

Die  
Cultur und Benutzung  
des türkischen  
Weizens oder Mans

von

Dr. Joh. Christian Gotthard,

der Privat- und Staatsökonomie auf der K. Univer-  
sität zu Erfurt Professor, der K. Commerzdeputation  
daselbst Adfessor, der K. M. Akademie nützlicher Wis-  
sensschaften wirkliches und der Kursächsischen öko-  
nomischen Societät zu Leipzig Ehrenmitglied.

AB

50B 2

6,54

Erfurt.

Verlegt bei Beyer und Naring.

1797.

413

0/0  
Wp.

Freund! Wohl überlegt, dann rasch  
vorgeschritten — und — es muß  
und wird gehen.

Der  
Hochlöblichen Kurfürstlichen  
Mainzischen  
Commerziendeputation

widmet  
diese Blätter  
als  
ein Merkmal seiner innigsten Verehrung

der Verfasser.

Die

2501



Die Cultur  
des  
türkischen Weizens.

---

S. I.

Der türkische Weizen, der an einigen Orten auch türkisch Korn, Wälsch Korn, Mays und in Ungarn Kufuruz genennt wird, heißt nach Linnee Zea Mays.

¶

Man hat von ihm zweierlei Arten, nämlich kleinen und großen. Der kleine, welcher der gemeinste ist und vom Ritter von Linnee *Zea vulgaris* genennt wird, treibt ungefähr vier bis fünf Fuß hohe Stengel; der große hingegen, der vorzüglich in Amerika gebauet wird, und daher auch *Zea americana* heißt, wird wohl bis zwölf Schuh hoch.

Dieses Gewächs, das bisher an manchen Orten nur zur Spielerei gezeugt wurde, verdient in unserm deutschen Vaterlande wirklich mehr, als jetzt geschieht, gebauet zu werden; denn es liefert nicht nur eine außerordentlich starke Erndte, sondern übertrifft auch in Hinsicht seines Nutzens viele andere Getraidearten, die wir doch mit so vielem Fleiße bauen. Der Herr Geheimderath Reinhard sagt an der 325. Seite seiner vermischten Schriften hierüber so: „In den Sandfeldern un-  
„fers Landes (nämlich im Baadenschen)

„ ist das Wälschkorn die vornehmste Frucht.  
„ Wir finden uns außerordentlich wohl  
„ dabei, und der Segen, den Gott dem  
„ Lande durch diese Frucht verliehen hat,  
„ ist unaussprechlich. Nicht allein die  
„ reichlich ausgehenden Körner sind ein vor:  
„ treffliches Getraide, sondern die grünen  
„ und durren Blätter, ja die grünen und  
„ durren Stengel sind auch ein unverbesser:  
„ liches Futter für das Rindvieh. Alles,  
„ was aus diesem Korn wächst, bringe  
„ dem Landmanne lauter Glück.“ Ich  
selbst bauete vorm Jahr in meinem vor:  
her so sehr vernachlässigt gewesenen Gar:  
ten einige Beetchen und erhielt zu meiner  
Bewunderung zehn Erfurter Megen ab:  
gemachter Körner. Ich überzeuge mich  
ganz, daß ich, wenn der Garten vorher  
besser wäre kultivirt gewesen, ganz gewiß  
sechzehn Megen erhalten hätte. Also eine  
Ausbeute, die mir gewiß keine andere  
Frucht, wovon ich auch mehrere Sorten

gebanet habe, geliefert hätte. Von allen Vortheilen dieses Productes unterrichtet, bauen es die Amerikaner, Spanier, Franzosen, Italiäner, Ungarn und einige Provinzen in Deutschland. In Italien soll diese Frucht 1590 durch einen Doctor der Rechte, Odorico Tilloni mit Namen, bekannt geworden seyn. Im Jahre 1610 war sie schon so allgemein, daß man damit zu Venedig einen starken Handel trieb. Ueber den Maysbau in Frankreich, theilte mir einer meiner Freunde, der durch dieses Reich nach Spanien reiste, folgendes mit: In den großen Heiden, die man in Frankreich Landes nennt, vorzüglich aber in Poitou von Bourdeaux bis Bayonne wird der Anbau des türkischen Weizens oder Mays sehr stark getrieben. Bekanntlich sind diese Gegenden sehr sandig und in Absicht auf Cultur und Fruchtbarkeit des Bodens oft schlechter, als selbst die Lüneburger Heide. Andere Fruchtarten

— 5 —

gedeihen an vielen Orten nicht, und wo  
allenfalls der Boden noch gut ist, da sind  
Doch andere Früchten bei weitem nicht so  
ergiebig, als der türkische Weizen. Man  
vermischt das Mehl dieser Frucht meistens  
mit dem Mehle anderer Getraidearten,  
weil es unvermischt für sich allein zu  
schwer zu verbucken ist, und kloßiges Brod  
gibt. Wenn man anderes Mehl hinzu-  
setzt, so wird dadurch seine Schwere kor-  
rigirt und es gibt ein lockeres wohlshme-  
ckendes Brod, das der Fremde mit andern  
kostspieligen Zuthaten vermischt glaubt.  
Die Farbe davon fällt etwas ins Gelb-  
liche, so wie das Kuchenwerk, das mit  
Eiern und etwas Safran vermischt ist. —  
In Spanien — fährt mein Freund fort, —  
ist der Anbau des Mays sehr ausgebreitet,  
vorzüglich in den nördlichen Provinzen,  
als in Biscaya und in der Provinz Mon-  
tana, und man benutzt ihn hier nicht  
nur als Viehfutter, sondern vorzüglich

als Nahrungsmittel für die Menschen. In vielen Gegenden wird das Mehl desselben ganz ohne alle Beimischung verbacken, und das giebt dann ein klotziges schwer zu verdauendes Brod, das nur Gewohnheit und die nüchterne Lebensart der Landesbewohner unschädlich macht. Es ist das allgemeine Nahrungsmittel der Armen. Diese backen Morgens, Mittags und Abends eine Art von Brod in Form eines Kuchens unter einer irdenen Stürze, die mit heißer Asche bedeckt wird, und verzehren solches, sobald es gebacken ist. Dieser Mayskuchen ist für diese Leute eben das, was die Kartoffeln für die Bewohner des Thüringer Waldes sind. Auch das Vieh liebt den Mays gar sehr, und unter diesen vorzüglich die Maulthiere, welche die steinharten Körner nicht nur mit dem größten Appetite verzehren, sondern auch die Blätter und Stengel allem andern Futter weit vorziehen. Ich war

