1) Home:
Stück Anz.: OO.
Verfl.: Berlin: Stahlbaum 1779.
Ja 409

2) Darmann:
OO.
gK 13. 2694

3) Bell:
OO.

Abhandlung
vom
Bau und Nuzen
des
Türkischen
Weizens.

1762.

[Verf.: Christian Jakob Baumann]

[Bern, Typ. Soc.]

Anmerkungen
vom Bau des
Türkischen Weizens.

§. 1.

Wenn ein erfahrner und mit den benöthigten hilfsmitteln versehener Landwirthschaftsverständiger eine geschichte der Landwirthschaft ausarbeiten wollte, sie möchte nun entweder alle länder und zeiten, oder auch nur die Mark Brandenburg betreffen; so würde solches gewiß ein in mancherley absichten höchst nüzliches werk seyn. Man würde unter andern den nach und nach theils gefallenen, theils gestiegenen wachsthum dieser wissenschaft und aller dazu gehörigen wirklichen bemühungen, besonders aber des Akerbaues, aus solcher geschichte dergestalt ersehen, daß man vornemlich die bey friedenszeiten nach und nach gestiegene verbesserungen der Landwirthschaft mit grossem vergnügen würde wahrnehmen müssen. Denn die Landwirthschaft ist, überhaupt betrachtet, eine solche sache, an welcher immer gebessert werden

kan; und die bisherigen nuzbarsten verbesserungen derselben lassen immer noch raum zu neuen verbesserungen übrig. Ausser andern ursachen rühret solches hauptsächlich daher: 1) weil bey derselben das allermeiste auf erfahrungen ankommt, und da diese von jahr zu jahr zunehmen, indem die nachkommen ihrer vorfahren vorarbeitungen vor sich haben, und folglich in ihren wirthschaftlichen unternehmungen weiter gehen können, als diese; so kan es auch an mancherley nüzlichen entdekungen nicht fehlen, dadurch dem landwirth, ja oft einem ganzen lande vortheile zuwachsen können. 2) Weil besage der erfahrung das menschliche geschlecht sich mehr und mehr vermehret, folglich die nothwendigkeit es erfordert, daß man darauf denke, wie das land, welches mehr menschen, als in vorigen zeiten, tragen und ernähren soll, auch mehr und besser als sonst genuzt werde.

§. 2.

Ich will hier zum beyspiel nur der Ertoffeln, oder wie der gemeine mann sie sonsten nennet, der Knollen gedenken; einer frucht, die in unsern tagen besonders der armuth am allermeisten zu statten kommt. Sie ist zuerst aus Westindien gebracht worden, woselbst sie unter dem namen der Baraten bekannt ist, und es sind noch keine dreyßig jahr verflossen, seitdem man anfieng, dieselbe in der Mark Brandenburg zu pflanzen. Man sahe aber so gleich bey den ersten versuchen, nicht nur, daß diese frucht in hiesigen gegenden ebenfalls sehr gut wachse und gedeye; sondern man nahm auch sogleich den überaus grossen nuzen wahr, den sie

bringen

bringen könnte. Und obgleich das gemeine vorurtheil der neuerung den ausgebreitetern anbau dieses gewächses zu verhindern suchte, indem der gemeine mann sich nicht gern von der weise seiner vater und großvater abbringen lässet; sondern der meynung zu seyn pflegt, weil diese ohne dergleichen dinge hätten leben können, so könne er ihrer auch wohl entrathen; so fiel doch der nuzen gar bald sehr in die augen. Wer es sahe, der machte es nach; zumal, da in unsern landen durch allerhöchste königliche verordnungen solches ausdrüklich anbefohlen worden. Nunmehro bauet jedermann diese frucht, so, daß man den scheffel schon um 10. 8. ja 6. groschen kaufen kan. Der arme gebraucht sie als seine gewöhnlichste und nahrhafteste winterkost, und liesse sich izo eben so wenig von fernerm anbau derselben abbringen, als er vielleicht vor etlich und zwanzig jahren darzu zu bringen gewesen. Denn nunmehro gehöret das zu den nothwendigkeiten, was vormals zu missen, ja gar nicht im lande vorhanden war. Man kan aus diesem beyspiel zugleich einen beweis der göttlichen vorsehung hernehmen, die nicht nur für die vermehrung der menschen in einem lande, sondern auch für die vermehrung der nahrungsmittel und ihrer verschiedenen gattungen sorget. Zu unserer vorfahren zeiten war die Mark Brandenburg bey weitem, ja zum theil nicht um die helfte so volkreich als izo; daher nicht zu verwundern, daß solche arten von erdfrüchten, die vormals in diesen gegenden unbekannt und zu entbehren waren, nach und nach unentbehrlich geworden sind.

§. 3.

Ob ich gleich keinen nähern beruf zur Landwirthschaft habe, auch der stolz von mir weit entfernt ist, mich zu einem verbesserer derselben aufzuwerfen; so hoffe dem unerachtet, daß es nicht ganz ohne nuzen, auch vielleicht manchem nicht unangenehm seyn dürfte, daß ich in gegenwärtigem bogen eine andre ausländische frucht bekannter zu machen suche, als sie bisher in unsern gegenden gewesen. Es ist solches der sogenannte **türkische Weizen**, der zwar bisher bey uns nicht ganz unbekannt, aber doch nicht so bekannt und geachtet gewesen, als er es verdienet; dessen Anbau und Nuzen ich in so weit werde darzulegen suchen, als es meine bisherige erfahrungen verstatten. Meine umstände haben mir nicht mehr erlaubet, als kleine und mittelmäßige proben, bey denen ich keine andre nachrichten zum grunde legen können, als die ich nach und nach von einigen landwirthen vernommen hatte, und die, wie es der erfolg gewiesen, sehr unvollkommen gewesen. Daher auch bey diesen proben in dem anbau sowohl, als in der nuzung dieses gewächses vieles besser hätte eingerichtet werden sollen, und vieles unterblieben, worauf mich der erfolg erst nach und nach gebracht hat. Da ich nun dem unerachtet gleich vom anfang an, die besonders grosse zuträglichkeit dieser frucht wahrgenommen, die die mühe reichlich belohnet; so habe durch diese abhandlung denenjenigen, die mehrere und bessere geiegenheit haben proben anzustellen, anlas zu weiterm nachdenken geben wollen. Es ist daher meine absicht, wie ich ein vor

alle

alle mahl bemerke, nicht diese, daß ich den anbau dieser getreidart schlechterdings als eine gemeinnützige sache anzupreisen suche; denn hierzu reichen meine proben noch nicht hin; sondern nur, daß ich dasjenige darlege, was ich an diesem gewächs bisher habe bemerken können; damit ein und andrer liebhaber eine nähere anleitung haben möchte, mehrere proben damit zu machen, als mir möglich gewesen; als wodurch sich der sehr beträchtliche nuzen dieser frucht bald offenbaren, und vielleicht der ausgebreitete anbau derselben sodenn befördert werden dürfte. Nach dieser absicht bitte den leser, meine abhandlung zu beurtheilen.

§. 4.

Vermuthlich ist der türkische Weizen aus den morgenländischen gegenden zuerst nach Italien und Frankreich gekommen, bis man ihn endlich auch hie und da in Deutschland gesehen hat. Einige wollen Westindien für sein wahres und eigentliches vaterland halten, weil er dort beynahe in allen bekannten landschaften weit mehr und reichlicher angebauet werde, als irgendwo in den morgenländischen gegenden. Woher aber sodenn die benennung des **türkischen Weizens** gekommen, würde schwer auszumachen seyn. Er würde, wenn Westindien sein eigentliches vaterland wäre, von da zuerst nach Frankreich, Italien und Deutschland haben kommen, und eher darinn bekannt werden müssen, als in den Morgenländern; folglich könnte er diesen namen nicht deßwegen führen, weil er aus der Türkey zuerst über Italien nach Deutschland gekom-

men. Vielleicht aber wird diese getreidart auch schon lange in den Morgenländern gebauet, und uns eher von dorther, als aus Westindien bekannt geworden seyn. Wie denn auch die benennungen einer frucht von gewissen ländern nicht allemal anzeigen, daß sie in solchen ländern zuerst gewachsen, und am allerersten bekannt gewesen.

§. 5.

In **Frankreich** wird diese getreidart an vielen orten, sonderlich aber in der landschaft **Languedok** stark gebauet, und von dem landmann als seine vornehmste tägliche nahrung statt des brodts und geträuks gebraucht, obgleich solches gröstentheils auf eine sehr simple weise geschieht. Man hänget die eingesammelten weizenkolben in freyer luft zur winterszeit bey hartem frost auf, denn diß soll den strengen geschmak vertreiben. Alsdenn sondert man die körner ab, stampfet sie zu grober grüze, und kochet sie ganz dünne mit vielem aufgegossenen wasser. Das wasser oder bouillon giesset man ab, und diß ist das gewöhnliche geträuk des landmanns; die grüze aber, die auf dem boden ihrer schwere wegen liegen bleibt, wird von ihm als seine tägliche kost anstatt des brodtes gebraucht. Eine sehr kompendieuse brau- und bakkunst!

§. 6.

