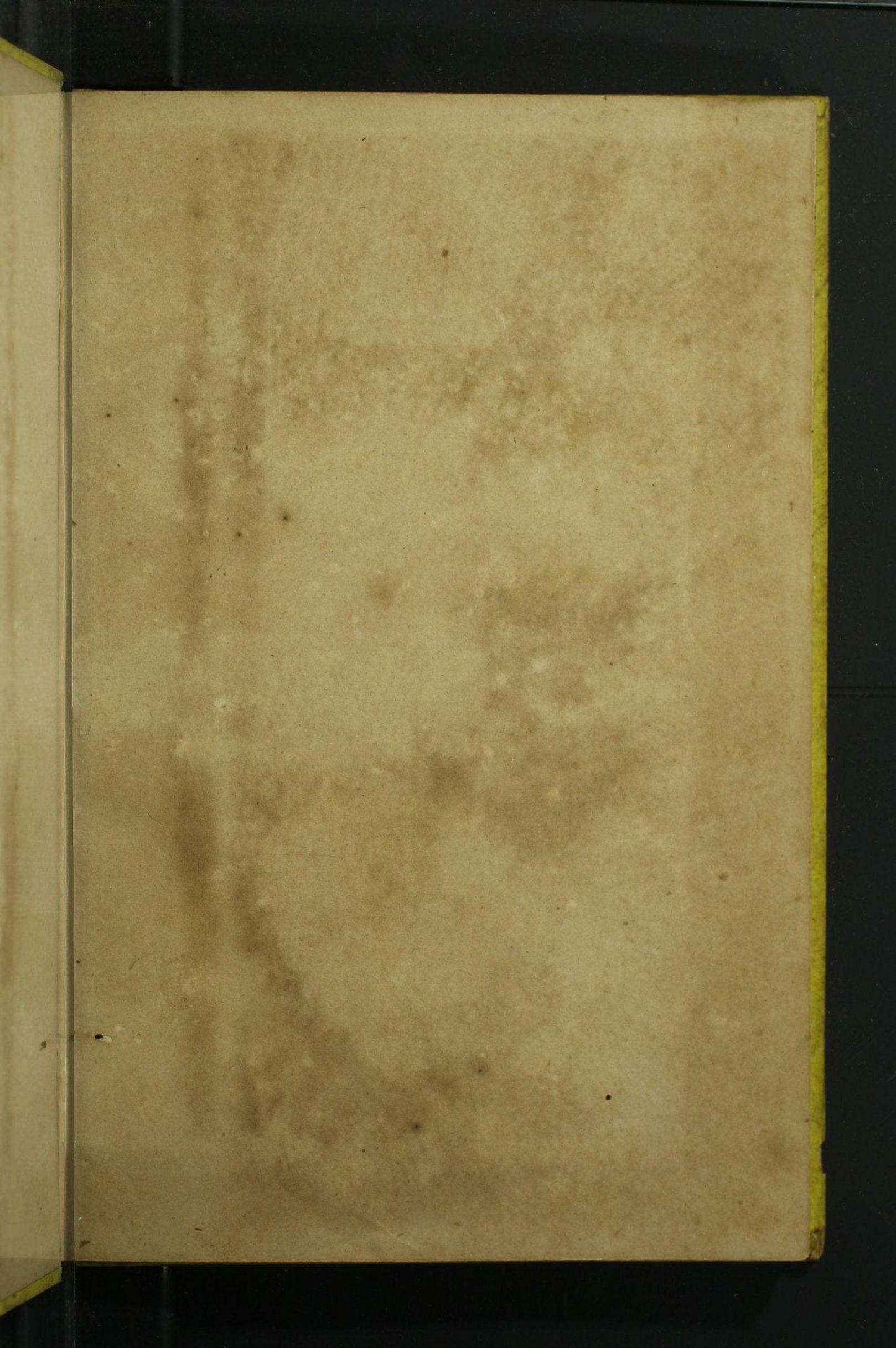


Le ne fay rien
sans

Gayeté

(Montaigne, Des livres)

Ex Libris
José Mindlin



Das Ansiedlerleben

in der

Kolonie Blumenau.

Eine Skizze

von

Joh. Aug. Prestien.

Leipzig, bei Franz Wagner.

1859.

Lu

e

Ja ich
und ich
erwehen.
mache, w
ein getre
im Jahr
stehende
Drucke
freien, in
für Guch
Kinder
zu em
die Jhr
kommen
beunacht
die Jhr
sein we
entsezt
Mittel
es soll
nieder
Guch
die Jhr
Sorgen
hier des
müde
um das
Ja ich
die Jhr

Vorwort.

Ich schrieb nachfolgende Blätter nicht zur Vertreibung der Langeweile Anderer, nicht aus Eitelkeit, nicht, um Gunst oder Geld zu erwerben, noch weniger, um Proselyten zu machen; es geschah vielmehr, um auf so viele sich widersprechende Zeitungsberichte endlich ein getreues Bild vom hiesigen Ansiedlerleben zu geben. Ich schrieb im Hochgeföhle meines eigenen Glückes, um vielleicht durch nachstehende Blätter Andere, die, wie ich selbst einst, unter dem schweren Drucke überschrobener Lebensverhältnisse seufzen, aus diesem zu befreien, indem ich ihnen den Weg zur Errettung zeige; ich schrieb sie für Euch, Ihr Familienväter, die Ihr mit Jammer auf Eure große Kinderschaar seht, die Ihr, wie einst auch ich, nicht im Stande seid, zu ernähren; — für Euch, ihr Pächter zu theuer gepachteter Höfe, die Ihr, wie einst auch ich, Eure besten Kräfte und Lebensjahre verkümmern sehen müßt, Euer Geld zusezt, mit jedem Jahre mehr herunterkommt, mit Eurer Familie Euch arm arbeitet, und zuletzt vielleicht gar von euern Verpächtern, wenn Ihr nicht mehr im Stande sein werdet, Eure ausgelobte Pachtsumme aufzubringen, der Pacht entsezt werdet. — Wenn es noch Zeit ist, und Ihr nur noch die Mittel erretten könnt, hierher zu gehen, so reißet euch los und kommt, es soll und wird Euch nimmer gereuen. — Was für Euch dort eine niederbeugende Last wurde, Eure große Kinderschaar, daraus wird Euch hier der reichste Segen erblühen, und Ihr könnt wiederum für dieselben nie besser sorgen, als wenn Ihr sie hierher führt. Eure Sorgen werden verschwinden; Ihr werdet im Schweiß eurer Arbeit hier des Lebens noch einmal wieder recht froh werden, und Euer müdes Haupt am Abend Eures Lebens ohne alle quälende Besorgniß um das Schicksal Eurer überlebenden Lieben zur Ruhe legen können. Ich schrieb aber auch für Euch, Ihr jungen Landleute meiner Heimat, die Ihr reich an frischem Lebensmuth und guten Mitteln eintretet

ins ernste, wirre Leben und Treiben der Menschen, um Euch zu warnen vor dem reißenden, verderblichen Strudel, der so viele in den Grund stürzt, — ach, auch ich trat einst mit hohem Muthe und zu den schönsten Hoffnungen berechtigt, hinaus in das Leben und fand trotz dem beharrlichsten Ringen nach dem Guten dennoch nichts als Jammer und Elend. — Habt Ihr drüben nicht ganz besonders günstige Aussichten, so erkaufet Euch mit Euren guten Mitteln keine schlechten Erwerbsquellen zum Leben. Viele rinnen drüben im faulen Rinnsale; viele sind verschlämmt und getrübt und viele dem Versiegen nahe, — hier aber fließen alle noch rein und klar, reich und frisch. Ich schrieb endlich für Euch, Ihr lieben Landsleute und Gewerks-
genossen, die Ihr gern einen kleinen nährenden Landbesitz gewinnen möchtet, aber nicht Mittel genug habt, dort im alten Vaterlande etwas Reelles damit anzufangen. Kommt doch, ohne Euch lange zu besinnen, hierher und ich stehe dafür: es soll Euch nicht gereuen. Ich weiß, daß Ihr dort für einen Scheffel Land mehr an Pacht gebt, als wofür Ihr hier jetzt noch zehn Scheffel ebenso gutes Land kaufen könnt; dort trägt Euch der eine Scheffel Land jährlich nur eine Ernte, und hier könnt Ihr in einem Jahre von einem und demselben Lande drei Ernten nehmen. Freilich ist das Land hier noch mit Urwald bewachsen, den Ihr erst entfernen müßt; allein schon im ersten halben Jahre darauf könnt Ihr schon eine Ernte davon gewinnen und dann nur immer pflanzen und ernten, ohne einen Schilling Abgaben davon zu geben.

Möchtet Ihr, liebe Landsleute und Gewerks-
genossen, diesen meinen aufrichtig und wohlgemeinten Zuruf doch nicht in den Wind schlagen, sondern wohl beherzigen und befolgen! Ich versichere es Euch noch einmal, Ihr werdet es nie und nimmer bereuen.

Fortaleza Carolina, Kolonie Blumenau, im Januar 1858.

Joh. Aug. Prestien,

früherer Pächter der Güter Hof-Steinrade, Rothenhausen,
und Schönböken bei Lübeck.

Der Einwanderer säume nicht, bei seiner Ankunft in der Kolonie sich sofort nach einem Stücke Land umzusehen, wo er sich ansiedele. Denn nirgends ist die Zeit edler und kostbarer, als im neuen Lande, nirgends das Leben theurer als in den Empfangsgebäuden, und dabei obenein nirgends miserabler; denn Alles, Alles kann dem verwöhnten Europäer, und war das Maß seiner Bequemlichkeit in seiner verlassenen Heimat auch noch so bescheiden, nicht behagen. — Die Seefahrt mit ihrer Unbequemlichkeit und Beschränktheit in Allem ist allerdings schon eine gute Vorschule und bildet einen guten Uebergang aus dem Vollgenuß zu den Entbehrungen des ferneren Lebens. Aber keiner kann sich in der alten Heimat den rechten und wahren Begriff machen von den Entbehrungen, welche der Einwanderer, der von drüben an etwas Comfort gewöhnt ist, hier anfangs zu ertragen hat; er kommt erst über dieselben hin, wenn er mit eigener Kraft aus dem Urwalde sich sein neues Heimwesen schafft, das ihm, wenn er sonst nur der rechte Mann dazu ist, mit jedem Tage lieber wird und alles so schmerzlich Zurückgelassene nach und nach vollkommen ersetzt.

Viele Ankömmlinge scheinen sich keinen klaren, richtigen Begriff von dem Ansiedlerleben gemacht zu haben und finden hier daher etwas ganz anderes, als sie erwartet. Ihr früherer Stand ist von dem, in welchen sie hier eintreten wollen, himmelweit verschieden, und wenn sie auch Geldmittel genug haben, so ist ihre Kraft doch nicht genügend und ihre Einsicht zu beschränkt. Denn ein Bauer zu werden, ist allerdings für denjenigen, welcher die Mittel dazu hat, recht leicht, aber ein Bauer zu bleiben, und zumal sein Gehöft erst sich selbst und mit eigener Hand aus dem Urwalde zu schaffen und in Flor zu bringen, so daß es rentirt, — das ist wahrlich so leicht nicht. — Der junge Ansiedler sollte eigentlich dazu, wenn nicht gerade geboren sein, doch eine eigne Schule dazu durchgemacht haben, und daher ist es gut, wenn junge unverheirathete Ankömmlinge sich sofort bei einem alten Ansiedler in Arbeit geben, um das Leben hier gewohnt zu werden und zu lernen. Denn er muß in den verschiedensten Lebenslagen und Lebensbedürfnissen sich selbstständig und mit Leichtigkeit zu helfen wissen, ohne sich je auf Andere und deren Hülfe sehr zu verlassen. Mit praktischem Ueberblicke muß er die Vorzüge seiner erworbenen Acker-scholle überschätzen und im Geiste zu alle dem schon eintheilen können, wozu er sie benutzen will. — Auf dieser Stelle muß sein Wohnplatz sein, nach jener Seite der Garten, dort hinaus das Feld zum Anbaue des Zuckerrohres, weiter das zum Mandioca und hier die Weide. Er muß etwas Baugeld besitzen, um sein Gehöft ebenso wohnlich als landwirthschaftlich

praktisch einzurichten, aber auch Geschick, um mit Lust und Liebe und mit starkem Arme allenthalben selbst thätig einzugreifen, hier als Zimmermann, dort als Maurer, heute als Tischler, als Schmied und morgen wieder als Ziegler und Dachdecker. Nichts muß ihm zu schwer oder auch als zu gering erscheinen, und keine Arbeit als zu gemein oder als zu schmutzig.

Der Urwald ist keineswegs ein solch Ungeheuer, als wofür er in Deutschland verschrieen ist, und seine Bäume sind keineswegs so schwer zu fällen; gerade die dicksten sind gewöhnlich diejenigen, welche sich am leichtesten schlagen lassen. Wir finden in einem guten Forste in Deutschland durchweg mehr größere Bäume auf einem Morgen Land, als hier im Walde. Der Urwald ist hier aber von Dorn- und Schlingpflanzen so durchwachsen, daß man oft, wenn man auch am Stamme steht, doch des Baumes Blätter nicht unterscheiden kann von allem Gestrüpp, das auf ihm liegt. Der Dorn rankt sich bis über die Kronen der Bäume hinaus, allerlei Schlingpflanzen wachsen von unten nach oben hinauf, und die Cipós in langen, oft armdicken Seilen von oben herab bis zur Erde; ja der Cipó matador (Mörderschlinger) umschlingt große Bäume, wächst an ihnen hinauf, über die Kronen fort, schlägt allenthalben seine Wurzelarme wie ein Polyp um deren Stamm bis in das Fleisch hinein, lebt von ihnen, saugt ihnen die Lebensäfte aus und läßt den Baum gleichsam in seiner Umarmung sterben, um als selbstständiger Stamm dessen Stelle einzunehmen. — Im Urwalde wächst kein Gras und nur sehr wenig Stauden, wie Farrenkraut u. dgl.; alles ist mit Schlingpflanzen, jungem Unterholz und zwar so durchflochten, daß man ohne ein großes Waldmesser nicht durchdringen kann. Beim Beginn einer Ansiedlung nun muß all dieses Gestrüpp erst beseitigt werden; man hauet mit dem Waldmesser alles nieder und nimmt zugleich junge Bäume von Armsdicke mit; diese Arbeit nennt man hier das *Rossiren*. Bei derselben nun kann man schon manches sammeln, was man später zum ersten Hausbaue nöthig hat, z. B. die Blätter der Dachpalme, den Cipó liasso (Bandschlinger), womit man diese Blätter auf die Latten bindet, die Kohlpalme, welche Ständer, Balken, Sparren und Latten liefert, auch den schwarzen Cipó d'Imbé, womit man alles Baumaterial so zusammenbindet, wie es nicht besser mit hanfenen Seile geschehen kann, und der alle Nägel im ganzen Gebäude entbehrlich macht. — Hat man nun einige Morgen Land rossirt, dann geht man ans Bäumefällen. — In Deutschland pflegt man zu sagen: hane den Baum nur unten ab, oben sind sie alle los; das ist aber hier nicht der Fall, da Schlingpflanzen und Dorn oft mehrere so sehr durch- und zusammengewachsen haben, daß man gewöhnlich erst einige fast ganz abhauen muß und dann den Stamm, woran sich die übrigen Bäume angehängt haben, zuletzt abhaut, und auf sie stürzt, wodurch dann oft ein halbes Duzend mit furchtbarem Gefrache zusammenprasseln. — Das Rossiren und Baumfällen sind unterschieden die schwersten und fauersten Arbeiten; aber sie werden dem Ansiedler bald die liebsten, weil sein natürlicher Feind, der Urwald, dadurch besiegt wird und er anstatt dessen und mit einem Schlage in wenigen

