu große ist.

Vergleichen wir nämlich die Anzahl der Arbeite
Akkordarbeiter 200 beträgt, mit dem Umsatz des
276,3 Conto (Ausgabe 210,4, Einnahme 66,3 Con
einen Arbeiter ein Umsatz von 1,38 Conto, eine Zif
zuzählung der Akkordarbeiter noch bedeutend niedrige
Wie anders stellt sich dagegen bei Privatetablissements
Die Maschinenfabrik von Lacerda, Camargo & Cie.
schäftigt 120 Arbeiter und hat einen Umsatz von 800–
kommen also auf einen Arbeiter 7—8 Conto Umsat

3. Mangelhaftigkeit der Verwaltung. Dieselbe zeigt sich namentlich in 2 Punkten: in der falschen Berechnung der zur Produktion nöthigen Materialien und in der unrichtigen Ansetzung der Preise für die Produkte.

Was den ersten Punkt betrifft, so giebt das Relatorio darüber genügenden Aufschluß.

Im Jahre 1887 wurden

		gewonnen	verarbeitet	es blieben daher übrig
Erz . . .	Tonnen	1524,4	1378,9	145,5
Kohle . .	„	3263	1637,7	1625,3
Kalkstein .	„	228,8	131,6	97,2
Thonschiefer	„	67,2	65,8	1,4

Diese absolute Planlosigkeit in der Herstellung von Materialien scheint eine alljährlich wiederkehrende zu sein. In der Rechnungsablage für 1887 finden sich 625 Tonnen Kohlen, die aus dem Jahre 1886 übrig geblieben waren. Daß die unaufgearbeiteten Reste von Erzen, Kalkstein und Thonschiefer nicht gleichfalls aufgeführt sind, beweist nicht, daß solche Reste nicht bestanden hätten, da die Rechnungsablage ja vollständig willkürlich einige Einnahme- und Ausgabeposten anführt, andere ebenso willkürlich wegläßt.

Diese Reste geben so recht ein Bild von der Wirtschaft dieser Staatsanstalt. Es wird eben einfach drauf los gearbeitet, ganz gleichgültig ob diese Arbeit einen ökonomischen Nutzen hat oder nicht. Die Arbeiter sind einmal da, und einen vom Staat angestellten Menschen zu entlassen, ist, falls nicht etwa eine Aenderung der Regierung eintritt, stets eine schwierige Sache, da schließlich jeder Angestellte durch eine Unzahl von Mittelgliedern von oben her protegirt wird.

Dasselbe Draufloswirtschaften ohne jegliche Rücksicht auf Rentabilität, zeigt sich auch bei der Bestimmung der Menge der Produktion und der Festsetzung der Preise. Letztere sind so hoch, daß sie einen Absatz der Waaren unmöglich machten. Ich habe in verschiedenen Maschinenfabriken nachgefragt, warum sie nicht Ypanema-Eisen kaufen und stets wurde mir geantwortet: Dasselbe ist zwar sehr gut aber zu theuer. Was nützt es, wenn sich der Direktor darauf beruft, daß in England die gleiche Qualität Schmiedeeisen wie die, für welche er einen Preis von 180 Milreis angesetzt hat, 19 Lstrl. kostet, wenn die Paulistaner Fabrikanten so theures Eisen nicht brauchen wollen. Es ist ja doch ein Eigensinn, den jeder nur ein bischen kaufmännisch oder national-ökonomisch angehauchte Mensch ohne weiteres als kindisch bezeichnen muß, wenn man, obwohl nicht die geringste Aussicht auf Aenderung der Verhältnisse vorhanden ist, seine Waare lieber ruhen und womöglich verderben läßt, als sie zu dem Preise loszuschlagen, der dafür nach Lage des Marktes gezahlt werden kann. Dieser widersinnige Preisansatz beweist auch aufs schlagendste die absolute Nichtigkeit der Behauptung des Direktors von Ypanema, die Regierung wolle mit dem Etablissement gar keine Geschäfte machen, sondern nur die Eisenindustrie des Landes heben. Wäre das wirklich der Fall, so würden die Preise für das Eisen nicht höher, sondern niedriger als das ausländische Eisen angesetzt werden, und dann würde das Etablissement als ein gemeinnütziges Institut über die

Kritik vom kaufmännischen Standpunkt aus erhaben sein. So wie die Dinge jetzt liegen, hat aber Niemand im ganzen Lande Nutzen von dieser Anlage, mit Ausnahme — der wenigen Beamten, die daselbst funktioniren. Wem ist nun die Schuld an diesen Zuständen beizumessen? Vor allen Dingen den Beamten selbst, welche, weil ihnen die Gelder stets anstandslos bewilligt werden, nun lustig drauf los wirtschaften. Da werden Materialien gewonnen, Eisen produzirt, Neuanlagen gemacht, Maschinen über Maschinen bestellt, ohne auch nur die geringste Rücksicht auf den Nutzen dieser Arbeiten zu nehmen. Das Geld ist ja da, also frisch drauf los und weggeworfen, soviel nur möglich. Hat man doch sogar Noth, mit dem vom Parlament bewilligten Gelde fertig zu werden! Und hier treffen wir auf weitere Schuldige: die Regierung und das Parlament, die mit offener Hand die Ausgaben, d. h. die Defizits für Ypanema bewilligen. Das geht soweit, daß im Jahre 1877 von den bewilligten 232,2 Conto sogar noch 21,8 Conto nicht verbraucht wurden, weil man nun einmal jede Möglichkeit, das Geld zum Fenster hinauszuwerfen, schon bis auf den letzten Rest ausgenutzt hatte. Derartiges sollte bei uns passiren! Aber das brasilianische Parlament ist eben einfach zu faul, um sich mit solchen Detailfragen zu beschäftigen, und in ernster Arbeit die Nothwendigkeit von staatlichen Ausgaben zu prüfen. Der Begriff der Arbeit ist diesen Herren vollständig fremd — die Kommissionen haben ihre Thätigkeit gewöhnlich nach 2—3 Anstandssitzungen schon vollendet — der einzige Zweck, zu welchem sie sich ein Mandat übertragen lassen, ist einmal der, dem Schwatzen in ausgiebigster Weise fröhnen zu können, und zweitens der, ihren Vettern und Freunden, sowie deren Schützlingen zu einem einträglichen Amt zu verhelfen. Und gerade dieses parlamentarische Kulissenregiment ist in letzter Linie auch die Ursache für die Unrentabilität des Hüttenwerks in Ypanema. Aus Rücksicht auf persönliche Verhältnisse scheut man sich auch hier durchgreifende Reformen in Angriff zu nehmen, obwohl solche durch die Lage der Sache dringend geboten wären.

B. Verarbeitung eingeführter Rohstoffe.

Der beste Beweis für die wirtschaftliche Vorgeschrittenheit eines Gebietes ist der, daß die Industrie, welche in Ländern mit schwacher Kultur stets nur diejenigen Stellen aufsucht, wo sie die besten Produktionsbedingungen findet, ohne Rücksicht auf diese und nur im Hinblick auf den erleichterten Absatz durch die Stärke der Konsumtion sich daselbst niederläßt. Solches ist in São Paulo bereits in einem nicht unbedeutenden Umfang eingetreten. Schon bei Besprechung derjenigen Industrien, die in Rücksicht auf die Ur-Produktion des Landes gegründet wurden, haben wir bemerkt, daß in vielen Fällen der vermehrte Konsum die Einführung auswärtiger Rohstoffe nöthig machte. Die im folgenden zu besprechenden Industrien sind nun darauf angewiesen, ihren gesammten Bedarf an Rohmaterialien von auswärts zu beziehen.

In erster Linie ist hier die Maschinenindustrie anzuführen, welche durch die enorme Entwickelung der Landwirtschaft, insbesonder der Kaffeekultur hervorgerufen wurde und in gleichem Verhältniß, wi diese selbst, stetig anwächst.

Der Sitz dieser Industrie ist São Paulo und Campinas. Die eine Firma, welche früher in Piracicaba sich niedergelassen hat (wenn ich nicht irre, Engelbert u. Cie.) ist kürzlich nach São Paulo übergesiedelt, woselbst sie sich mit der Firma Elias A. Pacheco Chaves zur Konstruktion der zum Theil von ihr neu erfundenen Kaffeebearbeitungsmaschinen vereinigt hat. Außer dieser letzteren, die ja zugleich auch das bedeutendste Holzbearbeitungsetablissement ist, ist in São Paulo noch die Fabrik von Lacerda, Camargo u. Cie., sowie die von Adolpho Sidow (Eigenthümer von deutscher Abstammung) anzuführen. In Campinas sind folgende Firmen etablirt: Mac Hardy u. Cie., Arens u. Irmãos (Deutsche), Lidgerwood u. Cie., Viuva Faber u. Filhos (Deutsche), Andresen (Däne), Blanchard (Franzose).

Ferner haben die Eisenbahngesellschaften große Maschinenwerkstätten, in denen nicht nur Reparaturen an Maschinen u. dergl. vorgenommen, sondern auch selbstständige Arbeiten, z. B. die Herstellung von Waggons, betrieben werden.

Diese verschiedenen Etablissements verfertigen nicht alle die gleichen Arten von Metallarbeiten. Gießereien besitzen, so viel ich weiß, nur 7 bis 8 derselben; die übrigen beschränken sich auf die Anfertigung schmiedeeiserner Gegenstände.

Die Firma Lidgerwood läßt die ganzen Kaffeemaschinen in England anfertigen und beschränkt sich auf die Anfertigung der Reparaturen, für welche Arbeiten sie aber 180 Mann — Beamte und Arbeiter — benöthigt. Ahrens u. Irmãos lassen die Maschinentheile in England anfertigen und setzen dieselben hier zusammen. Die Anzahl der von ihnen beschäftigten Arbeiter beträgt 150 Mann. Andere, z. B. Viuva Faber u. Filhos, Andersen, Blanchard, stellen Kaffeemaschinen gar nicht oder nur auf Bestellung her und legen sich auf die Konstruktion anderer Maschinen.

Von Einzelheiten über den Betrieb der verschiedenen Etablissements sind mir folgende bekannt geworden:

Lacerda, Camargo u. Cie. in São Paulo. Gegründet 1885 mit einem Kapital von 300 Conto, welches schon zwei Jahre später auf 500 Conto erhöht wurde. Dieselbe besitzt eine Eisen- und Metallgießerei, mechanische Werkstätte, Kesselschmiede und importirt außerdem ausländische Maschinen. Sie verfügt über 60 Maschinen der verschiedensten Art und beschäftigt 120 Arbeiter. Die Firma besitzt in der Stadt 4 und in der Vorstadt Braz 3 Gebäude. Letztere bestehen aus einer großen, ganz aus Eisen konstruirten Gießerei mit allen Neuerungen und Bequemlichkeiten versehen, einem Lagerhaus und einem Schuppen für die Importabtheilungen und ist mittelst eigenen Schienenstranges mit der Eisenbahn verbunden. Sämmtliche Gebäude bedecken einen Flächenraum von 4 500 qm und die dazu gehörigen Grundstücke einen solchen von 4 ha.

Der jährliche Umsatz der Fabrikation und des Importgeschäftes beläuft sich auf 800—1000 Conto.

Elias A. Pacheco Chaves u. Cie. Die Maschinenabtheilung dieses großartigen Etablissements arbeitet mit einer Dampfmaschine von 12 Pferdekräften, 6 Holzbearbeitungs- und 12 Eisenbearbeitungsmaschinen und beschäftigt 40—50 Arbeiter.

Mac Hardy u. Cia. in Campinas. G
und Bronzegießerei, mechanische Werkstätte, Kesselsch
Kaffeemaschinen. Es werden im Jahre durchschnit
machinas completas 7—800, descasc
em côco und em limpo je 100, catadc
je 80.

Diese Zahlen sind so recht geeignet, uns ein
Wachsthum der Kaffeekultur zu verschaffen. Der
auch in Minas Geraes und in der Provinz Rio d
bildet die Provinz São Paulo doch ihr Hauptabs
nun einerseits, daß hier der Besitz von Maschinen
sicher ein sehr verbreiteter, ja man kann sagen, e
Neuanschaffungen also größtentheils — soweit sie s
verbesserter Konstruktion beziehen — durch die V
produktion bedingt sind, andererseits, daß neben
Firmen die Provinz mit Kaffeemaschinen versorgen

Die Firma Mac Hardy liefert außerdem jäh
und ebensoviel Zirkularsägen, ferner Pflüge, Tu
Zuckerrohrpressen und in ihrer Abtheilung für
fabrikation 200 Stück jährlich.

Sie verfügt über 3 Dampfmaschinen von 1
kräften und beschäftigt 180 Angestellte — unter
und Arbeiter, gegen einen monatlichen Lohn von

Viuva Faber u. Filhos. Diese Firma
mechanische Werkstätte, hat einen Umsatz von 96
schäftigt 47—50 Arbeiter. Ihre Haupterzeugnisse

Zuckerrohrpressen (kleinere 350, größere 500
mühlen, Windmotoren, die zum heraufpumpen v
Gegenden, so in Campinas selbst und in den C
liebt sind und die bei einer Höhe von 50 Palmen
reis geliefert und aufgestellt werden, Fubamühlen,
300 Milreis), Maisentkörner, (debulhadores), (
werden überhaupt in sehr verschiedenen Formen in
beziehungsweise dort eingeführt. Herr Ahrens th
stände im Begriff, einen debulhador einzuführe
Kolben entkörnte, ihn erst von seinen Hüllblättern
80 Milreis liefern könne.

Da die Beschaffung von Rohmaterialien au
dortselbst angesetzten hohen Preise den Fabrikanten
ziehen sie dieselben, ebenso wie die Lokomobilen u
Europa und zwar vorzugsweise aus England.
warum er sich nicht an deutsche Produzenten hal
Faber, daß hierbei nicht etwa die Qualität der
Schuld trage, sondern einzig und allein die beq
Geschäfte mit den englischen Häusern. Diese gewähr
mindestens 30 Tagen, ziehen Wechsel auf die Londo
Rio de Janeiro, und das Geld könnte dann in be
Filialen dieser Bank in São Paulo oder Campi
liebigen anderen Bank seitens der Campinenser

werden. Er habe einmal bei Garret in Buckau bei Magdeburg eine Bestellung machen wollen, sei davon aber zurückgekommen, weil der Fabrikant verlangte, es sollten $^2/_3$ des Preises schon bei der Bestellung und $^1/_3$ bei Abgang der Waare bezahlt werden; da er drüben keine Verbindungen habe, sollte er das Geld bei einer Bank in Campinas deponiren und die Quittungen hierüber einsenden.

Eine Aenderung dieser Verhältnisse dürfte nur dann eintreten, wenn die deutschen Exportfirmen in größerem Umfange wie bisher in São Paulo Agenturen einrichten würden.

Die Preise für die Rohmaterialien stellten sich 1888 in Campinas bei einem Kurse von $26^1/_4$ pence pro Milreis folgendermaßen per Tonne:

Roheisen	52	Milreis,	
Schmiedeeisen	120	„	
Stahl	300—600	„	meist 400—500 Milreis,
Blei	180—200	„	
Zink	180—200	„	
Zinn	1500	„	

Kupfer wird aus Rio bezogen und mit 9—10 Milreis per Arrobe (600—666 Milreis per Tonne) bezahlt.

Als Heizmaterial dient meist englische Steinkohle, welche in Campinas sich 1888 auf 24 Milreis per Tonne stellte. Holz ist in Anbetracht seiner etwa dreifach geringeren Heizkraft zu theuer. Der Waggon kommt in Campinas auf 20 Milreis, ein Karren mit Holz aus der Umgebung 10 Milreis.

Für die Schmiedearbeiten werden Gas-Koks benutzt und zwar entweder die in São Paulo und Campinas erzeugten, die in letzterer Stadt in die Fabrik geliefert sich auf 28 Milreis per Tonne stellen, oder die als besser geltenden englischen. Holzkohlen, von denen der Sack von 60 Litern für 600 Reis geliefert wird, werden ihrer geringeren Heizkraft halber in den größeren Etablissements gar nicht, sondern nur in den kleineren Schmiedewerkstätten benutzt.

Die Arbeiter in den Maschinenfabriken verdienen gewöhnlich 2 Milreis den Tag; bei den Eisenbahngesellschaften oft sogar $2^1/_2$ Milreis. Schlosser, Schreiner, Former und andere gelernte Arbeiter dagegen 3 bis 5 Milreis. Werkmeister natürlich noch mehr.

Zum Schluß möge hier noch eine der Zollstatistik entnommene Zusammenstellung über die Mengen und Werthe der in den letzten 5 Jahren eingeführten wichtigeren Metalle und Maschinen Platz finden.

Einfuhr in Tonnen und Contos:

		1882/83	1883/84	1884/85	1885/86	1886/87
Eisen und Stahl	Tonnen	48945,5	1250	4030	4279,8	6367
	Conto	2221,6	1309,1	1081	2141,4	1164,4
Blei, Zinn und ihre Legirungen	Tonnen	223,2	279	133,1	72	89,6
	Conto	92,3	124,8	38,4	34,9	49,3
Kupfer und seine Legirungen	Tonnen	132,6	68,3	94,1	83,3	131,8
	Conto	99,3	84,3	99,8	108,8	186
Maschinen und Geräthe	Tonnen	?	?	477,8	445	585,4
	Conto	229,4	386,8	968,3	734,9	1443,4

Die merkwürdigen Schwankungen in
wieder auf fehlerhafte Aufzeichnungen zurüd
iſt wohl die Angabe, daß 1882/83 gegen 49
eingeführt ſein ſollen. Eine Vergleichung
angabe ergiebt wohl ohne weiteres, daß
ſtreichen iſt.

Sehen wir von dem früher in Tauba
hergeſtellten Gas ab, ſo ſtützt ſich die Gasf
São Paulo, Santos und Campinas gleich
material.

Die Gasgeſellſchaft von São Paulo l
Gas produzirt, von welchen 508 105 im A
die öffentliche Beleuchtung und der Reſt ir
auf 1300 Privatgrundſtücken verbraucht wu
wird zu 260 Reis geliefert.

In Santos iſt es die mit einem Ka
gründete Geſellſchaft The City of Santos
limited, welche das Gas für 505 öffentliche
häuſer liefert.

Die Companhia Campineira de Il
mit einem Kapital von 420 Conto gegründe
bäude, Gaſometer und Röhrenleitungen ve
einnahme beträgt durchſchnittlich 150 Conto,
ſo daß eine Dividende von 10 % gezahlt
1887 das Gas an 770 öffentliche Brenne
Reis pro Brenner und Stunde und an 6
Preis von 280 Reis pro Kubikmeter. Di
können in 24 Stunden 85—90 000 Kubikm
produkten 4 Faß Theer, welches zu 5 Mil
und 4 Tonnen Koks, die, aus der Fabrik
Ort und Stelle geſchafft, für 28 Milreis p
Die Kohlen werden aus England bezogen
Cannel-Kohle, von welcher eine Tonne 1
liefert, gegenüber einer Produktion von 7—
wöhnlichen. Die Nebenprodukte betragen
Kubikmeter Koks und 2½ Faß Theer, wä
eine ganz geringe Menge Theer und circ
Tonne liefert. Zur Aushülfe wurden in C
und für 35 Reis pro Kilo verkauften Oelk
Tonne zwar nur etwa 5000 Kubikmeter Ga
großer Leuchtkraft.

Unter den Bekleidungsinduſtrien i
intereſſant, weil nur in den Händen von I
fabrikation hervorzuheben. Es exiſtiren in
Joao Adolpho Schritzmeyer, Guilherme A
mann, ferner je eine in Sorocaba und Can
meyer, gegründet 1851 mit einem Kapital
14 verſchiedene Maſchinen, die von einer D
kräften bewegt werden, produzirt täglich nic

von 500 Conto im Jahr, und beschäftigt 150 Arbeiter und 20 Arbeiterinnen zu einem monatlichen Gesammtlohn von 8 bis 9 Conto.

Die Fabrik von Auerbach ist 1879 mit einem Kapital von 80 Conto gegründet. Sie hat gegenwärtig eine Maschine von sechs Pferdekräften, die jedoch durch eine solche von 10 Pferdekräften ersetzt werden soll. Sie produzirt jährlich gegen 60 000 Hüte im Werthe von ca. 180 Conto, und beschäftigt 58 Arbeiter und 17 Arbeiterinnen, gegen einen monatlichen Lohn von 4,8 bis 5 Conto. Die Fabrik von Weltmann arbeitet gleichfalls mit Dampf und beschäftigt 90 Arbeiter. Kayser in Campinas beschäftigt 42, und dessen Bruder, in Sorocaba 7 Leute. Letzterer kann monatlich 150 Hüte liefern.

Das zusammenfügen der Haare zu einem Filz geschieht auf zweierlei Weise, durch die Herz- oder Glockenfachmaschinen. Letztere ist nur bei Auerbach in Gebrauch, die ersteren werden bei Kayser in Sorocaba mit der Hand, bei den übrigen durch Dampfkraft bewegt. Das Prinzip derselben besteht darin, daß die durch eine nägelbesetzte Walze auseinandergerissenen Haare einzeln auf eine horizontal liegende Platte gefegt werden, welche etwa die Form einer halbirten und gerade gestreckten Glocke hat. Dieselbe ist durchlöchert und oberhalb eines Ventilators belegen, der die Luft durch die Löcher und damit die Haare auf die Platte zieht. Hier schmiegen sich dieselben so eng aneinander an, daß sie schließlich einen zusammenhängenden Filz geben. Zwei solcher Filze müssen später zusammengewalkt werden, um die Urform des künftigen Hutes zu bilden. Letzteres ist bei dem Glockensystem nicht nöthig. Hier werden die Haare auf eine sich langsam um ihre Axe sich drehende aufrecht stehende Glocke geschleudert, die gleichfalls mit Löchern versehen und oberhalb eines Luftexhaustors angebracht ist. Das Resultat dieser Maschine ist ein glockenförmiger Filz, aus welchem durch allmähliches zusammenpressen der einzelnen Haartheile allmählich die Hutform gewonnen wird.

Auf das „fachen" folgt das „walken", welches entweder auf Maschinen oder mittelst der Hand — letzteres bei feineren Hüten auch in den großen Fabriken — geschieht. Der Walktisch ist meist ein achteckiger Tisch, dessen einzelne Theile keilförmig und schräg abwärts auf ein in der Mitte befindliches Behältniß zulaufen, in welchem sich heißes eventuell durch Dampf erhitztes Wasser befindet. Sollen gefärbte Hüte hergestellt werden, so ist diesem Wasser schon ein leichter Zusatz von Farbstoff beigefügt. Das walken besteht nun in einem andauernden streichen des Filzes unter fortwährendem untertauchen desselben in das warme Wasser. Anfangs bedient sich der Arbeiter hierzu der bloßen Hand, da jedes Instrument die nur lose an einander hängenden Haare gewaltsam von einander trennen könnte. Hat der Filz aber schon einige Festigkeit erlangt, so schnallt sich der Walker über die vier größten Finger ein flaches Stück Holz an, welches man als einen erweiterten und verhärteten Handteller ansehen kann und streicht und klopft damit den Filz so lange, bis er etwa auf ein Viertel seines ursprünglichen Volumens zusammengeschrumpft ist und dadurch in seinen Bestandtheilen die nöthige Kohäsion erlangt hat. Das Maschinenverfahren ist — wie ja in den meisten Fällen — eine einfache Nachbildung der Handarbeit. Um den Filzen aber die zur Bearbeitung mit der Maschine

nöthige Festigkeit zu geben, werden sie zunächst in
gehüllt zwischen eiserne Platten zusammengedrückt.
auf die Walzenwalke. Dieselbe besteht aus zwei ü
Walzenlagern, welche zwei Bewegungen, eine rotire
Axe herum, und eine longitudinale, ein hin- und
Diese Walzen passirt der Filz 10 bis 12 mal und k
Hämmerwalke, wo er entsprechend der Bearbeitung
gröberer Weise durch zwei Hämmer in horizontale
wird. Während beider Prozeduren wird der Filz
stets feucht gehalten.