In den mittägigen gegenden Deutschlandes, besonders in der Pfalz und Elsas, wird diese frucht ebenfalls schon gebauet, und ist daselbst unter dem namen des **welschen Korns** am bekanntesten,

weil

weil man in dortigen gegenden seine körner vielleicht aus Italien zuerst erhalten. Er wird theils unter das brodtkorn gemenget, theils auch zur mästung des viehes sehr vortheilhaft gebraucht. Die art, wie man ihn bauet, ist merkwürdig, doch kan ich nicht versichern, ob sie allgemein sey, oder ob nur von einem und andern also verfahren worden. Man erwählet sich einen strich gegrabenen, doch ungedüngten landes, lässet aber jemanden mit einer schubkarre guten düngers hinter sich hergehen. Es wird eine spate voll erde aufgeworfen, und in das dadurch verursachte loch ein wenig dünger gethan, worauf wieder etwas von der ausgeworfenen erde drüber geschüttet wird. Man nimmt hierauf aus einem gefässe drey weizenkörner, und aus einem andern drey bis sechs weisse bohnen, welche zusamen in einem kreis eins ums andere gelegt werden, und zwar die bohnen gemeiniglich paarweise. Worauf wieder erde drüber gescharret, und zwey bis drey fuß von diesem kreise, wiederum also verfahren wird; so daß in solchem ebenmaaß in kurzer zeit der ganze strich landes besezet ist. Bey jedem fünften oder sechsten kreise wirft man auch wohl einen kürbiskern mit hinein. Nachmals wird das unkraut mit der kohlhake weggeschaft, und zugleich der weizen behäufet, welches so oft, als nöthig, wiederholet wird. Diese bauart hat in dortigen gegenden ihre vortheile. 1) Das land wird zugleich auf eine dreyfache art genuzet. 2) Weil der türkische Weizen weit aus einander stehen muß; so wird der mist nur dahin gebracht, wo er helfen kan, folglich viel düngung ersparet, denn die zwischenpläze, die doch nur unkraut hervorbringen,

bedürfen keines düngers. 3) Weil der türkische Weizen in dem ohne das guten boden auch durch den dünger, den er unter sich hat, hoch hervorwächst, und auf allen seiten hinlänglich raum hat, sich auszubreiten; so dienet er zugleich den bohnen zu einer stange, ob sie gleich mit ihren ranken noch über den Weizen hinauslaufen. Dis hat den nuzen, daß der wind die stauden nicht so leicht, als sonst, niederwerfen kan, weil eins das andre in die höhe hält. 4) Die kürbise laufen unterwerts an der erde fort, und hindern weder den Weizen noch die Bohnen; sie helfen die zwischenräume ausfüllen, und verhindern den allzustarken anwachs des unkrauts. So mühsam also diese bauart dem ersten ansehn nach scheinet; so werden doch ungleich mehrere bemühungen dadurch ersparet.

§. 7.

In unsern gegenden hat sich zwar hie und da seither schon ein und ander liebhaber des türkischen Weizens gefunden, der ihn in seinen garten oder weinberg gesezet, welches doch gröstentheils mehr um des ansehns des gewächses, als um eigentlichen nuzens willen, und also nur im kleinen geschehn, weil man vielleicht nicht gewußt, wie man ihn, wo nicht zur nahrung für menschen, doch sehr vortheilhaft zur viehmästung anwenden könne; daher es auch vielleicht rühren mag, daß er manchem, dem etwa ein und andre damit angestellte versuche mislungen, gar unbrauchbar geschienen. Vielleicht aber sind meine wenige anmerkungen so glüklich, daß sie manchen landwirth von der grossen nuzbarkeit

barkeit dieser frucht einigermassen überzeugen, ob gleich mancher auch wohl meynen dürfte, daß die mühe den nuzen überträfe, welches ich aber, wenn diese frucht in ihr gehöriges land gebracht wird, als eine vergebliche bedenklichkeit anzusehen ursach habe.

§. 8.

Der in allen theilen der Landwirthschaft ungemein erfahrne Hr. Hofrath Hagedorn, dessen Landwirthschaftlicher Haushalter zu Berlin 1755. herausgekommen, und die gegründetesten erfahrungen und vortheilhaftesten anweisungen enthält, die auch dem besten landwirth noch in vielen stüken zu statten kommen können, hat in diesem werke Cap. 8. Tit. 7. bey der abhandlung des Weizenbaues auch dieses türkischen Weizens, doch nur ganz kurz und beyläufig erwehnung gethan; daher es nicht zu verwundern, daß er auf eine solche art davon redet, die den anbau dieser frucht in unsern gegenden eben nicht anrathen will, welches aber vermuthlich daher gerühret, daß dieser vortrefliche landwirth es nicht der mühe werth geachtet, ein und andre proben damit anzustellen. Ich will seine worte, so wie sie s. 442. 443. anzutreffen sind, hersezen:

„ Einige wirthe pflanzen auch den sogenannten „ türkischen Weizen: Seine körner werden in gutes „ fettes land, welches den ganzen tag freye luft und „ sonne hat, nach der reihe zwey finger tief und „ vier zoll weit von einander, und zwar jedesmal „ in ein loch zwey körner gestekt: dieses geschiehet „ mehrentheils medio Aprilis, wenn kein frost, wel-

„ chen

„ chen er nicht vertragen kan, zu besorgen ist. Er „ giebt zwar gutes mehl, es geht aber sehr sparsam „ damit zu. Grosser vortheil ist bey ihm nicht „ zu hoffen. Das mehreste, was mit ihm vorge„ nommen wird, geschieht mehr aus neubegierde, „ als zur erlangung grossen nuzens, zumal er an „ kalten orten selten recht reif wird. „

Ich werde bey den folgenden absäzen gelegenheit haben, mich öfters auf diese nachricht zu beziehn, und eine und andre bescheidene anmerkung dagegen zu machen, die dem urtheil des lesers überlassen seyn mögen.

§. 9.

Es könnte zwar überflüßig scheinen, eine ordentliche beschreibung der äussern gestalt dieses gewächses zu liefern, doch um dererjenigen leser willen, welche vielleicht noch nicht gelegenheit gehabt, dasselbe zu sehn, will ich das nöthigste davon anführen; daher diejenigen, welche nicht gerne bekannte dinge lesen wollen, nur ein paar blätter überschlagen dürfen. Es kommt dies gewächs unter allen in hiesigen gegenden bisher üblich gewesenen gewächsen der Hirse am nächsten, was die art des wuchses und die blätter betrift, ausser, daß der türkische Weizen einen ganz andern gipfel hat, auch ungleich grösser und staudigter wird, und folglich auch einen weit dikern stengel haben muß, als welcher an der erde gar oft die dike von 1. bis 2. daumen hat. Auch werden die blätter weit länger, und ob sie wohl in ihrer grösten breite nicht viel über 1. zoll breit zu seyn pflegen; so habe doch an sehr vielen wahrgenommen, daß sie über anderhalb ellen lang geworden. Ich will nur erinnern, daß

ich

ich die pflanze nicht anders beschreiben kan, als nach dem maasse und grösse, in welchen man sie hier zu lande in mittelmäßigen boden zu sehen pfleget. Es versteht sich also ohnedem, daß in solchem lande, wo die pflanze höher wächset, ihre theile auch verhältnismäßig grösser und stärker seyn müssen. Wenn die ganze pflanze etwa zwey schuh hoch erwachsen, so kommt aus der mitte ein dünnerer rohrigter stengel heraus, der steif und gerade in die höhe wächset, an welchem sich oben ein gewächs zeiget, das die völlige gestalt einer kornähre hat, und zuweilen allein 4. auch wohl 6. und mehr zolle lang ist, auch sich meistens in mehrere seitenähren, deren oft 10. bis 12. sind, ausbreitet, welches ein schönes ansehen giebt. Mit diesem stengel wächset die pflanze weiter fort, bis sie endlich in gutem lande 5. bis 6. fuß hoch, in noch besserm aber noch höher wird. Je schlechter das land, je niedriger bleibt die pflanze, und habe ich im 1756. jahre viele gehabt, die kaum eines fusses hoch waren, und doch meistens ihren Weizen brachten, zu 30. 40. ja bis 100. körnern; die aber über 4. bis 5. fuß hoch wurden, brachten auch mehr und bessern Weizen. Man darf sich aber nicht vorstellen, als ob in diesem ährenartigen gipfel, oder der fahne, wie man sie zu nennen pflegt, der Weizen selbst wachse. Es entstehet weiter nichts draus, als eine blosse blüthe, die der art und gestalt nach der rokenblüthe vollkommen ähnlich, doch etwas grösser und zum theil brauner aussiehet. So bald diese blüthe abfällt; fängt die ganze fahne an zu troknen, und ist weiter zu nichts nüze, als fürs vieh.

§. 10.

§. 10.

Mitlerweile wächset aus der einen seite der pflanze und zwar aus dem dikern theil ihres stengels etwa 1. bis $1\frac{1}{2}$ fuß hoch von der erde der sogenannte kolbe heraus, deren zuweilen zwey und mehrere an einer pflanze gefunden werden; ob sich gleich auch blinde kolben mit einfinden, die keine körner tragen, welche dünne und schmal, auch recht spizig sind, auch keine weibliche blüthe haben, die man denn, weil sie sonst dem guten die nahrung rauben, abnehmen muß. Dieser kolbe ist in sehr viele zarte blätter fest eingewikelt, die etwas länger sind, als der kolbe selbst, und oben über demselben spiz zugehen, so, daß die frucht von der natur recht sorgfältig verwahret worden. Die oberste lage dieser blätter ist grün, unter derselben sind sie theils roth und weiß, theils ganz weiß, bis endlich jene auch roth oder weiß werden. Oben an der spize des kolben findet sich denn die rechte eigentliche blüthe des türkischen Weizens ein, welche als ein büschlein haare aussiehet, und weißlichter farbe ist, auch nicht abfällt, sondern nach und nach eintroknet. Je stärker dieses büschlein ist, desto stärker und länger werden auch die kolben selbst, aus dessen spize es eines kleinen fingers lang heraushänget; die einzelnen faden aber gehen alle durch den ganzen kolben, und wachsen aus demselben von inwendig heraus. In gutem lande kan der kolbe, die umgewikelte blätter ungerechnet, auf 8. zölle und drüber, lang werden. In mittelmäßigem lande habe wenige gehabt, die $5\frac{1}{2}$ zoll in der länge, und $1\frac{1}{2}$ zoll in der dike erreichet; die meisten sind kleiner

und

und dünner gewesen, denn sie wachsen, je nachdem sie nahrung aus der erde haben können. An den grössesten, die ich gewonnen, haben sich bey 300. körner an einem befunden. Diese sizen auswendig rund um den kolben herum, reihenweise und ganz gedrungen in einander; sie sind etwas grösser als erbsen, doch nicht rund, sondern um des gedrungenen wachsthums willen inwendig platt gedrükt. Die reife des korns erkennet man daran, wenn die blätter, womit der kolbe umgeben ist, recht troken geworden, die blätter der pflanze selbst aber sehr flekigt werden, und zu troknen anfangen, alsdenn ist er schon zu gebrauchen. Am reifsten aber ist er, wenn die ganze pflanze welk worden ist, welches aber in unsern gegenden selten vor der mitte des oktobers geschieht.