— 7 —  
kaum im Stande das Mantstier ordent-  
lich zu lenken, wenn ich durch mit Mays  
bestellte Felder ritt; denn es wollte abso-  
lut dorthin, um seinen Appetit zu stillen.

S. 2.

So groß nun auch die Vortheile, die  
uns der Bau des türkischen Weizens lie-  
fert, sind, so wurden sie doch entweder noch  
nicht genug erkannt, oder waren an man-  
chen Orten noch nicht Sporn genug, zum  
Anbau dieses Productes zu schreiten. Vor-  
urtheil gegen das, was man auch nur in  
gewisser Rücksicht *Neu* nennen kann, un-  
terdrücken nur zu oft das sonst so sehr be-  
glückende Emporstreben, durch die Cultur  
jenes sogenannten *Neuen* seinen Zustand  
zu erhöhen, — sein häußliches Glück zu er-  
weitern. Recht sehr angenehm war es  
mir, da mir der aufgeklärte nicht mehr  
am Gängelbändchen eines beinahe vor Al-  
ter kindisch gewordenen Schlendrians ge-

A 4

hende Herr von Brettin in Stotternheim Hoffnung machte, künftiges Frühjahr schon einen Versuch ins Große zu machen. Freuen soll es mich, wenn dieses Beispiel eines so verehrungswürdigen Mannes recht viele Nachahmer findet. Nach dieser kleinen Anmerkung, gehe ich nun zu unserm türkischen Waizen und dessen Cultur selbst über.

Der türkische Waizen hat eine weiße faserichte harte Wurzel und treibt einen dicken runden Stengel, der vier und auf gutem Boden fünf Schuh hoch wird und verschiedene Fruchtkolben oder Zapfen hervorbringt. Diese Kolben, die eigentlich statt der Aehren zum Vorschein kommen und den Lannen- oder Fichtenzapfen ähnlich sehen, enthalten inwendig ein grobes mit vielen Fasern durchwebtes Mark, auswendig aber sind sie mit den Körnern, welche reihenweis aneinander sitzen, um und um umgeben. Die Körner sind theils

gelb, — und das sind die mehresten, —  
theils braun, theils roth \*), theils auch  
grün und blaulich. Manche sind auch  
vermischt, so daß oft ein ganz buntgestreif-  
ter Kolben zum Vorscheine kömmt. We-  
nigstens habe ich es so bei meinem Mays-  
baue gefunden, und dabei zugleich be-  
merkt, daß mancher ganz ausgewachsene  
Kolben 600 Körner, die bekanntlich die  
Gestalt einer zusammengedrückten Erbse  
haben, lieferte. Die Blätter sehen dem  
Schilfe ganz ähnlich, doch sind sie ver-  
hältnißmäßig viel breiter, bei anderthalb  
Schuh lang und am Ende etwas rauh.  
Die männliche Blüthe, welche gemeini-  
gich im Junius und Julius herauskömmt,

U 5

\*) Im Baadenschen nennt man den Mays mit  
gelben Körnern, türkisch Korn, und  
den mit rothen, türkischen Waizen.  
Im Elsaß aber nennt man ihn gradweg  
Wälschkorn. —

sigt oben an dem Stengel oder an der Fahne büschelweis und besteht aus vielen weißen, gelben und purpurfarbigen Körnern. Die weibliche Blüthe aber guckt an den Seitensprossen, wo in der Folge die Kolben in ihren Hüllen erscheinen, in Gestalt eines gelben oder rothen Haarbüschelchen aus ihrer Decke hervor. Diese muß demnach von dem über ihr hängenden Saamenstaube der männlichen Blüthe befruchtet und so in den Stand gesetzt werden, in der Zukunft die schönen Fruchtkolben zu liefern.

## S. 3.

Ein leichter Boden ist für den türkischen Weizen der Lieblingsstandpunkt. Thon und Letten haßt er. Ich würde demnach entweder einen sandigten oder laimigt-sandigten, oder einen lockern schwarzen Boden wählen, und dann entfernt von aller Furcht eines etwa eintres-

tenden Mistwachsens zur Bestellung meines  
Mays oder türkischen Weizens schreiten. —

Ich will hier mehrere Methoden der  
Mayskultur festsetzen, die Wahl von ei-  
ner oder der andern aber dem nachdenkenden  
und fleißigen Oekonomen überlassen.  
Die erste ist meine eigne, die übrigen aber,  
die ich noch nicht versucht habe, nahm  
ich aus Germershausens Hausvater und  
Schreibers neuen Cameralschriften.