Nach dem walken werden die Filze durch umk
Theiles zum Hutrand in eine provisorische Form ge
Form auf der Bimsmaschine, einer in rotirender Beweg
Blechhaube, mit Sandpapier geglättet. Die weichen
in einem Kessel gefärbt, in welchem sich heißes Was
Dampf erzeugten Extrakt aus den Farbstoffen besir
bügelt und garnirt. Die harten müssen außerdem n
steift und sodann, damit das Harz gut in den Fil
werden. Letzteres geschieht entweder in einer Dampfk
Hüte auf durchlöcherte Formen gestülpt werden, und
durchlöcherten oberen Theil des Doppelbodens eingel
hüllt werden, oder in Dressir- und Façonirmaschinen,
in ähnlicher Weise erfolgenden Dämpfung auch ei
Hutes zu der gewünschten Form stattfinden kann.

Als Rohmaterial werden für die gewöhnlich
und Hasenhaare, für bessere die Haare des Bibers u
verwandt und theils aus Belgien, theils aus Deutsc
selbst sie besser präparirt werden sollen wie in jenem
Hüten werden Kaninchenhaare, zu schwarzen Hasenha
beliebt sind auch die Mischungen verschiedener Haa
sind sehr verschieden. In Frankreich zahlt man für
15 bis 16 Francs, aber auch 60 und 80 Francs
Zuthaten wurden früher ebenso wie die Haare selb
aus Frankreich bezogen, woselbst sie von den Haarz
selbst geliefert wurden. Jetzt beziehen manche Fabrika
Futter, Band, Leder, die Papierhüllen, Droguen,
Gelb-, Rothholz, Krapp, Indigo) aus Deutschland
die seidenen Futter aus Lyon, die seidenen oder halb
gegen aus Deutschland kommen.

Von den Arbeitern werden die Walker gewöhn
schäftigt. Sie erhalten für jeden Hut je nach sein
1200 Reis. Die feinen Hüte werden aus einem gr
und erfordern daher längere Zeit und wegen der Fei
eine kunstgeübtere Hand. Kinderhüte werden mit 3,500
Männerhüte mit 4 Milreis das Dutzend bezahlt. G
von diesen am Tage bis zu einem Dutzend walken
feineren durchschnittlich nur 3 bis 4 am Tage fer
Im Monat verdient ein Walker bei ordinären Hüten
90 bis 100 Milreis. Von den Tagelohnarbeitern we

Milreis am Tag gelohnt, während die an den Fach- und beschäftigten 2,500 bis 5,500 Milreis, die Färber 2,500,)0 bis 3 Milreis und die Näherinnen, welche das gar- zu besorgen haben, 1 bis 3 Milreis Tagelohn erhalten. ikanten geben übereinstimmend das Urtheil dahin ab, daß ikation die deutschen Arbeiter von allen die besten sind, Arbeit des Zurichtens von denen keiner anderen ertroffen werden.

besprochene Industrie verdankt ihren großen Aufschwung hieden der ihr sehr günstigen Zollgesetzgebung. Während lo Haare ohne Rücksicht auf die Quantität 240 Reis Zoll bezahlt und von einem Kilo durchschnittlich 10—12 Hüte gemacht werden können, wird jeder fertige Hut mit 2,200 Milreis verzollt. Daher kommt es denn auch, daß die Paulistaner ihre Hüte schon über die Grenzen der Provinz hinaus in die Nachbarprovinzen schicken, die Einfuhr dagegen nur auf feine Damen- und Strohhüte beschränkt ist.

Es würde zu weit führen, wollte ich alle die zahllosen kleineren gewerblichen Etablissements besprechen, die über die ganze Provinz São Paulo sich verstreut finden. Vielfach fehlt mir auch hierzu das Material, da, je geringer die Geschäftsausdehnung eines Gewerbetreibenden ist, desto größer sein Mißtrauen gegen jede Art Ausfragung zu sein pflegt.

Die industrielle Entwickelung der Provinz schreitet mit erstaunlicher Schnelle vorwärts. Ueberall werden neue Anlagen geplant, und sind zum Theil schon in Ausführung begriffen. Als interessanteste, weil einem bisher in Brasilien ganz unbekannten Industriezweig angehörig, möge einer Papierfabrik am Salto de Itú, deren Einrichtung bei meiner Anwesenheit in São Paulo der Vollendung nahe stand und die in der Zwischenzeit ihren Betrieb begonnen hat, sowie einer solchen in Cayeras gedacht werden, für welche, Zeitungsnachrichten zufolge, die nothwendigen Maschinen unlängst angelangt sind. Dieselben sind übrigens insgesammt aus Deutschland bezogen, was zum Theil wohl dem Umstand zuzuschreiben ist, daß die Verwalter der Etablissements von Cayeras deutscher Abstammung sind.

VI.

Handel und Verkehrswesen.

A. Der Handel.

Das Wenige, was ich über den Ausfuhrhandel der Provinz in Erfahrung bringen konnte, ist bereits bei Besprechung der Kultur der Kaffees, als des einzigen in größerem Umfange exportirten Erzeugnisses erwähnt worden.

Auch über den Importhandel sind in den früheren Kapiteln schon die wichtigsten mir zugänglichen Daten beigebracht worden. In folgendem will ich nur die Werthe der überseeischen Importprodukte in den Jahren 1885/86 und 1886/87 vorführen.

		1885/86	18
1.	Eisen und Stahl	2141,4	11
2.	Alkoholische Getränke, Pflanzensäfte	1434,4	13
3.	Baumwolle	952,9	17
4.	Gemüse, Mehle, Cerealien . . .	886,9	10
5.	Steine, Erde u. andere Mineralien .	820	7
6.	Maschinen und Geräthe	734,9	14
7.	Leinwand	717,6	9
8.	Wolle	648	6
9.	Fleisch, Fische u. thierische Produkte	543,3	6
10.	Färbemittel	506,7	17
11.	Chemische Produkte	480,99	7
12.	Pflanzen, Blätter, Blumen . . .	277,2	2
13.	Bauholz, roh und bearbeitet . .	207,8	3
14.	Papier und seine Anwendungen .	186,3	2
15.	Seide	153,8	2
16.	Kupfer und seine Legierungen . .	108,8	1
17.	Felle und Häute	101,5	2
18.	Uhrmacherarbeiten	86,3	1
19.	Waffen	79,9	1
20.	Früchte, trockene und eingemachte .	73,6	1
21.	Gold, Silber, Platin	72,3	1
22.	Musikinstrumente	63,97	
23.	Erzeugnisse der Wagenfabrikation .	50,9	1
24.	Messerschmiedearbeiten	43,99	
25.	Haare, Felle, Federn	39,6	
26.	Physikalische Instrumente	38,2	
27.	Stroh, Esparto, pita, piassava .	35,7	
28.	Blei, Zinn und Legirungen . . .	37,97	
29.	Thon und Porzellanwaaren . . .	23,1 *)	
30.	Elfenbein u. andere thierische Abfälle	20,4	
31.	Canna da India, bambú . . .	11,6	
32.	Chirurgische Instrumente	6,1	
33.	Metalloide und verschiedene Metalle	3,99	
34.	Lebende und getrocknete Thiere . .	0,8	
35.	Verschiedene Artikel	909,8	
	Summa . . .	12 497,97	16

Ueber den Umfang des Handels São Paulos m Staaten, mit welchen derselbe am größten ist, entnehme de S. P. folgende Daten. Die Zahlen geben die Werthe

Einfuhr aus	1882/83	1883/84	1884/85	1885/8
England . . .	3614,5	3470,8	4127,3	3940,
Deutschland . .	2136,3	3021,1	2095,5	2556,
Frankreich . .	1926,8	2112,9	1430,6	1637,
Verein. Staaten	1493,3	769,4	1443,1	1531

*) Soll wohl 281 Conto heißen! Einfuhr in den Jahren vorh — 208,8 Conto.

	1882/83	1883/84	1884/85	1885/86	1886/87
Portugal . . .	1036,6	1005,1	570,97	637,2	1237,0
Belgien . . .	260,6	528,7	332,9	1140,5	854,1
Italien . . .	51,0	281,2	258,6	421,0	382,8
Oesterreich . .			83,3	235,4	287,2
Ausfuhr nach					
Deutschland . .	8876,8	7980,8	9818,0	7986,9	20 544,2
Frankreich . .	6706,2	21 043,1	11 626,4	10 117,8	16 942,5
Verein. Staaten	6168,3	10 242,5	9993,3	6813,0	15 748,5
Belgien . . .	4246,5	2294,2	4840,99	4378,2	8057,8
England . . .	4894,5	436,98	545,5	503,7	4819,1
Oesterreich . .	574,3	1662,6	5171,9	4688,6	6237,7
Portugal . . .	1150,2	1992,7	324,6	302,2	865,1
Italien . . .	307,8	517,8	4406,2	564,4	834,6

Diese Zahlen bieten in sofern ein interessantes Bild als sie uns zeigen, in welch verschiedener Weise die Staaten an der Einfuhr und Ausfuhr betheiligt sind. Um dieses Verhältniß noch klarer zu stellen, empfiehlt es sich, zunächst einmal einen fünfjährigen Durchschnitt für die Ein- und Ausfuhr der oben genannten Staaten zu berechnen.

Durschnittliche Ein- und Ausfuhr in Contos in den Jahren 1882/83 bis 1886/87:

Deutschland . .	Einfuhr	2580,2
	Ausfuhr	11 037,3
	Summa	13 617,5
England . . .	Einfuhr	4291,27
	Ausfuhr	2240,95
	Summa	6532,22
Frankreich . .	Einfuhr	1845,3
	Ausfuhr	13 287,2
	Summa	15 132,5
Verein. Staaten .	Einfuhr	1363,9
	Ausfuhr	9805,1
	Summa	11 169,0
Belgien . . .	Einfuhr	623,3
	Ausfuhr	4804,5
	Summa	5427,8
Oesterreich . .	Einfuhr	201,9
	Ausfuhr	3667,0
	Summa	3868,9
Portugal . . .	Einfuhr	897,3
	Ausfuhr	926,7
	Summa	1824,0
Italien . . .	Einfuhr	278,9
	Ausfuhr	1327,1
	Summa	1636,0

Berechnen wir nunmehr den prozentualen Antheil, den in jedem Staate die Einfuhr und die Ausfuhr desselben an der Handelsbewegung dieser Staaten mit Brasilien in den letzten 5 Jahren genommen hat, so ergeben sich folgende Resultate:

	England	Portugal	Deutschland	Italien	Ver. Staaten
Einfuhr aus	65,7	49,1	18,9	17,3	12,2
Ausfuhr nach	34,3	50,8	81,08	82,6	87,8

	Frankreich	Belgien	Oesterreich
Einfuhr aus	12,1	11,5	3,2
Ausfuhr nach	87,8	88,5	96,7

Wir sehen, daß es einzig und allein das industriemächtige, handelbeherrschende England ist, welches eine für sich günstige Handelsbilanz mit São Paulo aufweist. Alle anderen Staaten hat sich die Provinz im Handel tributpflichtig gemacht. Am wenigsten noch Portugal, bei welchem Einfuhr und Ausfuhr sich ungefähr gleich stehen, ein Beweis, wie auch viele Jahrzehnte nach der Abtrennung der Kolonie von dem Mutterland die Geschmacksrichtung der Bewohner der Kolonie (man denke insbesondere an den portugiesischen Wein) günstig auf die Ausfuhr aus dem Mutterland einwirkt.

Daß in nächster Linie Deutschland steht, ist gewiß eine erfreuliche Thatsache. Ob dieses Land aber nicht schon in den nächsten Jahren seinen dritten Platz an Italien, welches ja jetzt schon fast einen gleiche Handelsbilanz aufweist, abtreten wird, erscheint bei der kolossalen italienischen Einwanderung doch nicht sehr zweifelhaft! Auffallend ist die äußerst ungünstige Handelsbilanz, welche Oesterreich zeigt.

Die Schifffahrtsbewegung im Hafen von Santos weist nicht erhebliche Veränderungen in den letzten 5 Jahren, von denen ich Daten besitze, auf. Ich gebe daher nur die Zahlen für die überseeische Schifffahrt für das Jahr 1886/87.

In diesem Jahre liefen ein

190 Segelschiffe und 228 Dampfer

und liefen aus

178 Segelschiffe und 235 Dampfer.

Es waren von den einlaufenden

Segelschiffen		Dampfern	
norwegische	83	deutsche	79
englische	45	englische	71
deutsche	22	französische	41
nordamerikanische	13	brasilianische	15
schwedische	6	italienische	8
italienische	5	österreichische	7
portugiesische	4	belgische	4
österreichische	3	nordamerikanische	3
dänische	3		
französische	3		
russische	2		
holländische	1		
griechische	1		
brasilianische	1		

In den letzten beiden Jahren dürften diese Zahlen insofern eine erhebliche Aenderung erlitten haben, als die Zahl der einlaufenden italienischen Dampfer in Folge der starken Einwanderung eine bedeutend größere geworden ist.

Was den Binnen- und Kleinhandel betrifft, so ist zunächst als bemerkenswerthe Verschiedenheit von dem Kleinhandel in den Städten der Provinzen Santa Catharina und Paraná hervorzuheben, daß in der Stadt São Paulo eine vollständige Sonderung der Geschäfte nach der Verschiedenheit ihrer Waaren eingetreten ist, während im Innern in den meisten Fällen noch der Vendist „alles" zu verkaufen hat. Dagegen ist die Arbeitstheilung auch in São Paulo noch nicht so weit vorgeschritten, daß der Industrielle seine Sachen an den Kaufmann zum Weiterverkauf verkauft. Jeder Gewerbetreibende und Fabrikant hat vielmehr in der Stadt auch seinen eigenen Laden, in welchem er seine Produkte feilbietet. Einige von ihnen, namentlich die Getränkefabrikanten, sind auch zu dem ganz anderen System übergegangen, ihre Produkte in herumfahrenden Wagen den Kunden anzubieten. Der Straßenverkauf ist auch bei der Milch, welche von den Besitzern ihren prachtvollen Kühen direkt vor der Thür der Konsumenten abgemolken wird und bei den vielen Süßigkeiten (doces), sowie den frischen Früchten üblich, welche meistens von Portugiesen und Italienern feilgehalten werden.

Für den Verkauf von Lebensmitteln existirt dagegen eine Markthalle, und es ist dies eine Einrichtung, die auch in vielen anderen Städten der Provinz getroffen ist. Größere Landwirte machen es aber wie die Industriellen und halten sich in São Paulo einen besonderen Verkaufsladen.

Als einer interessanten Erscheinung auf dem Gebiete des Handels ist noch des Mulen- und Pferdemarktes in Sorocaba Erwähnung zu thun. Derselbe hat allerdings seit Erbauung der Eisenbahnen sehr an Bedeutung verloren. Während früher die Zahl der zu Markt gebrachten Thiere nach vielen Zehntausenden sich bezifferte, rechnet man jetzt nur nach wenigen Tausenden. Mulen und Pferde und zwar erstere meist noch in ganz wildem Zustande werden aus den Südprovinzen, ja sogar bis aus Uruguay herbeigetrieben und nicht nur aus São Paulo, sondern auch aus den nördlicheren Provinzen, insbesondere aus Minas, Rio de Janeiro und Bahia finden sich die Käufer alljährlich im Mai in Sorocaba ein. Die weiten, der Regierung gehörigen Camps, die sich in den Umgebungen dieser Stadt ausdehnen, bieten reichliche Gelegenheit, das Vieh weiden zu lassen und die Zelte für die Knechte (**camaradas** nennt sie der demokratische Brasilianer) und eventuell auch die Herren aufzuschlagen. Unter diesen Letzteren, den sogenannten tropeiros, macht sich ein bemerkenswerther Unterschied geltend. Die Verkäufer aus dem Süden gehen meist in die Stadt und lassen hier viel Geld; die Käufer aus dem Norden und unter ihnen insbesondere die Mineiros, kampiren dagegen in ihren Zelten und bringen sich nicht nur alle ihre Lebensmittel, sondern sogar ihr Brennholz aus der Heimath mit. Jedenfalls aber verdankt Sorocaba einen großen Theil seines Wohlstandes diesem Markt. Interessant ist es auch, daß sich in Folge desselben eine Hausindustrie daselbst entwickelt hat, welche sich mit der Anfertigung von Peitschen,

n und anderen für den Reiter nützlichen Gegenständen be=

andere Handelsbewegung besteht mit der viehzuchtreichen Minas Geraes. Aus ihr kommen nämlich große Mengen von h — Rindvieh und Schweine — nach den Städten der Pro= Paulo, insbesondere nach Campinas. Trotz des Bestehens tbahn wird der größere Theil derselben, namentlich das Rind= altherkömmlicher Weise durch Tropeiros herbeigetrieben. Mit pp von 100—150 Stück zieht der Tropeiro mit seinen camas= le auf Mulen sitzend aus, macht am Tag dann oft gegen las (ein Legua = 6,6 km), übernachtet in einem der zu diesem den Tropeiros selbst am Wege erbauten Ranchen, kocht sich rachten Lebensmittel selbst ab und läßt dabei sein Vieh auf äunten Past weiden, wofür er je nach der Güte der Weide 2 tem für jedes Stück bezahlt. Auf diese Weise ist es allerdings en Transport so billig einzurichten, daß er die Eisenbahnfracht nicht erreicht.

sonst, namentlich wenn der Landwirt seine Waaren erst eine trecke bis zur nächsten Bahnstation transportiren muß, werden Transportmittel: Ochsenkarren und Tragmulen noch hin und nutzt. Im Großen und Ganzen hat aber der ganze Binnen= Provinz, ebenso wie ihr Außenhandel, durch das Eisenbahn= wesentlich andere Physiognomie bekommen. Ueber dieses sollen en Abschnitt einige Daten gegeben werden.

B. Das Verkehrswesen.

r den vielen falschen Behauptungen solcher Schriftsteller, die enansetzung der Wahrheitsliebe die Verhältnisse Brasiliens stets änzendsten Farben zu schildern suchen, findet sich auch die, daß chen Verkehrsverhältnisse des Landes ungemein günstige seien, Reihe stattlicher Flüsse den denkbar besten Verkehrsweg von öten.

gerade Gegentheil ist die Wahrheit. Sehen wir von dem nur in sehr geringem Grade der Kultur gewonnenen Amazonas= so sind die natürlichen Verkehrsbedingungen des Landes so wie nur möglich. Ein nach dem Meere zu steil abfallender g trennt ein mächtiges Hinterland mit theilweise sehr gutem d durchgehend gesundem Klima von den Häfen des Landes, r mit einem ganz schmalen, an vielen Stellen sehr ungesunden in ungehinderter Verbindung stehen. Die großen Flüsse aber immer abgesehen von dem Amazonas — fast alle dem Strom= in fremdem Lande mündenden La Plata zu, und bieten noch brasilianischem Terrain durch unzählige Wasserfällen der Schiff= größten Hindernisse. Nur ein einziger großer Strom strö brasilianischen Kulturgebieten auch der brasilianischen Küste ão Franzisko. Aber wie ungünstig liegen auch hier wie hnisse für den Verkehr. Erstens strömt er fast in seinem ganz Küste parallel, könnte also — auch wenn die übrigen mißlich fehlten — niemals eine solche Verkehrsbedeutung haben, a

ein senkrecht auf dieselbe zulaufender Strom. Zweitens liegt an seiner Mündung kein Seehafen, wie er dem überhaupt aus den Provinzen mit guten Häfen in die von der Natur in dieser Beziehung weniger bevorzugten Gebiete führt. Drittens aber sind von seinen 2900 Kilometern nur 1764 schiffbar, und auch diese nicht in einer Linie, indem die 1500 Kilometer lange größere Strecke von der 264 Kilometern langen Strecke vor seiner Mündung durch eine 300 Kilometer lange, von vielen Stromschnellen durchsetzte nicht schiffbare Strecke und einen 80 Meter hohen Wasserfall getrennt wird. Ganz ähnliche Nachtheile zeigt auch der bedeutend kleinere, gleichfalls der Küste parallel laufende Parahyba. In senkrechter Richtung strömen auf die Küste in Folge der Nähe der hohen Serra im südlicheren Theil Brasiliens nur verhältnißmäßig kurze Flüsse zu, an deren Mündung obendrein noch in den meisten Fällen eine Barre den Eingang versperrt.

Ueberall in dem südlicheren Theil Brasiliens war es bei dieser Sachlage der wichtigste Fortschritt für irgend ein Gebiet des Hochlandes, wenn dasselbe durch eine Eisenbahn mit dem nächsten Hafenort verbunden wurde.

In São Paulo war es eine mit englischem Kapital gegründete Gesellschaft, welche im Jahre 1856 die Konzession zum Bau einer solchen Bahn erhielt, aber erst am 8. September 1868 wurde die 139 Kilometer lange Linie von Santos nach Jundiahy eröffnet. Die Paulistaner Fazendeiros hatten schnell die Wichtigkeit und die Rentabilität einer Fortsetzung dieser Linie begriffen, und schon wenige Wochen später, am 23. September desselben Jahres, konstituirte sich mit brasilianischem Kapital die Companhia Paulista, die die Bahn 1872 bis Campinas und von dort bis zu dem Punkte führte, an welchem der Mogy guassú schiffbar wird. Es war dies die mit unserer Gründerära ja zusammenfallende Zeit, in der in São Paulo überhaupt eine Bewegung sich geltend machte, die man als das Eisenbahnfieber bezeichnet hat. Verbindet man aber damit den Begriff einer krankhaften Erscheinung, so verkennt man die soliden wirtschaftlichen Grundlagen, auf welchen jene Eisenbahngründungen beruhten und die ungeheuer segensreichen Folgen, die sie dem Lande brachten.

Am 30. Juni 1870 wurde die Companhia Ytuana gegründet, die ihre Linie von Jundiahy nach Itú 1873 und die Zweigbahn nach Piracicaba 1875 eröffnete. Später wurde eine Verlängerung der Linie geschaffen und mit der Schifffahrt auf dem Piracicaba in Verbindung gesetzt.

Die Sorocabana-Gesellschaft eröffnete ihre von São Paulo bis Ypanema führende Bahn am 41. Dezember 1875 und die Verlängerung derselben bis Tieté am 1. Januar 1883. Diese Eisenbahnlinie hat eine große Zukunft. Schon jetzt ist sie einerseits bis Botucatú und andererseits bis Tatuhy vorgedrungen und hat die Verlängerung beider Linien beschlossen. Damit erschließt sich der Bahn aber das fruchtbare Gebiet der Flüsse Paranapanema und Tibagy und die Verbindung mit den drei Südprovinzen.