§. 11.

Da die haarichte blüthe (§. 10) eigentlich an dem kolben sich befindet, gleichwohl oben an der fahne auch eine der rokenblüthe ganz ähnliche zu finden, (§. 6.) diese leztere aber nicht unnüz und vergebens da seyn kan; so werden es diejenigen wohl am besten treffen, die die erstere für die weibliche, die andre aber für die männliche blüthe halten; zum wenigsten hat mich ein verständiger landwirth vor einigen jahren schon versichern wollen, daß der kolbe nicht trage, wenn die fahne abgebrochen, oder auch die an derselben befindliche blüthe abgestreifet werde. Indessen findet sich diejenige blüthe, welche ich die männliche nenne, an allen und jeden Weizenpflanzen, wenn sie gleich hie und da aus mangel genugsamer nahrung keine rechte kolben oder weibliche

blüthe

blüthe ansezen. Auch muß nicht vergessen werden, zu bemerken, daß die männliche blüthe ganz voll zarten staubes sey, der aller wahrscheinlichkeit nach zur befruchtung der weiblichen dienen soll, welches oben an der spize der kolben hinlänglich geschehen kan, wenn sie gleich mit vielen blättern umgeben sind. Jedoch ist es in der that zu bewundern, daß beyderley blüthen an ein und eben der pflanze in absicht der gestalt der entstehungsart, auch des ortes, den sie an der pflanze einnehmen, so sehr von einander unterschieden sind.

§. 12.

Die frucht des türkischen Weizens ist eigentlich, so viel man bisher in hiesigen gegenden gesehen hat, dreyfach unterschieden. Der gelbe Weizen ist im gebrauch der beste, und giebt das beste und meiste mehl; daher derjenige, der einen wirklichen nuzen aus dem bau desselben haben will, sich so viel möglich, auf den gelben befleißigen soll. Der rothe giebt nicht so viel, noch so gutes mehl, und ist daher am besten entweder zu grüze, oder zu schrot für das mastvieh zu gebrauchen; doch hat mich jemand versichern wollen, daß er ein besser land und düngung verlange, als der gelbe, welches ich dahin gestellt seyn lasse. Die dritte art ist roth und gelb marmorirt, siehet also am prächtigsten aus, ist aber in unsern gegenden selten. Er soll im gebrauch nicht so gut seyn, als die beyden vorhergehenden gattungen.

§. 13.

Ich habe vorhin gesagt, daß ein liebhaber des türkischen

türkischen Weizenbaues sich auf die gelbe art befleissigen müsse, so viel möglich. Ich muß hier den grund dieser einschränkung beybringen, der in den besondern ausartungen dieser frucht zu suchen ist. Ich hatte im 1754sten jahre etwa hundert körner rothen, und dreyßig körner gelben Weizen, denn mehr konnte ich nicht bekommen, so daß ich demnach recht klein anfangen mußte. Es fehlte mir damals gänzlich an dünger. Ich mußte ihn also in ein ungedüngtes land pflanzen, und traf noch dazu einen ort, der vielleicht in einigen jahren keine düngung gehabt hatte. Dem unerachtet bekam ich noch beynahe eine halbe meze, und hatte der gelbe fast gar nichts getragen. Aber von dem rothen hatte wenigstens die helfte sich ausgeartet und war völlig gelb geworden. Im folgenden jahre, da ich mit allem fleiß beyde arten gesondert, und jede alleine in gedüngetes land, das etwas niedrig lag, gepflanzet hatte, fand ich, wo lauter gelber stehen sollte, die hälfte rothen mit unter, und wo lauter rother gepflanzt war, die hälfte gelben, und hatte von beyderley arten zusamen schon einen scheffel zur nuzung. Im dritten jahre sezte ich $1\frac{1}{3}$ meze gelben, und auf einem ganz weit entlegenen striche etwa eine handvoll rothen. Ich fand aber wiederum unter dem leztern, obs gleich nur ganz wenig war, einige gelbe kolben, unter dem erstern aber sammelte ich wenigstens $\frac{1}{3}$ rothen mit ein. Ich glaubte anfänglich, es rühre diese verwandlung daher, weil nicht nur das land an sich selbst, auch öfters in kleinen bezirken, in seiner güte abwechsele, sondern weil man es auch mit dem düngen unmöglich so genau treffen könnte, daß allenthalben gleich

viel hinkäme; daher, wo schlechter gedünget wäre, gelber; wo aber besser, rother Weizen wachsen müste, wenn gleich die andre art auf der stelle hingesezt sey. Indessen habe im leztern jahre befunden, daß dieses allein die ursach nicht seyn könne. Ich fand in gutgedüngeten stellen, wo rother Weizen stehen sollte, den andern; in weniger gedüngeten stellen aber, wo gelber stehen sollte, den rothen mit drunter. Allein endlich entdekte ich beym einsammeln ein paar rothe kolben, darinn etliche gelbe und etliche halbgelbe halbrothe körner mit befindlich waren. Bey genauerer betrachtung sahe ich, daß der gelbe Weizen nur eine einfache haut habe, und folglich vergleichungsweise dünnhülsiger seyn müsse. Der rothe aber hat eine doppelte haut, nemlich unmittelbar unter der rothen haut die gelbe. Und dieses bemerkte ich an dem rothen Weizen bald als etwas allgemeines. Man mache nur ein rothes korn etwas naß, und ziehe mit einem scharfen federmesser die oberste haut ab; so kan man gleich die gelbe haut sehen, wie denn auch die unter der haut befindliche schale bey dem rothen und gelben Weizen ganz einerley ist. Es muß also der rothe Weizen schon dikhülsiger seyn. Vielleicht ist der §. 12. gemeldete marmorirte Weizen, den ich nur ein einzig mahl gesehen zu haben mich entsinnen kan, mit noch mehr, als zweyen häuten versehen, und folglich am dikhülsigsten. Hieraus lassen sich die §. 12. angezeigte stuffen der brauchbarkeit der verschiedenen arten dieses Weizens beurtheilen; denn alles dünnhülsige getreide ist mehlreicher, und wird daher mehr geachtet, als das dikhülsige. Indessen lassen sich hieraus die ver-

wandlungen

wandlungen auch nur einiger massen begreifen. Denn das ist an sich selbst wohl richtig, daß in fetterm lande dikhülsiger getreide wachse, als in magerm. Allein, was für eine ursach in der mehrern oder wenigern fettigkeit steke, dadurch der gelbe Weizen mit einer ganz schwarzrothen haut überzogen, dem rothen Weizen aber seine rothe haut abgezogen, und nur die gelbe gelassen wird; denn das ist die ganze verwandlung; darinn wird sich so leicht nichts gewisses bestimmen lassen. So viel erhellet hieraus, daß eigentlich nur eine art des türkischen Weizens sey, nemlich die gelbe, die aber nach beschaffenheit des landes, darinn sie gesezt wird, ausartet, und mehr häute bekommt. Je diker die rothe haut ist, desto schwarzrother ist er anzusehn; ist sie aber dünner, so nimmt das dunkle ab, daher man zuweilen auch hellrothen Weizen siehet. Wenn man also gleich lauter gelben Weizen pflanzet; so muß man sich doch gewärtig seyn, daß man einen guten theil rothen gewinnen werde. Man könnte wohl diesem fehler damit abzuhelfen suchen, daß man weniger düngete; allein man kan dadurch leicht zuwege bringen, daß die pflanzen wenig oder gar nicht wachsen, und weniger tragen, als der mühe belohnet; dagegen der rothe Weizen beynahe eben so gut, als der gelbe, genuzt werden kan. Das einzige, was man thun kan, ist dieses, daß man gar keinen rothen pflanze; so muß doch die ausartung in etlichen jahren, obwohl nicht ganz aufhören, doch geringer werden.

§. 14.

Man kan also aus dem obigen leicht beurtheilen,

was dieses gewächse für land erfordere. Kan man ihm gut fett land geben, oder kan man ein mittelmäßiges land zu rechter zeit gehörig düngen; so hat man freylich den vortheil, daß die pflanze wegen mehrerer nahrung auch grösser und zuträglicher wird. Wenn es aber allzufett ist, so wächset die pflanze allzusehr ins kraut zum nachtheil der frucht. In kaltgründigem boden, dergleichen ich dazu gehabt, ist er freylich nicht sehr zuträglich, und findet viel hindernisse. Bald ist es ihm zu kalt, bald zu naß, bald zu heiß. Denn solch land verlieret im frühjahr die kälte nicht so balde, behält auch die winterfeuchtigkeit am längsten bey sich. Ist es aber einmal von der sonne durchgewärmt; so ist es auch so hizig, daß es einen tag um den andern einen guten regen erfordert. Hält aber der regen etwas an; so wird es gleich wie ein morast. Daher es eine sehr genaue abwechslung der nässe und wärme erfordert, wenn die darinn gepflanzte gewächse recht wohl gerathen sollen. Dergleichen abwechslung findet sich überaus selten, also kan man sich in einem solchen boden wahrscheinlicher weise keine so sehr grosse fruchtbarkeit, als sonst wohl möglich ist, versprechen. So ist denn ein etwas sandiges land, dem man mit dünger helfen kan, oder ein braun mürbes lokeres land, am allerbesten dazu. Doch muß es ein freyer plaz seyn, auf welchem keine grosse bäume schatten werfen können, damit allezeit hinlänglich luft und sonne vorhanden sey, denn diese pflanze will frey stehen, womit auch Hrn. Hofrath Hagedorns nachricht übereinstimmet. (vergl. §. 8) Es ist aber auch sehr gut, wenn es ein mäßig feuchter boden ist.