Ich wähle, wie ich auch kaum be-  
merkte, einen leichten Boden, der entwe-  
der das Jahr vorher gedüngt worden,  
oder jetzt erst gedüngt wird. Diesen  
Boden nun, der aber nicht steinig seyn  
darf, lasse ich vor Winters umackern, sol-  
ches im kommenden März, so wie kurz  
vor der Ansaat, wiederholen, und schreite  
dann in dem letzten Drittel oder Viertel  
des Aprils zur Ansaat selbst. Wenn der  
Acker durch die Egge ist geebnet worden,  
so lasse ich, grad als wenn ich Bohnen

oder Zuckererbfen legen wollte, mit der Sacke Löcher oder sogenannte Stufen machen, davon jedes von dem andern anderthalb oder höchstens zwei Fuß entfernt ist. Habe ich nun etwa den Boden vorher entweder gar nicht, oder zu wenig gedüngt, so daß ich wegen Mangel an Pflanzennahrungstoff wohl eben nicht viel ersprießliches zu erwarten haben dürfte, so thue ich in ein jedes Loch ungefähr einen starken Schaumlöffel voll Hühner- oder Tauben- oder auch recht kurzen und klaren Rindviehmist, und lebe dann in der vollkommensten Ueberzeugung, daß ich auf diese Art mit wenigem Dung recht viel ausgerichtet habe. Nun lege ich in jedes Loch zwei, höchstens aber nur drei Körner, und bedecke diese mit Erde. Wäre ich zum Voraus überzeugt, daß jedes gelegte Korn käme, nicht etwa verdampfte, oder von den Mäusen verzehrt würde, so würde ich in jedes Loch nur eins legen,

und  
zwei  
die S  
unge  
sie si  
bleib  
ze ic  
Viel  
sind  
nen  
cher  
steh  
bis  
mir  
Ern  
St  
zeu  
der  
abe  
lich  
ich  
pu

und auf diese Art die Hälfte oder auch wohl zwei Drittel des Saamens ersparen. Wenn die Körner aufgegangen, und die Pflänzchen ungefähr 6 Zoll hoch sind, so verziehe ich sie so, daß in jedem Loche nur eins stehen bleibt, die Verzogenen selbst aber verpflanze ich entweder wieder, oder gebe sie dem Vieh, für das sie eine wahre Delikatesse sind, zu fressen. Ich machte im verflossenen Sommer den Versuch, ließ an mancher Stelle alle drei Pflänzchen beisammen stehen, an andern hingegen verzog ich sie bis auf eine. Ich bemerkte nachher, daß mir die einzelne Pflanze eine reichlichere Erndte lieferte, als drei, die ich in einer Stufe stehen gelassen hatte. Aus Ueberzeugung rathe ich demnach das Verziehen der Pflanzen auf vorbemerkte Art an. Um aber auch das Unkraut, das sich gewöhnlich einzufinden pflegt, zu entfernen, lasse ich das ganze Fleck, welches zum Standpunkte meines türkischen Weizens dient,

bei trockener Witterung mit einer sogenannten Breitenhaue umroden, und das auf diese Art ausgerottete Unkraut verwelken und absterben. Einige Wochen darauf, wenn die Pflanzen ungefähr einen Schuh hoch gewachsen sind, lasse ich sie abermals behacken und behäufeln, das heißt, die Erde von allen Seiten an sie ziehen. Genug! ich mache es grad so, als wenn ich Kartoffeln oder Hopfen behäufeln lasse. Leidet es die Zeit, so lasse ich dies den Sommer hindurch noch einmal wiederholen. Hierdurch erhalten die Pflanzen einen sehr gedeihlichen Standpunkt sowohl in Hinsicht auf ihre Nahrung, als auch in Hinsicht auf Schutz und Widerstand gegen starke Gewitterregen und Sturmwinde, wovon sie sonst leicht umgeworfen und hingestreckt werden. Und so belohnen sie dann unsern Fleiß mit desto mehr Früchten, und man wird keine Ursache haben, seine angewendete Mühe

zu bereuen. Auch die Tauben kommen von sich selbst, gebraten nicht auf unsern Tisch, noch das schöne Spelzmehl ohne unsere Industrie in unsern Mehlkasten. —

S. 4.

So hätte ich dann meine Methode, den türkischen Waizen zu bestellen; beschrieben; es bleibt mir daher nun noch übrig, auch die oben bemerkten Verfahrungsarten aus Germershausens Hausvater und Schrebers neuen Cameralschriften vorzulegen. Herr Germershausen, der sich durch seinen Hausvater, seine Hausmutter, durch sein Ganzes der Schaafzucht und erst neuerlich durch sein ökonomisches Reallexikon rühmlichst bekannt gemacht hat, sagt auf der 763sten und auf den folgenden Seiten des zweiten Bandes seines Hausvaters in systematischer Ordnung über die Cultur des türkischen Waizens oder Mays so: „Wenn der Acker ge-

pflügt und geeget ist, zieht man in die Länge und Queere allemal zwei Furchen in der Weite, als solches der Mays erfordert (2 Schuh) dergestalt, daß die Furchen einander über das Kreuz durchschneiden, und da, wo auf diese Art die kleiner Vierecke oder Hügel entstehen, steckt man allemal die Mayskörner, 3, 4 bis 5, und legt solche etwa zwei Zoll tief in die Erde.<sup>10</sup> Andere, fährt Hr. Germershausen fort, machen nicht so viel Umstände, und lassen denjenigen, welcher den Mays ausfäet, hinter dem Pfluge hergehen und dergestalt die Körner in die Furche ausstreuen, daß jedes Korn vier bis fünf Zoll weit von einander zu liegen kömmt. Die folgende Furche bedeckt diese ausgestreuten Körner, in welche, wie in die vorige gesäet wird. Wenn man enge Furchen zieht, darf man nur eine Furche um die andere mit Samen versehen. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwa einen Fuß Höhe erreiche