Das Jahr 1872 war auch das Gründungsjahr der Companhia Mogyana, derjenigen Gesellschaft, welche am raschesten ihre Geleise in ungeheuer weite Gebiete vorwärts gelegt hat. Jetzt schon hat sie die Grenze der Provinz überschritten und hat die Verlängerung der Bahn

ch Uberaba in der Provinz Minas Geraes eröffnet. Von allen haften hat diese auch die weitesten Ziele sich gesteckt, sie denkt daran, eleise bis Cuyabá, der Hauptstadt von Matto Grosso auszudehnen ist leicht möglich, daß sie selbst nach Goyaz und nach Ouro preto Provinz Minas Geraes Zweiglinien führt.

Von allen Bahnen hat auch die Mogyana die zahlreichsten Zweig-; so die nach Amparo, Penha, Espirito Santo do Pinhal (noch ı), Poços de Caldaz und eine von Casa branca aus führende ı Bau begriffene Zweiglinie.

Das Jahr 1872 sah ferner noch die Companhia São Paulo e ɔ Janeiro entstehen, die ihre von der Hauptstadt nach der Grenze ovinz bis Cachoeira, einer Station der D. Pedro II.-Eisenbahn, ıe Linie am 8. Juli 1877 eröffnete. Eine Gesellschaft mit engeren die Companhia Bragantina datirt aus 1877. Am 15. August eröffnete sie die von Campo limpo, einer Station der Eisenbahn -Jundiahy, nach Bragança führende Strecke.

Große Gebiete hat dagegen die Companhia Rio Claro vor sich, n 15. Oktober 1881 ihre Arbeiten beginnend, in kurzer Zeit ihre io Claro, Station einer kurzen Zweigbahn der Paulista-Bahn, ende Linie bis Araraquara und eine Zweiglinie nach Jahú ge-at und dieselbe zunächst bis an die Grenze der Provinz, später t auch über dieselbe hinaus zu verlängern gedenkt.*)

m 31. Dezember 1886 umfaßte das Pauliſtaner Eisenbahnnetz m, welche 91,7 Millionen Milreis gekostet hatten, und es waren e Zeit im Bau 406 km.

m Jahre 1888 waren dagegen schon 2300 km vollendet: was, Brasilien ungefähr 9500 km Eisenbahnen zählt, fast den vierten ämmtlicher brasilianischen Eisenbahnen repräsentirt.

n dem ganzen Verlauf der Eisenbahngründungen der Provinz ich zwei Ziele als ausschlaggebend erkennen, von denen das zweite jüngster Zeit von Bedeutung geworden ist. Einmal galt es und auch noch, die bestehenden Produktionsgebiete dem Verkehr zu er-ı, zweitens aber durch Weiterführung der Eisenbahnen in bisher enig produktive Gebiete, diese durch den erleichterten Verkehr zur tion anzuregen. In dieser Beziehung haben sich namentlich die na-, die Rio-Clarense- und die Sorocabana-Bahn weite Ziele ge-nd es kann keinem Zweifel unterliegen, daß durch die Thätigkeit Pauliſtaner Eisenbahngesellschaften schon im kommenden Jahrzehnt nachbarten Provinzen der Provinz São Paulo wirt-ich tributär gemacht werden. Gerade so, wie im vorigen ndert die Pauliſtaner es waren, welche durch ihre abenteuerlichen ı, durch ihre Beutezüge und Goldforschungen das Innere Bra-erst bekannt gemacht und einen wenn auch nur mangelhaften Ver-eser Gebiete mit dem Küstenlande und der Außenwelt erschloß gerade so dringt Pauliſtaner Unternehmungsgeist und Pauliſta jetzt nach Paraná, Matto Grosso, Goyaz und Minas Gera

*) Dieselbe ist in der Zwischenzeit von einer englischen Gesellschaft angeka.

vor und vollzieht diese Inverkehrsetzung mit der Außenwelt in noch weit großartigerem Maßstabe. Und diese Eisenbahngeleise, die die Provinz São Paulo nach allen Richtungen hin ausstreckt, sie sind die ungeheueren Saugwurzeln, durch welche nach und nach São Paulo das gesammte Wirtschaftsleben eines gewaltigen Gebiets in sich konzentriren wird. Der ganze Handel jener Provinzen wird, wie es jetzt schon zum Theil der Fall ist, durch die Hände der Paulistaner Kaufleute gehen, und die vorgeschrittene Produktion auf industriellem und auch vielfach auf landwirtschaftlichem Gebiete wird in diesem Hinterlande ein enormes Absatzgebiet finden. Aber damit nicht genug. São Paulo hat durch die energische Initiative, mit der es die Einwanderung organisirt hat, und durch sein vorzügliches Kolonisationssystem, diese durchaus eigenartige Schöpfung des Paulistaner Geistes, die sich nach hartem Ringen nach vielen Enttäuschungen und zahllosen Mißgriffen im Laufe der Jahrzehnte endlich zu einer fast idealen Vollendung emporgearbeitet hat, den übrigen Provinzen ein Vorbild gegeben, welches man schon jetzt in der Provinz Minas Geraes nachzuahmen begonnen hat.

São Paulo erschließt also nicht nur seine Nachbarprovinzen dem Verkehr, sondern es zeigt ihnen auch den Weg, wie sie am besten ihre Produktion auf eine solche Höhe bringen können, daß sich auch ein lebhafter Verkehr zu entwickeln im Stande ist. Wahrlich man müßte geistig blind und jedes Gefühls für das wahrhaft Große vollständig baar sein, wenn man nicht einem so zweckbewußten, weitsichtigen Vorgehen die aufrichtigste Bewunderung zollen wollte.

Aber neben diesem größeren Ziel wird auch das ursprüngliche stets noch im Auge behalten, und durch immer neue Zweigbahnen sucht man das Gebiet der intensiveren Produktion mit einem immer dichteren Netz von Linien zu überziehen. In dieser Beziehung ist allerdings schon das Meiste gethan. Man kann wohl behaupten, daß in der eigentlichen Kaffeezone wenig Fazenden existiren werden, welche weiter als 20 bis 25 km von der nächsten Eisenbahnstation entfernt sind.

Daß es nur wenige Länder der Erde giebt, welche so günstige Verkehrsverhältnisse aufweisen, wie dieses Produktionsgebiet, zeigt eine einfache statistische Vergleichung.

Zieht man eine Linie von der Stadt São Paulo nach dem Ort Lençoes, von dort eine solche über São Carlos do Pinhal bis Caconde und von da nach São Paulo zurück, so hat man ein Dreieck, welches ungefähr 24 000 qkm Flächeninhalt hat. In diesem Raum sind nun (wenn man die kleine Ausbauchung der Sorocabana-Bahn mitzählt,) 1251 km Eisenbahnen vorhanden. Darnach kommen auf 10 000 qkm 521 km Geleise.

Noch günstiger stellt sich das Verhältniß, wenn wir denjenigen Distrikt herausnehmen, in welchem ganz speziell die Kaffeekultur betrieben wird. Es ist ein Trapez, dessen vier Seiten durch folgende Punkte begrenzt werden:

1. Bragança — Campo limpo,
2. Campo limpo — Jahú.
3. Jahú — Punkt der Rio-Pardenser-Zweigbahn in der Nähe von Caconde.
4. Dieser Punkt — Bragança.

Zur Ermittelung des Flächeninhalts theile ich diese besten in folgende 2 Dreiecke:

1. Bragança (B) — Rio Pardo (P) — Campo lim
2. Rio Pardo - Campo limpo - Jahú (J).

Der Flächeninhalt des ersteren ist gleich $\frac{\text{P C . Höh}}{2}$

P C ist = 192 km.
Höhe von B auf P C gefüllt ist = 20 km.
Folglich P C B = $\frac{192 \cdot 20}{2}$ = 1920 qkm

Der Flächeninhalt des zweiten Dreiecks ist = J (

J C = 226 km.
Höhe von P auf J C gefüllt = 160 km.
Also J C P = $\frac{226 \cdot 160}{2}$ = 18 080 qkm.

Folglich ist der Flächeninhalt des ganzen Trapez 18 080 qkm = 20 000 km.

In diesem Gebiete befinden sich nun folgende Eisenk

Campo limpo — Jundiahy	11
Paulista.	242
Ituana (ohne Itaicy—Itú) . . .	176
Bragantina	52
Mogyana Hauptlinie bis Lage . . .	190
Zweigbahnen Anparo	30
Penha	20
Pinhal	40
S. João de Boa Vista .	30
Rio Pardo	60
Rio Clarense bis S. Carlos . . .	77
Zweigbahn nach Jahú	140
	1068

Darnach kommen auf 20 000 qkm 1068 oder au 534 km Eisenbahn.

Wie günstig dieses Verhältniß ist, läßt sich erst dur mit anderen Ländern erkennen.

Auf 10 000 qkm kommen Geleise in

Belgien	1419 km	Oesterreich-Ungarn	
England	929 „	Italien . . .	
Deutschland . . .	642 „	Portugal . .	
Schweiz . . .	636 „	Schweden . .	
Niederlande . . .	598 „	Spanien . . .	
Frankreich	519 „	Rumänien . .	
Dänemark. . . .	411 „	Rußland . . .	

Der Personen- und Güterverkehr der Eisenbahnen Rentabilität wird in einem späteren Kapitel zu behandeln s

es sich darum handeln wird, in dem gesammten Verkehr der Provinz die Höhe ihrer wirtschaftlichen Entwicklung zu zeigen.

Auch die Flußschifffahrt ist von den Brasilianern, insbesondere von den Eisenbahngesellschaften selbst gefördert worden. So hat die Paulista-Bahn den Mogy-guassú von der Endstation ihrer Linie Porte Ferreira auf 230 km weit bis nach Pontal unter Beseitigung großer Hindernisse schiffbar gemacht. Das hierbei aufgewandte Anlagekapital betrug 450,6 Conto und die Kosten des Betriebsmaterials, welches aus 5 Dampfern und 15 Frachtböten (lanchas) besteht, beliefen sich auf 373,8 Conto.

Die Ytuana-Eisenbahngesellschaft hat die Flusse Piracicaba und Tieté 264 km weit schiffbar gemacht und befährt dieselben mit 5 Dampfern und 20 Lanchen.

Der im Küstenland fließende Ribeira de Iguape wird von Xiririca bis Iguape auf eine Entfernung von 140 km von 2 Dampfern befahren.

Auf die Projekte neuer Eisenbahn- und Dampfschifffahrtslinien will ich nicht eingehen. Sie tauchen in der Provinz São Paulo zahlreicher auf als in irgend einer anderen Provinz des Reiches, sie sind nirgends durch die wirtschaftlichen Verhältnisse so wohl begründet wie hier, und sie haben bei dem lebhaften Unternehmungsgeist der Paulistaner auch nirgends so gute Aussichten auf Verwirklichung als hier.

VIII.

Die Entwickelung der Provinz im Allgemeinen.

Die Bevölkerung der Provinz São Paulo wurde berechnet in den

Jahren	auf Seelen
1772	117 000
1805	193 000
1826	259 000
1872	837 000
1886	1 221 000

In den Ziffern bis 1826 ist die Bevölkerung der später abgetrennten Provinz Paraná mit einbegriffen, welche 1826 33 000 Seelen zählte. Einigermaßen sicher sind von diesen Zahlen nur die beiden letzteren, welche auf geordneten Volkszählungen beruhen. Aber auch diese besitzen, wie das aus der zerstreuten Wohnungsweise und den wenig ausgebildeten Erhebungsmitteln leicht erklärlich ist, bei weitem nicht eine ähnliche Zuverlässigkeit, als die Ergebnisse unserer Volkszählungen. Nur unter diesem Vorbehalt gebe ich aus den spezielleren Ermittelungen der Volkszählung von 1886 hier einige Daten wieder, welche schon deswegen nicht zu exakten Vergleichen brauchbar sind, weil sie sich niemals auf alle 122 Munizipien der Provinz erstrecken. Aus einigen 30 Munizipien — unter denen sich gerade die nach São Paulo bevölkertsten befinden, Santos, Campinas, Sorocaba, Ytu, Rio Claro u. a. — fehlen die Spezialangaben ganz.

Nach dem Alter vertheilt sich die Bevölkerung fol

Alter	Prozent der Gesammtbevöl	
1— 5 Jahre	18,8	
6—15 „	25,9	
1—15 „		44,7
16—30 „	25,5	
31—50 „	18,3	
16—50 „		43,8
51—70 „	9,3	
Ueber 70 „	2,2	
„ 50 „		11,5

Die Erhebungen über diesen Punkt fehlen aus 31 Mu
An den Angaben über die Vertheilung von Geschlecht,
und Religion sind gleichfalls 31 Municipien nicht bethe
Die Vertheilung nach dem Geschlecht war folgende:
Männer 48,8 %, Weiber 51,2 %.
Auf 1000 Männer kommen also 1049 Weiber.

Nach dem Civilstand vertheilte sich die Bevölkerung i

Ledige	Verheirathete	Verwittwete	
62,9	33,8	4,3 %	der Gesammtber
36	56	8 %	der Personen üb

Am interessantesten dürfte dem Fremden die Statis
der Bevölkerung nach der Hautfarbe erscheinen. Ab
am allerunzuverlässigsten. Denn einmal ist die Unt
4 Kategorien brancos (Weiße), caboclos (Mischlinge
Indianern), pardos (Mulatten, Mischlinge von Weiße
mit Negern) und pretos (Schwarze) eine sehr schwank
herrscht in der brasilianischen Bevölkerung allgemein
weiß wie möglich zu gelten. Die angegebenen Ziffern

brancos	caboclos	pardos	pretos
67,7	8,4	13,5	10,4 %

kommen der Wahrheit daher sicherlich nicht einmal na
müßte der Prozentsatz der Caboclos ganz bedeutend
Die mit der Wirklichkeit so auffallend im Widerspruch
keit derselben läßt sich leicht durch den Umstand erklä
halb und halb zum Schimpfwort geworden ist, und
deutet, was sonst durch caipira und bei uns durch
lichen Sinn gebrauchte Wort Bauer ausgedrückt wi

Die Angabe, daß 90 % der Bevölkerung sich de
dem Handel, 1 %dem öffentlichen Dienst und 4 % an
also insbesondere doch Handwerk und Industrie, wi
auf einer ganz oberflächlichen Schätzung beruhen.

Mehr Vertrauen kann man zu den durch die ki
leichter zu eruirenden Berechnungen haben, denen zuf
Bevölkerung katholisch und 0,69 % akatholisch ist.

Die Statistik über die Vertheilung der Bevö
Nationalität hat, da sie vom Ende 1886 herrührt,

Einwanderung also unberücksichtigt läßt, wenig Interesse mehr. Der für jene Zeit angegebene Prozentsatz der Fremden (4,76) wird sich in der Zwischenzeit sehr erheblich vermehrt haben.

Als Prozentsatz der Deutschen werden 0,62, als der der Oesterreicher 0,22 angegeben. Aber auch hier fehlen aus 35 Munizipien die Angaben und zum Theil gerade aus solchen, wo die Angehörigen der deutschen Nationalität in erheblicher Anzahl vorhanden sind, z. B. Araraquara, Campinas, Indaiatuba, Jundiahy, Rio Claro, São João do Boa vista, Santos, Sorocaba u. a. m.

Für die Darstellung der Bewegung der Bevölkerung sind die Registrirung der kirchlichen Handlungen als Grundlage angenommen, ein insbesondere für die Geburten ganz unzulängliches Erhebungsmaterial.

Es kommen danach in São Paulo auf 1000 Einwohner 35,5 Geburten, eine Zahl, die zwischen der von Holland (35,9) und England (35,1) in der Mitte steht. Eine größere Ziffer weisen u. a. auf Rußland (49,4), Preußen (38,8), Oesterreich (38,4) und Italien (36,9), eine geringere Spanien (33,9), Belgien (31,5), Schweiz (30,2), Frankreich (25,4).

Auf 100 eheliche Geburten sollen in der Provinz São Paulo 15,75, in der Hauptstadt 19,35 uneheliche kommen, welche Prozentzahl die der europäischen Länder, von deren Hauptstädte abgesehen, weit übersteigt.

Auf 100 Einwohner entfallen nur 6,3 Heirathen in São Paulo, während beispielsweise Preußen 8,6, Oesterreich 8,5, England 8,0, Frankreich und Italien 7,7 zeigen.

Beide Thatsachen: Die große Zahl der unehelichen Geburten und die geringe Zahl der Heirathen sind sicherlich zum Theil auf den Umstand zurückzuführen, daß den Sklaven das Heirathen von ihren Herren sehr erschwert worden war. Einmal war eine Verheirathung von einer Fazende in die andere ohne Abtretung des einen Theils an den Herren des anderen schon gar nicht möglich, und dann sahen es die Herren, welche seit 1870 für die Sklavenkinder zu sorgen hatten, ohne später ihre Dienste zu erhalten, aus Furcht vor zu großer Kindererzeugung durchaus nicht gern, daß ihre Sklaven sich verheiratheten. Eine der auffallendsten Wirkungen der Emanzipation waren daher zahllose Trauungen früherer Sklaven. Ich selbst habe gesehen, wie an einem Sonntag gleich ein halbes Dutzend solcher schwarzen Paare auf einmal getraut wurde, und solche Trauungen „im Ramsch" sollen in jener Zeit allwöchentlich überall stattgefunden haben. Die obigen Verhältnißzahlen werden sich also von 1888 an bedeutend verschieben.

Interessant ist die Angabe, daß von 1000 Heirathen 42 auf solche zwischen Einheimische und Fremde kommen, und daß unter diesen 42 nur 3 sind, bei denen die Männer Brasilianer waren. Diese Thatsache ist der Erhaltung der fremden Nationalität entschieden nicht günstig, denn die Mutter ist es vornehmlich, welche die Sprache, die „Muttersprache", der Kinder bestimmt. Bei dem Deutschen, der eine Brasilianerin zur Frau nimmt, geht diese Wirkung leider oft noch weiter; er wird selbst, insbesondere wenn er auf dem Lande wohnt, durch seine Heirath zum halben Brasilianer.

Die Statistik der Todesfälle ergiebt auf 1000 Bewohner durchschnittlich 20 Todesfälle; eine Ziffer, die mit denen anderer Länder in

Vergleich gesetzt, als äußerst günstig angesehen wer
wir dieselbe mit der Durchschnittsziffer der Geburt
jährlicher Ueberschuß der letzteren von 15,5. Dies
England und Rußland 13,7, in Preußen 12,3, in
reich 7,3, in Frankreich 1,6.

Die thatsächliche Vermehrung der Bevölkerun
betrug in Folge der Einwanderung aber 33 pro 1
das Doppelte der obigen Zahl.

Wie bekannt, hat Malthus den Satz aufgeste
mehrung der Bevölkerung in geometrischer Progre
erfolge die Vermehrung der Lebensmittel nur in ari
Schon längst als Phantasma erkannt und durch
dauernde Nothlage der Landwirtschaft in Folge d
Nahrungsmitteln aufs empfindlichste Lügen gest
geradezu lächerlich, wenn wir die diesbezügliche
Provinz São Paulo uns ansehen. Stellen wir die

Bevölkerung		Ausfuhrwerth	
1826:	259 000	1825:	1 288 Conto
1886:	1 221 000	1886/87:	76 928 „ (überseei

Während die Bevölkerung sich innerhalb
60 Jahren noch nicht verfünffacht hat, hat die
nahe 60fach höheren Werth erlangt. Letztere Verm
merkwürdiger Weise dem Gesetz von Malthus g
Summe der Ausfuhrwerthe noch um die im Inland
mehrt werden müßte. Die Zunahme der Bevöl
einmal annähernd diejenige der Produktion erreich
übertroffen.

Ausführliche Daten liegen mir vor über
wickelung der Provinz in den letzten 10 Jahren.
essant, die wichtigsten derselben hier wiederzugeben.
widerleglichen Beweis von der ganz riesenhaften wi
kraft dieser glücklichen Provinz liefern.

Einfuhr und Ausfuhr. A. Ueber
in Millionen Milreis

	Einfuhr	Ausfuhr
1877/78	6,2	27,6
1878/79	6,99	31,1
1879/80	8,3	29,8
1880/81	8,6	20,4
1881/82	10,0	31,8
1882/83	11,2	34,2
1883/84	12,0	46,2
1884/85	10,4	47,2
1885/86	12,5	35,9
1886/87	16,3	74,2

B. Anders verhält sich die interprovinzie
Hier betrug die Ausfuhr 1877/78 2,9, 1886

Milreis und war in der Zwischenzeit bis auf 0,629 Millionen Milreis gesunken. Dagegen zeigt die Einfuhr eine fast stetige Steigerung von 0,702 auf 6,9 Millionen Milreis, und von 1880/81 einen zwischen 2,7 und 4,2 Millionen Milreis schwankenden Ueberschuß.

Die Produktivität von São Paulo wird erst in das richtige Licht gestellt durch eine Vergleichung derselben mit der der anderen brasilianischen Provinzen. Die mir vorliegenden Tabellen, die ich den Relatorien der Ackerbauministerien entnommen habe, sind allerdings nicht sehr zuverlässig, doch geben sie in der Hauptsache wohl ein richtiges Bild.

Produktion der brasilianischen Provinzen:

Provinz	Jahr	Mill. Milreis	Hauptprodukt
Rio de Janeiro . .	Durchschn. 1881—85	100	Kaffee
São Paulo . . .	1886/87	85,3	"
Minas Geraes . .	"	36,2	"
Pernambuco . . .	"	23,2	Zucker, Baumwolle
Rio Grande do Sul .	"	20,5	Dörrfleisch
Pará	Durchschn. 1883—85	18,6	Kautschuk
Bahia	" 1881—85	16,5	Tabak
Espirito Santo . .	1886/87	11	Kaffee
Alagoas	"	6,9	Zucker
Sergipe	"	4,2	"
Ceará	"	4,1	Baumwolle
Paraná	"	3,8	Maté
Santa Catharina . .	"	3,1	Farinha, Maté
Rio Grande do Norte	"	2,8	Zucker
Maranhão	"	2,7	Baumwolle
Parahyba	"	2,6	"
Piauhy	"	0,81	"
Matto Grosso . . .	"	0,5	Vieh
Amazonas	"	0,3	Kakao
Goyaz	"	0,1	Tabak.