Ganz

Ganz schlecht sandland taugt nicht dazu. Ueberhaupt sind alle orte, wo der gemeine Weizen gebauet werden kan, auch zu diesem ausländischen am bequemsten und brauchbarsten, davon aber die fetten thonländer auszunehmen, weil diese nicht mürbe und loker genug sind. Weil aber diese pflanze nicht nur gute, sondern auch viele nahrung verlanget, und alle kraft, die ihr im lande anständig ist, gleichsam zusamensucht; so ist es nicht rathsam, zwey oder gar mehr jahre damit auf einer stelle zu bleiben. Man thut am besten, daß man jährlich abwechselt, wie man ohnedem mit allem getreide an den allermeisten orten thun muß.

§. 15.

Was die düngung betrift; so richtet man sich darinn nach der beschaffenheit des landes. In einem etwas sandigten boden, ist der mist vom rindvieh vor allen andern zu gebrauchen, weil er das land nicht nur fett machet, sondern auch kühle erhält. In kaltgründigem lande ist der schaafmist besser, sonderlich wenn er nach Hrn. Hagedorns anweisung, die in seinem Haushalter s. 404. zu finden ist, bereitet wird. In gutem mürben lande würde eine vermischung des schaaf- und kühmistes nicht undienlich seyn, doch können auch beyde allein gebraucht werden. In niedrigen feuchten gegenden aber würde man wohl thun, wenn man in gehörigem verhältniß, schaaf- und pferdemist oder küh- und pferdemist vermengete, damit ersterer die fettigkeit verschaffete, lezterer aber durch seine hize die allzustarke feuchtigkeit etwas auszehrete, in

welchem fall die pflanze weit eher in die höhe getrieben, und durch schnellern wachsthum eher zur vollkommenheit gebracht wird, welches sonderlich bey einem folgenden nassen herbst sehr gut zu statten kommt, bey welchem sonst in einem feuchten grunde von dem türkischen Weizen, dessen kolben der fäulniß gar stark unterworfen, am wenigsten zu erwarten ist. Wer die beschaffenheit und güte des landes kennet, wird sich auch im düngen darnach richten können, wie stark es geschehn müsse. Dis muß ich noch erinnern, daß das düngen gleich im angehenden frühlinge vorzunehmen, so bald man in die erde kommen kan; nur im sandlande und im kaltgründigen boden ziehe ich die herbstdüngung vor, weil sonst bey dem im frühjahr eingebrachten dünger in troknen jahrszeiten das land leicht ausbrennen, und was darinn gepflanzt ist, vertroknen, wenigstens nicht sehr wachsen würde; welches aber, wenn der dünger schon den winter über im lande gelegen, und darinn völlig verrottet ist, nicht geschehen kan.

§. 16.

Wer den türkischen Weizen in grosser menge zu bauen lust hätte, und wegen andrer wirthschaftsgeschäfte, die bearbeitung des landes nicht durch umgraben bewerkstelligen könnte, entweder aus mangel der zeit, oder der dazu nöthigen leute; der würde wohl thun, wenn er das land, nach gelegenheit des bodens, so oft als nöthig, doch zum leztenmahl, gegen das ende des aprils, oder auch schon in der mitte desselben, etwas tiefer, als gewöhnlich, pflügen liesse. Es könnte sodann der

Weizen

Weizen eben so leicht in den furchen, doch in gehöriger weite, gesteket werden; nur würde, wie leicht zu erachten, manche furche dabey zu übergehen seyn. (vergl. §. 21.) Hernach könnte alles mit der egge eben gemacht werden. Besser aber ist es, daß man das land zweymal umgraben lasse. Zum erstenmahl gegen die mitte des merzen breitet man den dünger auf das land aus, und untergräbt ihn; zum andernmal aber, einige tage vor der pflanzzeit lasse man das land nur flach umstechen, welches um des bereits hervorgekommenen unkrauts willen nöthig, und kan das gröste davon beym umstechen mit der hand ausgezogen und überseit geworfen werden. Hat man aber schon im herbst den dünger untergraben lassen; so würde es deshalb doch nicht rathsam seyn, mit dem zweyten umgraben bis zu ende des aprils zu warten; denn das unkraut nimmt sonst zu sehr überhand. Man lasse es also längstens zu ende des merzen umgraben, und lasse sich die mühe nicht verdriessen, solches gegen die sezzeit nochmahl zu thun. Je öfter das land gegraben wird, desto lokerer und mürber wird es, und ersezet diese angewandte mühe durch mehrere fruchtbarkeit reichlich, zumal wenn das land vor winters gedünget worden, und gleichsam zeit gehabt hat, denselben zu verdauen, und mit demselben zu ruhen.

§. 17.

Die zeit, wenn die anpflanzung geschehen soll, läßt sich so ganz genau nicht bestimmen, massen man sich hierinn nach beschaffenheit des bodens und des frühlings richten muß. Ist lezterer kalt, und noch

starke fröste oder nachtfröste zu besorgen; so ist es gar nicht rathsam, daß man damit eile, zumal in kaltgründigem boden. Sezet man die körner zu früh, so liegen sie lange in der erde; viele körner verfaulen von der starken winterfeuchtigkeit, und diejenigen, die nach 3. 4. oder 5. wochen aufgehen, wollen mit ihrem wachsthum nicht recht fort; daher man sich keine grosse fruchtbarkeit davon versprechen kan, wie es beynahe mit allem samen geht, der zu zeitig im frühjahr gesäet wird. Indessen aber muß man den Weizen auch nicht zu späte sezen, weil man sonst in gefahr steht, daß die frucht nicht zur reife komme. Ich habe am besten befunden, wenn man ihn in kaltgründigen gegenden nach masgebung der frühjahrswitterung entweder zu ende des aprils, oder binnen den zehn ersten tagen des mäys sezet, da er denn bey zuträglicher witterung ordenlicher weise in acht bis zehn tagen aufgeht, auch sodenn binnen den folgenden 4. wochen mehr wächst, als der zu zeitig gesezte in einem vierteljahre wachsen kan. Der Hr. Hofrath Hagedorn (vergl. §. 8.) sezet die mitte des aprils; dieses kan aber nur im lokern boden statt finden, und wo gute Weizländer sind, da geht solches auch füglich an. Die zeit, die ich angegeben, betrift hauptsächlich ein kaltgründig land, in welchem die winterkälte und feuchtigkeit länger bleibet, und also alle arbeiten überhaupt etwas später vorgenommen werden müssen.

§. 18.

Sonst ist es auch sehr gut, wenn man bey wehendem südwest- oder westwinde den Weizen in die erde bringen

bringen kan, wie solches auch verschiedne Landwirthschaftsschriftsteller von dem einländischen Weizen anmerken, und hat man sich dabey an das mondenalter und andre astrologische deutungen nicht zu kehren; wie ich denn überhaupt angemerket, daß alle die samen und gewächse, die mit obbenannten, sonderlich aber mit dem erstern winde gesäet und gepflanzet werden, am besten gedeyen. Die ursach ist diese, weil diese winde nicht nur wärmer, sondern auch feuchter art sind, und mehrentheils einen warmen regen mit sich führen, welcher allen nur erst gesäeten und gepflanzten sachen sehr zuträglich ist, wenigstens wird doch das land durch diese winde nicht ausgetröknet; dagegen, wenn die ost- und nordwinde wehen, mehrentheils entweder gar kein, oder doch ein kalter regen erfolgen muß, folglich das gesäete nicht so gut aufgehen, noch gedeyen kan, denn diese winde pflegen das land sehr auszutroknen. Man hat freylich dem ab- und zunehmenden monde viel ehre angethan, und denselben bisher zur richtschnur des säens und pflanzens angenommen; allein man hat sich auch müssen gefallen lassen, oft getäuscht und hindergangen zu werden. So viel muß ein jeder gestehn, daß die verschiedene beschaffenheit der winde, woraus die nächstfolgende witterung mit vieler wahrscheinlichkeit vorhergesehen werden kan, mit mehrerm rechte zur bestimmung des säens und pflanzens angewendet werden könne, als der von uns so weit entfernte mond. Denn gesezt auch, daß derselbe in die folgende witterung einen einfluß habe, so läßt sich derselbe doch nicht merken, und kan also nichts daraus geschlossen werden, was für wetter

folgen werde; bey den winden aber lässet sich dergleichen eher beobachten und anmerken.

§. 19.

Auf die art und weise, wie man die körner vom türkischen weizen ins land bringet, kommt überaus viel an, wenn man sich den gehörigen nuzen davon versprechen will. Mir ist jemand bekannt worden, der, weil er die natur dieses gewächses nicht gekannt, und geglaubet, es sey wie ander getreide, dasselbe ordenlich gesäet, aber nichts geerndtet hat, indem die pflanzen viel zu dik aufgegangen, und lauter klein und elend zeug geblieben; die wenigen aber, die noch vor andern in die höhe gegangen, keine kolben haben ansezen können. Beyläufig erinnre ich nur, daß es aus solchen mißlungenen proben gar leicht geschieht, daß man dem türkischen Weizen allen nuzen abspricht, da doch der ganze fehler in der art des verfahrens mit demselben lieget, wovon im verfolg noch ein und ander beyspiel vorkommen wird.