reich haben, muß man die zu dicht stehenden ausziehen und zwischen jeder einen Fuß Raum lassen. Man kann auch, wie dies gleichfalls Hr. Germershausen bemerkt und wie es wirklich der Fall in Oberdeutschland seyn soll, ein Stück ungedüngtes Land wählen, dieses umgraben, alle zwei bis drei Fuß ein Loch machen, etwas Dünger und auf diesen etwas gute Erde hinein thun, in die auf solche Art entstandene Hügelchen drei Körner türkischen Weizen stecken und drei bis sechs weiße Bohnen in einen Kreis herum legen und diese mit Erde bedecken. Beim fünften oder sechsten Hügelchen soll man einen Kürbiskern einlegen und dann den türkischen Weizen, wie vorhin bemerkt worden, behandeln. Bei dieser Bauart würde dann freilich das Land dreifach benutzt; viel Dünger erspart, die Weizenstauden dienen den Bohnen statt der Stangen, und die Kürbisse, die unterwärts fortlaufen,

und die man so anweisen müßte, daß sie sich nicht an den Mayßstengeln hinaufwinden und dieselben niederziehen könnten, füllten die Zwischenräume auf eine nutzbare Art: Allein, so einladend diese Bestellungsort auch ist, so gefällt sie mir doch nicht. Wer zu viel thun will, thut gewöhnlich nichts. Ich denke immer: die Kürbisse werden mit ihren großen Blättern den Boden so bedecken, daß ihn die Sonne gar nicht bescheinen, er mithin gar nicht trocken werden kann, und die Bohnen müssen die Mayßstengel so umschlingen, daß sich diese vor Angst gar nicht regen, geschweige ordentliche Früchte liefern können. Ich werde künftigen Sommer einen Versuch im Kleinen hiermit machen, und dann die Resultate davon herzlich gern unsern lieben Dekonomen mittheilen. Hr. Pfarrer Mayer in Kupferzell sagt zwar: Am Neckar, Rhein und Mayn sieht man zwischen Kartoffeln, Kraut, Rüben, in

Weinbergen diese Getraidesorte wohl fortkommen \*). Allein diese Naturprodukte sind keine Bohnen, und überhaupt, scheint mir in diesem Falle der Maysbau nur Nebenbenutzung zu seyn; denn Weinstöcke, Kartoffeln und Kraut nehmen ja mehr Platz ein, als die Mayspflanzen.

Mit der ersten Methode, den Mays zu bestellen, die ich, wie kaum bemerkt, aus Germershausens Hausvater genommen habe, kömmt einigermaßen auch jene überein, die uns der verehrungswürdige Herr Schreiber auf der 222sten Seite des stehenden Theils seiner Neuen Cameralschriften über den Maysbau in Ungarn hinterlassen hat, so wie dies auch der Fall

B 2

\*) Siehe das Ganze der Landwirtschaft. Erster Theil, von J. Friedrich Mayer. Neue Auflage, Nürnberg 1792. S. 269.

mit der zweiten Methode des Herrn Schrebers ist, die viel Aehnliches mit der meinigen hat. — Dieser ewig Achtungswerthe Gelehrte sagt so: Man erwählt zum türkischen Waizen einen guten und lockern Boden, wiewohl er auch im laimigten mit Sand vermischten gut thut. Man läßt den Acker im Herbst umpflügen und Rindviehmist darauf führen, welcher den Winter über in Haufen liegen bleibt. Wenn der Frost im Frühjahre aus der Erde ist, und man sie gehörig bearbeiten kann, wird der Dünger ausgebreitet, untergeackert und darauf gesäet. Wenn nicht frisch gedüngt wird, ackert man zwar das Feld im Frühjahre zeitig um, läßt es aber hernach noch einige Zeit liegen, und ackert es sodann zum drittenmale zur Saat. Bei Debresin in Oberungarn, welche Gegend für eine der wärmsten gehalten wird, geschieht die Ausfaat in der Mitte des Aprils; an andern Orten aber gegen das

Ende dieses Monats, oder zu Anfange des  
Maimonats. Manche Wirthe weichen den  
Saamen vor der Ausfaat in Wasser, da-  
mit er desto geschwinder aufgehe, und ihm  
die späten Fröste, welche sich öfters ereig-  
nen, nicht schaden. — Man säet ihn auf  
zweierlei Art. Nach der ersten wird mit  
dem Pfluge eine ordentliche Furche ge-  
macht; in dieser Furche geht die Person,  
welche aussäet, und legt vier bis fünf  
Körner zusammen, ungefähr zwei Schuh  
weiter hin eben so viel, und so bis zum  
Ende der Furche. Die Nebenfurche bleibt  
unbesäet und so verfährt man mit der  
Ausfäung auf dem ganzen Ackerstücke in  
einer Furche um die andere. Zuletzt aber  
wird der Acker gleich und eben geeeggt,  
wozu man sich der Eggen mit hölzernen  
Zinken bedient; wie dann überhaupt die  
mit eisernen Zinken fast gar nicht im Ge-  
brauche sind. Nach der andern Art wird  
das Grundstück vor der Einsaat geackert

und gegogt, hernach mit einer Hacke, dergleichen man zum Krautpflanzen braucht, ein Grübchen gemacht, vier bis fünf Rödner hinein gethan, und wieder zugemacht. Dieses geschieht sodann in gerader Linie und eben der Distanz, wie vorhin angesetzt worden, auf dem ganzen Ackerstücke. Etwas tief muß der Saame zu liegen kommen, damit der Wind die Pflanze, wenn sie heranwächst, nicht so leicht wurzellos machen kann. Wenn die Pflanzen in etwas länger gewachsen sind, als eine Dresdner Viertelelle beträgt, werden sie da, wo sie zu dicht beisammen stehen, ausgezogen und dahin versetzt, wo sie zu dünne stehen, oder nicht alle aufgegangen sind. Was man von den Pflanzen übrig behält, versetzt man auf ein leeres Feld so, daß zwei und zwei immer zusammen zu stehen kommen. Derjenige Mays, welcher verpflanzt wird, bekommt gemeiniglich längere Zapfen oder Aehren und vollkommere