Als Grundlagen dieser Angaben haben die Zollstatistiken über die Ausfuhrwerthe gedient, und letztere sind sodann um eine schätzungsweise angenommene Summe für die im Lande konsumirten Produkte vermehrt worden. Nehmen wir an, daß dieselbe für São Paulo mit über zehn Mill. Milreis ungefähr richtig angenommen ist, so muß die Summe von 85 Mill. Milreis doch noch um 10 Mill. Milreis vermehrt und die gleiche Summe von der Produktion von Rio de Janeiro abgezogen werden. Ausweislich der Eisenbahnfrachtstatistik wurde nämlich auf der Bahn von São Paulo nach Rio de Janeiro für 10 Mill. Milreis Kaffee transportirt und es kann keinem Zweifel unterliegen, daß diese ganze Fracht — von einigen Transporten aus den der Hauptstadt zunächst liegenden Stationen nach dieser vielleicht abgesehen — solchen Kaffee betrifft, der aus der Provinz São Paulo nach Rio de Janeiro ging, um dort verschifft zu werden und damit die Ausfuhrtabellen dieser Provinz ungerechtfertigter Weise zu erhöhen

Darnach sind wir also berechtigt, São Paulo als diejenige brasi-

Provinz anzusehen, die die höchste Produktionsziffer unter all
western aufweist.

bei einer so lebhaften und stetig anwachsenden Produktion auch
hmen der Provinz eine dauernde Steigerung aufweisen, ist nur
Dieselben wuchsen von 292 Conto im Jahre 1835 auf 5700
Jahre 1877, haben sich also in 52 Jahren beinahe verzwanzig-
re stetige Zunahme beweist folgende Tabelle:

Provinzialeinnahmen.

im Durchschnitt	der	Jahre		1835—1844:	327	Conto
"	"	"	"	1845—1854:	617	"
"	"	"	"	1855—1864:	1101	"
"	"	"	"	1865—1874:	1787	"
"	"	"	"	1875—1884:	3677	"
"	"	"	"	1885/86:	3802	"
"	"	"	"	1886/87:	5700	"

ähnlichem Verhältnisse wuchsen in den gleichen Jahren die Pro-
gaben von 171 auf 5461 Conto.

n noch deutlicheren Beweis für die enorme Entwickelung der
iefern uns die Ergebnisse der Verkehrsstatistik, welche darum
z besonderes Interesse beanspruchen dürfen, weil sie der Natur
nach von allen statistischen Ziffern weitaus die sichersten sind.
m auch die Daten der Zollstatistik mit denen der Verkehrs-
n Vorzug theilen, daß sie leicht festzustellen sind und einer fort-
amtlichen Kontrole unterliegen, so ist die Zollstatistik doch wegen
in Frage kommenden Privatinteressen allzuleicht Fälschungen
und wird auch entschieden, wie schon die in anderen Abschnitten
eit mitgetheilten Daten beweisen, mit prügelnswerther Lüder-
ührt. Alle diese Nachtheile fallen für die Verkehrsstatistik fort.
Post hat, wie sich leicht denken läßt, in Brasilien mit be-
Schwierigkeiten zu kämpfen, hervorgerufen durch die ungeheure
ng des Landes und die undichte Besiedeltheit desselben einer-
ch die mangelhaften Verkehrswege und die in Folge dessen
mmunikationskosten andererseits. Kein Wunder daher, daß die
he Postverwaltung fast in sämmtlichen Provinzen mit Defizits
n hat und nur in drei derselben, an deren Spitze São Paulo
rschüsse erzielt.

liegt mir eine Uebersicht der Einnahmen und Ausgaben der
ltung vom Juli 1886 bis Dezember 1887 vor. Ich führe die
gebnisse in den verschiedenen Provinzen der größeren Ueber-
halber in der Reihenfolge vor, daß ich von den ungünstigsten
nstigsten fortschreite.

Rio de Janeiro	— 126,3
Goyaz	— 64,6
Bahia	— 63,8
Rio Grande do Sul	— 30,3
Maranhão	— 28,9
Parahyba	— 28,8
Paraná	— 28

Ceará	—	27,9
Rio Grande do Norte	—	27,5
Piauhy	—	23,7
Alagoas	—	21,8
Sergipe	—	15,9
Matto Grosso	—	12,1
Santa Catharina	—	11,6
Espirito Santo	—	11,5
Pernambuco	—	7,9
Amazonas	—	5,9
Para	+	8,2
Minas Geraes	+	96,7
São Paulo	+	141,8

Das auffallend hohe Defizit der Provinz Rio de Janeiro erklärt sich aus dem Umstande, daß die Ausgaben der Centralverwaltung denen des Postamts von Rio beigezählt sind, und daß ein großer Theil der Correspondenz der übrigen Provinzen durch das Postamt von Rio hindurchgeht.

Die günstigen Ergebnisse in der Provinz São Paulo datiren aber auch erst seit dem letzten Jahrzehnt, wie folgende Tabelle zeigt:

Betriebsergebnisse der Postverwaltung in der Provinz São Paulo.

1877/78	—	16,5	Conto
1878/79	—	2,5	„
1879/80	+	14,5	„
1880/81	+	31,2	„
1881/82	+	22,6	„
1882/83	+	24,2	„
1883/84	+	33,9	„
1884/85	+	49,5	„
1885/86	+	72,7	„
1886/87*)	+	106,7	„

Aus der Statistik des Postverkehrs hebe ich folgende Daten hervor.

Summa der empfangenen und abgegangenen Postobjekte:

	1885/86	1886/87		Abnahme oder Steigerung	Die Steigerung betrug Prozent der Anfangssumme
Goyaz	131 704	130 589	—	1115	
Motto Grosso	58 002	57 326	—	676	
Paraná	431 474	431 467	—	7	
Piauhy	84 406	87 999	+	3593	4,2
Maranhão	415 372	429 358	+	13 936	3,3
Espirito Santo	133 429	148 518	+	15 089	11,3
Parahyba	171 452	188 130	+	16 678	9,7
Alagoas	276 401	294 268	+	17 867	6,4
Sergipe	170 634	188 500	+	27 866	16,3

*) Nur zwei Semester umfassend, während die Angabe von 141,8 C. sich auf drei bezieht.

Catha=				
. . .	224 905	266 980	+ 32 075	
nde do				
. .	104 231	136 986	+ 32 755	31,4
buco .	2 017 657	2 051 636	+ 39 979	1,9
. . .	436 102	477 332	+ 41 230	9,4
is . .	222 110	264 723	+ 42 583	19,1
de d. S.	787 007	835 451	+ 48 384	6,1
. .	1 714 427	1 811 029	+ 96 602	5,5
Geraes	1 022 912	1 217 111	+ 124 265	11,3
neiro	19 404 531	19 534 498	+ 129 967	0,6
. .	1 205 734	1 396 311	+ 190 577	15,7
ulo .	5 884 303	7 082 459	+1 198 156	20,3

dieser Zusammenstellung interessirt uns zunächst die Steigerung rs in dem zweiten Vergleichsjahre. Dieselbe war in São olut bei weitem die größte. Sie betrug $1^1/_5$ Millionen Objekte ieg um mehr als eine Million die Ziffer der Provinz Bahia, 90 000 die nächst höchste Steigerungsziffer aufzuweisen hat. vei Provinzen außer Bahia überstieg die Steigerung die Zahl und mit einer einzigen Ausnahme blieb dieselbe bei allen also bei den 12, welche überhaupt noch eine solche aufzu= hinter 50 000 zurück.

leichen wir nun die absolute Steigerungsziffer mit der Ver= des ersten Jahres, so ergiebt sich uns die relative Steigerung rs. Es ist klar, daß dieser Prozentsatz weit leichter bei Pro= geringem, als bei solchen mit großem Verkehr ein hoher m. Um so mehr ist es zu bewundern, daß mit einer einzigen, erklärlichen Ausnahme, die eine Provinz mit ganz geringem nur 2 Provinzen stehen ihr in dieser Beziehung nach — und ger Produktion (noch nicht 3 Millionen Milreis) betrifft, ich Provinz Rio Grande do Norte, São Paulo auch die größte Steigerung des Verkehrs aufweist.

Anzahl seiner Postobjekte hat sich innerhalb eines Jahres um Theil erhöht, gewiß ein Zeichen eines ganz enormen wirt= Aufschwungs. Von den Provinzen mit großem Verkehr weist Steigerung von 15,7, Minas Geraes von 11,3, Rio Grande n 6,1, Pará von 5,5, Pernambuco von 1,9 und Rio de r nur von 0,6 % auf; ein ganz eklatanter Beweis dafür, mit iesenschritten die Provinz São Paulo den rivalisirenden voraneilt.

m gleichen Schlusse gelangen wir, wenn wir uns die absoluten Postverkehrs in den verschiedenen Provinzen betrachten. Hier Rio de Janeiro mit seinen $19^1/_2$ Millionen Objekten allen anderen

Es muß nun ein großer Theil der gesammten brasilianischen nz das Postamt von Rio de Janeiro passiren, und es ist aus rliegenden Erläuterungen zu den betreffenden Tabellen nicht b nicht etwa diese Postsachen bei ihren respektiven Provinzen ch bei Rio de Janeiro mitgezählt sind. Ich glaube aber das

Gegentheil mit Bestimmtheit aus dem Umstande schließen zu können, daß die Vermehrung der Postsachen in Rio de Janeiro der in den übrigen Provinzen durchaus nicht entspricht, da doch wohl nicht anzunehmen ist, daß der Rienser Spezialverkehr eine so große Einbuße gelitten hat, daß dadurch der Mehrzufluß aus anderen Provinzen in der Zahl für Rio nicht bemerklich geworden wäre. Allein auch wenn wir diese Annahme gelten lassen, so darf man doch nicht die hohe Zahl des Postverkehrs für Rio de Janeiro dazu benutzen. um einen Vergleich des wirtschaftlichen Lebens der Provinz Rio de Janeiro mit dem der übrigen Provinzen anzustellen. Denn der Hauptverkehr dieser Provinz konzentrirt sich in deren Hauptstadt, welche als Handelscentrale für das ganze Reich funktionirt und dessen Postverkehr daher der Unterhaltung der wirtschaftlichen Beziehungen sämmtlicher anderer Provinzen dient. So bezieht beispielsweise eine große Anzahl von Importeuren anderer Provinzen die Waaren nicht direkt vom Auslande, sondern vom Rienser Importeur, dem diese Vermittlerrolle natürlich eine erhöhte Inanspruchnahme der postalischen Einrichtungen auferlegt. Schließen wir daher den Postverkehr von Rio de Janeiro vom Vergleiche aus, so erhalten wir für die übrigen Provinzen die Summe von 17½ Millionen Postsachen. Von diesen fielen im Jahre 1880/81 auf die wichtigeren — auch die höchsten Produktionszahlen aufweisenden Provinzen folgende Summen:

			Prozent der Gesammtsumme des außerrienser Verkehrs.
São Paulo . . .	7	Millionen	40,4
Pernambuco . . .	2	„	11,7
Parà	1,8	„	10,3
Bahia	1,4	„	7,0
Minas	1,2	„	6,9
Rio Grande do Sul	0,8	„	4,7

Diese Zusammenstellung ist geradezu verblüffend. Zwei Fünftel des provinzialen Verkehrs fällt allein auf die Provinz São Paulo, während die nächsten beiden Provinzen nur wenig mehr als ein Zehntel, also den vierten Theil des Verkehrs von São Paulo aufweisen.

Eine Specifizirung der einzelnen Postsachen liegt leider nur für die drei Semester Juli 1886 bis Ende Dezember 1887 vor. Die Daten geben also kein mit anderen Thatsachen recht vergleichbares Bild, da wir nun einmal gewohnt sind unsere Vorstellung von Entwickelnng und Leben eines Wirtschaftskörpers auf das Jahr als Einheit zu beziehen. Gleichwohl scheinen mir jene Angaben zu interessant, als daß ich es mir versagen könnte, hier einige wiederzugeben.

Die Anzahl der in ganz Brasilien empfangenen Postsachen betrug in der gedachten Zeit 23,3 Millionen Stück. Hiervon entfielen auf Rio de Janeiro 10,4. An dem Rest von 12,9 war São Paulo mit 4,58, also mit 35,5 % betheiligt.

Die Anzahl der abgefertigten Postsachen erreichte in jenem Zeitraum die Höhe von 32,2 Millionen. Davon kamen auf Rio de Janeiro 18,9 und auf São Paulo 6,039 Millionen. Von dem provinzialen Verkehr fallen also 45,3 pCt. auf São Paulo. Es ist übrigens bemerkens-

daß das arithmetiſche Mittel beider Prozentz
:nau mit dem für zwei Semeſter auf and
ſatz übereinſtimmt. Der Hinzutritt des eine
verhältnißmäßigen Betheiligung der Provinz
t. Woher es nun kommt, daß São Paulo
um ein ſo bedeutendes ſtärker betheiligt iſt,
ı ich außer Stande zu erklären. Vielleicht
te von São Paulo in der Lage, über dieſ
Aufklärung zu verſchaffen. Von den üb
en weiſen nur Minas Geraes und Rio G
für abgegangene und angekommene Poſtſachen
:ren zeigt nur Bahia, einen der letzteren Pe
us der Statiſtik der einzelnen Poſtſachen
n, daß auch im Verkehr mit regiſtrirten Po
ahl derſelben, wie auch, was ihre Höhe bet
Platz einnimmt, wie folgende Zuſammenſtell

	Eingegangen	
	Anzahl	
Braſilien	144 070	393
Rio de Janeiro . .	71 045	201
São Paulo . . .	35 329	85
Minas	10 856	28
	Abgeſandt	
Braſilien	112 821	342
Rio de Janeiro . .	46 287	152
São Paulo . . .	25 872	68
Minas	13 419	38

ntereſſant und bezeichnend für die Höhe, a
e Leben in São Paulo ſteht, iſt die Thatſa
tio de Janeiro die meiſten Zeitungen empfä
s ſind von Juli 1886 bis Dezember 1887

	empfangen
Ganz Braſilien	8,54
Rio de Janeiro	2,27
São Paulo	1,72
Pará	0,75
Pernambuco	0,72
Minas	0,49
Bahia	0,39
Rio Grande do Sul . .	0,23

on den hier nicht angeführten Provinzen erre
derttauſend überſteigende Ziffer, während di
trückbleiben.

aß Rio de Janeiro als Mittelpunkt des
nmerziellen Lebens des Reiches auch den
aufweiſt, iſt natürlich. Ganz beſonders ſta
Anzahl der abgeſandten Exemplare hervo

Nahrung, welche im Centrum des Reiches erzeugt, nun durch zahlreiche Kanäle in die einzelnen Provinzen fließt, deren — ach so schreckliche Dürre ein wenig zu befruchten. Fast zwei Drittel aller ihren Entstehungsort verlassenden brasilianischen Zeitungen kommen aus der Hauptstadt, ein sprechender Beweis für die starke Centralisation, unter welcher man allgemein in den Provinzen seufzt.

In weit geringerem Maße macht sich der Antheil Rios an den eingehenden Zeitungen bemerkbar. Natürlich! Der Fluminenser, wie sich die Bewohner der Hauptstadt nennen, nimmt an den Vorgängen in den Provinzen nur wenig Antheil und hält es daher nicht für nothwendig, sich über dieselben durch ein weitgehendes Abonnement auf Provinzialzeitungen zu informiren. Von sämmtlichen in Brasilien eingehenden Zeitungen fallen daher etwa nur die Hälfte auf Rio de Janeiro. Da nun in Folge des ungemein lebhaften Handelsverkehrs der Hauptstadt mit dem Auslande von dorther eine große Menge von Zeitungen bezogen werden, so wird dadurch der auf die Provinzialzeitungen entfallende Antheil noch mehr geschmälert. Es ist zu bedauern, daß die Postverkehrsstatistik den Ursprungsort nicht berücksichtigt; thäte sie es, so würde sicherlich der zahlenmäßige Nachweis von dem absoluten Mangel des Interesses der Hauptstadt an dem Leben der Provinzen und damit die Erklärung für die große Unkenntniß der Fluminenser über die Verhältnisse derselben geliefert werden.

Wenden wir uns nun der Provinz São Paulo zu und stellen wir auch hier, wie bei den Postsachen im allgemeinen, den gesammten provinzialen Postverkehr dem Paulistaner Verkehr gegenüber, so erhalten wir das überraschende Resultat, daß von sämmtlichen in die Provinzen eingehenden 5,17 Millionen 1,71 Millionen oder 33 pCt., und von den sämmtlichen aus den Provinzen abgesandten 5,57 Millionen 2,86 Millionen oder 51,3 pCt. auf die Provinz São Paulo entfallen. Von den gesammten außerrienser Zeitungen, die ihren Entstehungsort verlassen, um natürlich zum weitaus größten Theile in die übrigen brasilianischen Provinzen zu wandern, sind *über die Hälfte* paulistischen Ursprungs.

Dieser hohen geistigen Produktivkraft entspricht eine bedeutende, wenn auch nicht gleich hohe Rezeptivkraft. Hier ist aber auch der Vergleich mit dem Verkehr von Rio besonders lehrreich, welches nur circa 600 000 Exemplare mehr von auswärts bezieht, als die Provinz São Paulo.

Ein nicht ganz so günstiges Resultat für São Paulo liefert die Vergleichung des Bücherverkehrs in den verschiedenen Provinzen.

In der Statistik der *abgesandten* Bücher nimmt hier Pernambuco, dessen Hauptstadt Recife gleich São Paulo eine juristische Fakultät besitzt, weitaus den ersten Rang ein. Von 501 041 abgesandten Büchern (livros e impressos) entfallen

149 717	auf	Pernambuco,
121 654	„	Rio de Janeiro,
103 883	„	São Paulo,
32 780	„	Pará,
16 432	„	Rio Grande do Sul,
14 704	„	Minas,

13 308 auf Maranhão
12 877 „ Paraná,
8 929 „ Santa Cathar
5 774 „ Bahia.

Die übrigen Provinzen zeigen noch geringere Bücher (312) entsendet Rio Grande do Norte.

In der Statistik der eingegangenen B wieder die zweite Stelle ein. Die höchsten Ziffe Provinzen auf:

Rio de Janeiro . .	1 121
São Paulo . . .	64
Pará	48
Maranhão . . .	19
Pernambuco . . .	15
Minas	11
Santa Catharina .	10
Paraná	6
Rio Grande do Sul	5

Die hier gegebene vergleichende Postverk noch höheren Werth erlangen, wenn es möglich das Verhältniß der Einwohnerzahl der verschie in denselben stattfindenden Postverkehr zu ermitt keit der Volkszählungen aber und den in Folge kenden Angaben über die Einwohnerzahl der verzichte ich lieber auf jeden Vergleich und will auch bei den für die anderen Provinzen günst Paulo auch in dieser Hinsicht allen Schwestern, von Rio de Janeiro, weit voransteht

Ungleich wichtiger noch als die Statistik des Eisenbahnverkehrs, welche ebenso absolut bietet, wie jene. Aus dem überreichen, mir vor greife ich nur einige für den Rang, welchen Sä vinzen Brasiliens einnimmt, besonders bezeichnen

Es folge zunächst eine Vergleichung des wichtigen brasilianischen Eisenbahnen im Jahre 1 ihrer geographischen Lage, indem ich vom N schreite.

Name der Bahn	Provinz.
Baturité	Ceará . . . . .
Natal a Nova Cruz .	Rio Grande do Norte
Recife a Palmares . .	Pernambuco . . .
Palmares a Garanhuns	
Recife a Camarú . .	
Recife a Limoeiro .	
Maceio a Imperatriz .	Alagoas . . . .

Name der Bahn.	Provinz.	Ausdehnung km	Beförderte Personen	Auf 1 km kommen Personenkilometer
Bahia a Alagoinhas .	Bahia	123	73 853	26 927
Alagoinhas a São Franzisko		275	12 921	5 178
Central da Bahia . .		295	57 389	18 019
Don Pedro II . . .	Rio de Janeiro . .	725	4 529 080	130 960
Campos a Carangola .		211	56 602	12 971
Minas e Rio . . .	Rio de Janeiro und Minas Geraes .	170	22 773	9 073
Oeste de Minas . . .	Minas Geraes . .	149	22 778	9 355
São Paulo e Rio . .	São Paulo	232	208 397	72 415
Santos a Jundiahy .		139	280 452	134 238
Paranaguá a Curityba	Paraná	111	25 521	11 175
Dona Theresa Christina	Santa Catharina .	116	3 436	1 361
Taquari a Cacequi . .	Rio Grande do Sul	262	37 427	13 470
Rio Grande a Bagé .		280	98 380	19 196

Die Zahlen der letzten Spalte sind in der Weise gewonnen, daß die Summen der von sämmtlichen Passagieren zurückgelegten Kilometer durch die Kilometerlängen der betreffenden Eisenbahnen dividirt wurden. Das Resultat liefert jedenfalls das deutlichste Bild von der Intensität, mit welcher die Eisenbahnen benutzt worden sind; denn es zeigt an, wie oft jeder Kilometer der Bahn im Durchschnitt jährlich befahren wird und liefert dadurch den Beweis für die Verkehrsnützlichkeit der ganzen Strecke.

Es kann nun wohl kein glänzenderes Zeugniß für die Provinz São Paulo geben, als daß die Hauptbahn derselben die höchste Benutzungsziffer von ganz Brasilien aufweist und darin selbst die Dom Pedro II-Bahn übertrifft, welche die Hauptstadt und damit zugleich die weitaus bevölkertste Stadt und den bedeutendsten Hafen des Reiches mit dem Hinterland verbindet. Während Santos—Jundiahy einen Verkehr von 134 000 zurückgelegten Kilometern per Kilometer aufweist, bleibt die Ziffer der Rienser Bahn hinter 131 000 zurück. Nächst dieser Bahn kommt an dritter Stelle mit circa 72 000 wieder eine Paulistaner Bahn, nämlich diejenige, welche von der Hauptstadt der Provinz nach der Provinz Rio de Janeiro führt und dort den Anschluß an die Don Pedro II-Bahn erreicht.

Es folgen sodann die Pernambucaner Bahnen mit je 50, 40 und 30 000, einige Bahianer Bahnen mit 27 000, während die Verkehrsziffern der übrigen Bahnen 20 000 nicht erreichen.

Bezüglich des Waarenverkehrs will ich, um nicht den Leser mit allzuviel Ziffern heimzusuchen, nur die Ziffern der von den wichtigsten Häfen nach dem Innern führenden Bahnen — soweit mir solche vorliegen — als den Hauptadern des Verkehrs anführen.

Name der Bahn	Provinz	Bah
Baturité	Ceará	1
Natal a Nova Cruz .	Rio Grande do Norte	1
Recife a Palmares . .	Pernambuco . . .	1
Maceio a Imperatriz .	Alagoas	
Bahia a Alagoinhas .	Bahia	1
D. Pedro II	Rio de Janeiro . .	7
Santos a Jundiahy .	São Paulo . . .	1
Paranaguá a Curityba	Parana	1
D. Thereſa Chriſtina .	S. Catharina . .	1
Taquary a Cacequi .	Rio Grande do Sul	2
Rio Grande a Bagé .	"	2

Dieſe Zuſammenſtellung liefert für São Pau
Reſultat. Nicht nur, daß die abſolute Zahl de
Santos beförderten Waarentonnen die der Haupt-I
reicht (360 000—384 000), obwohl letztere eine
große Ausdehnung hat, übertrifft die Pauliſtaner
der Nachbarprovinz an Intenſität der Benutzung
während dort auf einen Kilometer nur 92 000, ko
meter 271 000 Tonnenkilometer; wahrlich das ſin

Auf der andern Seite beweiſen dieſelben üb
Konzeſſionirung einer Konkurrenzbahn der engliſc
für das wirtſchaftliche Gedeihen der Provinz höch
jetzt hat ſich allerdings das engliſche Pfund imm
wieſen, als die berechtigten Intereſſen der Provin

Zum Schluß dieſer Eiſenbahnſtatiſtik möge
die Anzahl der in den letzten 10 Jahren auf ſ
der Provinz São Paulo beförderten Waaren und
und damit ein neues Zeugniß für die rapide wir
der Provinz beigebracht werden.

	Paſſagiere	Anzahl d Waare
1877	511 558	26
1878	605 664	35
1879	639 384	37
1880	671 467	37
1881	685 903	46
1882	644 266	51
1883	685 175	59
1884	785 550	59
1885	852 701	68
1886	933 496	76

Während alſo die Anzahl der beförderten
letzten (ſtatiſtiſch bearbeiteten) Jahrzehnt verdoppel
wohnerzahl der Provinz von 1872 bis 1886, alſo i
nur von circa 800 000 auf 1 200 000, d. h. ur

hat sich die Beförderung der Waaren in derselben Zeit beinahe verdreifacht.