§. 20.

Da es also eine wahre unmöglichkeit ist, daß dieser Weizen gesäet werden könne; so muß derselbe nothwendig gestekt werden. Man fürchte sich nur nicht vor der damit verknüpften mühe, oder vor der zeit, die man drauf wenden, und andern vor nöthiger befundenen wirthschaftsarbeiten entziehen müsse. Es geht hurtig genug von statten, wenn es nur ordenlich angefangen wird. Zwo personen müssen in einem tage in gegrabenem lande 3. bis

4. me-

4. mezen steken können, und hierzu wird ein plaz erfordert, auf welchen ungefehr $1\frac{1}{2}$ bis 2. scheffel roken aussaat gehört. Ist der türkische Weizen gestekt; so ist auch die arbeit vollbracht, dagegen ander getreide untergeegget werden muß. Ueberdem lohnt es wohl der mühe, daß man auf eine frucht, die von so grosser einträglichkeit ist, etwas mehr zeit nicht ansehe.

§. 21.

Wenn man aber die körner gehörig steken will; so richtet man sich vor allen dingen billig nach der beschaffenheit und geschehenen zubereitung des landes. Ein gut fett und wohlgedüngetes mürbes land kan mehr pflanzen tragen und ernähren, daher giebt man ihm auch mehr zu tragen. Einem kaltgründigen oder mittelmäßig gedüngeten, oder etwas sandigen boden giebt man billig weniger. Man thut am besten, daß man in jenem lande die weite von 2, in diesem aber von $2\frac{1}{2}$ fuß erwehle, und allemal 3. körner bey einander seze, doch so, daß auch zwischen diesen zwey bis drey finger breit raum bleibe. So viel habe mit schaden erfahren, daß dieser weizen unter 2. schuh nicht beysamen tauge, denn es ist ein staudichtes gewächse. Drey körner stekt man deßwegen, weil eins und das andre vielleicht nicht aufgehn möchte; gehen sie aber alle auf; so schadet solches auch nicht, weil sie auf allen seiten plaz haben, sich auszubreiten. Meinet man aber ja, daß alle drey zusamen nicht wachsen würden; so darf man nur bey dem zweiten behaken und abblaten die schwächsten pflanzen ganz ausziehn, damit sie den andern

in

in ihrem wachsthum nicht hinderlich fallen, welches aber so leicht nicht zu besorgen, wenn das abblaten fleißig wiederholt wird.

§. 22.

Man könnte hier die bedenklichkeit haben, daß auf diese weise überaus viel land hierzu erfordert werde. Es ist wahr, je mehr land oder plaz man den körnern giebt, desto einträglicher ist die frucht. Man sollte also denken, daß dem unerachtet der nuzen von anderm getreide oder gewächsen, die enger zusamen stehn können, grösser seyn müsse. Allein man muß auch bedenken, daß viele körner von anderm getreide dazu gehören, ehe sie so viel austragen, als ein korn vom türkischen Weizen, und daß an einem einzigen kolben drey und mehr hundert solcher körner anzutreffen. Es hat mir ein plaz in mittelmäßigem lande, der höchstens einen halben scheffel gerste hätte tragen können, 1. scheffel von diesem Weizen gebracht, und doch war er nur 40-fältig gerathen. Indessen muß ich doch anzeigen, daß dieser Weizen auch ohne schaden zwischen etlichen andern gewächsen gestekt werden könne. Mir ist jemand bekannt worden, der denselben zwischen den weißkohlpflanzen gesteket, und recht gut damit gefahren; es muß aber auch recht gut und fett land seyn, denn der weisse kohl wächset nicht einmal allein in schlechtem lande; geschweige denn, daß noch eine andre pflanze neben ihm aufkommen sollte. Am allerbesten läßt sich der türkische Weizen hier zu lande zwischen den ertoffeln steken, ohne daß man nöthig hätte, deswegen weniger ertoffeln einzulegen, als man sonsten pflegt.

Nur

Nur muß es nicht allzuschlechtes land seyn, in welchem zur noth noch wohl ertoffeln wachsen, aber kein Weizen. Man leget die ertoffeln zwar etwas früher, als dem Weizen dienlich ist; indessen schadet solches nicht, man kan zu gehöriger zeit doch in dem ertoffelfelde den Weizen nachsteken; allein es müssen jedesmahl nur zwey körner, 3. bis 4. fuß von einander, eingelegt werden. Die ertoffeln tragen alsdenn eben so gut, ja noch besser als sonst zu, indem der türkische Weizen dazu dienet, daß er ihr kraut an der erde niederhält; denn je freyer und höher dasselbe wächst, desto weniger giebts ertoffeln; je niedriger es an der erde bleibet, desto mehr tragen sie in der erde. Und zulezt kan man im herbst doch von eben diesem felde ein gut theil türkischen Weizen erndten, der keinen besondern plaz erfordert hat. Will man aber die ertoffeln erst zu ende des aprils legen, wie gar füglich und ohne schaden geschehn kan; so lege man sie, wie gewöhnlich, 1. fuß von einander, und allemal im dritten loche nebst der ertoffel, die aber gleich mit etwas erde wieder bedekt werden muß, auch ein paar Weizenkörner, so wird alles hernach desto ordentlicher stehn.

§. 23.

Die art und weise, wie der Hr. Hofrath Hagedorn (vergl. §. 8.) den türkischen Weizen will gestekt wissen, kan unmöglich, auch nicht einmal in dem allerfettesten boden statt finden. So viel hat zwar seine richtigkeit, daß es nur zwey finger, das ist einen guten zoll tief geschehn müsse; allein nur vier zoll weit von einander, und doch jedesmal zwey körner, das ist viel zu nahe beysamen, und kan

gewiß

gewiß eine pflanze vor der andern nicht aufkommen. Ich habe sie bis auf 1. fuß zusamengebracht und vielen schaden dabey gehabt. Es ist daher kein wunder, daß der Hr. Hofrath versichert, daß kein grosser vortheil bey dieser frucht zu hoffen, welcher freylich wegfallen muß, wenn eine pflanze die andre erstiket, sich aber bald zeigen wird, wenn die körner gehörig aus einander gelegt werden, und luft und sonne allenthalben durchdringen kan.

§. 24.

Wenn man nun die körner auf ein eignes land, und nicht unter die ertoffeln oder andre gewächse bringen will; so muß man vor allen dingen dahin sehn, daß sie nicht zu tief zu liegen kommen. Ich habe mich darum bisher derjenigen art bedienet, wie man die gartenerbsen zu sezen pflegt. Man ziehet mit der hand kleine furchen die länge hinunter, eine jede in der §. 21. bestimmten weite von der andern, leget darauf die körner je drey und drey in eben derselbigen weite in die furchen, und ebnet dieselben mit der hand so, daß die körner etwa einen zoll hoch mit erde bedekt werden. Diese art habe bisher als die sicherste befunden, die auch am geschwindesten von statten geht. Indessen bin ich auf die gedanken gerathen, daß man zu noch mehrerer ersparung der zeit und mühe sich gar füglich einer dazu verfertigten art von harke bedienen könnte, die also verfertigt werden müste: Man nimmt ein stük von einer starken latte, so lang man will, bohret darinn löcher, in der weite, als der Weizen gestekt werden soll. Die zähne, die man in die löcher einsezt, müssen daumesdik, und bey drey zoll

lang,

lang, unten aber etwas spizig seyn, und sodenn ein starker harkenstiel an die latte befestigt werden. Mit dieser harke kan man über das gegrabene land fahren, und man hat dabey den dreyfachen vortheil, daß theils mehrere rinnen zugleich gemacht werden können, theils daß sie gewiß in gerader linie fortlaufen, und recht richtig in der gehörigen weite von einander abstehen, welches alles mit der blossen hand, weder so gut, noch so bald mag bewerkstelligt werden. Diese harke kan auch bey verpflanzung des weissen savoyer- und blumenkohls nüzlich gebraucht werden, doch können die zähne hierzu noch etwas weiter aus einander gesezt werden. Will man aber dergleichen harke zu erbsen, bohnen oder zu verpflanzung des grünen kohls brauchen; so können die zähne nur 1. fuß von einander stehn, daher man sich deren verschiedene verfertigen lassen müste, weil durch ihren gebrauch viel zeit und mühe ersparet, und doch alles ordenlicher bewerkstelliget wird, zumal bey solchen pflanzen, die behäufet werden müssen. Jedoch wieder auf den türkischen Weizen zu kommen; so könnte die pfälzische art, ihn zu steken, auch hier zu lande vortheilhaft nachgeahmet werden, ja vielleicht vor jener den vorzug behalten. (vergl. §. 6.) Nur müsten die weissen bohnen wegbleiben, weil der Weizen in unserm boden nicht so hoch wächst, daß sie sich dran ranken könnten. Ein und andre kürbiskerne könnten hie und da eben nicht schaden. Vielleicht würde dieses die kürzeste art seyn, und doch den besten vortheil geben, weil der dünger alle seine kraft den pflanzen darreichen kan, die gleich auf ihm gesezt sind, dabey auch mancherley verrichtungen zugleich bewerkstelligt werden, die sonst einzeln geschehen müsten.

§. 25.

§. 25.