nere Körner \*); daher auch viele Herr-  
 schaften ihn in ihre Küchengärten säen,  
 und hernach insgesammt verpflanzen las-  
 sen. Will man eine gute Erndte haben,  
 so muß man das Feld fleißig jäten lassen.  
 Wenn die Pflanzen etwas größer und stär-  
 ker sind, als da man sie versetzt, so wird  
 das Erdreich um selbige herum mit einer  
 Hacke fleißig aufgelockert, und dies ge-  
 schieht den Sommer über dreimal, wenn  
 es die Haushaltung wegen der dazu nö-  
 thigen Leute zuläßt; wenn es aber nicht  
 möglich zu machen, werden sie doch we-  
 nigstens zweimal behackt, wobei zu mer-  
 ken, daß es nicht an warmen Tagen, son-  
 dern nach einem Regen, vorgenommen  
 werden darf. —

B 4

\*) Das habe ich bei meinen Versuchen noch  
 nicht bemerkt.

Der Verf.

## S. 5.

Obſchon man die Maÿs: oder türkiſchen Waizenpflanzen ſo verzogen hat, daß in jeder Stufe nur eine blieb, ſo erſcheinen doch gewöhnlich neßt den Seitenäſten, die die Fruchtkolben liefern ſollen, in den Winkeln der Blätter oder auch näher auf dem Boden auch noch ſogenannte Räuber, die dem Hauptſtocke die Nahrung entziehen, und ſo bewirken, daß nichts rechtes aus den Kolben wird. Dieſe Räuber muß man ja auszubrechen nicht unterlaſſen, ſich aber auch in Acht nehmen, daß man die Hauptpflanze nicht mit herausziehe. Eigene Erfahrung und Beobachtung war auch hier meine Lehrmeisterin. Dieſe ausgebrochenen Räuber oder Nebenschößlinge braucht man aber nicht hinweg zu werfen. Sie ſind ein angenehmes Futter, das man entweder grün verfüttern oder getrocknet den Winter durch den milchenden Kühen vorgeben kann.

Die männliche Blüthe kömmt, wie ich dieses auch schon oben bemerkte, im Junius oder Julius an langen Stengeln, die man an einigen Orten Fahnen nennt, hervor. Der Saame dieses Geschlechts trennt sich von seinen Hüllen und befruchtet sodann die unter ihm in den Nebienstengeln verborgenen und nur mit ihren feinen haarförmigen Faserbüschelchen hervor guckenden weiblichen Geschlechts- theile. Ist man von der Vollendung dieser Befruchtung vergewissert, so schneide man die langen Stengel oder Fahnen, die den männlichen Saamenstaub getragen haben, getrost ab. Dieses gewährt einen doppelten Nutzen: 1) hat man sogleich ein gutes Viehfutter, und 2) verschaffe man der Sonne Gelegenheit mit voller Kraft auf die Mayspflanzen zu wirken, und so das ihrige zur Vollkommenheit der Kolben und zur Reife des Saamens beizutragen. Jedoch ist auch hier eine gewisse

Behutsamkeit anzurathen. Besser ist es: man schneide die Stengel lieber etwas spät, als zu früh ab; denn es kann seyn, daß mehrere Nebensprossen, die den weiblichen Geschlechts: und Zeugungstheilen zur Hülle dienen, noch nicht befruchtet sind. Diese würden demnach, wie ich auch im verstoffenen Sommer bemerkt habe, taube Kolben hervorbringen. Am besten thut man daher, wenn man sie dann abschneidet, wenn die Blüthen verwelkt sind, die Körner schon ein wenig hart geworden, und die äußere Hülle des Kolbens aufgeschwollen ist, und aufgesprungen scheint, und dies ist gewöhnlich der Fall in der Mitte des Augusts, und da ist es auch gut, wenn man einen Theil der Blätter, die den Eindrang der Sonne hindern, abbricht. —

S. 6.

Die Reifzeit des Mays oder türkischen Weizens läßt sich nicht genau bestimmen.

Dieses hängt von der Bitterung ab. Gewöhnlich aber ist es das Ende des Septembers. Was da noch nicht reif ist, dürfte es auch wohl nicht werden. Um diese Zeit bricht man die Fruchtkolben mit ihren häutigen Hüllen ab und bringt sie nach Hause. Die Hüllen macht man zwar, indem man sie zurück zieht, von den Kolben los, läßt sie jedoch daran hängen. Einige Oekonomen werfen die Kolben nun auf einen lüftigen Boden auf Hausen und lassen sie so trocken werden. Ich verfähre aber hier so: Ich beziehe meinen ganzen Boden mit recht starkem Bindfaden grad so, als wenn man Wäsche aufhängen will. Sodann binde ich zwei oder auch wohl vier Kolben mit ihren abgestreiften Hüllenblättern zusammen und hänge sie so über den ausgespannten Bindfaden her. Hier werden sie am ersten trocken, und man kann den Boden noch mit andern Früchten und Sämereien

beschütten, und ihn auch noch auf diese Art ökonomisch benutzen. Wenn nun die Körner an ihren Kolben recht trocken und hart geworden sind, so geht's übers Abmachen derselben her. Hier wünschte ich nun eine Maschine zu kennen, um diese Arbeit recht geschwind verrichten zu können. In Italien soll man besondere Maschinen dazu haben; ich kenne sie aber nicht. In Amerika bedient man sich hölzerner Mörser mit gleichfalls hölzernen Keulen oder Stößern. Werden nun die Kolben gelinde hierinn gestossen, so gehen die Körner los. In Ungarn bedient man sich eines eisernen Instruments, das wie ein Meißel, jedoch nicht so scharf und etwas breit ist, und stößt sie damit ab. Herr Germershausen sagt: Will man die Körner ohne Anstrengung seiner Kräfte los haben, so werden sie abgeraspelt. Man bindet nämlich quer über einen Zuber oder Trog, oder über ein offenes