Der Verkehr auf den schiffbar gemachten Flüssen scheint noch kein sehr starker zu sein. Es liegen mir nur Angaben über den Verkehr auf den von der Ituana-Bahn-Gesellschaft befahrenen Flüssen Piracicaba und Tieté vor. Danach wurden daselbst 1886 nur 382 Passagiere und 3848 Tonnen Waaren befördert. Die Betriebsausgaben beliefen sich bei einem Anlagekapital von 500 Contos auf 75,6, die Einnahmen auf 83,1 Conto. Der Reingewinn betrug demnach nur 7,5 Conto oder $1^1/_2$ pCt. des Anlagekapitals.

Eine ganz andere Rentabilität weisen dagegen die großen Eisenbahnunternehmungen der Provinz auf und liefern damit einen Beweis mehr für den günstigen Zustand der gesammten wirtschaftlichen Verhältnisse São Paulos. Insbesondere ist es die englische Bahn Santos—Jundiahy, welche ganz enorme Einnahmen erzielt. Die von der Regierung auf Grund der von derselben übernommenen Zinsengarantien der Gesellschaft gezahlten Gelder sind schon längst zurückgezahlt, und es ist die Gesellschaft, welche jetzt an die Regierung gewisse Ueberschüsse in den Einnahmen abzuführen hat.

Auch die Paulista und die Mogyana-Bahn geben ihren Aktionären hohe Dividenden — meistens über 10 pCt. — und nur diejenigen Bahnen, welche theilweise durch noch wenig kultivirte Gebiete gehen, bedürfen der Unterstützung durch die Regierung, haben aber gegründete Aussicht, in wenig Jahren auf eigenen Füßen stehen zu können.

Daß diese große Vermehrung des Wohlstandes nun nicht bloß den begüterten, sondern auch den ärmeren Klassen der Bevölkerung zu Gute gekommen ist, das beweist aufs deutlichste die Statistik der Einlagen in die Provinzialsparkasse (Caixa economica).

	Anzahl der Einleger	Gesammtsumme der Einlagen
1875	1 005	37,3 Conto
1876	3 349	120,7 „
1877	3 786	141,3 „
1878	5 027	190,4 „
1879	7 471	301,4 „
1880	8 160	331,6 „
1881	9 779	394,9 „
1882	13 196	520,5 „
1883	13 891	552,6 „
1884	15 385	614,9 „
1885	19 248	793,3 „
1886	20 240	934 „

Innerhalb 12 Jahren hat sich also die Zahl der Einleger verzwanzigfacht, die Höhe der Einlagen aber verfünfundzwanzigfacht. Daß die Einleger in der That der ärmeren Bevölkerung angehörten, beweist die geringe durchschnittliche Höhe der Einlage, die aber — und das gerade ist ein sehr gutes Zeichen — innerhalb des uns vorliegenden Zeitraumes doch etwas sich gehoben hat.

Es ist natürlich, daß diese enorme wirtschaftliche Entwickelung der

Provinz in dem lebhaften Aufblühen ihrer Hauptstadt sich wiederspiegelt. Im Jahre 1872 zählte die Stadt São Paulo 26 000 und 1886 schon 48 000 Einwohner. Zwei Jahre später wurde die Zahl derselben auf Grund des außerordentlich starken Zuzugs auf 60 000 geschätzt.

Dieser Zuzug erfolgt theils seitens der einwandernden Italiener, die sich hier mit Vorliebe als Handwerker niederlassen, theils seitens der reichen Fazendeiros, die von Jahr zu Jahr mehr und mehr ihren ständigen Aufenthalt in der Hauptstadt nehmen und nur auf Zeiten, namentlich während der Ernte, ihre Landgüter bewohnen. Man findet letztere daher oft merkwürdig einfach eingerichtet, während die Wohnungen in der Stadt einen glänzenden, übrigens aber durchaus gediegenen, von jeder Ueberladung freien Luxus zeigen.

Die Gegenwart so vieler begüterter Leute hat einerseits zur Folge, daß man in den Kaufmannsläden der Stadt fast alle materiellen Genüsse, Wirtschafts- und Luxusgegenstände, die man in unseren europäischen Städten findet, kaufen kann, andererseits, daß die Stadt auf die Instandhaltung der Straßen, die Erbauung prachtvoller Gebäude, die modernen Einrichtungen der Bequemlichkeit und Hygiene*) bedeutende Summen zur Verfügung hat.

Es ist keine Uebertreibung, wenn ich aus allen diesen Gründen behaupte, São Paulo macht in seinen belebteren Theilen einen entschieden großstädtischen Eindruck. Für den Europäer hat der Anblick der Stadt von oben gesehen allerdings etwas befremdendes und zwar insbesondere wegen der fast allgemeinen Verbreitung der niedrigen, nur ein Erdgeschoß aufweisenden Häuser. Im Jahre 1887 waren von 7012 Häusern der Stadt 6036 in dieser Art gebaut, während es nur 213 einstöckige, 474 zweistöckige und 14 dreistöckige gab.

Die Beleuchtung der Stadt erfolgt seit 1872 durch Steinkohlengas. 1887 zählte sie 1307 öffentliche Flammen, welche in diesem Jahre 616 805 Kubikmeter Gas konsumirten. Die 1430 erleuchteten Privathäuser verbrauchten 649 121 Kubikmeter.

Seit 1872 hat eine Gesellschaft Pferdebahnen in der Stadt und den Vororten erbaut. Die Länge der Linien betrug 1882 25 km, der durchschnittliche Verkehr belief sich auf 1 500 000 Passagiere. Im direkten Anschluß an eine der Linien funktionirt die schon erwähnte Straßendampfbahn nach S. Amaro.

Die Versorgung der Stadt mit Wasser ist eine vorzügliche. In der Serra da Cantareira, 14,5 km von der Stadt entfernt, wird ein frisches klares Gebirgswasser in zwei gemauerten Behältern gesammelt, welche zusammen 50 Millionen Liter fassen. Ueber Berg und Thal führte eine Leitung von gußeisernen 30 cm im Durchmesser haltenden Röhren das Wasser nach einem Reservoir von 2 Millionen Liter Fassungskraft, von wo es in ein Röhrennetz von ca. 50 km Ausdehnung geleitet wird. Die Bezahlung des Wassers an die Gesellschaft, in deren Händen sich die Wasserleitung befindet, erfolgt entweder por penna, das heißt, es werden monatlich der feste Satz von 4 Milreis bezahlt und dafür ein Quantum von täglich höchstens 250 l geliefert, oder por hydromet

*) Obwohl in dieser Beziehung noch viel zu wünschen übrig bleibt.

es wird der thatsächliche Verbrauch und zwar im Verhältniß von 1 Milreis für 1000 l für die ersten 5000 l und progressiv weniger für die folgenden Quanta bezahlt.

Diese Gesellschaft hat auch die Kanalisirung der Stadt durchgeführt. Da dieselbe auf mehreren Hügeln erbaut ist, so dringen die durch das Wasser der Leitung fortgespülten Fäkalien vermöge ihrer eigenen Schwerkraft mit großer Schnelligkeit in die Tiefe, wo sie in einem Kollektor von 1,20 m gesammelt, in den Fluß Tieté geführt werden.

Im Jahre 1887 wurde einige Kilometer von der Stadt entfernt, auf dem Wege nach Santo Amaro das Schlachthaus (matadouro) nach den Plänen und unter der Leitung eines deutschen Ingenieurs, Herrn Albert Kuhlmann, erbaut, ein ebenso architektonisch gut wirkendes wie ungemein praktisch eingerichtetes Gebäude.

Ein einfangen der Thiere mit dem Lasso ist nicht nöthig. Dieselben werden aus dem umschlossenen Warteraume in einen Gang getrieben, der in engen Raum endet, dort empfangen sie sofort von oben herab den tödtlichen Stich mit der Lanze in den Nacken und stürzen zusammenbrechend mittelst einer Fallvorrichtung sofort auf einen Karren, der auf Schienen zu den Standorten für das ausnehmen und zertheilen der Thiere geschoben wird. Mittelst Flaschenzügen werden dieselben an Haken gezogen, welche an Rädern in einem das ganze Gebäude durchziehenden Netz von Schienen mit größter Leichtigkeit fortbewegt werden können. Der Transport nach der Stadt geschieht entweder in den Privatwagen der Schlächter oder durch die S. Amarenser Eisenbahngesellschaft, welche für einen Ochsen 750 Reis, für ein Schwein 300 Reis Fracht berechnet. Dieselbe transportirt das Fleisch vom Schlachthaus bis in ein Depot an dem Endpunkt ihrer Bahn, von wo es die Schlächter abholen. Eine Marke mit einer für jeden Schlächter feststehenden Nummer, die den Fleischstücken im Schlachthaus angeklebt wird, läßt die Schlächter ihr Eigenthum unterscheiden. In höchst sinniger Weise sind nun die auch mit einer Ventilationsvorrichtung versehenen, 12 geschlachtete Ochsen fassenden Fleischtransportwaggons innen mit Schienen versehen, die durch ein bewegliches Stück einer solchen mit denen des Schlachthauses verbunden werden können, dergestalt, daß die Fleischstücke direkt aus dem Schlachthause in den Waggon geschoben werden können. Dieselbe Einrichtung befindet sich auch in dem Depot. So kommt es, daß von dem Augenblick an, in welchem das Thier getödtet wird, bis zu dem Zeitpunkt, von dem es aus dem Depot abgeholt wird, es nicht ein einziges Mal mit bloßer menschlicher Kraft gehoben oder transportirt zu werden braucht.

An vielen Punkten des Gebäudes sind Wasserhähne angebracht, durch welche jeder Zeit ein beliebiges Quantum von Wasser behufs Reinigung der Gebäude und der Geräthe und des Fleisches selbst zur Verfügung steht. Zum abbrühen der Schweine existiren große Kessel, in denen das nöthige Wasser durch Dampf erhitzt wird. Das schmelzen des Rindertalgs kann in eisernen mit Dampf geheizten Cylindern vorgenommen werden, aus welchen das zerlassene Fett mittelst Dampf durch einen Sieb in Röhren nach einem doppelwandigen Kessel getrieben wird. Durch Zuführung von kaltem Wasser zwischen die Wände desselben erfolgt sodann die Abkühlung des Fettes.

Durchschnittlich werden in der Woche 50 Rinder, 30 Schweine und 5 Hammel geschlachtet. Für das Schlachten — wobei das Talgschmelzen inbegriffen — eines Rindes werden 4,500 Milreis, für das eines Schweines 2,300 Milreis und für das eines Hammels 800 Reis an die städtische Kammer bezahlt.

Die ungeheuer rasche Entwickelung der Stadt São Paulo läßt sich am besten aus der enormen Steigerung ersehen, den der Werth der Grundstücke erfahren hat. Einige Beispiele mögen diese Thatsache illustriren.

Das Land, auf welchem die Gebäulichkeiten der großen Fabrik von Dr. Elias Chaves stehen, kaufte derselbe vor neun Jahren für 14 Conto. Er steckte für Eröffnung der Straße 20 Conto hinein, und hat bis jetzt von diesem Besitz etwas über die Hälfte für zusammen 300 Conto verkauft. Einige dieser Veräußerungen geschahen noch dazu vor zwei und mehr Jahren, als sie etwa noch den dritten Theil ihres heutigen Werthes hatten. Ein Grundstück von 122 m Breite und 84 m Tiefe auf der Rua dos Bambús (jetzt Rua do Visconde de Rio branco) in einer vom Zentrum der Stadt ziemlich weit gelegenen Gegend wurde vor acht Jahren mit 8 Conto gekauft, und hat jetzt, obwohl der Eigenthümer noch nicht das geringste hineingesteckt hat, einen Werth von 70 Conto

In derselben Straße wurde vor 9 Jahren ein Anwesen gekauft mit noch nicht 2 Milreis pro Quadratmeter. Heute erhält der Eigenthümer jederzeit 10—12 Milreis dafür.

In den besseren Straßen der Stadt kostet der Quadratmeter 12 bis 20 Milreis, steigt aber im Centrum in bester Geschäftslage oft auf das zehnfache. So hat daselbst die New London and Brazil Banc vor 2 Jahren ein Grundstück gekauft, von welchem ihr der Quadratmeter auf 200 Milreis zu stehen kam.

Einen ähnlichen wenn auch nicht gleichen Aufschwung zeigen auch die übrigen größeren Städte in der Provinz. An vielen Orten finden wir öffentliche Einrichtungen von hohem Werth: Gasbeleuchtung (Campinas, Santos, Taubaté), elektrische Beleuchtung (Rio Claro), Pferdebahnen, Telephonleitungen, Markthallen, Wasserleitungen und Schlachthäuser. Ueberall in Stadt und Land tritt uns der wirtschaftliche Fortschritt entgegen, welchem der geistige nach Möglichkeit nachzukommen sucht. Haben doch fast alle Städte der Provinz ihre allerdings oft grauenhaft langweilige Lokalzeitung, ihre sogenannten literarischen Klubs und ihre Schulen, die allerdings quantitativ und qualitativ wohl einer größeren Ausdehnung fähig wären.

Einen Punkt in dem Geistesleben der Paulistaner oder wenigstens einer großen Anzahl der Gebildeten unter ihnen will ich nicht unerwähnt lassen: ihre verhältnißmäßig weitgehende Vorliebe für deutsches Wesen, insbesondere für deutsches Geistesleben. Im allgemeinen steht d Brasilianer unter demselben Banne, unter welchem alle in die Kulti erst eintretenden Völker gefesselt liegen: in der Anbetung französisch Wesens. Gerade wie die Russen, Rumänen, Serben und alle die ander Donauvölkerschaften sich durch die französische Kultur und zwar deshal am meisten blenden lassen, weil die Franzosen von allen auf der Höl der Civilisation stehenden Völker es zweifellos am besten verstehen, d

Ergebnisse des kulturellen Fortschritts in die anmuthigste, leicht faßlichste, und dem Vergnügungsinstinkt des Menschen am meisten schmeichelnde Form zu bringen, gerade so schwärmt der Durchschnittsbrasilianer, besonders aber der Fluminenser für alles was aus Frankreich kommt. Die französische Literatur, deren Erzeugnisse er in der Ursprache zu lesen in den meisten Fällen im Stande ist, ist ihm identisch mit der europäischen Literatur überhaupt, die er, soweit sie nicht in Frankreich, oder sagen wir doch gleich in Paris das Licht der Welt erblickt hat, auch nicht einmal in den Namen ihrer Hauptvertreter kennt.

Etwas andere Neigungen aber zeigt der Paulistaner. Insbesondere sind es die besseren Familien, welche in letzter Zeit ihre Kinder in vielen Fällen deutsch erziehen lassen. Eine große Anzahl deutscher Lehrer und deutscher Erzieherinnen sind auf hunderten von Fazenden der Provinz thätig, deutsches Geistesleben unter deren intelligenten Bewohnern zu verbreiten. Ja, einige aristokratischen Familien gehen noch weiter, und schicken ihre Söhne zur Erziehung direkt nach Deutschland. Und das geschieht nicht etwa in der Weise, wie der slavische Halbbarbar es macht, der um die Wende seines zweiten Lebensjahrzehnts nach Paris gesandt wird, um sich dort 1 bis 2 Jahre lang auf dem Pflaster der Boulevards sein Asiatenthum etwas abzutreten, sondern der Sohn wird auf das Gymnasium einer deutschen Kleinstadt geschickt, muß das Abiturientenexamen machen und dann noch einige Jahre auf einer deutschen Universität studiren. Auf diese Weise sind beispielsweise von den Herren, welche ich kennen zu lernen das Vergnügen hatte, der jetzige Eigenthümer von Ibicaba, Herr José Vergueiro — der sogar einige Jahre lang preußischer Offizier war — und alle 5 Söhne des alten Senators Souza Queiroz erzogen worden, die auch in Folge dessen die deutsche Sprache vollkommen beherrschen.

Einen weiteren Beweis für diese Vorliebe für das Deutschthum und zugleich einen solchen für die geistige Höhe, auf welcher sich die deutsche Kolonie von São Paulo befindet, liefert die Thatsache, daß die von dem deutschen Gesangsverein „Mendelssohn" veranstalteten, nach allen Zeugnissen vorzüglich gelungenen Aufführungen der Oper Alessandro Stradella in dem größten Theater von São Paulo sich eines begeisterten Beifalls seitens der zahlreich erschienenen Brasilianer erfreut haben. Auch die von dem Klub „Germania" theils in seinem Klublokal, theils in öffentlichen Theatern veranstalteten Vorstellungen sollen stets der lebhaftesten Sympathien seitens der Paulistaner sicher sein.

Was freilich die Kenntniß der deutschen Literatur betrifft, so läßt dieselbe noch recht viel zu wünschen übrig. Die Studirenden auf der Rechtsfakultät in São Paulo haben zwar sehr lebhafte Sympathien für deutsches Geistesleben — so hörte ich beispielsweise einen dieser Studenten folgenden Toast ausbringen: A Italia dansa, a França joga (spielt), a Inglaterra trabalha, a Allemanha pensa, viva a Allemanha — allein die Kenntniß der deutschen rechtswissenschaftlichen Literatur ist noch sehr wenig unter ihnen verbreitet. Aus den Gesprächen mit ihnen habe ich eigentlich stets nur ihre Bekanntschaft mit zwei juristischen Werken entnommen, es waren das Savignys System des römischen Rechts, eines zwar epochemachenden, aber in der Gegenwart doch entschieden weit überholten

und — man höre und staune: Jherings Kampf ums Recht.
ist bekanntlich eine nicht juristische, sondern mehr philosophisch-
istische Broschüre, welche das auch für unsere Verhältnisse recht
ste Gebot des unbedingten Erkämpfens der subjektiven Rechts-
e aufstellt. Unter brasilianischen Rechtszuständen erscheint aber
ach eingerichtetes Verhalten geradezu als Don-Quixoterie. Und
oder gerade deswegen herrscht ein kolossaler Respekt vor den in
chrift ausgesprochenen Grundsätzen!

ersen wir zum Schluß einen kurzen Rückblick auf die Er-
e der Untersuchung über die Provinz São Paulo.

e Hauptkultur der Provinz, die des Kaffeebaues ist seit den letzten
uten in raschem Wachsthum begriffen. Seitdem insbesondere die
ner Pflanzer angefangen haben, anstatt wie bisher ihre Gelder
en und Grundstücken, vielmehr in Eisenbahnbauten und Maschinen
n, hat dieselbe nach der extensiven und intensiven Seite hin enorme
tte gemacht. Die in Folge dessen von Jahr zu Jahr steigenden
üsse der Ausfuhrwerthe über die Einfuhrwerthe, also das wachsende
en baaren Geldes in die Provinz hat nicht nur die Möglichkeit
t, die modernen Einrichtungen der Bequemlichkeit und Hygiene in
städten der Provinz einzuführen und die Lebenshaltung ihrer Be-
im allgemeinen zu erhöhen, sondern hat auch die gesammten
tsverhältnisse und zwar in zwiefacher Weise günstig beeinflußt.
hte entweder indirekt durch Vermehrung der Konsumtionsfähigkeit
ölkerung oder direkt durch produktive Kapitalanlagen die ganze
on des Landes ungemein.

urch Hebung der Kaufkraft der Bevölkerung und zwar sowohl
lhabenden wie der dem Arbeiterstande angehörigen Klassen wurde
ur des Zuckerrohrs, der Baumwolle, des Tabaks, des Weines
Cerealien zu einer äußerst rentablen und die Schaffung in-
r Anlagen, insbesondere von Textilfabriken gefördert.

e Möglichkeit zu solchen Anlagen schuf aber wiederum das ein-
e Geld, und außer zu diesen Zwecken wurde dasselbe hauptsäch-
Eisenbahnbauten und zur Beförderung der Einwanderung
t.

.e die Kapitalanlagen trugen nun ihrerseits wieder zur Be-
g der Kaffeekultur ungeheuer viel bei. Die industriellen Anlagen,
dere die Maschinenfabriken, indem sie die Aufbereitung der rohen
hnen vervollkommneten und damit einerseits diesen Prozeß ver-
en und verbilligten, andererseits dem brasilianischen Kaffee all-
eine größere Werthschätzung auf dem Weltmarkt zu verschaffen
. Die Eisenbahnbauten, indem sie den Transport des Kaffees
erbilligten, und damit die Kultivirung entfernter gelegener
n überhaupt erst ermöglichten, und indem sie durch größer-
g der Waare vor Verderb bei dem Transport die Qualität der-
rbesserten. Die Beförderung der Einwanderung, indem sie
eine ganz ungeheure Ausdehnung der Kaffeekultur hinreichenden
äfte unter Anwendung eines Lohnsystems lieferte, welches i
telanger geistiger Arbeit und praktischer Thätigkeit errungen, sich
h vorzüglich für den Arbeitgeber wie für den Arbeitnehmer be

währt hat. Aber auch diese produktiven Kapitalsanlagen wirkten ihrerseits wieder durch die Schaffung weiterer kaufkräftiger Bevölkerungskreise auf die Erhöhung der anderweitigen Produktion. Denn die Arbeiter in den industriellen Etablissements, bei den Eisenbahnbauten und im Eisenbahnbetrieb, und endlich die landwirtschaftlichen Arbeiter konnten in Folge der hohen Rentabilität aller Unternehmungen hoch gelöhnt werden und sie wirkten, insbesondere soweit sie der italienischen Nationalität angehörten, wiederum auf die Schaffung neuer Gewerbe ein, welche mancherlei bis dahin in der Provinz noch nicht begehrte Lebensbedürfnisse zu liefern hatten.

Diese gewaltige Entwickelung, dieses wunderbare Ineinandergreifen aller Zweige wirtschaftlicher Thätigkeit war aber nur möglich auf Grund von vier Faktoren: Es sind dies die natürliche Fruchtbarkeit, welche der Boden eines großen Theiles der Provinz aufweist, die Gunst des Klimas, das fast alle Gewächse der Tropen anzubauen gestattet, ohne eine erschlaffende und der Gesundheit nachtheilige Wirkung auf den Menschen auszuüben, die glückliche Vertheilung von Grund und Boden, die neben einem Kleingrundbesitzer- und Bauernstande vor allem einen kapitalkräftigen und intelligenten Großgrundbesitzerstand aufweist, und der Unternehmungsgeist der Bewohner der Provinz, der von jenen Großgrundbesitzern ausgehend allmählich alle Schichten der Bevölkerung gleichmäßig durchdrungen hat.

Dieser unternehmende Geist hat sogar die Fesseln, welche die politische Eintheilung des Reiches ihm aufzuerlegen schien, in jüngster Zeit gesprengt, und die Paulistaner stehen im Begriff, durch Anlage von Eisenbahnen, durch Beherrschung des Handels, durch Einführung ihrer Wirtschaftsweisen, die umliegenden Provinzen, das heißt die riesigen Gebiete von Paraná, Matto Grosso, Goyaz, und eines Theils von Minas Geraes sich wirtschaftlich tributär zu machen.

Keine Provinz hat in gleichem Maße die Geschicke Brasiliens beeinflußt, wie São Paulo. Die alten Sertanejos haben das ganze Innere des ungeheueren Reiches durch ihre kühnen Züge der beginnenden Kultur erschlossen, in der Provinz São Paulo, unweit der Hauptstadt, dort wo sich das Monumentalgebäude von Ypanema erhebt, ist die Unabhängigkeit Brasiliens, die Loslösung von Portugal zum ersten Mal proklamirt worden, die Paulistaner sind es gewesen, welche den Abolitionismus, die auf die Abschaffung der Sklaverei gerichtete Bewegung am eifrigsten gepflegt haben und die durch ihr vorzügliches Lohnsystem für ganz Brasilien das Vorbild für die glückliche Lösung der Arbeiterfrage gegeben haben, São Paulo ist in der jüngsten Zeit der Hauptsitz jener Bewegung, welche auf größere Selbstständigkeit der Provinzen, sei es unter Beibehaltung der monarchischen Staatsform oder unter Einführung der Förderativ-Republik, hindrängt, und der es ganz zweifellos gelingen wird, wenigstens einen Theil ihrer Forderungen durchzusetzen, und in São Paulo endlich ist der Sitz der intensivsten Kultur von ganz Brasilien: von allen Provinzen hat es die höchste Produktion und das dichteste Eisenbahnnetz.