Wenn nun die pflanzen etwa fingerslang erwachsen sind; so findet sich auch das unkraut mit drunter ein, und dieses um so viel mehr, da die pflanzen so weit auseinander stehen. Man muß sich also die Mühe nicht verdriessen lassen, und dasselbe, woferne sehr viel vorhanden ist, ausgätten. Denn obgleich das unkraut diesen kleinen pflanzen eben noch nicht viel nahrung entziehen kan; so ist es doch nie zu rathen, daß man dasselbe überhand nehmen lasse, sondern vielmehr, daß man das land rein halte, damit der Weizen desto eher die höhe über das unkraut gewinnen möge, wenn es nach dem ersten ausgätten wieder aufschlagen sollte. Man muß sich aber sehr wohl in acht nehmen, daß bey solcher arbeit die pflanzen nicht beschädigt oder eingeknikt werden, denn das können sie nicht vertragen. Es kan solches aber auch gar leicht verhütet werden, weil der raum zwischen den reihen breit genug ist, daß eine person darinn liegen und gätten kan. Noch besser läßt sich das unkraut, zumal wenn es nicht allzuhäufig ist, mit der kohlhake wegräumen, als wodurch das erdrich desto mehr aufgelokert und viel zeit und mühe erspart wird. Es ist aber alsdenn die gemeldete vorsichtigkeit desto nöthiger.

§. 26.

Wenn hierauf die pflanzen in so weit erwachsen sind, daß die fahne sich zeiget, auch wohl die kolben anzusezen anfangen; so ist es sehr nöthig, daß das unkraut mit der kohlhake noch einmal herausgearbeitet werde, da man denn zugleich die nächste erde an die pflanzen heranziehn, und dieselben behäufen kan,

kan, so wie man den weissen kohl zu behäufen pflegt. Je öfter solches hernach wiederholt wird, desto schöner wächset der Weizen. Die ursach des behäufens ist diese: weil diese pflanze die beste nahrung aus der erde sucht, folglich nicht in die tiefe wurzelt, sondern ihre wurzeln nahe an der oberfläche ausbreitet; daher je mehr die kolben wachsen, desto schwerer werden sie, und desto eher kan die ganze pflanze durch den wind umgeworfen werden; da denn bey der daraus entstehenden unordnung die nässe, zumal wenn sie anhält, gar leicht eine fäulnis in dem kolben verursachen kan, wenigstens kan die luft die pflanzen nicht gehörig durchgehn, wenn sie durch einander her an der erde liegen. Einmal also muß der Weizen auch im mittelmäßigen boden stark behäufet werden. Wer es öfter thun will, besonders in gutem lande, der wird auch desto reichlichern nuzen davon verspüren.

§. 27.

Bey dem zweyten und folgenden behaken kan man die längsten und untersten blätter abblaten, weil dadurch viel nahrung in der pflanze unnöthiger weise verbracht, und die frucht dadurch zurükgehalten wird. Sonderlich ist solches dienlich, wenn der Weizen etwa zu dichte gesekt worden, und kan ihm dieses beblaten luft schaffen. Am allernöthigsten aber ist, daß man die nebenschößlinge, die sich bey den pflanzen oft in menge einfinden, ganz wegschaffe, denn sie tragen keine frucht, und rauben nur dem hauptstengel die nöthige nahrung. Man kan das beblaten öfters wiederholen, allein es muß auch alsdenn das behäufen desto öfter geschehn. Doch muß man sich hüten, daß man die fahne und kolben nicht

mit abbreche. (vergl. §. 11.) Man darf sich auch die mühe nicht reuen lassen, die man darauf wendet. Die kühe nehmen es gern vorlieb, wenn ihnen bey sommerszeiten des abends etwas grünes vorgetragen wird. Man weise also nur die magd dahin an, daß sie anstatt des dazu erforderten grases, das sie mit der sichel abschneiden muß, so viel weizenblätter, als sie nöthig hat, abblate; sie kan eben so bald, ja noch eher, mit dieser arbeit fertig werden. Man lasse sie solches etliche abend nach einander wiederholen, so lange bis das ganze Weizenfeld von den untersten blättern entlediget worden. Man hat also keine besondre arbeit aus diesem abblaten zu machen, und das gras wird indessen geschonet. Denn diese weizenblätter sind eine der gedeylichsten nahrungen für das rindvieh, und man bekommt die beste milch davon. Daher kan man auch die abgeblateten blätter auf einem plaze ausbreiten, umwenden, troknen und zu winterfutter verwahren, da es rind- und schaafvieh überaus gern frisset, wenn es nur recht troken eingebracht, und nicht multrig oder dumpfig worden.

§. 28.

Ich habe bisher von der abwartung des türkischen Weizens geredet, und das nöthigste beygebracht. Vielen wird dieselbe allzumühsam vorkommen. Allein erstlich, so ist dieselbe darum von mir so ausführlich beschrieben worden, weil ich jedesmal die gründe angeben müssen, warum so und nicht anders zu verfahren. Es ist also so weitläuftig nicht, als diese beschreibung aussieht. Hiernächst so kan man auch mit geringerer mühe davon kommen. Ich habe die bearbeitung nur so gemeldet, wie sie ein liebhaber

anstellen

anstellen kan, der recht reichlichen nuzen davon zu haben verlanget. Wer mit einer vierzig- bis fünfzigfältigen frucht zufrieden seyn will, der kan auch mit weniger arbeit abkommen. Er braucht das land nur einmal vom unkraut zu reinigen, denn nachmals überwächset es der türkische Weizen. Er kan allenfalls auch nur einmal behäufen lassen, wenn er einen theil des ertrags missen will. Ich habe bisher nur im kleinen die proben anstellen können. Ich wünschte, daß jemand in einem guten, mürben und lokern lande eine größre probe damit machen wollte. Ich habe im 1755sten jahr, weil ohnedem die witterung nicht günstig war, und ich also an einem glüklichen fortgange zu zweifeln ursach hatte, mir so wenig mühe, als nicht ganz unentbehrlich war, dabey gegeben, und kan dennoch in sehr mittelmäßigem lande und bey grosser nässe noch vierzigfältige frucht rechnen, und das auf einem plaz, der höchstens einen halben scheffel roken oder gerste würde haben einbringen können. Im 1756sten jahre aber habe nicht so hoch kommen können, weil eine anhaltende trokne zeit von 3. wochen zwischen Johannis und Margarethen das land beynahe ausbrannte. Ich hätte aber doch mehr haben können, wenn er so weitläuftig wäre gepflanzt gewesen, als ich ihn gepflanzt wissen wollte. Wer nicht allemal dabey seyn kan, dem wird es selten recht gemacht werden.

§. 29.

Nun muß ich auch noch der witterung gedenken, die diesem gewächs am zuträglichsten ist. Ein kalter nasser sommer thut ihm vielen schaden, und verhindert seinen wachsthum und gehöriges durchreifen, daher er in diesem fall nicht recht lohnen will, wie

solches auch mit anderm getreide so geht. Allein eine anhaltende trokne zeit thut ihm in fettgedüngetem lande weit mehr schaden, indem dies gewächs beständig mäßige feuchtigkeit nöthig hat, als worinn auch der grund des nöthigen behäufens zu suchen; daher man wohl thut, wenn man zu diesem Weizen ein etwas niedriggelegenes land erwählet, das von der hize nicht so geschwinde ausgezehret wird. Wenn die witterung im maymonat kühl, doch aber nicht kalt, im brachmonat aber vorzüglich naß ist, in den übrigen monaten aber nebst der hize auch abwechselnde regen einfallen, sodenn im herbst nicht allzuzeitig schlakerigt wetter sich einstellt; so kan man sich von diesem Weizen eine recht reichliche erndte versprechen. Ein schlakerigter herbst verursacht fäulnis in den kolben, und verhindert das gehörige durchtroknen derselben. Sonst thut die kälte dieser frucht keinen schaden, wie ich denn manches erst im anfange novembris eingesammelt, und doch gut gefunden habe. Jedoch wenn nur ein guter sommer ist, so kommt die frucht auch desto eher zur vollkommenheit, und wird wenig seyn, was länger als bis zur mitte des oktobers dürfte stehn bleiben, welches doch mehr um des austroknens, als reifens willen nöthig ist. Es hat also damit beynahe eben die bewandtniß, als mit den weissen bohnen, die eine ganz gleiche witterung erfordern. Indessen kan ich dem Hrn. Hofrath Hagedorn darinn nicht beystimmen, wenn er sagt: daß dieser Weizen an kalten orten selten recht reif werde. So viel gebe ich gerne zu, daß eine zeitige kälte und schlakerigt herbstwetter das völlige austroknen der reifen frucht verhindere. Man kan aber das, was die witterung versaget, durch einen

warmen

warmen ofen leicht bewerkstelligen, wenn man nemlich alle tage einen theil grosser kolben, die von ihren blättern entwikelt sind, auf einen faden reihet, und in einer warmen stube aufhängt. Sie werden bald troken, da man denn andre hinhängen, und die kleinern um den ofen herum an die erde werfen kan. Es ist auch zwischen diesen also getrokneten, und zwischen denen, die an der staude oder sonst in freyer luft troken worden, an der güte nicht der geringste unterscheid zu spüren. Denn es ist zu bemerken, daß die frucht weit eher reif wird, als sie an ihrem stamm in freyer luft troken werden kan, welches leztere durch die vielen blätter, womit der kolben umwikelt ist, verhindert wird. Hat man diese abgerissen; so kan eine mäßige wärme in kurzer zeit alles abtroknen, und öfters braucht man auch derselben nicht. (vergl. den folgenden §.) Hier muß ich noch erinnern, daß der türkische Weizen, wofern er nur etwas erwachsen, nicht so leicht als ander getreide vom hagel beschädiget und zerschlagen werden kan, ausser daß ihm die damit verknüpfte luft im wachsthum hinderlich seyn möchte. Denn sein stengel ist zu stark, als daß er sich so leicht zerschlagen liesse. Der kolbe ist auf eine solche weise an der seite mit dem stengel vereiniget, daß er auch keinen schaden nehmen kan, und an den langen blättern ist der pflanze nichts gelegen, denn man blatet sie ohnedem ab. (§. 27.)