Wochen sein Areal um so und so viel Morgen vergrößert, und zwar mit dem reichsten und schönsten Lande. Denn ist der Wald gut geschlagen, d. h. rein roffirt, und sind die Aeste der großen Bäume, beim jedesmaligen Fällen eines Baumes gut abgehauen und beigeschlagen, sodas dieselben so flach als möglich niederliegen (weil hochstehende und sperrig aufstehende Zweige nicht brennen), und ist dieß in der trockenen und heißen Jahreszeit, November, December und Anfang Januar geschehen, hat der geschlagene Wald oder die neue Kofse (Kofa, portugiesisch, — zu deutsch: entholzter Waldboden) 5 bis 6 Wochen gutes Wetter zum Trocknen gehabt: dann brennt man an einem heitern Tage dieselbe ab, was oft so gut geräth, das nur die großen Baumstämme liegen bleiben und man ohne Weiteres zum Pflanzen schreiten kann. — Ein so abgebranntes Stück Land bietet dem Auge des erfahrenen Landmannes einen höchst erfreulichen Anblick. Alles Gestrüpp, alle kleinen Bäume, alle Zweige der größern sind ebenso verbrannt, wie das Laub und die halbverfaulten Abfälle des Waldes, und der Boden ist oft belegt mit fußhohen Schichten von Asche und vegetabilischem Dünger. — Ist die Kofse indeß nicht gut gebrannt, so muß man dem nachhelfen; man wirft das noch vorhandene unverbrannte Gestrüpp in Haufen zusammen, huet hier und da noch große Zweige und kleine Bäume zusammen, welche dem Pflanzen hinderlich sind, thut diese dazu, sucht namentlich die unverbrannten Dornranken und Wurzeln auszureißen, weil das Gestrüpp sonst von unten wieder sproßt, grün wird und fortwuchert, und verbrennt dann diese Holzstöcke. Diese Haufen und Brandstellen wählt man gern dort, wo es vielleicht gar nicht gebrannt hat, oder nur wenig Asche und Dünger liegt, damit der Boden so viel als möglich gleich bereichert werde, und wirft auch wohl da, wo zu viel Dünger liegt, denselben mit Schaufel und Spaten etwas auseinander. — Die Arbeit des Aufräumens ist eben so schwer als schmutzig, daher helfen sich die meisten Anstiedler auch so rasch als möglich darüber hin, und vollbringen oft in wenig Tagen, woran ein Anderer eben so viele Wochen arbeiten würde. Im Allgemeinen kann man aber rechnen, das ein tüchtiger Arbeiter in 2 Wochen mit ziemlicher Leichtigkeit 2½ Morgen Urwald roffirt und niederschlägt, und diese, je nachdem die Kofse gut oder schlecht brannte, in Zeit von einer Woche und früher aufräumen kann. — Im Urwalde finden sich wenig Kräuter, die gern auf freiem Lande wachsen; was sich dort aber auch finden mag und was auch noch als ungekeimter Same im Schooße der Erdrume ruht, sowie alles schädliche Gewürm und deren Brut, das wird bei einem guten Brande alles gänzlich vertilgt, so das der Pflanzler nach demselben einen reinen, kräftigen und im wahren Sinne des Wortes jungfräulichen Boden vorfindet, in welchem nichts aufkeimt und gedeihet, als der Keim, zu welchem er den Samen gelegt hat.

Mandiocca und der Anbau des Zuckerrohrs sind hier zu Lande diejenigen Culturen, welche im größeren Maßstabe erzielt werden. Der Reis wird nur in Sumpfgenden unten am Flusse und sehr wenig hier oben als Bergreis angebaut, da derselbe nicht so rentirt als die erstge-

nannten Früchte. — Zu Mandioca nun müßte man schon früher den Wald schlagen, als oben angegeben worden, da seine Pflanzzeit vom August bis Ausgangs December ist; zu Zuckerrohr indessen, da dessen Pflanzzeit in den Februar und März fällt, schlägt man am liebsten in der angegebenen Zeit und pflanzt, wenn man im December noch aufräumen kann, gleich in 5—6 Fuß Entfernung vor Weihnacht noch den Mais, und nach der Zeit Bohnen und Kartoffeln als Zwischenfrucht, und im Februar und März dann das Zuckerrohr dazwischen. — Drei Monate später kann man dann schon Bohnen und Kartoffeln ernten, und den Mais $1\frac{1}{2}$ Monat später, und man hat während der Zeit eigentlich nichts in der Masse zu thun, da kein Unkraut, oder doch nur wenig aufkommt, welches man ohne Hade und nur mit der Hand auszieht. — Gedeihet alles gut, so muß man aus diesen kleinen Zwischenfruchternten schon die Auslagen des Waldschlagens und des Ausräumens der Masse, erstattet haben. Hat man diese Ernten gemacht, dann reinigt man das Land mit der Hade, und bepflanzt es aufs neue mit Mais, oder auch Bohnen, oder besser, man übergibt dem Zuckerrohr von nun an das Land allein, und reinigt bei trockenem Wetter von Zeit zu Zeit dasselbe von Unkraut, damit dieses nicht zur Reife gelangt und seinen Saamen austreuen kann, was hier zu Lande sehr rasch geschieht. —

Nach vollbrachter erster Pflanzung, also vom Ende März an, ist es recht an der Zeit, sich für die übrigen nothwendigen Arbeiten zu verwenden, wie z. B. für den weitem Aufbau der Gebäude, zur Reinigung und Bepflanzung des Flußufers, unten mit Inhame, etwas höher hinauf mit Bananen, noch höher mit Taja, Aypim und Mangariten. Man pflanzt im Juni und Juli am liebsten die Apfelsinen, Citronen, Pfirsiche, den Kasse, und sucht die Ameisen zu vertilgen, welche alle diese jungen Bäumchen völlig kahl abfressen und zerstören; man sucht die Nester derselben auf, welche leicht zu finden sind, gräbt neben ein solches ein 3 Fuß tiefes Loch von 2—3 Fuß Weite, stößt das ganze Nest mit den Ameisen und deren Brut in dasselbe, wirft die Erde wieder auf diese, und tritt sie nach und nach recht fest, so kommt keine Ameise wieder heraus, und die nachbleibenden ergreifen die Flucht.

Von der Art und Weise unserer Baukunst kann der Deutsche sich kaum den rechten Begriff machen, und er wird ungläubig den Kopf schütteln wenn er hört, daß man hier ein Wohnhaus auführt, ohne zu dem Bau einen einzigen Nagel zu bedürfen, daß man Fußböden und Decken ohne Bretter erbaut, und daß der Ansiedler sein ganzes Baumaterial aus dem Urwalde nimmt. — Die harten Stämme der Kohlpalme geben die Ständer, Balken, Planken und Sparren, sie wachsen von $\frac{1}{2}$ Fuß Dike und bis an 60 Fuß Länge; sie spalten leicht der Länge nach und geben, da sie in ihrem Schafte weder Nester noch Absätze haben, nach Belieben die herrlichsten Latten. In die Ständer, welche man in die Erde gräbt, stemmt man Löcher, klemmt in diese einige Lattenden und bindet mit dem schwarzen Cipo andere in das Kreuz darüber, läßt je nach Belieben Thüren- und

Fensteröffnungen, und verschmiert nachher die so entstandenen Tafeln mit Lehm, welches eine gute und feste Wand gibt. — Die Uricanna-Palme liefert die Blätter zu dem Dache, diese werden mit gespaltenem Cipoliasso auf Latten gebunden, und wenn die so entstandenen Matten oder Steeren (esteiras) eine Zeit lang zusammen gelegt, recht tüchtig geschwitz haben, wodurch sie gegen den Wurmfraß geschützt werden, werden sie auf die Sparren gebunden, woraus das Dach entsteht. Um dieses gegen Wind und Wetter zu schützen, werden die langen Blätter der Kohlpalme oben übergelegt und diese wieder mit Kohlpalmlatten beschwert. Von den Palm-latten werden auch Fensterlücken und Thüren, Fußböden, Tische und Bänke gemacht; sie dienen vorzugsweise auch zu Koppelfriedigungen, zu Staketen um Hof und Garten, und zu ähnlichen Zwecken. — Ein solches Haus ist bald hergestellt und mit einigem Geschick zur gemüthlichen Wohnung geschaffen; man baut mit diesem Material auch Stallungen für das Vieh, und sogar für die Schweine, und, wie leicht und wandelbar auch, halten sie doch, mit einiger Sorgfalt hergestellt und unterhalten, an 10 Jahre. Will man indessen mehr auf seine Wohnung verwenden, vielleicht Glasfenster, Bretterthüren und Fußböden machen, so kann Jeder das nach seinen Kräften und Willen alles schon aufs Beste in der Kolonie haben; wir haben hier eine Schneidemühle und Ziegeleien, Zimmerleute, Maurer und Bautischler, wie Tapezier, und auch Material genug zur Hand, um alles aufs Beste herstellen zu können. — Eine Wohnung indes, wie oben beschrieben, genügt für den Anfang vollkommen, und hat der Ansiedler das Dach und die Wände gut gemacht, so sind seine Habseligkeiten gegen die Einwirkung der feuchten Luft und des Regens sicher gestellt, was hier die Hauptsache ist, da man etwas Zugluft gern zur Abkühlung sich gefallen läßt, und daher nicht für die Verschließung aller Fugen zu große Sorge trägt. —

Nun wäre es an der Zeit, Wildfallen zu bauen. Man wählt dazu eine Gegend im Walde, wo man im Stande ist, durch einen Zaun das Wild vom Wasser abzuschneiden, nach welchem alle Thiere hier sehr trachten, nicht nur um ihren Durst zu löschen, sondern auch um den Fluß als Bad oder als Verbindungsstraße zu benutzen, ja sogar als Zufluchtsort, — denn hier schwimmt Alles ohne Ausnahme, und unser Hase sogar ist beherzt genug, sich ohne Weiteres dem trügerischen Elemente anzuvertrauen. — Dieser Zaun wird gebildet, wenn zwei Männer auf etwa 20 Fuß Weite einen Strich ganz vom Unterholze säubern, das sie abhauen und inmitten zwischen sich, in 3 Fuß Breite und Höhe, zu einem Zaune zusammenwerfen. In diesem dürfen keine Schlupflöcher bleiben, sondern müssen vermieden werden, da das Wild sonst durch dieselben kriecht. Alle 40 bis 50 Schritte läßt man eine Stelle zur Erbauung einer Falle, die von Palmstämmen und kleinen Stäben, gleich einer sogenannten Studenten-Mausfalle, erbauet wird. Wenn das Wild nun aus dem Walde an den Zaun kommt, so läuft es an diesem entlang, bis zum Fallloche, da es den Zaun ungern überspringt oder überfliegt, und indem es durch dieses

schlüpft, verrückt es den Stellstock, die schweren Bäume schlagen nieder und erdrücken das gefangene Thier. — Zwei Männer können in 4 Tagen einen 500 Schritte langen Zaun und 12 Fallen erbauen. — In solchen Fallen fängt man Rehe, Peccos, Gürtelthiere oder Tatus, Hasen u. s. w. und viele schöne Vögel, und dieß oft in solcher Menge, daß es dem Ansiedler nicht schwer wird, sich während der Winterszeit mit dem nöthigen Fleische zu versorgen. — Die Jagd mit der Flinte im Walde hat hier sonst keinen großen Ertrag; man schießt indeß zu Zeiten viele große Auerhähne und Pfefferfresser, aber kein laufendes Wild, da es sofort im Busche versteckt ist. Dahingegen ist die Treibjagd mit Hunden auf Antas oder Tapirs, Rehe, Schweine und Pacas sehr lohnend. Die Hunde jagen das Wild im Walde so lange, bis es seine Zuflucht zum Wasser nimmt, wo die Jäger es in der Canoa erwarten und entweder mit dem Ruder erschlagen, oder, wenn es nöthig ist, erschießen, was aber auf dem Ufer geschehen muß, wenn das Wild wieder ans Land gegangen ist, da das erschossene Thier gewöhnlich sofort auf den Grund des Wassers versinkt, und erst wieder emporkommt, wenn es in Fäulniß übergeht. Der Urwäldler muß also, da er sich gewöhnlich und am liebsten am Flusse ansiedelt, eine Canoa besitzen und auch in selber fahren können. Auch hierzu gehört etwas Geschick, da ein solches Fahrzeug aus einem Baumstamme gehauen, nicht zu breit und groß sein darf, weil es sonst zu schwer zu regieren wird; man nimmt am liebsten eine Canoa von 2½ bis 3 Palmen breit und 25 bis 30 Palmen lang (eine Palme ist die Spanne einer großen Manneshand); wer aber größere nehmen will, der muß zum Rudern dann Hilfe haben. Man rudert am besten im Stehen und mit einem leichten, eigentümlich dazu geformten und von andern Rudern verschiedenen Riemen. Man muß schwindelfrei und dabei leicht in seinen Bewegungen sein, und darf beim Fahren dem Schnapse nicht zu sehr zusprechen. Auch sollte Jedermann schwimmen können, was dem Canoeiro nicht allein beim Fahren ein großes Sicherheitsgefühl gewährt, eine gewisse Herrschaft über das ungewisse Element, sondern auch manches Unglück verhüten würde. — Der Ansiedler muß aber auch der Fischerei wegen eine Canoa haben und damit fahren können. Man angelt wohl auch am Ufer; das ist indeß eine langweilige und gering lohnende Partie; mit großen Netzen kann man nur an wenigen, grundreinen Stellen den Fluß befischen, da viele unserer Baumstämme nicht schwimmen und sich sofort auf den Grund des Flusses niederlegen und zusammen treiben. — Man nimmt daher eine Spingelle (espinguela), eine lange, federspuldiche Schnur, woran 20 — 50 Angeln an kurzen Fäden befestigt hängen, steckt diese voll Würmer und läßt die Spingelle vermittelst angebundener Steine quer über den Fluß auf den Wassergrund, und fängt so zuweilen viele herrliche Fische; oder man stellt auch einzelne große Angelhaken mit kleinen lebenden Fischen aus und fängt an diesen 10 — 20 Pfund schwere hechtartige Fische; oder man fährt Nachts mit einer Fackel von schön brennendem Holze in der Canoa am Flußufer auf und nieder und schlägt die geblendeten Fische leicht mit einem großen

Messer, oder sticht sie mit einer kleinen Harpune. — Alle Fische hier zu Lande sind sehr schmackhaft und fett, so daß man sehr wohl die Butter daran sparen kann.