Angesichts aller dieser Thatsachen erscheint es wohl nicht zu gewagt, die Behauptung auszusprechen: „In São Paulo liegt die Zukunft Brasiliens!“

Ergebnisse: Colonisation im großen Stil.

Die Frage, wohin und in welcher Weise hat Staat und Gesellschaft eines Landes, in welchem die Auswanderung eine nicht mehr aus der Welt zu schaffende Thatsache geworden ist, dieselbe zu lenken, muß von zwei Seiten aus beantwortet werden: von dem voraussichtlichen Wohlergehen der einzelnen auswandernden Individuen und vom Standpunkt der möglichsten Bewahrung der Nationalität aus.

Es ist hier nicht der Ort, zu untersuchen, welche Länder in den verschiedenen Erdtheilen nach diesen beiden Richtungen hin für den deutschen Auswanderer am meisten zu empfehlen sind. Nur in Bezug auf diejenigen Auswanderer, welche bereits entschlossen sind, nach Brasilien ihre Schritte zu lenken, will ich die Auswanderungsfrage im folgenden einer kurzen Erörterung unterziehen.

In den drei Südprovinzen Brasiliens sind Klima und Bodenverhältnisse theilweise recht günstig für den Auswanderer. Daß dieselben aber die außerordentlichen Chancen für ihn bieten, wie die absoluten Brasilschwärmer behaupten, ist unwahr. Das Klima ist zum Theil, insbesondere in den Küstengegenden recht heiß und erzeugt akute Fieber und häufig eine allmählige Zersetzung des Blutes. Auf dem Hochland dagegen und im südlichsten Theile Südbrasiliens ist das Klima wohl als entschieden gesund zu bezeichnen.

Größer noch sind die Abweichungen der Wirklichkeit von den überschwänglichen Schilderungen jener Schwärmer hinsichtlich der Fruchtbarkeit des Bodens. Es giebt Strecken in Brasilien, welche ganz miserablen Boden haben. Diese Bezeichnung verdient vor allem der schwarze Moorboden des Hochlands, welcher, man möchte fast sagen, die schlechtesten Eigenschaften, die überhaupt ein Boden aufweisen kann, in sich vereinigt und der ganz ungeheure Strecken der östlichen Theile des südbrasilianischen Hochlands bedeckt. Auch tiefer im Innern sollen große Gebiete sein, die in Folge ihrer ganz minimen Ackerkrume die ungünstigsten Bedingungen für den Landbau aufweisen. Aber auch im Küstenlande existiren weit- Strecken, welche theils ihres hohen Sandgehalts, theils der Sumpfigk- des Terrains, theils endlich der allmählichen Austrocknung und V- krustung der Oberfläche halber als zum Ackerbau sehr wenig tauglich b zeichnet werden müssen. Ausnehmend fruchtbar sind hier nur die Gebi der kurzen Küstenflüsse, wie des Ribeira de Iguape, Cubatão, Itapoc Itajahy, Araranguá u. a. m., die aus der Serra eine Fülle a

geschwemmter, mineralhaltiger Erde mitbringen und diese dann bei ihren periodischen Ueberschwemmungen in ihren Gebieten ablagern.

Immerhin aber wird man behaupten können, daß wer nicht mit den übertriebenen Vorstellungen von der angeblichen unerschöpflichen Fruchtbarkeit der Länder der heißen Zone nach Südbrasilien kommt, dort vorläufig noch immer genug Land findet, welches bei richtiger Auswahl der passenden Kulturen und bei mehr oder weniger sorgfältiger Behandlung — ich erinnere nur an die unbedingte Nothwendigkeit der Düngung des schwarzen Bodens — einen leidlichen Ertrag giebt.

Darin liegt überhaupt nicht der größte Fehler der Südprovinzen. Dieser ist vielmehr in den wirtschaftlichen Verhältnissen zu suchen, in dem Mangel eines großen Exportproduktes und in der daraus entstandenen Abhängigkeit der Kolonisten von den Krämern und in dem Mangel an Großgrundbesitzern, welche den Neukömmling lohnend beschäftigen und welche durch Inangriffnahme neuer und rentabler Kulturen ein großes Exportprodukt schaffen könnten. Durch welche Maßnahmen es möglich wäre, diese Mängel zu beseitigen, soll späterhin gezeigt werden.

Auf dem Hochlande der Provinz São Paulo liegen die Verhältnisse ganz anders. Das Klima ist hier, von einzelnen Orten abgesehen, ebenso wie auf dem Hochlande der Südprovinzen, ein vorzügliches, und der Boden ist, abgesehen von der weniger fruchtbaren aber immerhin für den Weinbau noch tauglichen ersten Hochebene, durchgehends ein guter, stellenweise ein ausgezeichneter. Die wirtschaftlichen Zustände sind die denkbar günstigsten: Ein Welthandelsprodukt ersten Ranges, eine große Zahl von Großgrundbesitzern, bei steter Möglichkeit des Fortkommens auch für den Kleingrundbesitzer, ein ausgedehntes Verkehrsnetz und ein ungeheurer wirtschaftlicher Trieb in allen Schichten der Bevölkerung.

Die Lage des Einwanderers gestaltet sich deshalb hier ganz anders als in den Südprovinzen. Dort muß er sich mitten in den Urwald hineinsetzen, muß sich in ungewohnter Arbeit erst ein Stück Land zum Bau einer Hütte und zur Anpflanzung einiger weniger Cerealien freimachen, ist genöthigt, fast ausschließlich bei der Koloniedirektion Arbeit zu suchen, um deren Lohn er hin und wieder betrogen wird, oder der ihm erst viele Monate nach dem Fälligkeitstermin ausgezahlt wird. Hat er nun schließlich ein paar Jahre lang sich redlich abgequält, so bringt er es, wenn er nicht unter besonders günstigen Umständen arbeitet, doch meistentheils nur zum Nichtverhungerungszustand. Seinen Leib sich vollzuschlagen, dazu liefert ihm sein Land Stoffe die Hülle und Fülle, aber baar Geld und damit wirtschaftlicher und geistiger Fortschritt bleibt seinem Hause nur allzuoft ganz fern oder tritt nur sehr, sehr allmählich ein.

In São Paulo hingegen findet der Einwanderer sofort lohnende Beschäftigung, sei es als Handwerker oder Fabrikarbeiter, sei es als landwirtschaftlicher Tagelöhner oder Akkordarbeiter. Zieht er das letztere vor, so erhält er für sich und seine Familie sofort ein gedieltes, gemauertes und ziegelgedecktes Haus, urbar gemachtes Land zur Anpflanzung von Cerealien, die Erlaubniß, eine Weide zu benutzen, vom ersten Tage an lohnenden Verdienst und einen in vernünftigen Grenzen

ıden und unter durchaus günſtigen Bed
:ns des Fazendeiros. Hat er ſich nach
d erſpart und Erfahrungen geſammelt, ſ
ſelbſt anſäſſig machen.
:res kann er übrigens, wenn ihm die A
ch ſofort nach ſeiner Ankunft thun. Er
as theurer bezahlen müſſen, wie in den
einen ungleich höheren Nutzen aus demſelb
tereſſe aber handelt er, wenn er den ol
weil er bei ſofortigem Ankauf eines Grun
ahme ſeiner Bewirtſchaftung nur zu leicht M
n die ſelbſtſtändige Anſiedelung durch
n, ſei es, daß ſie ſofort, ſei es, daß ſie na
lgt, unterliegt auch dem weiteren Bedenken,
Grundeigenthums in Braſilien der Einzel
Streitigkeiten verwickelt, wenn nicht gar u
wiefern hier Abhilfe geſchaffen werden k
den Erörterungen herausſtellen.
ıationaler Beziehung haben wir uns zw

ehmen die Deutſchen in Braſilien eine St
ſſen Einfluß auf Geſetzgebung und Verwal
ihrer wirtſchaftlichen und geiſtigen Intereſſe
ewahren die Deutſchen in Braſilien ihre
ihre Liebe zur deutſchen Heimath?
erſte Frage kann nur bedingungsweiſe

viele Munizipien in allen vier Prov
einen Platz, und auch manche in de
ſie die Mehrheit der Plätze in den
haben ferner in den Provinzial Verſa
Sul und Sta. Catharina mehrere Deutſche, u
en Reichstag ein Deutſcher einen Sitz. A
ausgeübte Einfluß deswegen ein ger
d Verwaltung in Braſilien ſehr zentraliſir
ier Einfluß, ſoweit er vorhanden iſt, den
zu gut, weil die Abgeordneten in den
ch Stadtbewohner, insbeſondere Kaufleute
ſteht allerdings zu erwarten, daß der er
mit der Zeit allmählich verſchwindet, da i
ber in den vorgeſchrittenen und maßgeb
dezentraliſtiſche Strömung geltend macht,
Zeit und des Grades iſt. Wodurch der z
ben werden könnte, wird ſpäter gezeigt w
Bewahrung der Nationalität der Deutſc
in Nordamerika, aber entſchieden gering
mer uns glauben machen wollen. Die
ibt zwar, ſoweit man bis jetzt beurtheilen ka
alten, aber die deutſche Sprache und Sitt
Eingewanderten vollſtändig, wenn ſie ve

unter Brasilianern leben, oder wenn die Eltern sich erst in Brasilien verheirathet und ein Theil derselben brasilianischer Abstammung war. Gegen den letzteren Weg der Entdeutschung giebt es kein anderes Mittel als die Warnung vor der Heirat mit den Brasilianern und insbesondere mit Brasilianerinnen, und bis zu einem gewissen Grade auch die Ansiedelung von Deutschen in möglichst geschlossenen deutschen Gemeinschaften. Unfehlbar verhindert letztere den Eintritt des andern Entdeutschungsprozesses, und auch aus diesem Grunde ist daher die vereinzelte selbstständige Ansiedelung durch Ankauf von Privatland, welche oben schon der bestehenden Rechtszustände halber als in ihrem Erfolge zweifelhaft hingestellt wurde, entschieden zu mißbilligen.

Wenn wir nunmehr an die Beantwortung der Frage herangehen, welche Auswanderungs- und Kolonialpolitik von Deutschland Brasilien gegenüber befolgt werden soll, so haben wir zuvörderst drei Punkte scharf ins Auge zu fassen.

1. Es handelt sich um ein Gebiet unter der Hoheit eines fremden, völkerrechtlich dem unsern vollständig gleichstehenden zivilisirten Staates. Daraus folgt, daß von einer politischen Sonderstellung der Deutschen in Brasilien niemals die Rede wird sein können, ganz zu geschweigen von anderen utopischen Plänen überspannter Kolonialignoranten.

Daraus folgt aber weiter, daß für unsere Kolonialpolitik in Brasilien das Vorgehen solcher Länder wie Nordamerika nicht zum Vorbild dienen kann. Denn der deutsch-brasilianische Kolonisator muß die zu besiedelnden Landstrecken erst kaufen und hat daher die Aufgabe, um überhaupt bestehen zu können, durch die Besiedelung diese nothwendigen Ausgaben zu decken.

Daraus folgt aber endlich, daß die deutschen Staaten oder das deutsche Reich überhaupt nicht positiv die Kolonisation Brasiliens in die Hand nehmen können, sondern diese Aufgabe der deutschen Gesellschaft überlassen und sich nur, sei es auf Hemmung, sei es auf Duldung der Auswanderung beschränken muß. Die Frage, welchen von beiden Wegen das Reich im Interesse des Allgemeinwohls einzuschlagen hätte, kann erst späterhin beantwortet werden.

2. Das Beispiel Nordamerikas kann uns auch deswegen nicht zum Vorbild dienen, weil wir es in Brasilien nicht wie dort mit einem Lande zu thun haben, das ähnliche klimatische Bedingungen wie Deutschland aufweist und darum dieselben Bodenfrüchte wie dieses hervorbringt. Während in Nordamerika der ausgewanderte Bauer sich selbst überlassen werden kann, weil er die in der Heimat gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen auch hier zu verwerthen vermag, hat das gleiche Verfahren für den Auswanderer nach Brasilien eine schwere Schädigung im Gefolge. Er kennt weder die dortigen Kulturen, noch kann er ohne weiteres beurtheilen, welche derselben — falls nicht wie in São Paulo eine unter ihnen sich seit Jahrzehnten als die rentabelste bewährt hat — für ihn am vortheilhaftesten in Angriff zu nehmen ist. Besonders scharf tritt dieser Uebelstand hervor, wenn die seit einer Reihe von Generationen mit Vortheil gebauten Gewächse plötzlich in Folge wechselnder Konjunkturen im Preise bis zur Unrentabilität hinabsinken, wie das in den letzten Jahren mit dem

Mais und den Bohnen, der Butter und dem Schmalz in den
Brasiliens eingetreten ist.

Daraus folgt, daß der deutsche Anfänger und in m
auch der längere Zeit Anwesende in Brasilien stets einen
wirtschaftlichen und technischen Fragen der Landwirtschaft
wenn er schnell, ja manchmal wenn er überhaupt vorwärts

3. Die scharfe Scheidung aller Kolonien in Kultivations
sationsgebiete, in Herren- und Bauernkolonien ist eine rein
ihre Ursprünge wie die meisten schablonenhaften Vorstellu
wenig ausgedehnten Kenntniß der thatsächlichen Vorkomm
Der Norden der Union, dieses Prototyp einer Bauernkolo
große Menge Großgrundbesitzer, welche ihre Riesenfarmen mi
einer vorgeschrittenen Technik bewirtschaften, nur in São
wir ein Kolonialgebiet kennen gelernt, in welchem eine glück
von Groß- und Kleingrundbesitz verwaltet, und welches für
beider Wirtschaftsformen gleich günstige Bedingungen d
unverantwortlicher, im übrigen aber dem deutschen Charakt
angemessener Doktrinarismus wäre es also, die Gedanken
brasilianischen Kolonisation im großen Stil, wie er im folge
werden soll, deswegen zurückzuweisen, weil — es entweder
oder Herren-Kolonien geben kann, eine Vereinigung beid
weil sie nicht im „Roscher" vorgesehen ist, unmöglich sei.

Wie hat sich nun die deutsche Gesellschaft, beziehu
haben sich die kolonialen Kreise derselben gegenüber der F
nach Brasilien zu verhalten?

Es stehen ihr drei Wege offen, die auf ihre Zweck
geprüft werden sollen.

1. Man kann dem Auswanderer anempfehlen in einer
provinzen sofort als selbständiger Grundbesitzer, sei es in eine
kolonie, sei es durch Ankauf von Privatland sich niederzulass
aber ihn sich selbst überlassen. Das ist sowohl im
individuelle Wohlfahrt, wie in Bezug auf die Erhaltung d
der schlechteste Weg, den man einschlagen könnte. Wer
einsehen gelernt hat, für den ist mein Buch umsonst geschri

2. Man kann ihm anempfehlen, in São Paulo zuers
auf einer Fazende zu arbeiten und dann erst sich selbständ
Vom Standpunkt der Fürsorge für das individuelle Wohl l
normalen Umständen gegen diesen Weg nichts einwenden.
ist der von dem Gegner der Provinz am lebhaftesten bete
daß die bestehende Agrargesetzgebung den Arbeitern zu
entschieden zu verwerfen. Denn, wie ich oben zu zeigen
werden die Arbeits-Verträge in der Form, in der sie zu
des Dienstvermiethungsgesetzes berechtigen, gar nicht mehr
und haben die Fazendeiros absolut gar kein Interesse me
einzige, an und für sich auch sehr verklausulirte Bestimmun
unser Rechtsgefühl Anstoß nimmt, nämlich die Bestimmung, de
bei Arbeitsverweigerung eingesperrt werden kann, in Anwendu
Eines aber mögen doch die Gegner der Provinz, welche,
einigen derselben ausdrücklich ausgesprochen worden ist, ihr

in letzter Zeit lediglich auf diese Gesetzesbestimmung gründen, wohl bedenken: Jenes Gesetz gilt für ganz Brasilien! Wer also um jenes Gesetzes willen von der Auswanderung nach São Paulo abräth, muß consequenter Weise die Auswanderung nach ganz Brasilien verdammen. Ja, wird man dagegen einwenden, in den Südprovinzen ist die Gefahr der Anwendung ja gar nicht vorhanden, weil es dort ja keine Gelegenheit in fremden Diensten zu arbeiten giebt. Damit aber reitet man sich immer tiefer hinein. Denn ist das wirklich der Fall, nun so muß man erst recht von der Auswanderung nach jenen Südprovinzen abrathen, da dann eben der Einwanderer aus diesem Grunde schlechter gestellt ist, als in São Paulo.

Nun ganz richtig ist das ja nicht; denn wenn Niemand anders, so sind es doch immer die Kolonialdirektionen auf den Staats-, Provinzial- und Privatkolonien, welche als Arbeitgeber fungiren können und es auch wirklich thun. Allein weit richtiger ist es allerdings, daß diese Arbeitsgelegenheit in den Südprovinzen noch eine viel zu geringe ist, und daß gerade aus diesem Grunde eine Masseneinwanderung, wie sie in den letzten Jahren nach São Paulo stattgefunden, nach den Südprovinzen vorläufig absolut unmöglich wäre.

In Rio Grande do Sul fängt man denn auch allmählich an, diese Mißstände einzusehen, wie dies eine unter dem 13. März 1889 in Koseritz' deutschen Zeitung veröffentlichten Zuschrift eines in jener Provinz ansässigen Deutschen klar hervorgeht. Derselbe schreibt unter Anderem:

„Unwissenheit ist es, wenn man glaubt, dem Erfordern des Landes nach Einwanderern sei Genüge gethan, nachdem man Massen mittelloser Einwanderer nur an das Land gesetzt.

Unwissenheit ist es zu glauben, dem Lande zu nützen, wenn man, ohne auf die frühere Berufsthätigkait des Einwanderers irgend welche Rücksicht zu nehmen diesem die Vortheile des Grundbesitzthums einredet, die doch für ihn recht fraglich sind.

Unwissenheit ist es auch, wenn man aus Patriotismus in einem Lande, in dem viele Tausende von Hektaren der Kultur harren, immer wieder mit dem Krieg gegen den Großgrundbesitz in dem zweifelhaften Lob einer verlockenden Unabhängigkeit des Kleingrundbesitzers, den Kampf gegen die freie Arbeit schürt, während doch sie allein „die freie Arbeit" die sicherste Grundlage eines gedeihlichen Fortkommens ist, wie die Entwickelung der Industrie zur Genüge beweist.

Was ein Staat, der sich berechtigt hält, Einwanderer durch bezahlte Helfer herbeizuschaffen, vor allem diesen Einwanderern zu bieten verpflichtet ist, ist Arbeit, lohnende Arbeit.

Man frage nur die Italiener; was sie erwartet haben, ist Arbeit, man hatte ihnen ja 8—10 Franken täglich zu verdienen in Aussicht gestellt.

Einen Grundbesitz, abgeschnitten von jeglichem Verkehr ohne Weg und Steg, Hunderte von Meilen ins Land hinein — halten sie geschenkt für zu theuer und — haben sie Unrecht? Bevor man sich das Recht anmaßt, Massen von Einwanderern durch interessirte Agenten ihrem Heim zu entreißen, sei man sich bewußt, daß man die Verpflichtung hat, mindestens durch entsprechende Verbindungen die zu besetzenden Gebiete zur Aufnahme bereit zu machen. Alle Mittel, die der Staat für Einwanderungszwecke disponibel hat, sollten nur für Verbesserungen im Lande selbst zur Ver-

wendung kommen. Man durchziehe das Land mit guten Straßen, Canälen, Eisenbahnen u. s. w. und man hat nicht nur die Mittel in der Hand, armen Einwanderern lohnende Arbeit zu bieten, sondern der intelligente Arbeiter, von dem natürlichen Reichthum des Landes überzeugt, wird einer verständigen Verwaltung trauend, nicht zögern, einen Grundbesitz von ihm zusagender Größe zu erwerben, und ein dauerndes Heim sich gründen.

Der unternehmende Kapitalist, der nach dem bisherigen System in der Kolonisirung des Landes, das den Kleingrundbesitz auf seine Fahne geschrieben — die der Kultur zugänglichen Flächen für äußerst eng begrenzte halten muß, wird durch die hergestellte Kommunikation einen Einblick in die Verhältnisse des Landes sich verschaffen können und vielleicht den Muth finden, zu beweisen, daß sehr wohl Großbetrieb und Kleingrundbesitz zum Vortheil des letzteren, wie des ganzen Landes neben einander bestehen können."

Angesichts dieser Thatsachen wird man mir unbedingt Recht geben, wenn ich für diejenigen Auswanderer, welche vor ihrer Verselbständigung erst in fremden Diensten arbeiten wollen, nur die Auswanderung nach São Paulo von dem vorläufig ins Auge gefaßten Standpunkt aus als empfehlenswerth bezeichnet habe.

Allein diesem Rathschlag ist eine zeitliche Einschränkung beizufügen. Den aus São Paulo eingetroffenen Nachrichten zufolge ist der Arbeitsmarkt daselbst gegenwärtig anscheinend überfüllt. Die Einwanderung der Italiener war eine so starke, daß selbst die Provinz São Paulo nicht in gleichem Schritt ihre Produktion ausdehnen konnte. Man hat in Folge dessen die italienische Einwanderung sistirt, und die Sociedade promotora da immigração hat beschlossen, nur die Einführung von Deutschen — als vorläufiges Maximum ist die Zahl von 5000 angesetzt — zu betreiben. Solange aber die Ueberfüllung des Arbeitsmarktes andauert, ist vor einer Auswanderung mittelloser auf fremde Arbeit angewiesener Leute entschieden abzurathen. Dagegen besteht für mich kein Zweifel darüber, daß bei der ungeheuren Entwickelungsfähigkeit der Provinz und bei der fortdauernden Aufschließung neuer Produktionsgebiete durch Weiterführung der Eisenbahnlinien dieser Zustand nur ein vorübergehender sein wird.

Trifft diese Voraussage zu,*) so wird man von der Auswanderung nach São Paulo zwecks Arbeitssuche auf den Fazenden nicht mehr abrathen dürfen. Soll man aber weitergehen und — natürlich nur den zur Auswanderung überhaupt entschlossenen Personen, auch diesen Weg einzuschlagen, anrathen? Ein solches Verfahren wäre nur dann zu rechtfertigen, wenn auch das nationale Interesse durch eine derartige Auswanderung gewahrt werden würde. Das aber ist nicht der Fall. Denn so sehr wir auch vom Standpunkte der individuellen Wohlfahrt dem Auswanderer es gönnen müssen, wenn er durch Arbeit bei einem Fazendeiro sich Geld und Erfahrungen sammelt, so sehr müs wir es vom nationalen Standpunkte aus bedauern, wenn so viel deut Kraft zum Nutzen eines fremden Volkes vergeudet wird. Würde d

*) Dies scheint, den inzwischen eingetroffenen Nachrichten zufolge, schon der Fall zu sein.