§. 30.

Die erndte oder das einsammeln der reifen frucht geschieht am füglichsten nach und nach, denn eine kolbe reifet vor der andern, wenn gleich alles in einerley lande und zu einerley zeit gesezt worden. Man kan

schon 3. bis 4. wochen vor Michaelis den anfang machen, das feld durchgehn, und die reifen kolben ausbrechen, welche man leichtlich kennen kan, weil die blätter, worinn der kolbe eingewikelt ist, nun weiß sind, die man denn sogleich abreissen, auf einem plaze oder auf dem hausboden aus einander breiten, troknen, und zum schönsten winterfutter fürs vieh verwahren kan. Die kolben selbst aber muß man auf dem boden, wo es recht luftig ist, aus einander breiten, damit sie abtroknen. Man muß auch manchmal darnach sehn, und die kolben umschippen, daß sie nicht auf einer stelle liegen bleiben. Wer es recht sicher haben, und sich mühe geben will, der ziehe die kolben an ihrem untersten ende auf einem bindfaden, und hänge sie auf dem boden an denen balken auf, so wird ihm gewiß nichts verderben, wenigstens wird dasjenige, was man im künftigen frühjahr steken will, auf diese weise am besten verwahret, und können dazu die ersten, grösten und reifsten kolben ausgesucht, auch nicht eher, als bis die körner gestekt werden sollen, abgerieben werden. Dergleichen einsammeln kan von Egidii an alle wochen ein oder ein paarmal bey klarem wetter vorgenommen werden, und hat den nuzen, daß man den meisten und besten theil der erndte schon in guter verwahrung haben kan, wenn zulezt stürmigt und schlakerigt wetter folgen sollte. Mit demjenigen, was man zulezt und bey solcher witterung einsammeln müste, kan man denn so verfahren, als vorher gemeldet worden, und es entweder in der luft oder beym ofen abtroknen. Sonst kan diese frucht niemals vor allzu grosser reife ausfallen, denn die körner sizen feste, daher man sich, wenn eine nasse witterung nicht ein anders erfordert, mit dem einsammeln eben nicht übereilen darf.

§. 31.

Wenn man nun die ganze erndte beysamen hat, und auf obige weise verwahret, so kan man alles hängen, oder auf dem boden ausgebreitet liegen lassen bis in den winter, da man am besten zeit hat, die körner von den kolben abzusondern. Dieses ist eine schwere beschäftigung, wenn die kolben nicht recht durchgetroknet sind. Sind sie aber recht troken, so ist auch in einem augenblik der gröste kolben mit beyden händen, deren eine oberwerts, die andre unterwerts herumgedrehet wird, abgerieben, und können zwo personen in einem tage viel abreiben, weil sie keines reinemachens, wie bey anderm getreide nöthig haben, sondern der Weizen sich ohnedem rein abreibet, und da er sehr großkörnigt ist, das gefäß gar bald füllet; daß also auch hierzu so sehr viel zeit und mühe nicht erfordert wird, ob ich gleich gestehen muß, daß dieses vergleichungsweise die gröste mühe sey, die man bey dieser frucht anzuwenden hat, indem sich doch einige kolben finden, deren körner ausgeklaubet werden müssen, weil sie nicht recht ausgetroknet sind.

§. 32.

Die zuträglichkeit und vermehrung des türkischen Weizens ist an sich sehr beträchtlich, muß aber nach beschaffenheit des landes, das man ihm gegeben hat, beurtheilt werden. (§. 14.) So viel ich bisher in drey jahren im kleinen habe erfahren können, muß er den plaz, die zeit und mühe, die man dran wendet, reichlich belohnen. Wenn er im sehr mittelmässigen, ja kaltgründigen lande das vierzigste korn träget, und solches nur aus mangel bequemer witterung;

(§.28.) so muß diese frucht im guten, mürben und lokern lande aus einer meze reichlich 5. bis 6. scheffel wiederbringen, und doch ist dieses kaum hundertfältige frucht. Es sind kleine kolben, die nur zweyhundert körner in sich fassen, man hat sie zu 4. bis 500. an einem kolben, der doch nur aus einem korn entsteht. Wenn also land, fleiß und witterung übereinstimmen, so kan die frucht leicht, eins durchs andre gerechnet, 300-fältig seyn. Gesezt aber auch, man gewünne auch im guten lande nur hundertfältig, so würde solches ein so reichlicher ertrag seyn, dergleichen aus keiner andern art von getreide zu erhalten. Ein plaz, der etwa 1. scheffel roken aussaat erfordert, braucht nicht viel über zwey mezen türkischen Weizen. Wenn nun auch der roken in gutem lande 6. bis 8. scheffel wiederbrächte; so müßte dagegen die hundertfältige frucht des türkischen Weizens fast dreymal so viel betragen, und dieses würde doch im guten lande noch nicht sonderlich, sondern nur ein sehr mäßiger ertrag seyn. Der aussaat zu geschweigen, die derselbe weniger erfordert. Mit einem wort, wenn der roken das vierte korn träget, der türkische Weizen aber auch nur das dreyßigste, welches überaus schlecht ist; so ist der ertrag beyder einander gleichen länder in absicht des maasses von beyderley getreide einander gleich. Z. ex. man nehme einen plaz mürbe und sandiges land, worauf man einen scheffel roken aussäet; dieser wird 4. scheffel wiederbringen. Man nehme einen gleich grossen plaz, der eben so beschaffen ist; so wird man darauf etwa $2\frac{1}{8}$ meze türkischen Weizen nöthig haben, ihn zu besezen. Gesezt nun, dieser trüge nur dreyßigfältig; so würden 64. mezen, das sind, vier scheffel, herauskommen. Und

dieses

dieses würde in absicht des türkischen Weizens ein schlechterer miswachs seyn, als wenn der roken $1\frac{1}{2}$ korn bringet. Trägt der türkische Weizen aber 300-fältig; so bekommt man auf solchem plaze $637\frac{1}{2}$ mezen wieder. Sollte der roken auf einem gleich grossen plaze von 1. scheffel aussaat $637\frac{1}{2}$ mezen, das sind: 39. scheffel 13. mezen eintragen; so würde er das vierzigste korn bringen müssen, wenn er jenem gleich kommen sollte. Gleichwohl kan der türkische Weizen noch mehr tragen. Daher es demjenigen landwirth, der land und gelegenheit dazu hat, nicht gereuen dürfte, denselben gehörig gebauet zu haben.

§. 33.

Nunmehro habe ich von dem gebrauch des türkischen Weizens noch einige nachricht beyzufügen, so weit ich solche aus der bisherigen erfahrung zu geben im stande bin. Denn wer hievon gar keine wissenschaft hätte, und diß getreide in allen stüken wie ander getreide nuzen und gebrauchen wollte, der würde sich in vielen fällen sehr betriegen, und dadurch auf die gedanken gebracht werden, diese getreidart zwar für sehr einträglich, aber auch für unbrauchbar zu halten. Ueberhaupt kan ich zwar so viel versichern, daß dieselbe zu mehl, grüze und mastung oder futterschrot sehr vortheilhaft anzuwenden sey. Allein wie schon oben §. 12. der unterscheid gemeldet worden, daß man den gelben Weizen zu allen benannten sachen anwenden, den rothen aber nur zur futterung, höchstens zu grüze gebrauchen könne, so werden noch einige andre einschränkungen aus dem folgenden klar werden. Ob man ihn mälzen und bier draus brauen, oder brandtwein draus

brennen könne, davon werde die proben andern überlassen, die dazu gelegenheit haben. Doch möchte er vermuthlich schwer zu mälzen seyn.

§. 34.

Von dem gelben Weizen habe vor zwey jahren die erste probe gemacht, und einige mezen zu mehl mahlen lassen, dabey aber befunden, daß, weil dieses korn sehr schwer, und selbst die erbsen an schwere um ein merkliches übertrift, es sehr langsam mit dem mahlen zugehet, indem es schwer durch den tuch geht, und immer wieder aufgeschüttet werden muß. In dieser absicht hat der Herr Hofrath Hagedorn recht, wenn er in der §. 8. angeführten stelle versichert, daß es sparsam, das ist: langsam, damit zugehe. Sonst giebt der türkische Weizen nicht sparsam, sondern reichlich und viel mehl, zumal wenn er, wie gewöhnlich, gemahlen wird; kleye aber bleibet überaus wenig. Allein das mehl fühlet sich sehr rauh und scharf an, und ist, wie man es zu nennen pflegt, sehr kurz. Ich versuchte es daher auf einrathen eines freundes, der vor diesem ihn stark gebauet hatte, auf eine andre art, und ließ das korn erst schroten, hernach beym folgenden aufschütten allemal durchsieben, und was alsdenn nicht durch den tuch gegangen war, eben wieder durchs sieb aufschütten, und dieses so oft wiederholen, bis alles abgemahlen worden. Ich bekam hierdurch zwar etwas mehr kleye, aber doch mehl genug, welches auch nicht so rauh anzufühlen war. Allein man mag auf der mühle damit umgehn, wie man will, so bleibet das mehl von gelblicher farbe, und wird nie recht weiß werden; doch geht ihm dadurch an der

brauch-

brauchbarkeit nichts ab, ob es gleich kein so gutes ansehn hat.

§. 35.