Faß ein langes eckiges Eisen (Latten von hartem Holze taugen auch dazu) an seinen beiden Enden fest an, hält die Seite des Kolbens an die Ecke des Eisens oder der Latte und schabt so die Körner ab, daß sie in das Gefäß fallen. Da aber viele Körner durchs Stoßen in Mörsern und durchs Abraspeln beschädigt werden, so daß ihre Dauerhaftigkeit dadurch verliert, so thut man am besten, wenn man sie mit den Händen von den Kolben abmacht. Ich gehe hier so zu Werke: Wenn die auf dem Boden aufgehängten Kolben gehörig ausgetrocknet sind, so lasse ich sie in Wannen oder Körben herunter ins Gefindezimmer holen. Nun setzt sich mein Gärtner und meine Mägde hin. Jede dieser Personen nimmt eine Wanne mit Rays vor sich, bricht jedesmal einen Kolben an der Spitze und wenn es möglich ist, auch in der Mitte auseinander, und löst so die Körner mit den Fingern ab. — Da aber

hierbei den Leuten die Finger sehr wehe thaten, so machte ich folgenden Versuch: Ich ließ ein Paar Wannen voll Kolben etliche Tage hinter und unter dem Ofen stehen, und ließ dann wieder zum Umarmen der Körner schreiten. Ich selbst nahm einen Kolben, drehete ihn so in beiden Händen, als wenn ich ihn auseinander schrauben wollte, und hatte so das Vergnügen, daß die Körner sehr leicht absprangen, ohne daß ich über eine starke Reibung in den Händen zu klagen gehabt hätte. Dieses wiederholte ich mehrmalen, und fand immer die nämliche Wirkung. Ueberhaupt bemerkte ich auch beim Abförmern, daß die Körner viel leichter von dem Kolben abgingen, die unmittelbar von dem kalten Boden in die Stube gebracht wurden, als von jenen, die nachher erst etwa eine halbe Stunde in der Wärme gewesen waren; denn diese fiengen, wenn sie ein Weilchen in dem warmen Zimmer

gewesen waren, an zu schwingen, und die Körner wurden hierdurch wieder fester anhängender.

§. 7.

Die Benutzung des türkischen Weizens oder Mays ist sehr mannichfaltig, und zwar so mannichfaltig, als sie bei unsern übrigen Getraidearten nicht ist.

### I. Seine Körner liefern

- a) eine Nahrung für Menschen, und
- b) ein vortreffliches Futter fürs Vieh.

### II. Seine Blätter und Stengel geben

- 1) ein gutes Futtermaterial fürs Vieh, und
- 2) ein ganz vortreffliches Feue- rungsmittel.

III. Sein Mark einen Syrup und  
Das zaserigte Gewebe seiner Stengel  
nebst den fadenförmigen Staubwe-  
gen ein flachsartiges Spinnmate-  
rial.

Wir wollen alle diese Benutzungsar-  
ten nun noch insbesondere betrachten.

I. Als Nahrungsmittel für den Men-  
schen benutzt man die Maÿs- oder türki-  
schen Weizenkörner

- 1) frisch oder grün, und
- 2) reif oder trocken, und da zwar  
zu Brod, zu Kuchen, zu Grütze,  
zum Biere und Branntweine.

Wenn die Körner noch in der Milch,  
das heißt, wenn sie noch weich sind, so  
bricht man die Kolben ab, legt sie auf ei-  
nen Rost über glühende Kohlen und wend-  
et sie so lang um, bis sie recht braun  
gebraten sind. Alsdann breitet man eine  
weiße Serviette auf eine Schüssel, worauf  
man

man vorher erst einen Bogen Löschpapier  
gelegt hat, legt den gebratenen türkischen  
Waizen darauf, schlägt die Serviette zu-  
sammen und giebt so die Speise warm auf.  
Man kann übrigens aber auch die noch in  
der Milch stehenden Kolben abbrechen, sie  
am Feuer in kochendem Wasser etwas auf-  
wallen, sie sodann abtrocknen lassen und  
dann auf die vorige Art auf dem Roste zur  
Speise bereiten. Diese Zubereitungsart  
erzählt Schreiber am obenangeführten Or-  
te, und ich fand sie durch eine Dame aus  
Ungarn, die mich in meinem Garten be-  
suchte, bestätigt. Auch bereitet, vor-  
züglich aber der gemeine Mann in Ungarn,  
die Körner auf folgende Art zur Speise.  
Er kocht sie in Wasser, gießt dieses her-  
nach rein ab, thut die Körner in eine  
Schüssel, bedeckt sie, daß sie warm blei-  
ben, und bestreuet sie mit gestoßenen Moh-  
nen, läßt sodann Honig und etwas But-  
ter mit einander heiß werden, begießt da:

mit die Speise, rührt sie untereinander und verzehrt sie dann mit dem größten Appetite.

Eine sehr schmackhafte und gefällige Speise bereitet man sich aber aus den jungen Mayskolben. Wenn diese ungefähr Klein Fingers lang und dick sind, so bricht man sie aus, wässert sie in Salzwasser ein, damit sie hierdurch einigermaßen ihre Süßigkeit verlieren, trocknet sie ab, und macht sie dann mit Essig, Zill, Lorbeerblättern und Pfeffer grad wie die Essiggurken ein und verspeißt sie auch eben wie diese. Gewürznägeln darf man aber nicht darunter thun; denn diese verursachen eine Mißfarbe.