Arbeit deutschem Kapital zu gute kommen, dann allerdings dürfte jene Art von Auswanderung nach jeder Richtung hin einwandsfrei sein. Das aber wäre thatsächlich der Fall, wenn Deutschland den dritten der oben als möglich bezeichneten Wege einschlagen würde.

3. Wie die Strahlen des Lichtes in einem Brennpunkte, so laufen alle bisherigen Auseinandersetzungen und Schlüsse in dem einzigen Gedanken zusammen, daß alle Wünsche, die wir bezüglich der Auswanderung hegen, ausschließlich erfüllt werden könnten durch eine von einer kapitalkräftigen deutschen Gesellschaft geleitete Kolonisation im großen Stil. Als Grundzüge für die Thätigkeit einer solchen Gesellschaft möchte ich folgende aufstellen:

I. Erwerbung älterer schon eingerichteter Fazenden zum Eigenbetrieb in der Landwirtschaft.

II. Beschäftigung deutscher Auswanderer auf denselben, wenn möglich nach dem auf den Kaffeefazenden in São Paulo üblichen Lohnsystem.

III. Ansiedlung von Auswanderern in geschlossenen Gemeinschaften, unter Bevorzugung solcher Leute, welche schon längere Zeit im Lande sind, und insbesondere solcher, die auf den Fazenden der Gesellschaft gearbeitet haben. Zwecks Ansiedelung werden entweder ältere Fazenden parzellirt oder noch unkultivirte Landstriche der Kultur erschlossen.

IV. Aufkauf, Verarbeitung und Verkauf des von den Kolonisten nach den Rathschlägen der Gesellschaft erzeugten Produkte.

Zu diesen unbedingt erforderlichen Zwecken könnten unter Umständen noch folgende hinzutreten:

V. Betrieb von Handel zwecks Selbstverkauf der erzeugten oder aufgekauften Produkte auf dem Weltmarkt und zwecks Einführung deutscher Industriewaaren. Der Kleinverkauf der letzteren an die Kolonisten dürfte dagegen von der Gesellschaft nicht selbst betrieben werden, da sonst sich sofort ein Tauschsystem herausstellen würde. Wäre ein solches unter allen Umständen bei Einfuhr von Waaren durch die Gesellschaft zu befürchten, so hätte diese überhaupt zu unterbleiben.

VI. Ankauf von Aktien — eventuell von sämmtlichen Aktien solcher Eisenbahnen, die durch die von der Gesellschaft besiedelten Strecken fahren, und Neuanlage von Eisenbahnen.

Welche spezielle Kulturen von der Gesellschaft betrieben oder zu betreiben veranlaßt werden sollten, darauf habe ich in früheren Theilen dieser Schrift schon hin und wieder aufmerksam zu machen gesucht.

Die Provinz São Paulo müßte das erste Arbeitsfeld und der Kaffeebau die Hauptkultur der Gesellschaft bilden. Zur Verwaltung der einzelnen Kaffeefazenden waren am besten geeignet deutsche Techniker oder mit der Maschinentechnik vertraute Landwirte und von ihnen abhängig, aber in rein landwirtschaftlichen Fragen sie mit ihrem Rath unterstützend ältere deutsche Fazendenkolonisten, denen insbesondere die Beaufsichtigung der Arbeiter übertragen werden mußte. Jüngere Deutsche, welche entweder selbst sich in São Paulo anzusiedeln entschlossen wären, aber erst die dortigen Verhältnisse kennen lernen wollten, oder die auf eine Anstellung seitens der Gesellschaft rechneten, könnten als Volontäre die Beamten der Fazenden in ihren Arbeiten unterstützen.

Wäre erst eine Anzahl mit den dortigen Verhältnissen vertraute Be-

amte herangebildet, so könnte dse Gesellschaft auch auf bisher unkultivirtem und daher billig zu erwerbendem Gebiet namentlich dann, wenn die baldige Aufschließung desselben durch eine Eisenbahn in Aussicht steht, neue Fazenden errichten. Solange das aber noch nicht der Fall ist, sollte sie sich auf die Bewirtschaftung schon eingerichteter Fazenden beschränken, da es natürlich für den Unkundigen viel leichter ist, sich in schon bestehende Wirtschaften hineinzuleben, als neue zu schaffen.

Die älteren Fazenden wären nun in der gleichen Weise zu bewirtschaften, wie es bisher die Brasilianer gethan. Nur auf denen, die einen schon etwas ausgesogenen Boden haben, aber in der Nähe von lebhaften Konsumtionsplätzen liegen, wäre ein Versuch mit Stall- und Düngerwirtschaft neben Molkereibetrieb zu machen. Der hohe Preis der Butter in Campinas, São Paulo und Rio de Janeiro und die guten Eisenbahnverbindungen mit diesen Städten scheinen den wirtschaftlichen Erfolg eines solchen Versuches zu gewährleisten.

Neben dem Kaffeebau wäre und zwar vorzugsweise auf der ersten Hochebene der Weinbau zu kultiviren. Auch hier würden die Einwanderer entweder nach dem Paulistaner Lohnsystem — wie wir dieses vortreffliche System zu Ehren ihrer Erfinder wohl mit Fug nennen können — als Arbeiter auf den Grundstücken der Gesellschaft beschäftigt werden, oder aber, falls ihnen der Weinbau aus der Heimath bekannt ist, eigene Grundstücke zum Selbstbetrieb angewiesen erhalten. Auch in diesem Falle würde aber die Erntebereitung am besten von der Gesellschaft und zwar mittelst bester Maschinen zu erfolgen haben.

In der unmittelbaren Nähe von São Paulo wäre eine vollkommen europäische Landwirtschaft zu organisiren möglich. Die weiten daselbst befindlichen, allerdings recht unfruchtbaren und im allgemeinen sehr trockenen Campflächen harren nur des Pflugs und des Düngers, um lohnende und in Folge der hohen Marktpreise von São Paulo hoch bezahlte Ernten zu liefern. Als billiger Dünger ständen Kalk, Knochenpräparate und die Abfälle des Schlachthauses zur Verfügung. Insbesondere aber müßte eine ausgedehnte Gründüngung Platz greifen. Zum Anbau zu empfehlen wären Roggen, Hafer, Gerste, Kartoffeln, Rüben, Luzerne, Lupine, Capim d'Angola und andere Futtergewächse. Letztere würden die Materialien zu einer intensiven Milchwirtschaft liefern, deren Rentabilität durch die Nähe der Stadt gesichert wäre.

In dieser Weise hätte die Gesellschaft in der Nähe von São Paulo eine Musterwirtschaft als Vorbild für die Kolonisten zu betreiben, im übrigen aber das ganze Land diesen zur Selbstbewirtschaftung als Eigenthum zuzuweisen. Das könnte auch geschehen gegenüber Neukömmlingen, falls dieselben schon in Deutschland Landwirtschaft getrieben haben. Denn hier, wo es sich um den Betrieb bekannter Kulturen handelt, fallen die Bedenken gegen ein Sichselbstüberlassen der Einwanderer weg; wollte man sie also auch hier veranlassen, zuerst als Arbeiter auf den Grundstücken der Gesellschaft sich zu verdingen, so wäre das ein doktrinäres Schablonisiren, und nichts könnte den Erfolg des ganzen Unternehmens mehr in Frage stellen, als das.

In den drei Südprovinzen eröffneten sich verschiedene Möglichkeiten für rentable Unternehmungen. Auf dem Hochlande könnte der A-

und die Bearbeitung des Maté, der Roggen- und Weinbau, im Küstenlande der Anbau und die Verwerthung von Agrumen, und falls ein vollständig befriedigendes Entfaserungsverfahren für die Ramieh gefunden werden sollte, die Kultur dieser Pflanze, ferner in allen drei Provinzen auf dem Hochland sowohl wie im Küstenland der Anbau des Tabaks und des Maulbeerbaums in Angriff genommen, beziehentlich gefördert werden.

Eine Bearbeitung der drei Südprovinzen würde insbesondere dann mit Vortheil angenommen werden können, wenn dieselben durch eine Eisenbahn mit dem Hochlande von São Paulo in Verbindung gesetzt werden würden.

In einer Denkschrift über die Frage: „In welcher Weise kann die brasilianische Regierung die Kolonisation befördern", die ich im Oktober 1888 bei meiner Anwesenheit in Rio de Janeiro dem Ackerbauminister Antonio da Silva Prado eingereicht habe, äußerte ich mich über die Vortheilhaftigkeit einer solchen Verbindung für die Kolonisation in folgender Weise:

„Hervorheben möchte ich ganz speziell, daß für die Entwickelung des südlichen Theiles von Brasilien, die Verbindung der drei Südprovinzen mit dem Hochlande von São Paulo von ungeheurer Wichtigkeit wäre. Aus den Südprovinzen, woselbst im Großen und Ganzen für die armen Kolonisten nur wenig Gelegenheit sich bietet, durch Tagelöhnerarbeit sich baares Geld zu verdienen, würden diese zeitweise, insbesondere zur Zeit der Kaffeeernte, nach São Paulo ziehen, woselbst sie diese Gelegenheit in reichlichem Maße vorfinden und von dort könnten alle diejenigen, welche sich auf den Fazenden ein kleines Vermögen erspart haben, falls sie es nicht vorziehen in der Provinz São Paulo selbst sich niederzulassen — was wohl in den meisten Fällen zutreffen würde — nach den Südprovinzen gehen, um dort Kleingrundbesitzer zu werden. Auch jedem neuen Ankömmling würde es leichter werden, bei seiner Ankunft in allen 4 Provinzen sich umzusehen und sich dort niederzulassen, wo es ihm am besten gefällt. Ferner würde die Möglichkeit Rassenvieh, welches sich in der Provinz São Paulo schon in ziemlicher Menge vorfindet, von dort nach den Südprovinzen zu schaffen, durch eine Eisenbahn bedeutend erleichtert werden.

Auch die Kenntnißnahme anderer Wirtschaftsweisen würde den Bewohnern der 4 Provinzen durch die erleichterte Reisegelegenheit ermöglicht, und dadurch gewiß oft genug der Antrieb zur Verbesserung der eigenen Wirtschaftsweise gegeben werden.

Der jetzige Verkehr mittelst der Küstenschifffahrt erfordert viel zu viel Zeit und Geld, als daß er dieselben günstigen Resultate haben könnte. Namentlich die Reise aus den Südprovinzen nach São Paulo ist dem armen Mann ungemein erschwert, da der unregelmäßige Abgang der Dampfer aus Rio Grande do Sul*) die Reisenden nöthigt, Tage und Wochenlang ihre geringe Ersparnisse in den theuren Küstenstädten zu verzehren."

Diesen Gründen wären von unserem Standpunkt aus noch zwei hinzuzufügen: Die in Rede stehende Eisenbahn würde durch eine Ver-

*) Es ist dies die Folge der berüchtigten „Barre".

bindung der deutschen Kolonien, welche gegenwärtig von Provinz zu Provinz und in Santa Catharina selbst innerhalb der Provinz ganz ohne gegenseitige Berührung sind, sehr viel zur Kräftigung des Deutschthums beitragen und sie würde es zweitens einer großen Gesellschaft erleichtern, in allen vier Provinzen Niederlassungen zu gründen und von einem Mittelpunkt aus zu verwalten. Ohne eine solche Eisenbahn müßten wohl in jeder Provinz direkt von dem Direktorium der Gesellschaft in Deutschland abhängende Verwaltungsstellen geschaffen werden, da der interprovinziale Briefverkehr zur See in vielen Fällen den gleichen Zeitraum beansprucht, wie der Verkehr mit Europa.

Zu Ende des Jahres 1888 nun hat die brasilianische Regierung, welche bis dahin sich gegen alle dahin zielenden Projekte stets ablehnend oder aufschiebend verhalten hatte, der Sorocabana-Gesellschaft, einer Zeitungsnachricht zufolge, die Konzession zur Erbauung der von mir empfohlenen Bahnstrecke ertheilt. Wenn sich diese Nachricht bewahrheitet — und bezüglich der Beschlüsse der brasilianischen Regierung muß man stets erst eine mehrfache Bestätigung erwarten, ehe man irgend einer Nachricht Glauben beimessen darf*) — so wäre das einerseits sehr erfreulich, weil man bei dem energischen Vorgehen der Paulistaner Gesellschaften auf einen raschen Fortgang der Arbeiten hoffen kann, andererseits aber bleibt es zu bedauern, daß das deutsche Kapital sich diese vortreffliche Gelegenheit zu einer Kapital-Anlage hat entgehen lassen. Es ist das um so mehr zu beklagen, als die Regierung für diese Bahn eine 7 prozentige Verzinsung garantirt hat, und als eine solche zum Theil durch sehr fruchtbare Ländereien, insbesondere die Gebiete des Tibagy-Flusses in der Provinz Paraná, führende Bahn in Verbindung mit einer Kolonisation in großem Stil von segensreichstem Erfolge hätte werden können. Vielleicht läßt sich, sollte letztere wirklich inaugurirt werden, ein Mittelweg finden, indem sich eine deutsche Gesellschaft durch Aktienübernahme an der Sorocabana-Gesellschaft betheiligt und dadurch den Bau der Eisenbahnen zu beschleunigen die Möglichkeit bietet. — Kaum hatte ich vorstehendes geschrieben, als ich in brasilianischen Zeitungen lese, daß die Engländer die Rio Claro- und die Sorocabana-Bahn im Begriff sind anzukaufen. O deutscher Michel, deutscher Michel!

Eine in diesem Stil durchgeführte deutsch-brasilianische Kolonisation würde nun, meiner Ueberzeugung nach, alle die Mängel, welche ähnlichen Unternehmungen bisher angehaftet haben, fast vollständig beseitigen.

Durch den Eigenbetrieb von Landwirtschaft, Industrie und Handel würde sie hohe Gewinne erzielen, welche ihnen die Nothwendigkeit, die zu kolonisirenden Ländereien selbst erst ankaufen zu müssen, finanziell erträglich und sie von der stets sehr zweifelhaften Unterstützung der Regierung völlig unabhängig machen würde.

Durch die Verbindung der Plantagenwirtschaft mit der Ansiedelung kleinerer Grundbesitzer würde sie die bestehenden natürlichen und wirtschaftlichen Verhältnisse am besten auszunutzen im Stande sein.

*) Mög icher Weise bezieht sich die Ertheilung der Konzession nur auf die Verlängerung der Sorocabana-Bahn nach der Grenz von der Provinz Paraná oder bis nach Curityba, von welchen Strecken die erstere der Sorocabana-Gesellschaft schon lange sicher war.

Die deutschen Auswanderer hätten Gelegenheit, gleich im Anfang als Arbeiter der Gesellschaft einen lohnenden Verdienst und damit eine Fülle von Kenntnissen und Erfahrungen zu erwerben, ohne genöthigt zu sein, ihre Kräfte im Dienste und zum Nutzen einer fremden Nation anzustrengen. Sie würden dadurch Landeskenntniß genug erlangen, um sich nach ihrer selbstständigen Ansiedelung dem Bau der rentabelsten Produkte zuzuwenden und würden eventuell durch die Gesellschaft in dieser Hinsicht berathen werden. Sie hätten endlich in der Gesellschaft einen ständigen in Baargeld bezahlenden Abnehmer ihrer Produkte.

Eine solche Gesellschaft als Mittelglied zwischen den Verkäufern von Land und den deutschen Ansiedlern würde letztere besser vor Uebervortheilung und Rechtsstreitigkeiten beim Landkauf schützen können, als wenn der Einzelne nur auf sich selbst angewiesen ist.

Da ferner die Gesellschaft an dem Gedeihen ihrer Kolonisten, als ihrer Rohstofflieferanten, ein wesentliches Interesse hätte, so würde sie sich um deren Schicksal bekümmern und insbesondere auch für gute Fahrwege von den Kolonien zu den Sammelplätzen des Rohstoffes Sorge tragen.

Durch ihre reichen Gewinne wäre sie auch in den Stand gesetzt, für den Unterricht der Jugend und die geistige Fortbildung der Erwachsenen besser zu sorgen, als dies der Opferwilligkeit des Einzelnen bisher möglich war. Diese Sorge für die Erhaltung des Deutschthums würde die Gesellschaft als eine nationale Ehrenpflicht zu betrachten haben.

Allein noch in anderer Weise würde sie zur Stärkung des Deutschthums beitragen. Durch die Schaffung eines, aus ihren ehemaligen Arbeitern und aus direkt als Eigenthümer angesiedelten Auswanderern sich rekrutirenden wohlhabenden Bauernstandes schüfe sie die Möglichkeit einer intensiveren Vertretung der landwirtschaftlichen Interessen in den verschiedenen aus der Wahl der Bürger hervorgegangenen Körperschaften. Denn nur der vermögende Landwirt hat Ansehen und, weil er allein im Stande ist, sich zeitweilig einen Ersatz für seine leitende Thätigkeit zu schaffen, auch Zeit genug, um das Amt eines Abgeordneten mit Erfolg versehen zu können.

Eine weitere Stärkung des Deutschthums würde sich aus den Beziehungen der Gesellschaft und den von ihnen beschäftigten oder angesiedelten Personen zur Heimath ergeben. Das Bewußtsein, als Glied eines großen Ganzen zu wirken, das seine Wurzeln in der Heimath hat und mit dieser in unausgesetzter inniger Verbindung steht, und das Gefühl als ein solches im nationalen Interesse handelndes Glied anerkannt zu werden, muß falls die Gesellschaft nur ihre Aufgabe in nationalem Geiste aufzufassen versteht, sicherlich in jedem Einzelnen, mag er nun als Beamter, als Arbeiter oder als Kolonist der Gesellschaft thätig sein, die Liebe zum deutschen Vaterland und das Gefühl der Zusammengehörigkeit mit den deutschen Landsleuten in der Heimath in hohem Grade kräftigen und beleben.

Auch die Stellung der Deutschen gegenüber der brasilianischen Regierung würde durch eine Kolonisation im großen Stil um vieles günstiger werden. Einer großen, kapitalkräftigen Gesellschaft gegenüber würde dieselbe sicherlich nicht jene Verwaltungsübergriffe und Gesetzwidrigkeiten sich erlauben, wie sie die einzelnen Deutschen und der von ihr so-

zusagen finanziell abhängige Hamburger Verein sich schon von ihr haben gefallen lassen müssen Denn wi lichen Demokraten haben die Brasilianer vor nichts ei Respekt wie vor dem Gelde.

Die Konstituirung einer erfolgreichen Thätigkeit sellschaft würde aber auch mit der Zeit zu der einfa Frage führen, wie die deutsche Regierung im Int thanen sich zu der Auswanderung nach Brasilien zu st hat die Tragweite des v. d Heydtschen Reskriptes schätzt. Eine unendliche Anzahl von Leuten, die auf Gelegenheit schimpfen, haben keine blasse Ahnung, n Inhalt ist. Wie oft hört und liest man nicht die lä[illegible] v. d. Heydt'sche Reskript verbiete die Auswanderung nach Brasilien überhaupt, während es in Wahrheit nichts weiter ist, als eine Anweisung der preußischen Regierung an die kompetenten Verwaltungsbehörden, fürderhin keine Agenten für die Auswanderer nach Brasilien mehr zu konzessioniren. Da nun die Anwerbung zur Auswanderung seitens nicht behördlich konzessionirter Personen vom preußischen Landrecht unter Strafe gestellt ist, so besteht die einzige Wirkung jenes vielberüchtigten Reskriptes darin, daß in Preußen keine Anwerbung zur Auswanderung nach Brasilien stattfinden darf.

Ist denn das nun wirklich eine so ungeheuerliche Wirkung, daß sie die vollste sittliche Entrüstung aller Brasilfreunde fortdauernd zu erregen werth erscheint? Bei ruhiger Erwägung aller in Betracht kommenden Verhältnisse wird man diese Frage mit gutem Gewissen in verneinendem Sinne beantworten können.

t Das Reskript wurde seiner Zeit erlassen, nachdem der Regierung die schmachvolle Behandlung, welche deutsche Arbeiter auf den Fazenden von São Paulo zu erleiden hatten, bekannt geworden war. Dasselbe war also nicht nur gerechtfertigt, sondern die Regierung war zu seinem Erlaß gewissermaßen moralisch verpflichtet. Und sie war weiter zur Aufrechthaltung desselben so lange verpflichtet, als ihr nicht in ganz zweifelsfreier Weise bewiesen worden war, daß die Verhältnisse, die es damals hervorriefen, sich durch und durch geändert hätten. Wer sich daher für die Auswanderung nach Brasilien interessirte, dem lag zunächst die Aufgabe ob, zu untersuchen oder untersuchen zu lassen, ob und in wieweit jene Aenderung eingetreten sei. Dem Umstande, daß diese Aufgabe bisher nicht erfüllt worden ist, muß in erster Linie zugeschrieben werden, daß das Reskript noch besteht. Denn das konnte man doch unmöglich im Ernst glauben, daß die Regierung sich auf eine partielle Aufhebung desselben, nämlich auf eine Zulassung der Auswanderungs-Agenten ausschließlich für die drei Südprovinzen einlassen würde. Man konnte das um so weniger erwarten, als es in Deutschland schon längst [illegible] kannt geworden war, daß gerade die Südprovinzen in Folge der Entwerthung ihrer landwirtschaftlichen Produkte einer Krisis entgegen ging Aber abgesehen davon mußte sich doch Jedermann sagen, daß bei d thatsächlich vorhandenen Ueberströmen deutscher Auswanderer aus Südprovinzen nach São Paulo die angestrebte Einschränkung die Auswanderung nach jener Provinz nicht gehindert, sondern eher befördert h[illegible]

2. Nach meiner Ueberzeugung hätte aber jenes Reskript die Auswanderung nach Brasilien, wenn dieselbe aus inneren Ursachen sich zu einer umfangreichen hätte gestalten wollen, überhaupt gar nicht wesentlich hindern können.

Denn man möge doch bedenken, daß jenes Reskript nur für das Königreich Preußen erlassen ist, daß also von allen Nationaldeutschen, Schweizer und Oesterreicher mit einbegriffen, die *größere Mehrzahl* sich durch Auswanderungsagenten ungehindert hätte anwerben lassen können, und daß zweitens jenes Reskript auch für Preußen die Auswanderungspropaganda ohne darauf folgende Anwerbung absolut nicht verbietet.

Wenn trotzdem die deutsche Auswanderung nach Brasilien stets eine schwache gewesen ist, so lag das eben nicht an jenem Reskript, sondern einzig und allein an den Verhältnissen in den brasilianischen Südprovinzen, *wohin allein* die bisherige Propaganda ja die Auswanderung zu lenken suchte. Wären die Verhältnisse daselbst wirklich so glänzend, wie uns das die absoluten Brasilschwärmer glauben machen wollen, so würden die von den dort ansässigen Kolonisten eingetroffenen Berichte an ihre Verwandten und Bekannten — bekanntlich das allerwirksamste Agitationsmittel für die Auswanderung — schon längst einen von Jahr zu Jahr wachsenden Strom von Auswanderern nach jenen Gegenden gelockt haben.

In *einer* Richtung hin hat allerdings jenes Reskript lähmend auf den Auswanderungstrieb nach Brasilien eingewirkt. Die Auswanderungslustigen wurden durch das bloße Bestehen einer solchen Verordnung, über deren Tragweite sie in den meisten Fällen sich gar nicht klar waren, indirekt zurückgehalten, ihren Entschluß zur Ausführung zu bringen, indem sie entweder fälschlich annahmen, die Auswanderung nach Brasilien sei thatsächlich verboten oder aber doch in Folge jener Stellungnahme der Regierung mißtrauisch gegen die Versicherungen der Vortheilhaftigkeit der Auswanderung nach Brasilien wurden. Hier aber handelte es sich einfach um den Kampf zwischen Propaganda und Gegenpropaganda, und es war vorauszusehen, daß diejenige Strömung den Sieg davontragen würde, welche den *thatsächlichen* Verhältnissen am meisten entsprach.