Damit die ursach hievon klar werde, so muß man bemerken, daß das korn sehr dikhülsiger art ist. Ausser der gelben schale oder haut ist der eigentliche an sich selbst ganz weisse kern, der das rechte weisse mehl enthält, annoch mit einer diken und harten hülse von gelblicher farbe umgeben. Diese hülse wird auf der mühle mit zermalmet, und schläget immer etwas davon mit durch den tuch. Und daher rühret die gelbliche farbe des mehls, wie auch, das es allein genommen, zum baken nicht wohl zu gebrauchen. Wollte man es auch versuchen, und das korn, ehe es zur mühle kommt, anfeuchten; so würde doch bey der diken hülse wenig damit ausgerichtet, und das abmahlen noch mehr verzögert werden. Wenn man aber eine bequeme und bald von statten gehende weise erdenken könnte, wie man die hülsen von dem weissen innwendigen kern absondern könnte; so würde man zwar weniger mehl erhalten, aber es würde auch in der güte ungleich vorzüglicher seyn, und an weisse und feinigkeit alles andre mehl übertreffen.

§. 36.

Was den gebrauch des mehls betrift; so muß man einmal vor allemal anmerken, daß es seiner kürze wegen allein genommen sich nicht brauchen lasse, sondern am füglichsten mit rokenmehle vermengt werde. Ein einziger fall ist hier ausgenommen, in welchem es sich unvermengt gebrauchen läßt, nemlich zu mehlsuppen oder mehlbrey. Man braucht dazu weniger, als man von andern arten mehl zu nehmen pflegt, und

es

es schmeket solches gemüse besonders dem gesinde und taglöhnern sehr gut. Doch habe ich es nach meinem geschmak viel wohlschmekender gefunden, wenn auch hierzu ein theil von diesem und ein theil von gewöhnlichem weizenmehle vermengt gebraucht worden. Soll aber etwas draus gebaken werden, es sey auch, was es wolle; so muß es durchaus mit roggen- oder weizenmehle vermenget werden, weil es sonst nicht zusamen hält, zumal wenn es auf der mühle nicht durchgesiebet worden. Denn in diesem fall hat man mehr ander mehl drunter zu mengen nöthig, als wenn es durchgesiebet worden.

§. 37.

Wenn dieses mehl mit zu brodt angewendet werden soll; so muß die vermengung mit rokenmehl entweder zu gleichen theilen geschehn, oder welches noch besser, $\frac{2}{3}$ rokenmehl, und $\frac{1}{3}$ von diesem genommen werden, sonderlich wenn das rokenmehl grober art ist. Solches brodt wird sodenn recht schön, wohlschmekend und angenehm zu essen, sättigt auch, sonderlich im ersten fall, weit besser, als gemein rokenbrodt. Daher wer viel leute zu speisen hat, sich damit einen ziemlichen vortheil stiften, und für den erspareten roken baar geld haben kan. Ein scheffel halb roken- halb türkisch weizenmehl muß ungefehr eben so gut, wo nicht noch besser, vorhalten, als fünf viert unvermengtes rokenmehl. Wer daher von dieser frucht so viel bauet, als er in seiner wirthschaft irgend brauchen kan, der kan die hälfte und den fünften theil des sonst benöthigten brodtkorns ersparen, und bedarf doch auf seinem lande nicht so viel plaz für diese frucht, als er zu

der

der hälfte seines brodtkorns brauchen würde. (§. 32.) Man darf auch gar nicht besorgen, daß dergleichen brodt umkommen werde, oder daß die leute es nicht gern essen würden. Der geschmak, wenn es auf obige weise bereitet worden, ist so gut und angenehm, als kein ander rokenbrodt seyn kan; und ich würde selbst kein ander brodt essen, wenn ich dieses allezeit haben könnte. Scheinet es gleich nicht loker, sondern dichter und derber, als ander brodt zu seyn; so kan es doch dem unerachtet gut ausgebaken seyn. Es muß aber der teig nicht so dicht in einander geknettet werden, als rokenmehlteig, sondern etwas loser, etwa so wie man roken- und gerstenmehl zusamen genommen, zu kneten pflegt. Es troknet dies brodt auch nicht so leicht aus, wenn es einige tage alt wird, wie es denn auch, wenn gleich grob rokenmehl dazu genommen worden, und wenn gleich das türkische weizenmehl gelblich ist, viel weisser aussieht, als ander rokenbrodt von gleichem mehle, als hierzu genommen worden. Mit einem wort, es ist ein sehr nahrhaftes, kräftiges und gesundes brodt. Man hat an manchen orten schon die ertoffeln gekocht und gerieben mit unter rokenmehl gemenget und gebaken, welches aber in der güte diesem brodt nicht gleich kommt, und weder so gut ausgebaken, noch so schmakhaft ist.

§. 38.

Es läßt sich von diesem getreide auch eine recht schöne, angenehme und nahrhafte Grüze bereiten. Die vom gelben ist von ungleich besserer güte, als die vom rothen, indem die leztere im geschmak gar sehr von der erstern unterschieden, auch viel länger

kochen

kochen muß, ehe sie weich wird. Ich habe von beyderley arten gehabt, und sie theils zur vorkost, theils zur auffütterung des jungen federviehes sehr nüzlich gebraucht, welches durch diese nahrhafte grüze gar bald wächset. Die rothe grüze hat im kochen kein so gutes äusseres ansehn, als die gelbe. Diese aber sieht nicht nur gut aus, sondern übertrift an güte die gersten- ja gewissermassen auch die buchweizengrüze, indem sie nicht nur besser sättiget, sondern auch einen geschmak hat, der der hirse überaus ähnlich, und nur blos darinn von derselben unterschieden ist, daß sie nicht so zart, sondern etwas härtlicher und derber ist. Sie muß aber entweder mit spek, oder fettem fleisch, oder auch mit milche gekocht werden. Unter drey stunden wird sie nicht leichtlich gahr, es sey denn, daß sie in einem kessel gekocht werde. Die beste art, sie zu kochen, ist diese, daß sie mit heissem wasser aufgesezet, und mit demselben ein paar stunden gekocht werde; hernach wird die milch, die in einem besondern gefäß gekochet worden, dran gegossen, und alsdenn noch eine stunde, oder, so lang es nöthig, mit kochen fortgefahren. Es ist eine sehr nahrhafte und gesunde speise, und wer nicht gar sehr viel türkischen Weizen bauen kan, der thut am besten, wenn er ihn blos zu diesem gebrauch anwendet. Doch muß man nicht zu viel grüze auf einmal davon bereiten, sondern nur so viel, als man in kurzer zeit zu gebrauchen gedenkt, indem sie sich sonderlich in sommerszeiten nicht über 4. wochen gut erhält, sondern abschmakig wird. Im winter kan sie sich wohl ein vierteljahr halten.

§. 39.

§. 39.

Endlich, so lässet sich dieses getreide auch überaus vortheilhaft zu viehfutter und mästung anwenden. Wer so viel gewonnen hat, daß er nicht alles zu grüze oder mehl verbrauchen kan, oder wer etwa nicht lust hat, ihn dazu anzuwenden, der wird ihn zum wenigsten doch seinem vieh gerne gönnen, zumal wenn er sehen wird, daß er ungleich mehr bey demselben damit ausrichten kan, als mit irgend einer andern getreidart. Zur mästung der schweine und gänse bedarf man um den vierten bis dritten theil weniger, als man von anderm getreide dazu zu nehmen pflegt. Den gänsen werden die ganzen körner vorgeworfen, für die schweine aber muß es geschroten werden. Das spek von solchen schweinen, die damit gemästet worden, wird man dichte und derbe und von bessrer güte finden, als es von anderm mastschrot werden kan. Man wird aber wohl thun, wenn man dieses türkische weizenschrot zum vierten oder fünften theil mit gekochtem hafer, oder klein gestampten ertoffeln vermenget, damit die mästung nicht allzujähling geschehe, oder das mastvieh sich nicht auf einmal zu sehr überlade. Da also auf diese weise mancher scheffel roken oder ander getreide, womit man sonst in ermanglung der heydemast zu mästen pflegt, erspart werden kan; so würde der anbau des türkischen Weizens vor allen andern in solchen gegenden anzurathen seyn, wo zur heydemast gar keine gelegenheit vorhanden, und so mancher scheffel korn zu dieser bedürfnis angewendet werden muß.

§. 40.

§. 40.

Aus allem, was bisher gemeldet worden, wird sich nun der werth des türkischen Weizens leicht beurtheilen lassen. Sein innrer werth, oder die brauchbarkeit desselben zu verschiedenen bedürfnissen, ist im vorhergehenden sattsam angezeiget. Von seinem äussern werth ist überhaupt so viel unstreitig, daß er in einer wirthschaft wenigstens eben so viel werth ist, als das getreide, welches durch ihn erspart und zu gelde gemacht wird. Sein preis aber würde sich richten müssen, einestheils nach der mühe, die auf ihn gewendet werden muß, anderntheils aber auch nach seinem ertrag, und wie er jedesmal gerathen. Indessen würde er doch, wenn er auch nur mittelmäßig zugetragen, wohlfeiler seyn, als roken; ja es könnte auch wohl geschehn, daß er im preise unter der gerste stünde; alles nach maßgebung dessen, wie eins und das andre gerathen. Nach solchem preise würde sich auch die nuzung des dazu angewendeten landes richten, die vielleicht in unsern sandländern dadurch vermehret werden könnte. Welches alles weiterm nachdenken dererjenigen, die es besser, als ich, beurtheilen können, überlasse. Es gehören mehrere und größre proben dazu, wenn dergleichen beobachtungen, als diese sind, vollständig werden sollen. Und wenn diese blätter einige veranlassung dazu geben können, so ist der zwek erreichet, um dessen willen ich sie aufgesezet habe.

Abhandlung
vom
Bau und Nuzen
des
Türkischen Weizens.

1762.