Jeder Ansiedler sollte, anstatt ohne Symmetrie die Gebäude hie und da ohne Zusammenhang hinzustellen, seine Wohnstätte gleich hofmässig aufbauen, nämlich so, daß Wohnhaus und Stallungen, verbunden mit Stacketen, einen Raum einschließen, welcher das kleine Vieh namentlich aufnimmt und hägt. Denn nichts ist für die junge Pflanzung schädlicher, als wenn Hühner und Schweine dieselbe durchlaufen, durchwühlen und benaschen. Diese Thiere ruiniren Alles, sie wühlen die gepflanzten Körner und Knollen auf, fressen anfangs die jungen Triebe ab und später Alles, was noch an reifer Frucht gedeihet. Allerdings nützen sie draußen im Felde auch vielfach durch Vertilgung schädlicher Insekten und Würmer; doch wiegt dieser Vortheil den verursachten Schaden lange nicht auf. Zwar wollen sie auf dem Hofe eingeschlossen gänzlich aus der Hand erhalten sein, und dieß erscheint Manchem zu kostspielig, allein sie bezahlen das gereichte Futter auch wieder durch reichlicheren Ertrag, und begnügen sich auch mit manchem Futter, welches sonst gerade keinen reellen Werth hat, wie z. B. mit Tajablättern, Kohlabfällen u. s. w., ja sie fressen sogar gierig das Karuru (ein Unkraut, das sehr stark wuchert und zwischen schwarzen Bohnen gekocht vorzüglich schmeckt, und womit man sogar Schweine fett machen kann); sie fressen gern die gekochte Injahme und andere Wurzel- und Knollengewächse, und gibt man ihnen zu diesen Sachen nur täglich etwas Kornfutter, so sind sie leicht und wohl zu erhalten.

Für die Schweine hägt man an einem passenden Orte gern ein Stück Land ein, welches sie umwühlen und wo sie ein beliebiges Schweineleben führen können. Man bauet ihnen eine Hütte, wohin sie bei nassem Wetter flüchten, wo sie schlafen und ihre Jungen werfen können. So angenehm ihnen nun und so bequem auch dem Menschen diese Einrichtung sein mag, so hat doch die Erfahrung gelehrt, daß aus solcher Art der Schweinezucht gerade kein Vortheil für den Züchter erwächst; denn da die ganze Zucht also zusammen lebt, so ebern die Sauen viel zu jung und können bei der so kargen Nahrung ohnmöglich selbst noch wachsen und die Ferkel ernähren. Auch bei einer guten Zufütterung werden die Fettschweine zu viel umherlaufen und daher keinen rechten Speck ansetzen. Oder man müßte endlich dann die Einzäunung wiederum in mehrfache kleinere Parzellen theilen, um jede Sorte von Schweinen eigends für sich einpferchen zu können; allein dieß würde wieder mühsamer sein, als die Schweine gänzlich auf dem Stalle zu halten. Bei den Portugiesen und alten Deutschen, die schon über 30 Jahre hier angesiedelt sind, finden wir alles Vieh, Kühe, Ochsen, Pferde, Schweine und Federvieh, rund um die Wohnstätten der Menschen auf der Weide sich umhertummeln. Die Weide ist von der Pflanzung und dem Gebiete der Nachbarn durch eine Koppelbefriedigung getrennt, das Wohnhaus liegt aber den Schweinen und Hühnern zum freien Eintritt offen und man findet diese als tägliche Gäste förmlich einlogirt,

die Hühner im Hause, die Schweine wenigstens unter demselben, allwo sie eine Unmasse von Flöhen aller Art erzeugen, die den Menschen das Leben verleiden müßten, wenn die langjährige Gewohnheit sie nicht dagegen abgehärtet hätte. — Draußen auf der Weide besudeln diese Thiere das Gras und machen es also dem Rindvieh unschmackhaft und ungesund. Aber es ist hier einmal so eingeführt, und man scheut jede Aenderung und Neuerung. — Warum wollten wir aber nicht jedes an seinen Ort stellen? — Die Schweine befinden sich bei mäßigem Futter und guter Streu unter Dach im Schutze gegen Sonnenhitze und Regen (woran hier zu Lande freilich selten Jemand denkt) im Stalle weit besser als draußen in ihrer Freiheit, sie können hier keinen Schaden ausüben, und man ernährt sie mit den Abfällen aus der Küche, dem Unkraute aus der Kasse und etwas Zugabe an Körnern in jeder Hinsicht vortheilhafter, und will man sie fett machen, so mästet man sie mit gekochter Inhamme und Mais und dem Mehle der Mandioca (Farinha) in eingesperrtem Zustande bekanntlich weit eher und besser, als wenn man sie frei umherlaufen läßt.

Hier ist überall das Land, wo die Stallfütterung am leichtesten und zweckmäßigsten ausgeführt wird, da man das ganze Jahr, auch den Winter hindurch, immer grünes Futter haben kann, und so sollte man wenigstens die milchgebenden Kühe so lange auf dem Stalle halten, bis sie wieder trocken stehen, da bekanntlich eine Kuh nur je nachdem sie gut oder schlecht gefüttert wird, mehr oder weniger Milch gibt. Indesß alles Vieh aufzustellen, wäre ebenso nutzlos als kostspielig. Man hat hier noch zu wenig Rindvieh und dasselbe ist zu theuer, als daß man nach norddeutscher Weise die Kälber schlachten könnte und nur allein Milchvieh hielte. Man hat daher verhältnißmäßig immer zu viel junges, jüstes Vieh, welches man nicht ohne große Mühe, die sich schlecht bezahlt machen würde, auf dem Stalle ernähren könnte, und das auch weit besser im freiem Weidegange gedeiht. — Eine oder zwei Milch gebende Kühe sind indesß vom jungen Ansiedler weit leichter und viel vortheilhafter auf dem Stalle zu halten, als auf der Weide; denn anfangs hat er noch kein Weideland, im Urwalde wächst kein Gras, und ließe er auch sofort etwas in Weide liegen, so würde der kleine Platz schwerlich ausreichen. Will er halbe Stallfütterung halten und draußen zufüttern, so wird die Kuh, wenn ihr das Futter behagt, den ganzen Tag danach hungern und draußen sich nicht satt fressen und die von dem Viehe gehofften Vortheile werden also nicht erreicht; denn, wie gesagt, eine Kuh gibt nur Ertrag, je nachdem sie gefüttert wird, ja eigentlich nur von dem, was sie mehr erhält, als sie zu ihrer eigenen Ernährung bedarf und in ungestörter Ruhe verzehrt und verdaut. — Es kommt hier indesß ganz besonders in Betracht, daß der Ansiedler aus seiner Kasse, ohne eigentlich Futterkräuter anzubauen, leicht eine oder zwei Kühe ernähren kann, ohne seinem Korntrage dabei zu schaden, und indem er sein Land mit den sogenannten kleinen Culturen, wie Mais, Bohnen u. s. w. zum Reifwerden bestellt, mit den Blatt- und Strohabsfällen und den daneben wachsenden Unkräutern im Stalle zu füttern im Stande

ist. — Den Mais z. B. kann man etwas dichter auspflanzen; man nimmt dann in jedes Loch einige Körner mehr und verringert die Halme, wenn sie etwa 2 Fuß hoch getrieben, bis auf 3 oder 4, indem man die schwächsten auszieht und verfüttert. Haben die stehen gebliebenen Stengel die Blüthen ausgetrieben, dann kann man, ohne Schaden zu thun, die untersten 2 oder 3 Blätter am Stamm abpflücken; hat der Mais ausgeblüht, so nimmt man alle Blätter bis an den Kolben fort und bricht dann auch alle übrigen Kolben behutsam aus, bis auf einen, wohin dann aller Saft treibt, und welcher besseres und größeres Korn liefert, als wenn man deren 2 oder gar noch mehrere Kolben am Halme ließe. Beginnt der Kolben gelb zu werden, dann ist der Mais reif und bedarf nur noch des Trocknens, und man kann ungescheut den ganzen Ausschuß des Kolbens nach oben, woran die männliche Blüte hängt, abhauen und zu Futter verwenden. Es leuchtet ein, daß dieß eine große Futtermasse bringt, und daß, da man fortwährend aufschießenden Mais in späteren Ernten hat, man das ganze Jahr dasselbe Futter in grünem Zustande haben kann. Nimmt man daneben manches ausgejätete Gras und Unkraut, sorgt man für gute Einbringung der Bohnen und für die gute Erhaltung des abgedroschenen Bohnenstrohes, welches die Kühe besonders gern fressen, so muß es dem deutschen Landwirth fabelhaft erscheinen, wie man auf so kleinem Areal so große Ernten machen kann und dennoch im Stande ist, etwas Vieh zu ernähren. (Schreiber dieses erzielte in einem Jahre von einem und demselben Acker zwei Bohnenernten, eine Maisernte zum Reifwerden und eine Maisernte zu Grünfutter, und gewann von dem Morgen Land in einem Jahre 15½ Sack Bohnen und 57 Mong Mais [1 Mong sind 64 Kolben]). Kommt nun der Winter ins Land (denn auch hier wird in unserer kalten Jahreszeit das Wachsthum wenigstens in bedeutendem Grade gestört und gehemmt), hat man etwa Anfangs Mai seine letzte Ernte gemacht, dann thut man wohl, vielleicht einen Morgen Land mit Mais breitwürfig zu besäen und einzuhacken; dieser wird für die Ernährung des Milchviehes groß genug in Grünfutter heranwachsen und genügen. Zudem kann man die Gramajuma (eine Myrthenart) und Mandiocawurzel füttern, welche ganz besonders reichliche und fette Milch erzeugen.

Es ist eine eigenthümliche Erscheinung, daß allenthalben, wo der Urwald entfernt worden, die Gramajuma massenhaft und wie dicht gesäet aus dem frischen Boden emporspriest; diese jung verfüttert geben das köstlichste Kuhfutter. Die Milch nach solchem Futter ist gelb und fett wie Sahne; einen Zoll hoch eingeseiht, gibt sie wenigstens $\frac{1}{4}$ Zoll dicke Sahne, die so fett ist, wie man sie sonst nirgends findet. — Die Gramajuma ist eine Baumart, hat weidenartiges weiches Holz, und wächst in wenigen Jahren schnell und hoch heran; zum Behufe der Stallfütterung kann der junge Ansiedler sie sich leicht erzielen, wenn er z. B. jedes Jahr beim Bepflanzen der neuen Kasse einen Strich von etwa einer Ruthe breit am Waldensaume, wo die Früchte doch nicht gut gedeihen, in Gramajuma liegen läßt; diese Bäumchen wachsen in einem halben Jahre schon

an 4 Fuß hoch; man zieht sie dann mit der Wurzel leicht aus und sie werden so mit Stumpf und Stiel vom Rindvieh gierig gefressen. — Das Vieh lebt hier noch im halbwildem Zustande. Es hat noch Niemand daran gedacht, dasselbe zu größerem Milchertrage zu ziehen und zu veredeln; eine gute Kuh hier giebt nach deutschen Begriffen nur sehr wenig Milch, aber, kostet ein solches Thier hier auch an 50 bis 80 Milreis, so macht es sich doch, auf oben beschriebene Weise gefüttert, in einem Jahre wieder bezahlt. Freilich kostet die Butter hier auch das Pfund $\frac{3}{4}$ bis 1 Milreis, aber auch alle andern Fettwaaren sind ebenso theuer, und werden auch fürs Erste nicht billiger werden.

Die Milchwirthschaft hier am Flusse liegt noch ebenso in ihrer Kindheit wie die ganze übrige Landwirthschaft. Wenn z. B. eine Kuh gefalbt hat, so läßt man das Kalb saugen, man sondert es freilich ab und sperrt es ein, indeß jedes Mal wenn die Kuh gemolken wird, muß das Kalb dabei sein, ja vorher erst ansaugen, weil man sich einbildet, daß die Kuh sonst die Milch nicht hergeben würde; stirbt unglücklicherweise das Kalb, dann hört alles Melken natürlich auf. — Zum Melken setzt man sich quer gegen die Kuh, oder man steht auch, und hält mit der einen Hand das Gefäß, während man mit der andern melkt. Was man auf diese Weise nicht ausmelkt, das überläßt man dem Kalbe, wodurch diese Thiere sich das Saugen so angewöhnen, daß sie noch in spätem Alter, als Springbullen und Ochsen sogar, die Kühe ausbeuten; man sieht oft das zur Kuh gehörige Kalb und nebenbei noch zwei große Thiere an einer Kuh saugen, von jeder Seite eins und das dritte von hinten. — Die Milch wird in einen tiefen Topf zusammen zum Rahmen hingestellt und fest zugedeckt, um andere Mäcker abzuhalten; man kennt weder einen Milchkeller noch Milchschrank, weder Milchbüthen noch Setten oder Schaalen, und alle die Vortheile, welche daraus erwachsen. Man nimmt die Sahne von der sauer gewordenen Milch, buttert sie in einem flaschenförmigen Gefäß mittelst Umschütteln, oder man rührt und schlägt die Sahne in einer Schaale mit einem Löffel so lange, bis die Butter sich von der Milch sondert, was hier weit rascher geschieht als in Deutschland. Man genießt die Butter wie die saure Milch, frisch, oder man macht auch aus letzterer einen Käse, der natürlich nur von sehr geringer Güte sein kann. — Die Ausübung der Holländerei, wie sie in Holstein und Mecklenburg bewerkstelligt wird, kann hier Landes ebenso gut ausgeführt werden, und wohl noch besser als dort, und findet in hiesigem Klima und in der Hitze nicht das geringste Hinderniß. Milch und Butter enthalten weit mehr Fetttheile und weniger Wassertheile als in Deutschland. Man verwirft hier ohne Weiteres alle und jede Neuerung und Verbesserung, namentlich aber die Stallfütterung, und lacht über die Erzielung des Düngers, obgleich es doch auf der Hand liegt, daß die Bodenkraft, und sei sie auch noch so reich, bei der großen Vegetation, binnen wenigen Jahren ausgebeutet werden muß. So schlägt man hier jährlich ein Stück Urwald, nimmt von der neuen Kasse 2 Zucker- oder auch Mandiocaernten, mit