S. 8.

Den türkischen Waizen zum Brodbacken zu verwenden, rathen einige an: man solle unter das von ihm erhaltene Mehl zwei oder doch wenigstens einen

Theil Roggen : oder auch Weizenmehl  
mischen, indem sonst das Brod zu schwer  
und hart zu verdauen wäre und zu leicht  
widerstände. Andere hingegen schlagen  
eine besondere Zubereitung des Teigs vor.  
Allein da ich selbst Mays bauete, so wollte  
ich auch selbst Versuche mit dem Mehle  
desselben machen, um das, was ich über  
diesen Gegenstand sage, nicht bloß auf  
fremde Autoritäten zu bauen. Ich ließ  
daher einen Theil meines Mays auf die  
Mühle bringen, dreierlei Grös oder Grieß  
und feines Mehl daraus machen. Nun  
ließ ich auf dreifache Art in Hinsicht auf  
die Mischung Brodteig zubereiten. Ich  
nahm nämlich:

- 1) zwei Theile Roggenmehl und einen  
Theil Maysmehl.
- 2) Einen Theil Roggenmehl und einen  
Theil Maysmehl, und
- 3) pures Maysmehl.

Ich ließ sodann jede dieser Mehlmassen, wie gewöhnlich, einzeln einsäuern, fand, daß der Teig recht schön aufgieng, und erhielt den andern Morgen, gegen mein Erwarten, recht gut gebackene Bröckchen. Nun hätte ich geglaubt: dieses Backwerk würde in Rücksicht seiner Güte nach Verhältniß der Beimischung von Roggenmehle ausfallen, so daß unter Nummer 1 das beste, Nummer 2 das minder bessere und Nummer 3, welches aus purem Maismehle bestand, das schlechteste wäre. Allein ich fand mich getäuscht; denn das letztere Bröckchen unter Nummer 3 war grad das beste, obschon die unter Nummer 1 und 2 auch sehr schön geworden waren. Sie waren alle drei recht sehr gut aufgegangen, alle drei recht vollkommen ausgebacken, das von purem Maismehle schmeckte aber wie Hefenbrod, das man bekanntlich von Weizenmehle zu backen pflegt. Wer es ver:

suchte, gab ihm auch seinen Beifall. Nur machte ich hier zwei Bemerkungen; Erstens fand ich das Mehl zu sandig, so daß das Brod unter den Zähnen knirschte. Entweder waren die Mühlsteine etwas zu weich für diese Frucht, oder sie waren kurz vorher geschärft worden. In beiden Fällen mußte nothwendig ein Theil Sand abgerieben und unter das Mehl gemischt werden. Zweitens bemerkte ich, bei dem aus purem Maysmehle verfertigten Brode, daß es, ob schon es recht gut aufgegangen, doch nicht so große Löcherchen oder Augen hatte, wie jene Bröbchen, die zu ihren Bestandtheilen eine Mischung von Roggenmehle hatten. Ich ziehe hieraus den Schluß: daß es wohl sehr rathsam seyn dürfte, bei dem Einsäuern etwas mehr Sauerteig, als sonst gewöhnlich, zu nehmen, um hierdurch das zu ersetzen, was zum Theil das bloße Roggenmehl durch eigene innere Kraft schon zu bewirken ver-

mag. Auch Germershausens und Parmentiers Vorschläge versuchte ich. Ich nahm nämlich pures Maysmehl, ließ aus diesem einen ordentlichen Wasserbrei machen, da dieser abgekühlt war, ließ ich Sauerteig darunter thun, ihn mit einem Viertel Roggenmehle vermischen und so die Nacht durch säuren; den andern Morgen ließ ich die ganze Masse mit noch einem Viertel Roggenmehle kneten und dann ein Bröddchen daraus machen, das mir auch mein Bäcker recht gut und zu meiner größten Zufriedenheit lieferte. Dieses war für meinen Geschmack wirklich das beste, was ich von den vorigen Versuchen gekostet hatte. Da ich diesen Versuch machte, ließ ich auch nach Parmentiers Methode reines Maysmehl mit ganz heissem Wasser anrühren, so daß es eine ordentliche Teigmasse wurde. Ich that Bierhefen darunter, ließ die Masse gähren, kneten, zu Brod formen und erhielt dann

von meinem Bäcker ein sehr gut gerathenes Bröddchen, das meinen Kindern und Weibskenten besser als jenes schmeckte, das ich nach Germershausens Methode hatte backen lassen, obwohl mir dieses für meinen Gaumen behaglicher war.

S. 9.

Was das Kuchenwerk, das man aus Weizenmehle bäckt, betrifft, so muß ich offenherzig gestehen, daß ich noch keins gegessen. Ich weiß aber, daß man in Frankreich, Spanien, Italien und Ungarn dergleichen bäckt. In Italien macht man zweierlei Kuchen aus diesem Mehle. Beide sind klein. Die ersten nennt man Zalletti, die letztern aber Polenta \*).

\*) Dies sind aber die Polenta nicht, die man an großen Tafeln speißt, und welche sowohl in Hinsicht auf den Gaumen als auch in Rücksicht auf den Geldbeutel eine kostbare Speise sind.

Man macht nämlich einen festen Teig aus dem Maysmehle, zerschneidet diesen in viereckigte Stücke und bäckt ihn dann mit Provenceröle oder Oele von Lucca in einer Pfanne.

In Ungarn nennt man die Maysküchelchen, die man dort bäckt, Kalatsen, oder Kukriza mali. Sie werben wegen der Flüssigkeit des Teiges in schnelle Ofenhitze gebracht und so gar gebacken. Diese sollen dann sehr süße schmecken, so wie ungefähr die aus Malzmehle gebackenen sogenannten Süßkuchen.