3. Ist dieser Sieg denn nun wirklich so zu bedauern, wie das in kolonialen Kreisen allgemein geschieht? Ich glaube das so wenig, daß ich vielmehr das Bestehen jenes Reskriptes für einen Segen betrachten muß. Denn eine starke deutsche Auswanderung, welche nach Zehntausenden zählte, wären die brasilianischen Südprovinzen, noch dazu bei der lebhaften italienischen Einwanderung, aufzunehmen einfach nicht fähig gewesen. Hat man doch, wie bereits erwähnt, selbst in der vorgeschrittensten der drei Provinzen, in Rio Grande do Sul in letzter Zeit Einwanderer aus diesem Grund sogar wieder in die Heimath zurückbefördern müssen. Einzig und allein die Provinz São Paulo hat gegen 125 000 Einwanderer unterbringen können. Wären das nun etwa nicht Italiener, sondern Deutsche gewesen, wenn jenes Reskript nicht bestanden hätte? Lächerlich! In ganz Deutschland hätte man das kindische Entrüstungsgeschrei über den Ersatz der Sklavenarbeit ertönen lassen, mit aller Kraft der Ignorantenberedsamkeit hätte man vor jener „weißen Sklaverei" gewarnt, alle

ı ohne Unterschied der politischen und literarischen [illegible]
it Freuden ihren Spalten jenen biedermännischen Warnungen
die im Grunde doch nur der liberalen Vorliebe für das Klein-
zerthum und dem liberalen Haß gegen die Großgrundbesitzer
prung verdanken. Auch ohne das vielgeschmähte Reskript als
ıtschland jene niemals wiederkehrende Gelegenheit zu der ge-
nationalen That mehr wie Hunderttausend Deutsche in kürzesten
der wichtigsten Provinz Brasiliens ansiedeln können, ruhigen
orübergehen lassen. Und darüber kann doch wohl kein Zweifel
die Bedenken, die man aus nationalen Gründen gegen den ver-
n Indienststritt von Deutschen bei Paulistaner Fazendeiros hegen
einem Nichts hätten verschwinden müssen, gegenüber den unab-
nationalen Folgen der Hinüberwälzung einer so riesigen Kraft-
jenes zukunftsschwangere Land, die ja wegen der höheren
der Deutschen eine zehnfach stärkere geworden wäre, als es
zählige italienische Einwanderung werden konnte. Der fluchens-
oktrinarismus also, der theoriegeknechtete Geist, die schablonen-
fassung aller Lebensaufgaben, jener philisterhaft kleinliche Sinn,
Freude daran hatte, hübsch langsam und allmählich ein paar
ıdbesitzerkolonien aufzupäppeln und vor lauter Lust geradezu
Luftsprünge ausführte, wenn ihm von den Reisenden erzählt
ie im brasilischen Urwald die lieben Landsleute in ihrem Fett
icken wollten und in echt deutsch gemüthlicher Weise allsonntäg-
ei Bier und Tanz vergnügten, der aber des Verständnisses für
rhaft Große, für eine gewaltige wirtschaftliche Entwickelung ab-
r ist, kurz dieses ganze nichtenglische Wesen war es, das
haftliche Ausbeutung Brasiliens in deutsch-nationalem Interesse
t hat, nicht aber das berüchtigte Reskript. Echt deutsch aber war
t sich selbst der Wahrheit gemäß die Schuld an jener unglück-
twickelung beizumessen — sie der Regierung in die Schuhe zu
Denn wenn irgendwann und irgendwo die eigene Kraft des
zur Erfüllung einer Aufgabe nicht hinreichte, hatte er nichts
zu thun, als auf die Lässigkeit der Regierung zu schimpfen und
natürlich den Ruf echt deutscher „Mannhaftigkeit“ zu erwerben.
Allein die preußische Regierung hatte und hat noch andere
die ihr Verhalten in dieser Frage durchaus erklärlich erscheinen
Die brasilianische Regierung hat sich bei verschiedenen Gelegen-
· man denke nur an die Entschädigungen für die Aussteller in
legre und an die Affaire Germano Wagner — so wenig freund-
gegenüber der deutschen gezeigt, ja, das Ministerium Cotegipe
t intensiven Haß gegen das Deutschthum so wenig zu verbergen
ı, daß die preußische Regierung durchaus keine Veranlassung
nte, durch die Aufhebung jenes Reskriptes einen Akt zu be-
r gewissermaßen als ein Vertrauensvotum für die brasilianischen
sie hätte gedeutet werden können.

Der durchschlagendste Grund für die preußische Regierung, das
ıufrecht zu halten, liegt wohl aber darin, daß sie durch die
ıirung von Auswanderungsagenten für Brasilien fürchtet, die
ıer Auswanderer zu vermehren. Die Brasilfreunde haben

leicht versichern, wir wollen die Auswanderung nicht vermehren, sondern nur von Nordamerika ablenken; eine verstärkte, noch dazu von Agenten betriebene Agitation kann unmöglicher Weise im einzelnen Fall nur auf solche Individuen sich beschränken, die an und für sich zur Auswanderung entschlossen und nur über das wohin? noch im Zweifel waren oder die vorher nach Nordamerika zu gehen Lust hatten und nunmehr sich zu Brasilien bekehren lassen. Sie wird vielmehr in vielen Personen, welche vorher gar nicht an ein Verlassen der Heimath gedacht hatten, die Lust zur Auswanderung überhaupt erst anregen und auf diese Weise zweifelsohne die Zahl der Auswanderer vergrößern.

Nun mag man sagen was man will, die Anwanderung, wenn sie sich nicht in die eigenen Kolonien richtet, bleibt stets ein Uebel und dasselbe wird doppelt schwer empfunden, wenn sie sich vorzüglich aus menschenarmen Gegenden rekrutirt. Das ist aber bei uns bekanntlich der Fall. Die Regierung handelt daher nur weise, wenn sie die Auswanderung nach Möglichkeit zu hemmen sucht und ein Mittel, welches die Vergangenheit zu diesem Zweck überliefert hat, nicht leichtsinnig wieder aus der Hand läßt. Und sie schützt durchaus berechtigte Interessen, wenn sie die Auswanderung vorzüglich deswegen zu hemmen sucht, weil diese den Großgrundbesitzern des Ostens Arbeiter entzieht. Nur wer in seinem verblendeten liberalen Doktrinarismus die wirtschaftlichen, politischen und sozialen Wohlthaten des Großgrundbesitzerstandes verkennt, kann aus einem solchen Verhalten der preußischen Regierung einen Vorwurf machen wollen.

Aus allen diesen Gründen möge man doch endlich aufhören, seine Kraft mit absolut zwecklosen und makulaturigen Petitionen und Resolutionen, die wahrhaftig nachgerade schon einen paulskirchenhaften Charakter angenommen haben, zu vergeuden und lasse endlich davon ab, von der Regierung die „Aufhebung des v. d. Heydt'schen Reskriptes" zu verlangen. Schon diese gewissermaßen feierliche Form einer Veränderung ihrer Stellungnahme zu der Auswanderung nach Brasilien, ist es unpolitisch von der Regierung zu verlangen. Denn es wäre das geradezu ein diplomatischer Akt von internationaler Bedeutung und zur Vornahme eines solchen müssen eben die gesammten Beziehungen der beiden Staaten zu einander und nicht nur der Stand der Auswanderungsfrage den geeigneten Anlaß bieten.

Würde dagegen eine große Kolonisationsgesellschaft in der von mir geschilderten Weise vorgehen, so würde sich die Aenderung dieser Stellungnahme möglicher Weise ganz von selbst allmählich vollziehen. Die Thätigkeit der Gesellschaft wäre durch jenes Reskript durchaus nicht beengt. Die Propaganda, ja schließlich die Anwerbung von Auswanderern außerhalb Preußens stände ihr jederzeit offen. Erführe nun die preußische Regierung im Laufe der Jahre, daß die von der Gesellschaft beschäftigten und angesiedelten Auswanderer gedeihen, so würde sie vielleicht, unter Stellung gewisser Kautelen dieser einen Gesellschaft die Einrichtung von Agenturen auch in Preußen und zwar wahrscheinlicher Weise dann nur in ganz bestimmten Distriken der Monarchie und mit einer ganz bestimmten Einschränkung bezüglich der Anzahl der Auswanderer gestatten. Einer feierlichen Aufhebung des v. d. Heydt'schen Ediktes bedürfte es selbst-

verständlich zu dieser speziellen Genehmigung nicht. Das Verbot an die unteren Verwaltungsbehörden, Agenten nach Brasilien zu konzessioniren, könnte ruhig fortbestehen, die Gesellschaft dagegen erhielte ihre Konzession direkt von dem Ministerium, welchem auch die Aufsicht darüber, daß die gestellten Bedingungen strikte beobachtet werden, vorbehalten bliebe.

Um ein Gegengewicht gegen die dadurch möglicher Weise entstehende Vermehrung der Auswanderung zu schaffen, könnte die Regierung vielleicht eine Einschränkung der Agenturen für die Auswanderung nach Nordamerika eintreten lassen, woselbst die Verhältnisse sich ja von Jahr zu Jahr ungünstiger für die mittellosen Einwanderer zu stellen scheinen.

Wir haben bisher die Vortheile betrachtet, welche eine Kolonisation in der geschilderten Richtung für die deutsch-brasilianischen Beziehungen im Gefolge haben würde. Ich glaube aber, es würde sich solche auch noch auf einem ganz anderen Gebiete zeigen.

Die Beamten der Gesellschaft, die hier in einem schon seit Jahrzehnten im Großbetrieb bewirtschafteten Lande Gelegenheit hätten, die Plantagenwirtschaft kennen zu lernen, würden vorzügliche Kräfte für die Kultivirung unserer Schutzgebiete bilden, sei es nun, daß sie in Diensten einer Kolonisationsgesellschaft träten, sei es, daß sie sich als selbstständige Grundbesitzer in unseren Kolonien niederließen.

Auch das deutsche Kapital würde, angereizt durch die finanziellen Erfolge der Gesellschaft sich lebhafter als bisher an überseeischen Unternehmungen, insbesondere auch in unseren Schutzgebieten zu betheiligen anfangen. Was bisher in dieser Richtung geleistet worden ist, verdient gewiß volle Anerkennung, aber ist doch im Verhältniß zu den zu lösenden Aufgaben noch recht wenig. Der Grund ist leicht einzusehen. Die bisherige Betheiligung geschah in der Hauptsache aus Patriotismus, und ohne sichere Hoffnung auf pekuniären Gewinn. Es ist die schöne Frucht der gewaltigen Bewegung, die seit wenigen Jahren das deutsche Volk ergriffen hat, in fremden Erdtheilen eigene Kolonien zu erwerben und wirtschaftlich zu erobern. Diese ganze Kolonialbewegung als eine Folge der Aufstachelung der Habgier hinzustellen, wie das die Manchestermänner thun, Allen voran natürlich der nationalökonomische Expabst des Deutschen Reichstages, zeugt von der absoluten Verständißlosigkeit für die Strömungen der Gegenwart und kennzeichnet so recht den geldklebrigen Sinn dieser Leute.

Dieser Idealismus allein kann jedoch die Bewirtschaftung unserer Kolonien nicht zu Wege bringen. Soll dieses Ziel erreicht werden, so muß auch die große Masse jener Kapitalisten gewonnen werden, die ihr Geld nur bei einer sicheren Aussicht auf Gewinn anlegen können und wollen, und dies, meine ich, wird um so leichter dann gelingen, wenn die Kapitalistenwelt sozusagen mit eigenen Augen zu beobachten Gelegenheit gehabt hat, welchen reichen Gewinn der Plantagenbau abwerfen kann. Kommt dann hinzu, daß man dieselben Beamten, unter deren Leitung in São Paulo die dortigen Fazenden so hohe Dividenden brachten, auch in unseren Schutzgebieten verwendet, so wird das Vertrauen der deutschen Kapitalwelt auch für dortige Unternehmungen immer stärker werden und sich auch bald praktisch zu bethätigen beginnen.

So glaube ich, daß nach allen Richtungen hin eine deutsch-brasilianische Kolonisation in großem Stil unserm deutschen Vaterlande zum Segen gereichen, und zur Hebung des Nationalwohlstandes in Deutschland ebenso wie zur Stärkung des Deutschthums im Ausland unendlich viel beitragen würde.

Dixi et salvavi animam meam. Alles was ich in Brasilien erfahren und kennen gelernt habe und wovon ich hoffen durfte, daß seine Kenntniß meinen Landsleuten zum Vortheil gereichen könnte, habe ich aufgezeichnet, und alle Gedanken, welche die Betrachtung dieser Erfahrungen in mir erweckten und die in einer einzigen Idee gleichsam gipfelten, habe ich mich für verpflichtet gehalten, der Oeffentlichkeit zu übergeben. Darf ich hoffen, daß diese Idee nun auch verwirklicht werden wird?

Nein! Ein nacktes Nein ist nach den Erfahrungen und Beobachtungen, die ich in letzter Zeit zu machen Gelegenheit hatte, die einzige richtige Antwort, die auf diese Frage ertheilt werden kann. Das Interesse für Brasilien, das noch vor wenigen Jahren ein so lebhaftes war, ist gänzlich entschwunden, und selbst, wenn dasselbe wieder in dem Grade erwachen würde, daß es zur Bildung einer Gesellschaft mit einem Kapital von einigen Millionen Mark führen könnte, fürchte ich doch, daß der deutsche Doktrinarismus, der nun einmal sich darauf versteift hat, in Brasilien Kleingrundbesitzer-Kolonien gegründet sehen zu wollen, sich zur Ausführung anderer Ideen nicht wird bekehren lassen.

Nach dieser Richtung hin habe ich alle Hoffnung auf einen praktischen Erfolg meines Werkes aufgegeben. Allein ich würde mich hierüber zu trösten wissen, wenn ich hoffen dürfte, daß nach einer anderen Seite hin meine Arbeit nicht ohne Früchte bleiben würde.

Kurz nachdem wir in Afrika und der Südsee koloniale Erwerbungen gemacht hatten, glaubten einige Enthusiasten nun endlich die ersehnten Gebiete gefunden zu haben, in welche sich sofort eine deutsche Massenauswanderung hinlenken ließe. Diesen Schwärmereien wurde aber bald ein Ende gemacht; allmählich setzte sich die Ansicht immer mehr fest, daß wir es in unsern Schutzgebieten ausschließlich mit Plantagenkolonien, auch Kultivations- oder Herrenkolonien genannt, zu thun hätten.

Beide extremen Ansichten scheinen gleich weit von der Wahrheit entfernt zu sein. Würde man allerdings den deutschen Auswandererstrom ohne weiteres nach Afrika oder Neu-Guinea lenken, würde man die Auswanderer einfach an die Küste setzen, und sie dann selbst zusehen lassen, wie sie vorwärts kämen, das allerdings wäre offenbarer Massenmord. Aber wenn eine passende Form der Ansiedelung gefunden worden wäre, dann glaube ich mit Sicherheit, daß sowohl Deutsch-Ostafrika wie Neu-Guinea in ihren höher gelegenen Theilen — und zwar nicht nur in den höchstgelenen z. B. in Ostafrika nicht nur das von der Küste allzuweit entfernt gelegene Kilimanscharogebiet, sondern auch Usambara — für deutsche Handarbeit gewonnen werden könnte. Eine große Zahl von Reisenden haben bezeugt, daß das Klima beispielsweise in den Hochlanden von Ostafrika ein verhältnißmäßig gutes ist, und lediglich aus der Nähe am Aequator die Untauglichkeit zur Landarbeit für den Europäer herleiten zu wollen, ist eine doktrinäre Idee, welche durch die Thatsachen,

insbesondere durch die Akklimatisation der Spanier in ihren mit den Eingeborenen nicht vermischten Thei mit echtem Tropenklima ausgestatteten, niedrig gelege längst seine Widerlegung gefunden hat.

Sollte die Lösung dieser Frage ernsthaft in werden, so sind zwei Dinge vor allem nöthig: Vors überstürzte, unvorsichtige Inangriffnahme der Besiedel nicht ausbleiben könnte, würde auf lange Zeit hi in unbekämpfbaren Mißkredit bringen. Um die maßregeln zu treffen, und um den Erfolg zu verbürg für den Anfang eine große Kapitalauslage.

Ist man eine solche zu machen bereit, so bin zeugung, daß ein Erfolg dann nicht ausbleiben wird mir für Brasilien vorgeschlagene Idee einer Kultiv in der von mir in diesen Blättern näher ausgefüh Ostafrika und Neu-Guinea in Anwendung brächte Grundsätze einer solchen sind zu bezeichnen: Eige seitens der Gesellschaft, Beschäftigung der Einwan Jahren ihrer Anwesenheit ausschließlich als Arbeiter und zwar, wenn dies das betreffende Kulturgewächs zuläßt, nach dem paulistaner Lohnsystem, Ansiedelung dieser Arbeiter nach einigen Jahren auf eigenen Grundstücken in gemeindeweis angelegten Kolonien unter steter Theilnahme an ihrem materiellen und geistigem Wohlergehen, Auf- kauf, Verarbeitung und Verkauf der von diesen Kolonisten auf Anrathen der Gesellschaft angebauten Produkte.

Es ist richtig, daß eine derartige Kultivationskolonisation noch niemals und noch nirgends auf der Erde ins Werk gesetzt worden ist. Aber ich glaube, daß der Erfolg, der mit einzelnen Theilen dieses Systems in São Paulo thatsächlich erzielt worden ist, für das Gedeihen des Ganzen die sicherste Gewähr bietet.

Klar ist, daß für den Anfang die auf diese Weise organisirte Einwanderung nur eine ganz kleine sein kann, und daß das Wachsthum derselben von der Vergrößerung der Plantagen und damit von der Rentabilität der dort angelegten Kulturen abhängt.

Die ganz besonders hohen Ausgaben würden nun aber dann entstehen, wenn man sich entschlösse, für den Anfang etwa 100 Familien, welche sich anderwärts, z. B. in den Küstengebieten von Südbrasilien bereits an ein heißes Klima gewöhnt hätten, kostenfrei nach dem in Aussicht genommenen Gebiet überzusiedeln.

Dies hätte nicht nur den Vortheil, daß man über die Anfangsschwierigkeiten mit jenen Leuten besser hinwegkäme, als mit frisch aus Europa eingewanderten Personen, sondern auch den, daß man sich zu dieser kostenfreien Uebersiedelung nur solche Familien aussuchen brauch welche sich durch ihr bisheriges Verhalten in den tropischen Gegender als für den Landbau in denselben geeignet erwiesen haben. Familie oder dort geborene, beziehungsweise erzogene junge Leute, welche zu Uebersiedelung bereit wären, fänden sich genug, und es käme nur dara an, in der Auswahl derselben vorsichtig zu sein und nicht solche an

nehmen, welche deswegen sich zum Verlassen ihres Grundstücks bereit finden, weil sie durch eigene Schuld es bisher zu nichts gebracht haben.

Die Aussicht in den ersten Jahren einen sicheren Arbeitsverdienst zu erhalten, welcher ihnen später die eigene Ansiedelung möglich machen soll, und wenn diese erfolgt ist, einen sichern Absatz für die angebauten Produkte zu haben, würde sicherlich manchen tüchtigen Kolonisten der brasilianischen Südprovinzen zu diesem Schritt bewegen. Aus São Paulo könnte man vielleicht einige ältere Fazendenkolonisten durch die Aussicht Kolonieinspektoren auf den anzulegenden Plantagen zu werden, zur Auswanderung veranlassen und würde damit einige für die Ausgestaltung der Technik von Landwirtschaft und Kolonisation höchst nützliche Elemente erwerben. Auch müßte man darauf sehen, daß unter den Auswanderern eine Anzahl von Handwerkern, insbesondere von Tischlern und Schmieden sich befänden, die auch drüben ihr Handwerk, wenn auch vielleicht nur als Nebengewerbe, betrieben hätten.

Diese hundert Familien nun würden einen Stamm bilden, der allen nachkommenden, direkt aus Europa eingeführten Arbeitern in allen Beziehungen ein vortreffliches Vorbild liefern und denselben nicht nur in wirtschaftlichen, sondern auch in gesundheitlichen Fragen mit ihren guten Rathschlägen zur Seite stehen könnte. Was den letzten Punkt betrifft, so versteht es sich übrigens von selbst, daß die Plantagenverwaltungen über ihre Arbeiter auch hierin eine gewisse Autorität zu beanspruchen hätten, und ihnen eine verkehrte Lebensweise, insbesondere eine gesundheitsschädliche direkt zu verbieten hätten. Gerade darin würde einer der wichtigsten Vorzüge der von mir vorgeschlagenen Kultivationskolonisation liegen, daß die Auswanderer anfangs als Arbeiter unter der Aufsicht und der Gewalt eines wohlwollenden Herren ständen, der alles, was ihnen zum Guten gereicht, nicht nur ihnen anzurathen, sondern auch anzubefehlen das Recht hätte. Allein dieser weitgehenden Gewalt müßte auch ein ebenso weitgehendes Wohlwollen entsprechen und namentlich den ersten Einwanderern müßte man ihre Bereitwilligkeit den in seinem Erfolge doch immerhin noch ungewissen Schritt zu thun, mit aller Art Vorrechten, beispielsweise billigerem Verkaufspreis des später ihnen zuzuweisenden Landes lohnen.

Freilich Geld würde die Sache kosten, aber man nehme sich die Pauliſtaner zum Vorbild, die Millionen über Millionen geopfert haben, um eine starke Einwanderung in ihr Land zu ziehen, und welche schon jetzt die Ueberzeugung gewonnen haben, daß diese große Kapitalanlagen sich vorzüglich verzinsen werden.

Wenn auch nicht mit gleicher Schnelligkeit, aber gut verzinsen würden sich mit der Zeit sicherlich auch die auf diese Weise in Afrika und Neu-Guinea angelegten Kapitalien. Ein Gewinn dieser That aber wäre noch wichtiger als dieser, ich meine der nationale. Denn darüber täusche man sich doch nicht, daß eine Stärkung des Deutschthums, eine Erhebung unserer Nationalkraft einzig und allein aus solchen Kolonien uns erwachsen kann, in denen unsere Landsleute einen festen, von Kind zu Kind sich vererbenden Wohnsitz sich errungen haben. Ausführbar aber halte ich in

schutzgebieten eine derartige Ansiedelung nur bei Anwendung des
der Kultivationskolonisation. Und dieses System wird sich sicherlich
dem deutschen Charakter am meisten entsprechende erweisen.
ist eine glückliche Verbindung von Großgrundbesitz, Bauernthum
iterstand und es gewährt die Freiheit und den freien Grund-
t sofort Jedem, der es gerade will, sondern erst, nachdem der
durch Arbeit zur Freiheit erzogen worden ist. Gelänge es also
nit diesem System unsere Schutzgebiete zu besiedeln, so wird man
dasselbe als das deutsche Kolonisationssystem bezeichnen
Möchte es dem deutschen Volke gelingen, mit seiner Hülfe die
lturmission zu erfüllen, die, wenn nicht alle Zeichen trügen, das
Jahrhundert ihm gesetzt hat.



JAN 25 '62 H
Renewed