Pohnen, Mais und Kartoffeln als Zwischenfrüchten, und läßt dann das abgenutzte Feld in Weide liegen; oder man läßt es wieder in Capoeira, (d. h. in jungen Baumschlag), wachsen, den man dann nach einigen Jahren wieder abschlägt und brennt, gleich dem Urwalde und aufs Neue mit Zucker oder Mandioca ausbeutet. — Wie reich nun auch der atmosphärische Niederschlag und wie unerschöpflich auch hier die Bodenkraft erscheinen mag, es liegt doch klar vor: daß auf diese Weise der Acker in wenigen Jahren erschöpft sein muß. — Man gibt dies auch zu, aber man kümmert sich nicht groß darum. Das Land hat hier noch geringen Werth, und wenn einmal der Urwald mit seinen Schätzen hier abgeschlagen und ausgebeutet sein wird, so hofft man weiter ins Land noch tausende von Geviertmeilen zu finden, die man ebenfalls ausbeuten könne. — Der deutsche Landwirth fühlt und denkt darüber indeß ganz anders; er hängt mit ganzer Seele an der einmal dem Urwalde abgewonnenen Acker-*scholle*, er hegt und pflegt sie, und sieht im Geiste schon seinen Landbesitz in deutscher Culturmethode immer mehr erblühen. Jetzt wirthschaftet er noch auf portugiesische Weise, nur mit der Axt, der Fosse und der großen Handhabe, den einzigen Werkzeugen des Landmanns hier zu Lande; man kennt weder Spaten noch Harke, noch Forke (Gabel), keine Sense noch Sichel, keinen Schiebekarren noch Tragbahre, und wie die gewöhnlichen Werkzeuge des kleinen Landmannes alle heißen mögen; man drischt sein Korn noch mit einem Knüttel ab und reinigt es ohne Schaufel im Windzuge, man bemühet sich nicht im Mindesten, die großen Bäume und Stämme vom Acker zu entfernen, sondern überläßt dies, sowie manches Andere, der lieben allgütigen Natur — aber wie bald wird das alles anders werden! Leider fehlt es der Kolonie zu sehr an intelligenten Landleuten. Von 100 Einwanderern ist kaum ein einziger Landmann von Fache; aber dennoch wird die Landwirthschaft hier bald das vorherrschendste und lohnendste Gewerbe sein, eben weil hier und nirgends besser die wahre und rechte Werkstatt für sie ist. — Die großen Hindernisse, welche der Urwald bietet, sind bald besiegt, nach 5—6 Jahren sind die Bäume und Stämme auf einer Kasse soweit beseitigt, daß man pflügen und eggen kann, und haben Pflug und Egge erst einmal Fuß gefaßt, dann haben wir gewonnen. — Das Unkraut ist bei den gegenwärtigen so geringen Werkzeugen und Kräften trotz dem besten Fleiße nicht zu unterdrücken, und man kann daher die Landwirthschaft nur im Kleinen beginnen; aber der Pflug und die Egge werden uns bald Bahn brechen und wahre Wunder verrichten. Zudem haben wir nicht ein so schwer zu vertilgendes Unkraut, wie sich deren in Deutschland so sehr viele finden, z. B. die Quecke, die Bucherblume, die Tremse (Cyane), die Distel, die Binse u. s. w. All unsere Unkräuter wachsen nur aus Samen, keins aus Wurzeltrieben, aller hiesiger Unkrautsame entwickelt sich schnell und keiner liegt jahrelang, ohne zu keimen im Acker, wie z. B. der deutsche Hederich oder der wilde Senf. Hier stört den Landmann kein Winter noch Frost in seinen Feldarbeiten; es bindet ihn keine bestimmte Jahreszeit, wie in Deutschland, an Saat

und Erntebestellung, er kann immer Dünger fahren, immer pflügen, immer säen und jederzeit ernten. Nur das Zuckerrohr hat einigermaßen seine bestimmte Erntezeit, aber diese dauert vom Juli bis Januar, ja, man kann dasselbe sogar zu jeder andern Zeit zu Branntwein verbrennen und erzielt davon oft größeren Ertrag, als durch Ausarbeitung des Zuckers, der allerdings im August, September und October sich am reichsten im Rohre befindet.

Die Kosten einer hiesigen Wirthschaft stehen zu ihrem Ertrage in einem ganz andern Verhältnisse, als dieses bei der Landwirthschaft in Deutschland der Fall ist. — Hat der Ansiedler hier sein Land bezahlt, so hat er von seinem Besitze gar keine Abgabe zu entrichten, sie mag einen Namen haben, welchen sie wolle: alles, was er in seiner Wirthschaft erzielt, ist reiner Ertrag. Der Tagelohn ist gegen den deutschen allerdings sehr hoch; aber man muß bedenken, daß auch die Lebensbedürfnisse des Tagelöhners hier sehr theuer sind, daß die Zeit, die er in unserer Arbeit verwendet, oder die Kraft vielmehr, welche er uns leiht, hier viel mehr werth ist, als in Deutschland, wo sie tiefer im Werthe steht, und daß dieß am Ende unsere einzige Abgabe ist, wodurch wir freilich am sichersten unser Grundstück verbessern. — Zu wünschen wäre nur, daß die Arbeiter durchgehends fleißiger und geschickter wären und dabei etwas weniger brutal. — Es kommen hierher zu viele Menschen, welche drüben in der alten Heimat ganz etwas anderes gehandhabt haben als unsere Arbeit; zu viele Menschen, welche, ohne diese Ansiedlerarbeiten zu verstehen oder beurtheilen zu können, dieselbe dennoch verrichten lassen, und gerade durch diese werden die wenigen geschickten und guten Arbeiter hier noch verdorben.

Eine Familie, welche in ihren Gliedern starke, geschickte und willige Hände zählt, welche durch Eintracht und Liebe zusammen gehalten werden, hat also hier große Vorzüge, und es ist ihr nicht genug anzurathen, diese Kraft, welche durch vernünftige Vereinigung noch bedeutend erhöht wird, sorgsam und ungetheilt zusammen zu halten.

Der Portugiese ist Katholik, unsere Landesreligion ist die katholische; aber unser intelligenter und toleranter Kaiser hat die rothgeschriebenen Tage im Calender bedeutend gestrichen. Dennoch feiert man hier gern, um in Faulheit die Arme baumeln zu lassen; mit stummer Bewunderung sieht daher dieses Volk auf die beharrliche Regsamkeit und den eisernen Fleiß der jungen deutschen Welt, welche sich hier oben ebenso rasch als kräftig, entwickelt; man wischt sich die schläfrigen Augen aus und wundert sich, seit so lange schon unthätig geträumt zu haben. — Die Portugiesen verkaufen nach der Reihe hier oben ihre Ansiedlungen, und ziehen den Fluß weiter hinunter, wo ihre Stammgenossen wohnen, wahrscheinlich weil wir sie in ihrer süßen Ruhe zu sehr beunruhigen; sie werden einst auch große Augen machen, wenn sie das vom Walde befreite Land in großen Flächen, mit Pflug und Egge bestellt, und mit reichen Ernten bedeckt finden, wovon sie sich weder eine Vorstellung machen können, noch eine Ahnung haben.

Eine Zuckerrohrpflanzung läßt sich sehr gut mit dem Pfluge bearbeiten, man hat bei Rio de Janeiro schon den Beweis dazu geliefert. Die Kapsfaat gedeihet hier enorm, wir haben bis jetzt noch nichts von ihren verderblichen Feinden erfahren, wodurch sie in Deutschland oft total ruinirt wird. In reinem, gebrachttem und gepflügtem Lande wird der Weizen, der bei kleinen Versuchen hier zu sehr vom Unkraute zu leiden hatte und verkam, ein ganz anderes Resultat geben. — Wollen wir eine Blattfrucht in weißen Krautbohnen oder schwarzen Rankenbohnen nehmen, und dann den Turnus mit Reis und rothem Klee zur Weide beschließen, so haben wir eine 7 jährige Fruchtfolge und können mit dem Zuckerrohr wieder beginnen. — Die Mandioca bauet man an den Hügeln und Bergabhängen, da die Wurzeln in ebenem Lande leicht verfaulen. Man benutzet hier das Land sehr gut 2 mal nacheinander mit Mandioca, und könnte dann diese Abhänge und Hügel sehr gut zur Schaafweide verwenden, indem man sie mit Grassaamen besäet. — Die Schaafzucht, obgleich hier noch nicht eingeführt, muß hier ein sehr günstiges Resultat geben. Das milde Klima ist gewiß gesund für die Schaafse; an den Hügeln wachsen die gesundesten Gräser und rieseln die gesundesten Quellen; Hindernisse, wie Dorn und Gestrüpp, welche die Fließe der Schaafse zerreißen würden, sind bald beseitigt, und ein Schuppen gegen Sommerhitze und Regen leicht hergestellt. Die Schaafse könnten hier, bei den so günstigen Verhältnissen, des Jahrs 2 mal lammen und 2 mal geschoren werden. Die Wäsche im Flusse, wo das herrlichste Wasser dazu ist, die Schur und Versendung nach allen Märkten, wäre leicht bewerkstelligt und mit wenig Händen gethan.

Ein noch lohnenderer Zweig der Landwirthschaft wird uns noch erwachsen in unsern Brennereien. Denn nicht nur die Abfälle bei der Zuckerbereitung gewähren uns reichen Spiritusertrag; die Apfelsinen, die Bananen, die Ananas, der Mais, die Bohnen, der Reis, kurz alle unsere landwirthschaftlichen Erzeugnisse gewähren uns, so verwerthet, noch einen reichen Schatz zur Ausbeutung. Wenn letztgenannte Kornarten einmal recht reichlich gewachsen sind und keinen rechten Preis gewähren wollen, dann müssen sie, doppelt genutzt, im Sprit und in der Schlempe zu Viehmast, einen sehr hohen Ertrag geben. — Die Apfelsinen, Bananen u. s. w., welche in Unmassen wachsen, und doch, so gering geachtet, von den Schweinen und dem Rindvieh verzehrt werden, liefern zu Branntwein verbrannt einen Liqueur, wovon man hier noch gar keinen Begriff hat.

Hat man sein Grundstück erst in allen Zweigen einigermaßen gut eingerichtet, dann ist es auch an der Zeit, an den Wald zu denken, der im wilden Urzustande in einer sehr schlechten Verfassung ist. Die schmarozenden Cipos und Schlingpflanzen müssen ebenso vertilgt werden wie der Dorn, der die schönsten Stämme ruinirt; alle schlechten Hölzer, deren es eine Unzahl giebt, müssen ausgemerzt, zu Brennholz verbraucht, und dafür wieder schöne Holzarten angepflanzt werden. — An den Bergen wachsen die gesuchtesten und besten Hölzer, und da diese Abhänge sich

auch nicht zum Landbau eignen, so muß der Wald auf sie beschränkt werden. — Gewiß, ein so gut bestandener und wohl unterhaltener Wald muß einst eine schöne Bodenrente abwerfen, wenn überall der Holzbestand erst fortgeschlagen ist und die Möbelhölzer immer mehr nachgesucht werden. —

Manches Jahr wird allerdings wohl noch vergehen, ehe alles auf einem solchen Grundstücke hier so geordnet und hergestellt ist, wie der vorwärtstrebende, rüstige Landmann es schon im Geiste vor sich sieht. Aber es erwächst und erstehet gewiß, und gewisser als es je in einem andern Lande erstanden ist; denn hier kommen Natur und Landesverhältnisse den gesammelten Erfahrungen und Kenntnissen des Landmannes weit mehr zu Hülfe, als sonst irgendwo in einem andern Lande. Was drüben in der alten Heimat in Jahrhunderten, ebenso mühsam als langsam erwachsen und gediehen ist, und im Zwange der Verhältnisse sich jetzt nur noch kümmerlich erhält, das sproßt, hierher verpflanzt, in jugendlicher Kraft frisch empor, und gedeihet von den günstigsten Lebensverhältnissen gestützt und gehalten, aufs beste.

Schon jetzt, und zwar bei unsern geringen Kräften, Mitteln und Einrichtungen, gewinnen wir von dem Morgen Landes à 180 D.=R., in Zuckerrohr oder Mandioca, an 200 Pfund oder fast 200 Thlr. preuß., reinen Ertrag. — Ein Landbesitz von etwa 30 Morgen, der vom Urwalde frei mit Zuckerrohr und Mandioca bepflanzt ist, und etwas Viehzucht u. s. w. hat, wirft jetzt schon einen jährlichen Reinertrag von 2000 Piafter und mehr ab, und der Werth der Ländereien steigt mit jedem Tage. Was wird ein Gut mit allen den Einrichtungen, wie sie hier zum Nutzen und Erwerb hergestellt werden müssen, einst für eine große Rente abgeben, und zu welcher einem hohen Werthe wird solches hier heran wachsen!

Wir haben hier nicht die großen Auslagen zu den Einrichtungen zu machen, welche die Landwirthschaft in Deutschland und Nordamerika erfordern, z. B. nicht die großen und starken Gebäude zur Hofwirthschaft, da unser Vieh das ganze Jahr hindurch draußen eine gute Weide findet, und das milde Klima auch für den Menschen leichte Gebäude zuläßt. Was erfordert in oben genannten Ländern dagegen nicht die Erbauung eines Hofes für ein großes Capital, und wie enorm wird nicht ein solches Gut durch die Aufführung und alljährliche Reparatur der Gebäude belastet! Hier machen uns diese im Verhältniß nur geringen Aufwand und Kosten. Das Baumaterial haben wir selbst, es kostet uns weiter nichts als das Taglohn zur Bearbeitung; wir bauen selbst, und wenn auch unsere Gebäude nicht so dauerhaft und fest werden, so sind sie ihrem Zwecke doch entsprechend, und an schadhafte Stellen leicht wieder reparirt. — Wie hoch kommt nicht die Urbarmachung eines Stück Landes in Nordamerika zu stehen, im Vergleich mit hier, welche Maschinen, welche Kräfte und welche Geldopfer sind dort erforderlich, um das Land so weit zu bringen, daß es die erste Saat aufnehme! und trotzdem kann man des Jahrs dort doch nur eine Ernte davon nehmen. Was kostet in Nordamerika und

Deutschland die Einhägung des Landes für ein schweres Geld gegen hier! Wie umständlich und kostspielig ist das Brennen des Ackers in Nordamerika, und wie wenig kann das Feuer dort nur auf den Boden einwirken, im Vergleich zu unserm Kassebrand! welche armselige Ernten macht man in Deutschland und Nordamerika gegen hier, wo wir die köstlichsten Früchte zu erzielen im Stande sind, welche die Erde hervor zu bringen vermag! In Nordamerika wohnt der junge Ansiedler nicht mehr am Markte der Welt, sondern viele hunderte von Meilen tief im Lande, und theure Eisenbahnen oder Dampfschiffe unterhalten eine gefährvolle Verbindung mit der übrigen Welt — hier wohnen wir an einem freien schönen Strom, 6 Meilen vom Meere entfernt, und können ohne Zoll und Zwang vor unserer Thüre unsere Producte einschiffen und, wenn wir wollen, selbst in alle Welt versenden. — Unser Landbesitz ist keiner Abgabe, unsere Producte sind keiner Steuer unterworfen, wir sind im wahren Sinne des Worts Könige und Herren auf unserm Eigenthum, und unserer Regierung ist nicht bange, daß einem von uns zu viel erwachsen möge, sondern begünstigt den Fleißigen und freuet sich über das Aufblühen ihrer Kolonien, namentlich der deutschen, denen sie allen Vorschub leistet.

Die Landesreligion ist die katholische, aber die Regierung ist so tolerant, daß sie den protestantischen Gemeinden nicht allein freie Religionsübung gestattet, sondern uns sogar protestantische Pfarrer hält und besoldet, uns eigene Kirchen erbauet und Schullehrer salarirt. Außerdem verwendet dieselbe alljährlich eine sehr große Summe zum Besten dieser Kolonien, namentlich zur Erbauung von Brücken, Wegen und Stegen. Bald werden wir einen Weg durch den Urwald nach Pages auf das Hochland haben und dann eng mit demselben verbunden werden, da die Entfernung weit geringer ist, als man früherhin immer geglaubt hat. Seit einem Jahre ist es daher hier recht lebendig geworden; es sind viele Menschen hier eingewandert, man sieht es allenthalben besser werden und bemerkt ein Aufstreben, ein Ringen, einen Wetzeifer, der sogar die faulen Portugiesen ansteckt. Auch unsere Schiffsverbindung ist direct geworden, der Hafen an der Mündung unseres Flusses ist als sehr gut erkannt und bestätigt worden, die Einwanderung geschieht direct nach unserem Flusse und täglich laufen Dampf- und Segelschiffe aus und ein. Man sagt, es werde ein Dampfschiff eigends für unsern Fluß gebauet, und so werden wir das große Vergnügen haben, nächstens ein solches vor unsern Thüren vorbeidampfen zu sehen.

Alles dieses ist aber gering gegen das glückliche Bewußtsein, freier Herr auf seinem Besizthume zu sein, gegen das Glück, diesen feinen Besiz, ohne fremde Bevormundung und Einmischung, ganz nach eigenem Belieben bewirthschaften zu können, gegen die Befriedigung, die Früchte und den Lohn seiner Arbeit ungeschmäleret genießen zu dürfen. Man entbehrt hier freilich Manches, Theater, Concerte, Ressourcen und wie die Genüsse alle heißen mögen, welche man erfunden hat, um die Langeweile zu tödten und das drückende Gefühl der Noth und die hangen, schweren Sorgen des

Lebens zu betäuben; aber wir bedürfen dergleichen hier auch nicht. Hat man das große Glück, ein treues, gutes Weib zu besitzen, eine liebe Kinderschaar kräftig um sich aufwachsen zu sehen, dann kann man hier schon zufrieden sein; denn Noth, Sorgen, Krankheit und dergleichen Lebensplagen kennt man hier nicht, welche den Hausvater in der alten Heimat schwer und tief danieder beugen. Man hat hier alles in reichem Maße, und, wenn man anders will, ein Leben führen zu können in Freude, Frieden und Glückseligkeit. Wer aber hierfür keinen Sinn hat, der thut besser, daheim zu bleiben; denn es gibt hier weder Goldgruben, in denen man, wie in Californien oder Australien, in 8 Tagen reich werden, noch steinreiche Leute, die man auf Nummerweise ausbeuten kann; hier finden Schwindelen keinen Platz, Bummeler keine Herberge; und wer hierhin kommt, der muß gesunde Arme und Willenskraft mitbringen, und wird mit diesen leicht und sicher sein Lebensglück begründen. Hat er außerdem einige pecuniäre Mittel, desto besser; und hat er vielleicht gar eine Braut oder Frau, die muthig mit ihm in den Urwald und durch das ganze Leben gehen will, dann ist der Einwanderer über Alles wohl berathen und glücklich zu schätzen. Wir haben hier aber auch sehr achtbare Männer, die ohne alle äußere Hülfsmittel ankamen, die keinen Rock und kaum ein Hemd auf dem Leibe hatten, und doch nach wenig Jahren sich schon durch ihren Fleiß und ihr gutes Betragen alles reichlich erwarben, was zum Lebensglücke gehört. Aber wir haben auch wieder Andere, die auf's Beste ausgerüstet aus der alten Heimath hier ankamen in dem Glauben, hier die Herren spielen zu können, ohne ihre Arme zur Arbeit zu gebrauchen, die von den gebratenen Tauben im Schlaraffenland träumten, welche ihnen ohne ihr Zuthun in den Mund fliegen würden. Sie sind meistens elend untergegangen, ein warnendes Beispiel, daß, wer hier sein Fortkommen suchen will, recht sorgfältig die Mittel berechnen muß, welche ihn begleiten, vor allen andern die Tragweite seiner geistigen Kraft sowohl, als auch seiner körperlichen Geschicklichkeit und Ausdauer in der Ausführung aller zur Ansiedelung nöthigen Dinge und Arbeiten. Wer vor der Uebersiedelung nie ähnlichen Beschäftigungen oblag, wie sie hier seiner warten, der wird sich sehr schwer ins Urwaldleben hineinsinden; dagegen wird der Landmann vom Fach sich wie zu Hause und ganz in seiner Sphäre fühlen, und alle Mühseligkeit des ersten Anfangs mit Leichtigkeit besiegen.

Vielleicht wird mancher meine Schilderung vom Glücke des Ansiedlerlebens zu golden gemalt finden und neben der von mir vorgehaltenen Lichtseite einen Blick auf die Schattenseiten dieses Lebens vermiffen, vielleicht gar mich selbst der Parteilichkeit zeihen. Aber ich kann nicht anders schreiben, als meines Herzens treue Meinung, die man denn überall auch wohl aus meinen Worten herauslesen wird. Auch will ich gern glauben, daß Andere sich nicht so glücklich und zufrieden hier fühlen mögen und können als ich, weil sie nicht, gleich mir, eine harte Lebensschule durchgemacht haben, und daher andere und zwar üppigere Forderungen an das Leben stellen, als ich es thue. Viele machen sich auch aus der Ferne schreckliche Vorstellungen

von so manchen Gefahren hier, welche in der Wirklichkeit doch nicht existiren, z. B. hinsichtlich der Ueberfälle, welche die Ansiedlungen von Seiten der Wilden zu erfahren haben. Unsere Ansiedlung hat es nur mit den Bugern zu thun, aber wir fürchten dieselben weniger, als man drüben sich vor einem tollen Hunde fürchtet, deren vielleicht alle Jahre einmal einer durch eine Stadt läuft. Es mögen die Buger, auf ihren jährlichen Zügen von Norden nach Süden und im Winter wieder zurück von Süden nach Norden, in unsrer Nähe durchziehen; aber seit einigen Jahren hat sich hier kein Buger sehen noch spüren lassen. Diese Wilden mit ihren erbärmlichen Waffen sind indeß gar nicht in Vergleich zu stellen mit den wohlbewehrten Wilden Nordamerikas; sie fürchten uns und unsere Feuerwaffen weit mehr, als wir sie fürchten, zudem haben einige Kolonien schon mit ihnen ein Freundschaftsbündniß geschlossen, man strebt von Seiten der Regierung sie zu civilisiren, und vielleicht werden auch wir bald Gelegenheit haben, uns mit ihnen zu befreunden. Ebenso übertrieben ist die Furcht drüben vor den hier hausenden wilden Thieren. Man hat hier allerdings früher auch Tiger gehabt und erlegt, allein seit einigen Jahren sind sie wie verschwunden, denn auch sie ziehen sich vor dem Feueergewehr der Ansiedler weiter zurück in die ungestörte Einsamkeit des Urwaldes. — Von den vielen Schlangen hier sind nur 2 Arten giftig und dem Menschen gefährlich, die Scharacke und die Korallenschlange. Der Biß der ersteren soll absolut tödtlich sein; doch weiß ich aus den 3½ Jahren meines Hierseins am ganzen Flusse nur von 3 Fällen, wo Menschen von ihr gebissen wurden, und zwar starb an diesem Bisse nur einer, die beiden andern wurden gerettet. Die Scharacke, welche gegen 4 Fuß lang und gegen 2 Zoll dick wird, beißt aber den Menschen nur, wenn sie gereizt oder von ihm aus Unachtsamkeit getreten wird, sonst liegt sie gewöhnlich harmlos an Baumstämmen versteckt und zusammen gerollt; man kann sie leicht mit einer fingerdicken Gerte tödten. Ueber den giftigen Biß der Korallenschlange sind die Meinungen noch sehr verschieden; manche halten sie für gar nicht gefährlich, obgleich andere wieder behaupten, sie sei noch giftiger, als die Scharacke; so viel ist indeß gewiß, daß ich noch nicht hörte, daß Jemand von ihr gebissen worden. Die Korallenschlange ist bedeutend kleiner als die Scharacke, wird nur halb so lang als diese, und nur so dick wie ein mäßiges Pfeifenrohr. — Der große Lärm, den man in Deutschland über die hiesigen Moskiten und Sandflöhe macht, ist geradezu lächerlich. Mücken und Fliegen gibt es in Deutschland ebenso wie hier, und man hat an vielen Stellen, wo sie so recht zu Hause sind, dort durch sie eine weit größere Plage als hier. Die Moskiten halten sich nur im Urwalde auf, und je weiter man sein Land davon frei macht, je weiter der Wald von unsern Wohnstätten zurücktritt, desto weniger hat man davon zu leiden; ja es gibt schon Gegenden hier, wo man diese Thiere gar nicht mehr findet. Dagegen haben wir in unsern Häusern die Baratten, eine Käferart von der Größe des Maikäfers, die alles Eßbare benaschen; sie benagen das Lederzeug, sowie geleinete und gekleisterte Sachen, wie Bücher

und dergl. Diese Thiere halten sich am Tage in den Dächern und Fugen der Lehmwände versteckt, kommen nur im Dunkel zum Vorschein und sind allein durch Gift zu vertilgen, können sich aber in Gebäuden mit gefalkten Wänden und Steindächern nicht halten. — Vor allen Dingen erhebt man in Deutschland ein großes Geschrei über die armen Slaven Brasiliens. Auch dieses ist ungerecht. Freilich ist es eine Schande für die Menschheit, namentlich für den Christen, seinen Nebenmenschen als Slaven zu besitzen; aber ich kann versichern, daß diese Slaven hier im Ganzen sehr gut gehalten werden, und weit besser dran sind, als die Hoftagelöhner an vielen Orten meiner Heimath. Sie arbeiten bedeutend weniger als diese, sie haben ihre Ruhezeit, ihre Sonn- und Festtage, welche sie ganz für sich selbst verwenden können, und hat Einer gerechte Ursache, seinen Herrn über unmenschliche Behandlung zu verklagen, so muß sein Herr ihn ohne Weiteres frei geben. Es liegt im Interesse des Herrn, seine Slaven gut zu halten. Der Herr sorgt für alle Lebensbedürfnisse des Slaven, er muß ihn ernähren und bekleiden. Die Slaven wären die allern glücklichsten Creaturen, wenn sie plötzlich in Freiheit gesetzt würden, da sie dann für ihre eigene Existenz sorgen müßten, was ihnen unmöglich wäre. Aber die Slaverie, dieser Schandfleck des schönsten Landes der Erde, wird in nicht langer Zeit auch hier aufhören; schon seit Jahren dürfen keine neuen Slaven mehr eingeführt werden, und der Pflug wird die hier arbeitenden aus ihrem Joche befreien. — Wenn wir indeß von der Slaverie reden, so ist diese nach unseren Begriffen hier nirgends größer als in Deutschland; ich will mich nicht weiter darüber aussprechen, man wächst unter vielen Plackereien dort auf, und kommt sein Lebenslang nicht aus der Bevormundung. Kommt der Deutsche aber hierher, und findet sich von allen alten Fesseln befreit, dann steht er verwundert, wie aus einem langen Traume freudig aufgeschreckt, da, und kann es kaum begreifen, wie er plötzlich ein freier Mann geworden ist. —

Die wichtigsten hier cultivirten Gewächse.

Abacata. Man säet oder legt den Saamen auf Beete, und verpflanzt nach einem Jahre die Setzlinge an die Stelle ihrer Bestimmung. Die A. ist nach der Apfelsine einer der schönsten Bäume und wird bei guter Pflege in sandigem, humusreichem Boden schöne Früchte geben, die, mit Wein genossen, einen angenehmen und erquickenden Genuß gewähren.

Ananas. Man kann sie aus Saamen oder Setzlingen ziehen, welche als Ableger oben aus der reifen Frucht wachsen. Die Pflanze wächst distelförmig etwa 2 Fuß hoch, treibt aus der Mitte einen fleischigen Stiel, woran sich die Frucht bildet, welche oft die Größe eines Kinderkopfes erreicht und einen köstlichen Genuß gewähret. Man ißt sie roh, auch mit Zucker, und kann aus dem ausgepreßten Saft einen delikaten Wein gewinnen.

Anis. Die beste Zeit zur Aussaat auf die Samenbeete ist im April und Mai. Die Beete müssen bis zur Keimung des Samens beschattet sein. Man verpflanzt die jungen Pflanzen auf etwas tief gelockerten Boden, 2 Fuß von einander entfernt.

Apfelbaum. Ist hier nicht zu Hause, jedoch existiren noch aus früherer Einführung einige Sorten, die indeß nicht recht gedeihen wollen. Hr. Doctor Blumenau führte im December 1856 hier 12 edle Apfelsorten ein, die bis dahin kräftig herangewachsen sind und von denen wir gute Resultate erwarten.

Apfelsine, siehe Orange.

Arrowroot. Man pflanzt die Knollen im August 2½ Fuß weit aus einander auf fruchtbaren Boden; man kann aber auch, da um diese Zeit die Ernte ist, die Stauden, wenn sie von den Knollen befreit sind, oben und unten abstutzen und wieder einpflanzen. Die Knollen werden wie die Kartoffel gerieben, gewässert, und das also gewonnene Mehl getrocknet; sie geben einen reichen Ertrag.

Yppim. Verlangt dieselbe Cultur wie die Mandioca, gibt ähnliche Stauden und Wurzeln wie diese, nur etwas kleiner und zarter. Man kann die Wurzel schälen, in Stücke schneiden und gekocht essen, und erhält so einen vollkommenen Ersatz für die Kartoffel. Auf mildem,

trockenem Boden geben sie guten Ertrag. A. ist ein gesünderes Nahrungsmittel als die Mandioca; denn er ist giftfrei, die Manihot aber hat viel Blausäure in ihren Wurzeln.

Basilicum. Sät man im August, und genießt das Kraut, als Gewürz an die schwarzen Bohnen gethan.

Batate, (süße). Sie liebt einen reichen, sandigen Boden und wird in demselben zu einem wuchernden, schwer zu vertilgenden Unkraute. Man pflanzt sie am liebsten durch Keime, welche man von den Knollen aufzieht, die man dazu eingelegt hat; man nimmt dazu gern 3—4 Zoll lange Keime, die man in derselben Entfernung, wie man Kartoffeln pflanzt, einlegt, verpflanzt, und auch wie diese behaft. Die Pflanze bezieht indeß bald den ganzen Acker und hindert das weitere Aufkommen des Unkrautes. Die Frucht ist in recht trockenem reifen Zustande an trockenen Orten, wie die Kartoffel, aufzubewahren, wird aber von den Kolonisten ungern angebaut, obgleich sie sehr lohnend ist, weil man sie nicht wieder aus dem Lande vertilgen kann.

Banane. Wir haben hier 2 Arten, die große und die Zwergbanane. Man pflanzt sie durch Ableger gern am obern Flußufer, aber auch in Reihen auf oberem Lande, in Zwischenräumen von 20—30 Fuß. Die große Banane treibt einen 20 Fuß langen und fußdicken Schaft, woran oben, wie an der Palme, 12 bis 16 füsige lange Blätter in einem Büschel hängen. Durch den ganzen Stamm, der schilfartig und so weich ist, daß man ihn mit einem Säbel durchhauen kann, geht ein Markstengel von unten auf und oben hinaus, woran sich eine prächtige Blume entwickelt, welche eine traubenartige Frucht bildet, die oft so schwer wird, daß ein Mann sie nicht zu tragen vermag. In den Trauben sitzen die gurkenartigen Beeren, oft an 150 Stück in einer Traube zusammen gedrängt; sie sind sehr nahrhaft, mehlsreich und von köstlichem Geschmack. Man ißt sie roh, gekocht, gebraten und in Brod gebacken, gleich gern; sie geben als Füllung in einer Torte die köstlichste Conditorewaare; man kann aber auch Mehl aus ihnen durch Trocknen gewinnen oder aus ihnen den herrlichsten Liqueur brennen. Wir haben von der großen Sorte viel verschiedene Spielarten, immer die eine noch süßer und wohlgeschmeckender als die andere, von der Zwergbanane (diese wächst an 10 bis 12 Fuß hoch und ist ebenso stark im Schaft wie die große Banane) aber nur eine Art; die letztere ist wohl die am reichsten eintragende. Die Cultur derselben ist sehr einfach: man pflanzt die Setzlinge, hält sie von Unkraut und Schlingpflanzen rein, und das ist die ganze Arbeit. Die einmal gepflanzte Banane ist ewig dauernd; sie schießt alljährlich mehrere Schäfte in die Höhe, und treibt Winter und Sommer hindurch Blüthen und Früchte. Bei der Abnahme einer reifen Frucht muß man den Stamm einen Fuß über der Erde abhauen, damit er nicht verfault; dann treibt auch die Wurzel wieder

bessere Schößlinge. Der abgehauene Stamm wird mit Blättern und Schaft gierig von dem Rindvieh verzehrt. Ein Morgen Land mit Bananen bepflanzt, soll einen sehr hohen Ertrag geben, höher wie sonst eine andere Frucht.

Baumwolle. Man nimmt als Vorfrucht zu derselben den Mais. Nach dessen Ernte wird im Juni oder Juli bei gutem, trockenem Wetter das Gestrüpp zusammen gehauen, verbrannt, und das Land zur Aufnahme der Baumwollenstaude bereitet. Sie liebt vorzugsweise trockenes Land, große Hitze und anhaltend trockenes Wetter; Regen, namentlich zur Erntezeit, verdirbt die Wolle. Die Staude hat das Gute, daß sie mit dem trockensten, noch so heißen Boden fürlieb nimmt; sie gibt 4 Jahre lang reichlichen Ertrag, dann aber läßt dieser nach. Man sammelt die reifen Früchte alle 6—7 Monate, und kann also während ihrer Dauer, im günstigsten Falle 10 Ernten machen. Der Same liegt in den Wollbüscheln und muß durch eigne Maschinen davon gesondert werden.

Bohnen. Die beliebteste Sorte ist hier die schwarze Bohne, die tägliche Speise der Portugiesen. Sie wird hier und in ganz Brasilien stark angebauet. Sie ist eine Rankenbohne und wächst, zwischen den Mais gepflanzt, an diesem empor und gibt einen reichen Ertrag. Man pflanzt sie das ganze Jahr hindurch, am liebsten aber im Februar und September. Die Pflanze liebt mildes, humusreiches Land, und reift in 3 Monaten, wie alle übrigen Bohnen, die in den verschiedensten Sorten hier eingeführt sind.

Borrefsch. Wird im August und September auf Saamenbeete gesäet und später verpflanzt. Man benutzt das Kraut zu Gemüse und Salat.

Blumenkohl. Aussaat und Pflanzzeit vom April bis Juli, so daß er noch bis October seine Blumen bringen kann. Er liebt recht fruchtbaren und feuchten Boden, und wird ganz wie in Deutschland behandelt.

Brunnenkresse. Muß vom April bis August an einem recht feuchten Ort gesäet werden. Das Unkraut muß sorgsam ausgegätet werden. Auch kann ein kleines, flach fließendes Wasser zur Anpflanzung dienen.

Kaffee. Derselbe liebt trockenes und hoch gelegenes Land, daher eignen sich unsere Bergabhänge besonders gut zu seinem Anbau, auch deshalb, weil er sich an einem Hügel am bequemsten abpflücken läßt. Man pflanzt ziemlich große Schößlinge, die man zuvor an Krone und Wurzel gut zu beschneiden hat, im Juli, August und September eine halbe Ruthe von einander entfernt, im Verband. Die jungen Setzlinge gedeihen besser unter dem beschattenden Schutze anderer Früchte, als wenn dieselben sofort der Sonnenhitze ausgesetzt werden. Daher pflanzt man den Sommer

über gern Mais dazwischen und im 3. Jahre nimmt man Taja; doch muß man sich beim östern Reinigen und beim Aufnehmen des Taja sehr in Acht nehmen, den Wurzeln des Kaffees nicht zu nahe zu kommen. Die Bäumchen oder besser Büsche läßt man nicht gern höher werden, als so, daß man sie im Stehen bequem abpflücken kann; man biegt oder knickt daher die aufstrebenden Zweige ein. Im 3. Jahre fängt er an zu tragen. Die reifen Beeren befreiet man von ihrem Fleische entweder mit der Hand, oder schüttet sie in einem Haufen zum Abfaulen; nachher wird der Kaffee gewaschen, getrocknet und durch Stampfen und Schwingen von der letzten Umhüllung befreit.

Cara. Wächst in Knollen in und über der Erde. Sie rankt wie der Hopfen; man zieht sie entweder an Stangen oder an Stacketen. Die Frucht sieht aus und schmeckt wie eine grobe Kartoffelsorte.

Castania de Marañão. (Bertholdsnußbaum.) Wird durch Nüsse gezogen. Die Setzlinge, im Juli verpflanzt, erreichen eine große Höhe und bedeutenden Umfang. Man muß daher schon beim Verpflanzen Rücksicht auf den einstigen Baum nehmen. Die Frucht ist reich an Del, der Kern fleischreich und wohlschmeckend.

Citronenmelisse. Liebt einen reichen und etwas hochgelegenen Boden, der trocken ist, und läßt sich am leichtesten durch Zertheilung der Wurzel, welche im August vorgenommen wird, vermehren.

Cravata. Von ihm gilt dasselbe wie vom Pita.

Cochenilha. Sie ist ein Insect, welches den theuren und wichtigen Farbestoff, das Cochenilleroth, liefert. Die Cochenille vegetirt auf einem Cactus, der auf dem sandigsten und heißesten Boden am besten gedeiht; derselbe kommt besonders an den Küsten Brasiliens wild vor. Die Insecten sind klein, oval, flach und auf dem Rücken mit weißer Wolle behaart; am Unterleib findet sich jedoch das schönste feurige Roth. So bald die Insecten ihre gehörige Größe erreicht haben, welches gewöhnlich zwischen Januar und März der Fall ist, streift man sie mit einem Pinsel in ein Gefäß, worin sie dann im Backofen getrocknet werden, und so kommt dieser Farbestoff in den Handel.

Dill. Verlangt dieselbe Behandlung wie Basilicum.

Gibisch. Obgleich eine Tropenpflanze, so gedeihet sie hier doch sehr gut. Man legt den Samen im September und October zu 4 und 6 Körnern, 3—4 Fuß von einander entfernt, in Löcher, und bedeckt sie 1 Zoll hoch mit Erde. Sind die Pflanzen etwas heran gewachsen, so läßt man 2—3 der kräftigsten stehen. Der Gibisch verlangt einen sehr

lockern und fruchtbaren Acker. Die junge weiche Samenkapsel wird gegessen. Die Frucht ist reif, sobald man mit dem Fingernagel leicht in die Frucht drücken kann.

Eierfrucht. Bisher wenig bekannt, gedeihet aber gut, und hat dieselbe Cultur wie die Pimenta: die Pflanzen müssen 2 Fuß von einander entfernt gesetzt werden.

Endivie. Ist streng an unsere kühle Jahreszeit gebunden und in den warmen Sommertagen nicht zum Keimen zu bringen. Man säet vom April bis September, verpflanzt die erwachsenen Pflanzen 1 Fuß weit in etwas gelockerten Waldboden oder in mit gutem Dünger versehenes altes Land. Die Endivien müssen, wenn sie ausgewachsen sind, aufgehoben und so gebleicht werden. Man sucht zu Samenträgern stets die besten Pflanzen aus.

Man gebraucht die Endivien, wie Salat, roh und im gekochten Zustande als Gemüse.

Erdrnuß. Verlangt einen lockern und sandigen Boden. Sie wird im August und October wie die Bohne gepflanzt, hat dieselbe Zeit zum Wachsen und muß 1 oder 2 Mal gehäufelt werden, da die Blume sich nur zur Frucht bildet, wenn sie sich nach dem Verblühen in den Boden senken kann. Fängt das Kraut an gelb zu werden, so ist es Zeit, die Pflanze auszuziehen und zu trocknen. Grün kann man sie als ein gutes Futter für das Rindvieh benutzen. Der Same gibt ein sehr schönes Del.

Erbfen. Erfordern dieselbe Behandlung wie in Deutschland, doch thut man gut, sie mehr in unserer kühlen Jahreszeit anzubauen, da sie in der Sommerzeit als Schlingpflanzen ausarten und in die Bäume wachsen, dabei aber dann wenig Schoten ansetzen.

Erdbeere. Sie wächst und gedeiht hier ebenso gut wie in Deutschland, nur muß man Sorge tragen, daß sich das Kraut nicht zu sehr ausbreite und vom Unkraute rein bleibe. Man muß die Ausläufer abreißen und sorgen, daß die Hauptstaude sich nicht entkräftet.

Feige. Die Verpflanzung geschieht einfach durch Abschneidung von Zweigen, die man in die Erde steckt. Man zieht den Baum in beliebiger Form. Auf fruchtbarem Boden gibt er köstliche Birnen.

Fruta de Conde. Ein niedriges Bäumchen, liebt einen fruchtbaren lockeren Boden in warmer Lage und wird aus Samen gezogen. Die jungen Schößlinge tragen schon nach 4—5 Jahren.

Fenchel. Wird ebenso behandelt wie Basilikum.

Gartenkresse. Wird wie die Brunnenkresse behandelt; nur verlangt sie einen trockneren, fetten Boden. Man säet sie reihenweise, 4 Fuß von einander.

Gartenmelde. Nimmt mit jedem Boden fürlieb und ist hier ein beliebtes Spinatsurrogat. Man säet sie und verpflanzt die Setzlinge später 2 — 3 Fuß aus einander.

Guandu. Ersetzt vollkommen die Erbse. Man säet ihn an seine Stelle im August, wo man dann wenigstens 5 Jahre lang den besten Ertrag hat.

Gurke. Wird hier ebenso behandelt wie in Deutschland. Man hat hier aber eigene, dort nicht bekannte Arten, die bedeutend ergiebiger sind, als die deutschen Arten.

Granata. Wird durch Ableger vermehrt, im Juni bis August auf fruchtbaren Boden, die Bäumchen 10 Fuß von einander gepflanzt, und treibt süße, angenehm schmeckende Früchte, die auf verschiedene Art zubereitet werden, aber auch roh vortrefflich schmecken.

Hanf. Bis jetzt hat der Anbau desselben noch nicht gelingen wollen; indeß kann man sich darüber trösten, da man sehr viele Stellvertreter für ihn hat, die ihn mehr als vollkommen ersetzen.

Inhame. Sie gedeihet vollkommen nur an den hohen Flußufnern und an den Ufern der in den Fluß einmündenden Bäche, und wird ganz besonders durch die Schlamm Erde des oft hohen Wasserstandes gedüngt. Sie wächst allerdings auch auf höher gelegnem Acker, doch gibt sie hier bei weitem nicht gleichen Ertrag. Die Wurzeln und untern Stielenden der Blätter sind in gekochtem Zustande ein ganz vorzügliches Schweinefutter. Man kann die Setzlinge das ganze Jahr hindurch pflanzen und setzt sie 4 — 5 Fuß ins Gevierte. Zwei Arten von dieser Frucht werden hier angebaut; außerdem existiren auch wohl noch einige andere Arten, von denen die schwarze Inhame erst kürzlich eingeführt worden ist. Hier sind es die rothe und die weiße. Die rothe gedeiht am schnellsten und ist schon nach einem Jahre auf reichem Boden zu einer Länge von $1\frac{1}{2}$ Fuß und Dicke von $\frac{1}{2}$ Fuß in der Wurzel gediehen. Diese wächst am liebsten in der untern Region am Flusse; die weiße Inhame hingegen liebt ein etwas trockneres und höher gelegenes fettes Ufer von milder Beschaffenheit, wo sie jedoch erst nach 2 Jahren reichen Ertrag liefert. Die rothe hat nicht ein so festes Fleisch als die weiße Inhame; die Schweine, obgleich an die rothe gewöhnt, verschmähen dieselbe doch, sobald sie die weiße gekostet haben. Die letztere soll sogar ein recht gutes und schmackhaftes Gemüse für Menschen sein.

Kartoffeln werden hier ebenso wie in Deutschland angebaut und gedeihen hier eben so gut, nur mit dem Unterschiede, daß wir sie stets als Zwischenfrucht benutzen und ihnen nicht das Land allein einräumen. Sonderbarerweise müssen hier die Pflanzkartoffeln erst zum Keimen besonders hingelegt werden, am besten in eine Ecke eines Stalles auf die Erde; dort deckt man sie zu mit alten Säcken zc., bis sie die Keime im Munde haben; denn ungekeimte Kartoffeln kommen entweder schlecht oder gar nicht aus der Erde, jedenfalls sehr unegal. Wir haben hier auch wilde Kartoffeln, die in Kraut und Knollen den cultivirten sehr ähnlich sind, aber von keiner Creatur genossen werden können. Auch hier zeigten sich, wie in Deutschland, Spuren der Kartoffelkrankheit, sowohl bei den gepflanzten als auch bei den wilden Kartoffeln.

Kapuzinerkresse. Verlangt einen humusreichen schweren Boden. Die Blüte wird als Salat benutzt und die Früchte, in Essig eingelegt, genossen.

Kümmel wird wie der Anis behandelt.

Kürbis. Derselbe wächst hier so stark, daß die Ranken von einer Pflanze einen ganzen Morgen Landes einnehmen. Man kann ihn nicht im Garten ziehen, weil er denselben zu sehr ausziehen würde, sondern thut wohl, ihn aufs Feld zwischen *Aspim* oder *Mandiocca* zu verweisen.

Kermesbeerenspinat. Wird aufs Saatbeet gesät und die Setzlinge später 1—1½ Fuß von einander verpflanzt. Wenn die Pflanzen 2—3 Fuß hoch sind, nimmt man schon die untern Blätter, nur nicht zu nahe am Stengel, ab. Diese Blätter schwinden beim Kochen nicht nur weniger als andere Spinatblätter, sondern sie haben auch einen aromatischeren und pikanteren Geschmack.

Knoblauch. Wird hier ganz wie in Deutschland behandelt.

Kopfkohl. Man hat hier zwei Arten, den einheimischen sowohl wie den deutschen. Beide gedeihen vorzüglich. Der einheimische ist dem *savoyer* Kohl ähnlich, aber so mild und zart, daß man seine Rippen mit isst, welche im Munde leicht, wie der Spargel, zergehen. Samen von ihm kann man nicht ziehen. Zu dem deutschen kann man denselben kommen lassen, zu den einheimischen Pflänzlingen aber läßt man die Kohlstrunke stehen; dann treiben dieselben Triebe, welche man ohne Weiteres in die Erde steckt und die fröhlich fortwachsen. Sonst ist die Behandlung des Kohls beim Pflanzen und Behacken dieselbe wie in Deutschland. Der Kopfkohl gedeihet hier in der kühlen Jahreszeit besser, als in der heißen.

Kohlrabi. Auch dieser gedeiht in der kühlen Zeit hier besser als im Sommer, sonst aber eben so gut als in Deutschland.

Koriander. Seine Behandlung ist gleich der des Basilikums.

Lavendel wird ganz wie in Deutschland behandelt.

Leinsamen gedeihet hier ganz ausgezeichnet und wird einst gewiß recht viel hier angebaut werden, wenn die fleißigen deutschen Frauenhände erst Zeit gewinnen, die langen Abende am Spinnrocken arbeiten zu können. Sein Anbau ist ganz derselbe wie in Deutschland.

Liebesapfel. Wird, einmal ausgesäet, hier zum wuchernden Unkraute, und bedarf außer einem fetten humusreichen Boden keiner Pflege. Man kann die reife Frucht das ganze Jahr hindurch haben, wenn man von Zeit zu Zeit etwas Samen austreuet und ihm eine warme geschützte Stelle gibt.

Mais. Für den Mais nimmt man gern ein vor dem Winde möglichst geschütztes Stück Land; er verlangt einen reichen Boden, eher sandig als schweren Lehm, und gedeihet ganz vorzüglich auf aufgeschwemmtem Uferlande und in neuem Waldboden. Auf bereits ausgebeutetem Acker oder in magerem oder gar reinem Sandboden kommt er nur kümmerlich fort und gibt keinen Ertrag. Die Saat muß nicht tiefer als $\frac{1}{2}$ Zoll mit Erde bedeckt werden. Man legt die Körner am liebsten in fußlange Rillen und zwar die einzelnen einige Zoll auseinander, damit die Wurzel Raum gewinne, sich kräftig nach allen Seiten auszubreiten. Die Pflanzstellen müssen an 4—5 Fuß auseinander in Verband gemacht werden. Haben die jungen Pflanzen $\frac{1}{2}$ Fuß Höhe erreicht, so muß man die Schwächlinge ausziehen und dieselben auf jeder Pflanzstelle bis auf 4 Pflanzen vermindern. Beim Behacken muß man von nun an sehr vorsichtig sein, damit man den Wurzelfasern nicht schadet. Man jäte daher lieber um die Pflanzstellen alles Unkraut mit der Hand aus, und ziehe mit der Hacke, ohne eigentlich schon zu behäufeln, die Erde an die Pflanze, entblöße aber ja die Umgegend der Stämme davon nicht. Schießt die Pflanze ihre Füße aus, was um die Zeit der Entwicklung der Blüten geschieht, dann muß man dieselbe behäufeln, aber die Erde dazu wenigstens 2 Fuß entfernt vom Stamme der Pflanze nehmen, was mit einem Spaten besser und leichter beschafft wird als mit der Hacke. Oft treiben viel mehr Kolben aus, als die Pflanze bis zur völligen Entwicklung ernähren kann; diese muß man alle ausbrechen und jedem Stamme, und sei er noch so kräftig, nie mehr als höchstens zwei Kolben lassen. Man thut indeß besser, diese Arbeit recht behutsam mit einem Messer zu verrichten, weil sie theils so rascher von statten geht, theils man auf diese Weise die Pflanzen nicht so leicht beschädigt. Hat die männliche Blüte ausgeblüht, dann thut man wohl, die Stengel derselben bei dem Kolben abzuhaueu, theils weil sie sonst der Pflanze unnöthigerweise Säfte entziehen, theils aber auch veranlassen würden, daß diese vom Sturme leicht niedergeworfen wird. Wenn die Blätter der

Kolben gelb geworden, dann sind sie vollkommen reif, dörren in der Hitze leicht an ihren Spitzen auseinander und öffnen also dem eindringenden Regenwasser ihren Kelch. Die Kolben bedürfen von nun an nur der größeren und besseren Austrocknung; man ergreife also dicht unter denselben den Stengel mit der Hand und drehe ihn mit einem Bugergriff um nach unten, so daß der Kolben mit seiner Spitze zur Erde hängt. In dieser Lage kann ihm kein Wetter etwas anhaben, und er kann so, ohne Schaden zu leiden, ein ganzes Jahr lang hängen bleiben, so daß man sich zur Ernte das herrlichste Wetter aussuchen kann. — Viele machen sich die Mühe, die einzelnen Kolben nach ihrer Einbergung weiter zu entblatten und je zwei zusammen zu binden und auf Stangen zu hängen, eine Arbeit, die doch immer nur im Kleinen ausgeführt werden kann. Ist der Mais auf oben beschriebene Weise draußen recht schön trocken geworden, dann mache man sich weiter keine Mühe mit ihm, sondern bringe ihn an einen recht trocknen Ort, wo er von allen Seiten vor der äußeren Luft und namentlich vor den Sonnenstrahlen geborgen liegt, und er wird sich so sehr lange frisch und gut erhalten.

Majoran hat die Behandlung mit dem Basilicum gemein.

Mandiocca oder **Manhiot**. Verlangt einen milden, nicht zu fetten, trocken gelegenen Boden; in nassem fetten Lehmboden oder gar Gründen, wo zeitweilig etwas Wasser steht, verfaulen die Wurzeln, welche die Frucht geben. Die Pflanzstöckchen, unter denen die Stammenden und Wurzelstöcke, die man in fingerlange Endchen zersägt, die besten sind, müssen wenigstens 3 Augen haben; man legt sie ganz in die Erde, sie dürfen aber nicht höher als mit 1 Zoll Erde bedeckt sein. Man pflanzt sie 4—5 Fuß auseinander, vom August bis Ende December. Ein Regenwetter ist die beste Pflanzzeit. Sobald die Stauden etwas erwachsen sind, muß das Land gereinigt werden; später bedecken dieselben von selbst das Land und lassen das Unkraut nicht aufkommen. Die Reife tritt schon nach 9 Monaten ein; allein man thut besser, die Mandioca erst im kommenden Jahre zu ernten, wo sie weit stärkere Wurzel getrieben hat und im Verhältnisse weit reicher lohnt. Die Wurzeln werden oft an 2 Fuß lang und an 4 Zoll dick; sie werden geschabt auf einer Reibe, oder von einer einfachen Mühle, die durch ein Thier getrieben wird, fein gerieben; das Abgeriebene wird in von Rohr geflochtene Körbe gethan und in einer starken, großen Schraubenpresse ausgepresst. Also wird aus der Frucht die Blausäure entfernt, deren sie ziemlich viel enthält. Ist die Pressung geschehen, dann wird das geriebene Product aus den Körben genommen, auseinander gelegt und in eine Pfanne gethan, worunter Feuer brennt, und das Mehl (denn jetzt wird es solches) unter beständigem Umrühren vermittelst einem Paar Hölzer, die man in beiden Händen bewegt, vollkommen getrocknet. Jetzt ist die *Farinha* oder das beliebte Mandioccamehl fertig und kann verbraucht werden, entweder zum Brodbacken oder als Gemüse, wozu es nur mit

heißem Wasser angerührt zu werden braucht; man kocht es in Milch als Grüze, oder in Wassersuppen &c. Der Brasilianer kann es zu keiner Mahlzeit entbehren, ja er ißt es sogar zum Kaffee, indem er sich Hände voll trocken in den Mund wirft.

Mangaride. Wächst in zwei Sorten, der blauen und der weißen; sie ist eine Knollenpflanze. Die blaublätterige gibt größeren und reichlicheren Ertrag; ihre Knollen sehen gekocht aus wie gelbe Wurzeln (Wöhren) und schmecken auch so. Die weiße bildet eine Mutterknolle, um welche sich eine Unmasse mandelartiger Knollen bilden, die sehr mehreich sind und einen süßen, köstlichen Geschmack haben. Man pflanzt sie im September und behandelt sie ganz wie die Kartoffel. Auch kann man sie nach der Ernte, die erst nach einem halben Jahre erfolgt, trocken eingebracht und an einen trockenen Platz gelegt, bis zur neuen Saatzeit aufbewahren und davon essen.

Maulbeere. Gedeihet hier ganz besonders gut und wächst zu einem großen Baume rasch heran.

Mamão oder Mamaya. Ein baumartiges Gewächs, das in einem Jahre an 20 Fuß hoch wächst und melonenartige Früchte in Unmasse trägt, welche namentlich mit etwas Wein und Zucker sehr delikatschmecken und angenehm kühlen.

Melonen gibt es hier verschiedene; unter ihnen erreichen die Wassermelonen eine enorme Größe und haben ein sehr saftiges, wohlschmeckendes Fleisch. Zu ihrer Cultur bedarf es wenig Mühe, jedoch eine reiche, warme Stelle, und sie beranken fast von selbst ringsum den Boden. Unter die sich entwickelnden Früchte legt man gern ein kleines Brettchen oder noch besser einen Dachziegel, um die Feuchtigkeit der Erde abzuhalten, die sonst die Frucht leicht in Fäulniß bringt.

Meerrettig. Man hat hier eine Art, die von dem deutschen Rettig etwas verschieden und noch schärfer, strenger als dieser ist. Man pflanzt von ihm die jungen, von einem Federkiel bis zu einem kleinen Finger dicken und bis zu 1 Fuß langen Wurzeln im Mai und Juni. Diese Wurzeln müssen gerade sein und von allen feinen Fasern befreit werden; man steckt sie dann 2 Fuß von einander etwas schräg in die Erde, worin man zuvor mit dem Pflanzstocke ein passendes Loch machte. Die Pflanzen müssen wenigstens 1 Jahr lang stehen, ehe sie verbraucht werden können.

Orange oder die Apfelsine hat sich hier bei uns bereits eingebürgert, obgleich sie der Veredlung noch Manches zu thun überlassen hat. Sie wächst und gedeiht in jedem Boden, bringt aber, wie sich von selbst

versteht, nicht überall Früchte in reichem Maße noch gleicher Güte. In dieser Hinsicht muß ein guter, reicher, schwarzer, milder Lehmboden den Vorzug haben und eine erhabene, nicht feuchte, oder gar eine Lage gewählt werden, die zeitweilig unter Wasser steht, wo der Baum sofort absterben würde. Man findet in allen Pflanzungen und sogar tief im Urwalde junge Stämmchen, die man, nach gehöriger Beschneidung, im Juni bis Ende August auspflanzt. Man muß aber Rücksicht auf die späteren großen Bäume nehmen und ihnen wenigstens einen Zwischenraum von 18—20 Fuß geben. Es ist besser, diese Bäume, da sie den Acker sehr aussaugen und durch ihr dichtes Laub beschatten, nicht in den Garten zu pflanzen, sondern ihnen eine besondere Stelle zu überlassen, wo man sie in eigener Pflanzung aufzieht. Dieselbe Behandlung mit der Orange verlangen auch alle ihr ähnlichen, hier wachsenden Bäume, wie die Lime, Limone, Pampelmusbaum, Pomeranzenbaum und Citrone, welche letztere das ganze Jahr hindurch zu gleicher Zeit blüht und reife Früchte trägt.

Petersilie. Diejenige, welche im März und April gesäet wird, hat die längste Dauer, nämlich bis December, wo sie in Blüte tritt. Man kann jedoch bis August säen; später indeß, in den heißen Tagen, läuft der Same schwer auf. Daher hat man auch vom Januar an diese beliebte Küchenpflanze hier selten. Die beste Weise sie zu bauen ist, daß man ein Beetchen von 6 Spannen Breite etwas lockert und auf dieses etwa 6—8 zwei Zoll tiefe Furchen der Länge nach zieht, den Samen dünn hinein streut und mit der Harke leicht bedeckt, doch so, daß die Furchen nicht ganz verschwinden. Diese Methode hat das Gute, daß man das später aufkommende Unkraut leicht und ohne die Pflanzen zu stören, entfernen kann. Die Petersilie trägt hier guten Samen.

Peruvianischer Spinat. Diese Pflanze verdient eine sehr warme Empfehlung, da sie ein überaus schmackhaftes Gemüse gibt und ihr Same, an die Suppe verwendet, ebenso nahrhaft als gesund ist. Sie verlangt fruchtbares und mildes Erdreich; man säet den Samen in ziemlich enge Reihen.

Pita (Agave). Liefert einen zwar groben, aber sehr dauerhaften Faden, welcher hauptsächlich zu Stricken und Fischnetzen verwendet wird. Sie verlangt sandigen Boden, der aber fett und feucht sein muß. Die Vermehrung geschieht durch Wurzelschößlinge. Nach vier Jahren sind die Blätter groß genug, werden dann abgeschnitten und ganz wie Hanf oder Flachs behandelt.

Pfirsich. Sie lieben ebenes, mildes, humusreiches Land, wachsen sehr schnell heran und tragen schon im zweiten Jahre viele, ja, sehr viele Früchte, so daß oft über der zu großen Last derselben die Zweige niederbrechen. Dieß gilt namentlich von dem Blutpfirsich. Es gibt außer diesem noch

verschiedene andere Sorten, die sich aber alle hier recht heimisch fühlen, obgleich sie eingeführt sind. Zu ihrer Pflege muß man, wie bei allen Bäumen, Sorge tragen, daß, soweit ihre Blätterkronen gehen, auch unter ihnen die Erde stets von Gras und Unkraut rein gehalten werde. Man zieht sie entweder aus dem Kerne, oder man nimmt Setzlinge, die in allen Pflanzungen aufschießen.

Pfeffer (spanischer). Da dieser ein kleiner Strauch ist, der eine Reihe von Jahren ohne eigentliche Pflege ausdauert, so hat man nur nöthig, denselben irgendwo einzustecken, wo er leicht fortkommen wird. Man genießt die Frucht körnerweise in Essig.

Pimenta. Muß im September auf das Samenbeet gesäet und später auf fruchtbaren Boden verpflanzt werden. Sie wird höchstens 2 Fuß hoch; daher setzt man die Pflanzen nur 1½ Fuß von einander entfernt.

Porré. Muß im April und Mai auf das Samenbeet gesäet und später die Pflanzen, 1 Fuß von einander entfernt, wie die Zwiebel, ausgepflanzt werden. Er verlangt gleiche Bodenverhältnisse mit den Zwiebeln und gedeiht hier sehr gut, gibt jedoch keinen Samen.

Puffbohnen. Werden im Juni bis Ende August gepflanzt und ganz wie die gewöhnlichen Bohnen behandelt.

Pseudo-Affrao. Liefert eine schöne gelbe Farbe; doch wird hier bis jetzt wenig zur Ausfuhr angebaut, sondern im Allgemeinen nicht mehr erzielt, als man selbst gebraucht. Er verlangt einen lehmigen, fetten Boden und ebenes Land, worauf die Pflanzen, 3—3½ Fuß von einander entfernt, gesetzt werden. Nach zwei Jahren sind die Wurzeln stark genug, um herausgenommen und verbraucht zu werden, was vom Juni bis August geschieht. Sie werden an der Sonne getrocknet und dann, zerstoßen, zu Farbe verbraucht.

Quitte. Behält hier ihre Strauchform; man kann sie daher zu Hecken verwenden, wenn man sie eng aneinander pflanzt, obgleich sie wohl am besten in einer Entfernung von 8—10 Fuß gedeiht. Man pflanzt sie, wie den Weinstock, durch Endchen ihrer Zweige, die man 1 Fuß lang abschneidet und in die Erde steckt, und zwar im Juli oder August. Solche aus Ablegern gezogene Sträucher tragen schon in 4 bis 5 Jahren Früchte. Die Quitte nimmt mit jeder Bodenart fürlieb und kommt sogar am Felsen fort.

Kaute. Wird ganz so behandelt, wie das Basilicum.

Reis. Der Anbau des Reises liegt, sowie die ganze Landwirthschaft, hier noch in der Periode der Kindheit. Der Reis ist eigentlich ein Sumpfs-

gewächs, welches während der trocknen Jahreszeiten in der Modde der Niederungen an unserm Flusse, die dann trocken zu liegen kommen, wohl gedeiht, das aber wiederum viel Feuchtigkeit verlangt, wozu man Deiche, Canäle, Aufstauungen und Wasserleitungen erbauen müßte, um die Bewässerung des Landes hier ganz in seiner Macht zu haben. Daran aber wird für's Erste noch kein Mensch denken; die Natur soll nach den gegenwärtigen Begriffen Alles allein thun! — Wir haben hier zwei Arten Reis: der Sumpfreis ist weiß, der Bergreis roth. Letzterer ist gegen alle übrigen so reich lohnenden Culturen nicht des Anbaues werth, und ersterer gedeiht nur, wenn die Witterung alles recht günstig so einrichtet, wie die Localverhältnisse es zum Anbau erheischen. Beide Arten werden im August bis November entweder wie der Mais gepflanzt oder sehr dünn ausgesäet, was namentlich in ausgetrockneten Sümpfen geschieht, und nach 4 Monaten geerntet. Nach der ersten Ernte kann man das Land reinigen und dann nach 5 Monaten noch eine Ernte davon machen.

Kettig und **Radies** werden an ihrem bestimmten Orte dünn ausgesäet; sie lieben sehr den fetten frischen Waldboden und gedeihen sehr gut. Man säet von Monat zu Monat, vom April an, das ganze Jahr etwas, um immer junge Früchte zu haben. Beide Pflanzen tragen fruchtbaren Samen.

Rüben. Die Rübenarten: Moorrüben, rothe Rüben, Kunkelrüben, Mairüben zc., verlangen einen tiefgeackerten und fetten Boden; daher passen sie nicht in frischen Waldboden. Finden sie aber stellenweise den ihnen zusagenden Acker, so wachsen sie herrlich heran, da ihnen das Klima sehr zusagt. Man säet sie an ihren Ort im August; doch muß man den Samen aus Deutschland beziehen. Die Karotten bringen hier guten Samen; mit dem der übrigen kann man aber hier nichts erzielen. Die Steckrüben, Turnips und Kohlrüben säet man aufs Beet und verpflanzt später die Setzlinge.

Ricinus. Wächst hier ohne Pflege wild als ein kaum zu vertilgendes Unkraut. Da die Kerne gutes und reichliches Del geben, was man hier durch Auskochen gewinnt, so fängt man allmählig an, ihn mehr zu beachten und zu cultiviren. Er wächst aus dem Kerne auch auf dem leichtesten Boden schnell heran zu einem 20 Fuß hohen großen Busch, wie in Deutschland etwa der blaue Flieder, und trägt sehr reichlichen Samen, dessen Del mit schöner Flamme brennt.

Salbei. Für sie gilt dieselbe Behandlung, wie für den Lavendel.

Salat. Wird behandelt wie die Endivien.

• **Savonerkohl.** Auch er gedeiht hier, sowie alle zu seiner Familie gehörenden Gewächse, im Winter besser als im Sommer. Doch wächst

er auch dann; nur bringt er in der heißen Jahreszeit weit kleinere Köpfe. Er muß im Februar ausgesäet, im April verpflanzt werden.

Sauerampfer. Wird ganz wie Lavendel behandelt und genossen, wie in Deutschland.

Senf. Säet man im April aus an Ort und Stelle; er ist dann schon im ersten Monat darauf zu benutzen. Er trägt brauchbare Samen.

Thymian. Die Behandlung ist der des Lavendels ganz ähnlich, er gedeiht hier sehr gut.

Taja. Ist eins der herrlichsten Kartoffelsurrogate, und liefert bei sehr wenig Behandlung einen enormen Ertrag. Die Frucht gleicht in Staude und Knollen der weißen Inhame, und erfordert mit derselben auch gleichen Acker sowie ganz gleiche Behandlung.

Tabak. Wird hier ganz so wie in Deutschland behandelt; nur muß er hier etwas später gezeitet werden, weil der Trieb zum Blühen hier zu stark ist. Er gedeiht hier ganz vorzüglich und erreicht eine enorme Höhe. Die Cultur ist sehr lohnend und wird wohl später von den kleinen Anfielern noch stark betrieben werden.

Thukum. Liefert einen Faden, welcher der Seide kaum nachsteht, Hanf und Flachs aber weit übertrifft. Er wächst wild an sumpfigen Stellen im Urwalde. Die Blätter werden abgehauen und dann ganz wie der Flachs bearbeitet. Der Faden wird hauptsächlich zu feinen Webereien gebraucht und sehr hoch im Preise gehalten.

Urucu. Dieser herrliche, purpurrothe Farbestoff, obgleich mehr in den nördlichen Provinzen zu Hause, gedeiht hier ausgezeichnet, und liefert einen sehr großen Ertrag. Er verlangt ziemlich feuchten Boden und sonnige Lage. Das Einsammeln des Samens geschieht vom Januar bis April. Die Vermehrung geschieht durch Ausfaat aufs Pflanzenbeet, und dann folgende spätere Verpflanzung.

Wermuth. Die Behandlung ist wie beim Basilicum.

Weinstock. Man zieht hier den Wein im Freien auf einem Laubenartigen Lattengerüste, oder an aufrecht, frei dastehenden Lattenwänden. Seine Vermehrung und Verpflanzung geschieht einfach durch fußlange abgeschnittene Ranken. Es sind sehr köstliche Sorten eingeführt; doch will der Wein nicht recht gleichmäßig in der Traube reifen. Uebrigens ist für seine Cultur noch sehr wenig gethan, und fleißige Hände können sich hier noch sehr verdient machen, da sie in Beziehung auf den Weinbau ebenfalls

noch ein großes unangebautes Feld vorfinden. — Der Wein hat hier einen sehr kräftigen Wuchs und trägt schon im 2. Jahre Trauben.

Zwiebel. Wenn im März die trockenen Zwiebeln zu Hause zu grünen anfangen, dann schneidet man sie mitten durch, und pflanzt das untere Ende, welches mit sehr weniger Erde bedeckt wird. Im Juli haben sich nun diese Zwiebeln vielfach getheilt; dann hebt man sie heraus und verpflanzt jede Pflanze für sich auf ein neues, recht fettes, lockeres Land, nicht zu tief, in 1 füziger Entfernung. Im Monat December fangen sie an gelbes Kraut zu bekommen; man nimmt sie nun heraus; denn sie sind reif, und schüttet sie auf einen lustigen Bretterboden dünn auseinander.

Zuckerrohr. Die beste Pflanzzeit für das Zuckerrohr ist im Februar, man kann indeß auch schon im Januar pflanzen, dann muß man aber im Februar die Austriebe etwas beschneiden, wodurch man recht gleichmäßiges Rohr erzielt. Man macht die Pflänzlinge von dem Rohralme, indem man diesen in Endchen hauet, bei deren jedem drei bis vier Ringe bleiben müssen, die dann ebenso viel Augen haben; diese legt man in dazu mit dem Spaten gemachte Löcher, welche im Verband, 4—5 Fuß auseinander, gepflanzt werden. Man kann auch die Spitzen der Rohrstengel nehmen, die man dann etwas länger läßt und nur mit dem Stammende ins Loch legt, so daß die Spitze heraus sieht, die dann sofort lustig weiter treibt. Die Pflanzen dürfen nicht zu tief gelegt werden und nur leicht mit Erde bedeckt sein. Obgleich das Zuckerrohr ein Schilfgewächs ist, so liebt es doch kein Sumpfland noch Niederungen, die ab und zu unter Wasser stehen, sondern, wenn gerade keine Bergabhänge, doch vorzugsweise höher gelegenes, fettes, trockenes und warmes Land. Frischer Waldboden ist ihm der liebste, hier wächst es oft an 15 bis 20 Fuß hoch und in Armesdicke. Auch sind die gefällten Baumstämme einem solchen Zuckerrohrstande von wesentlichem Dienste, da sie das Umfallen und neue Anwurzeln der Rohralme wesentlich verhindern. Hat der junge Zuckerhalm einige Fuß Höhe erreicht, so muß er behackt werden, und diese Reinigungen müssen sich das Jahr über so oft wiederholen, als es nöthig ist, damit das Rohr immer die Oberhand behält. Das Zuckerrohr braucht 1½ Jahr zu seinem Wachstume; es blühet im Juni des kommenden Jahres und kann Ende Juli, sobald es abgeblüht hat, geerntet werden. Im August und September hat es den meisten Zuckerstoff; nach dieser Zeit wird es besser zu Branntwein verbraucht. Das Rohr wird in armlange Enden gehauen, zwischen den drei Walzen der Zuckermühle ausgepreßt, der Saft wird aufgefangen und in dem Zuckerkessel so lange gekocht, bis die Wasserdämpfe so weit verdunstet sind, daß der Saft breiartig und dick wird; dann kommt er in Gefäße, die unten offen sind, so daß der Syrup herauslecken kann, welchen man dann zu Branntwein verbrennt. Den abgeleckten Zucker trocknet man dann, und er ist zum Verkauf fertig. Wenn das Zuckerrohr vom Felde abgeerntet ist, dann verbrennt man alles Schilf, das vom Rohre

Preßien, Ansfiedlerleben.

abgefallen ist und läßt das Rohr noch einmal wachsen. Es treibt sofort wieder aus und ist dann im kommenden Jahre, wenn die neue Koffe abgeerntet ist, auch wieder reif. Zwar ergibt es nun etwas weniger, aber es hat ja nur ein Jahr lang gestanden. Viele Stauden sind nun schon ganz ausgegangen und hier zu Lande zieht man es vor, lieber eine neue Koffe zu schlagen und zu bepflanzen, als die alte nochmals auszupflanzen, zu reinigen und zu benutzen, obgleich man bei guter Pflege und Behandlung ein Stück in Zuckerrohr mehrere Jahre nacheinander mit Vortheil benutzen könnte.

Rudolstadt,

Druck und Verlag der F. priv. Hofbuchdruckerei.

Durch alle Buchhandlungen (Leipzig: Franz Wagner) und Post-
Zeitungs-Expeditionen ist zu beziehen die

Allgemeine Auswanderungs - Zeitung.

Redaction: Dr. Büttner (früher von Ross).

Nebst einem belletristischen Beiblatt unter dem Titel:

„**DER PILOT.**“

Ganzjähriger Abonnementspreis: 2 Rb. 20 Sgr.

Frühere Jahrgänge à 1 Rb. 10 Sgr.

Zehn Jahrgänge zusammen genommen: 10 Rb.

Folgende **Karten** und andere **Beilagen** daraus werden zu beigefügten
Preisen auch einzeln abgegeben:

Aus Jahrgang:

18 ^{46/47}	1 u. 2.	Plan von Petropolis	4 Sgr.
"	11 u. 12.	Karte von Süd-Australien (Adelaide).	4 "
1848	3 u. 10.	Karte von Texas	4 "
"	27.	Karte von Süd-Afrika und Port Natal	3 "
"	41.	Karte von Süd-Australien und Australia Felix	3 "
1849	16.	Wilke's Karte der Vermessungen im Grant und in der Gegend zwischen demselben und Neubraunfels	4 "
"	21.	Karte von Californien	4 "
"	30 u. 31.	Preßler's Karte des Travis-County	4 "
"	45.	Preßler's Karte des Bastrop-County	3 "
"	62.	Böttger's Karte von Süd-Brasilien	3 "
1850	37.	Ansicht u. Grundriß des Auswanderer-Hauses in Bremerhafen	3 "
"	59.	Crozet's Karte von Virginien	7 ¹ / ₂ "
"	134.	Jarves' Ansicht, Plan u. Karte von S. Francisco u. der Goldregion	3 "
1851	44.	Ansicht der Stadt Brattleboro , Verm.	4 "
"	82.	Karte von Baldivia	4 "
1852	116.	Ansicht der Stadt Newyork (Stahlsch.)	4 "
1853	4.	Karte des Nicaragua-Sees und der Matagordabay	3 "
"	13.	Karte der Kolonie Superaguby	3 "
"	38.	Karte der Provinz Rio grande do Sul	5 "
"	58.	Karte der Kolonie Dona Francisca	4 "
1854	75 u. 76.	Karte der Mormonen-Ansiedelungen , der Felsengebirge und des großen Salzsees	4 "
1855	52.	Karte des Staates Missouri	4 "
1856	1.	Karte des Itajahy	2 ¹ / ₂ "
"	76.	Durchschnitts-Abbildung der DD. Hammonia und Vorussia	4 "
1857	5.	Karte des Staates Iowa	4 "
1858	35.	Karte der bewohnten Grundstücke der Kolonie Blumenau	2 ¹ / ₂ "
1859	2.	Karte von Canada mit besonderer Rücksicht auf die Ansiedelungen und die der Ansiedelung erschlossenen Theile	5 "
Einzelne Nummern dieser Zeitung, ohne Karte			à 1 "
1 Exemplar der sämtlichen obigen Karten und Ansichten (NB. so weit noch vorhanden), statt ca. 3 Rb., nur Rthl. 1, 10 Sgr.			

Rudolstadt.

Verlagsbuchhandlung der f. priv. Hofbuchdruckerei.

Blankel

In demselben Verlage ist ferner erschienen:

Die deutsche Auswanderung und ihre culturhistorische Bedeutung.

Fünfzehn Briefe an den Herausgeber der Allgem. Auswanderungs-Zeitung
von
Julius Fröbel.

Das obige neueste Werkchen des berühmten Verfassers des von den competentesten Richtern als die seit vielen Jahren bedeutendste Erscheinung auf diesem Felde der Literatur anerkannten Buches „Aus Amerika“ eröffnet zum Theil ganz neue Blicke in das behandelte Gebiet, widerlegt verjährte Irrthümer und füllt eine Lücke in der Literatur aus, welche der Nationalökonom Roscher in seinem Werke: „Kolonien, Kolonisation und Auswanderung“ offen gelassen hatte.

15 Sgr., feinere Ausgabe 20 Sgr.

Dr. Herm. Blumenau's Schriften:

(zusammengenommen, 1 Rth.)

Südbrasilien in seinen Beziehungen zu deutscher Auswanderung und Kolonisation. Abgerissene Nachrichten, Bemerkungen und Winke, besonders für Auswandernde. 15 Sgr.

Leitende Anweisungen für Auswanderer nach der Provinz Sta. Catharina in Südbrasilien. 5 Sgr.

Die deutsche Kolonie **Blumenau** in der südbrasilianischen Provinz Sta. Catharina. 1) Programm u. Kolonie-Statut. 2½ Sgr. 2) Jahres-Berichte: a) bis Juni 1855. Mit Karte des Itajahy-Gebietes. 7½ Sgr. — b) für 1856 (Taschenbibliothek d. Reise-, Zeit- u. Lebensbilder, Abth. VI, Bief. 4.) 5 Sgr. — c) für 1857. Mit Karte. 5 Sgr.

Die geregelte Auswanderung nach Brasilien und ihr erster glänzender Erfolg.

Blätter zur Beseitigung der gegen dieses Land herrschenden Vorurtheile und zur Belehrung der dahin Auswandernden.

Herausgegeben von Dr. F. Schmidt.

9 Sgr.

O alemão - portuguez Interprete. Deutsch-Portugiesischer Dolmetscher.

Ein unentbehrliches Handbuch zum schnellen Erlernen, richtigen Sprechen und Verstehen der Portugiesischen Sprache.

Von **F. Booch-Arkossy.**

Preis: 21 Sgr.

011680
011685
011686