Die aus dem Mayß bereitete Grütze läßt sich theils zu Brei, theils zur Suppe verwenden. Hier war eigne Erfahrung meine Lehrmeisterinn. Die Grütze hat die größte Aehnlichkeit mit dem gelben Hirsen. Sie sieht so aus und schmeckt auch so, nur muß sie lange kochen, damit sie ordentlich weich wird. Eine gute Suppe erhält man, wenn man sie einige Zeit

In einer Cassrolle tüchtig mit Wasser kocht,  
dann Fleisch hinein thut und so alles zu-  
sammen kochen läßt. Will man den Mayß  
zum Bierbrauen und Brantweinbrennen  
brauchen, so muß man die Körner länger  
mäßen, als die Gerste, und sie so lang  
wachsen lassen, bis die Keime bald anfan-  
gen grün zu werden.

§. 10.

Die Mayßkörner sind auch, wie ich  
oben bemerkte, eine ganz vortreffliche Nah-  
rung fürs Vieh, und zwar sowohl fürs  
vierfüßige, als Federvieh. Pferde, Och-  
sen, Kühe, Schaaf und Schweine lieben  
sie vorzüglich. Die Schweine werden  
nicht nur sehr fett davon, sondern sie lie-  
fern auch ein derberes und schmackhafteres  
Fleisch, als wenn sie mit anderm gewöhn-  
lichen zur Mast bestimmten Futter wären  
gefüttert worden. Um Debrezin in Un-  
garn, wo die besten Schweine sind, hat

man den besten Speck von dieser Mastung, der sehr kernigt, fest und einer Viertelelle dick ist. Auch im Baadenschen kostet ein Schwein, das mit Mays ist gemästet worden, immer etwas mehr, als ein anderes, das auf eine andere Mastungsart ist fett gemacht worden. Zum Futter für die vierfüßigen ökonomischen Thiere läßt man den Mays schroten und ihn dann, wie anderes Schrot, verfüttern. Den Schweinen giebt man ihn theils trocken, theils sehr dick eingerührt, die Kleien aber im Saufen. — Ein ganz vortreffliches Futter ist aber diese Fruchtart fürs Federvieh. Dem großen Federvieh kann man die Körner ganz geben, dem kleinern aber läßt man sie entweder in einem Mörser zerstoßen, oder auch in der Mühle zu einer etwas groben Grüge mahlen. Wenn man die Körner ganz verfüttern will, so ist es rathsam, daß man sie vorher erst in heißem Wasser aufquelle; denn giebt man sie

den Gänfen oder Truthünern ganz trocken unaufgequellt, so ist man in Gefahr, daß die Thiere, wenn die Körner in dem thierischen Magen aufquellen, zu Grunde gehen. Den Einfluß der Maysmast auf das Gedeihen des Federviehes zeigt Herr Germershausen sehr schön aus eigener Erfahrung. Er sagt: „Ich habe Truthühne zum Versuch mit Mays gemästet, und sie in kurzer Zeit nicht nur ausnehmend fett, sondern auch das Fleisch völlig so weiß und wohlschmeckend gehabt, als das gemästete Poularderie: Geflügel gefunden wird. In diesem Frühjahr, fährt Hr. Germershausen fort, kamen bei drei benachbarten Wirthen die jungen Truthüner zu gleicher Zeit aus, wovon der eine die seinigen mit fein geschrotener Maysgrüße auffütterte, die beiden andern aber die übrigen theils mit Buchwajengrüße, theils mit Hirse aufzogen. In Zeit von acht Wochen waren die erstern, die mit Mays

aufgebracht worden, fast um ein Drittel größer, ungeachtet es den andern nicht an guter Pflege und Fütterung gemangelt hatte. — Den alten Truthünern, den Müttern der jungen, gab er, jeder täglich ein Paar Hände voll ganze Mayskörner, wovon sie während der Führung ihrer Jungen noch viele Eier legten, die in dem Hause als Sommerspeise mit Salat zum Abendbrod stark gegessen wurden. —

S. II.

II. Die Blätter und Stengel des Mays geben ein gutes Futtermaterial fürs Vieh und ein ganz vortrefliches Feuerungsmittel. Sowohl das Rindvieh als die Pferde lieben die Blätter und Stengel des Mays sowohl grün, als trocken, jedoch sind sie ihnen im ersten Falle angenehmer. Will man die Blätter trocken verfüttern, so thut man am besten, wenn man sie zu Heckerling schneidet und mit Kleyen

Kleyen von Mays vermischet. Anfänglich will das Vieh, vorzüglich wenn es an unser grünes Kleefutter gewöhnt ist, nicht gern daran, allein es dauert nicht lange, so frist es dasselbe sehr gern. Ein sehr wichtiger Artikel sind die Blätter und Stengel des Mays noch vorzüglich aber in holzarmen Gegenden für die Feuerung. Ich ließ nach der Erndte meiner Mayskolben die Stengel herausziehen, sie in Bündelchen binden und sie sodann im Ofen verbrennen. Ich sparte viel Holz hierbei, so daß ich auch in dieser Hinsicht bekräftigen muß, daß der Mays- oder türkische Waizenbau alle Aufmerksamkeit verdient.

III. Das Mark der Maysstengel giebt einen Syrup und das zaserigte Gewebe derselben ein flachartiges Spinnmaterial. Will man den Mays mehr des Syrups als der Körner wegen ziehen, so thut man am besten, man bauet ihn auf einem rechs;

ten fetten und etwas feuchten Boden; denn hier wächst er sehr stark in die Stengel. Wenn er blühet, so schneidet man ihn nah auf der Erde ab, versüßert die Blätter, preßt die Stengel aus, verwendet das Mark zu Syrup, die mageren Stengel aber zur Feuerung. Zur Bereitung des Syrups selbst vermischt man das Mark mit Flußwasser, und läßt diese Mischung 48 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit ist es wie ein Brei, den man auf gelindem Kohlenfeuer, in einem kupfernen und wohlverzinnnten Gefäß langsam kochen und fleißig umrühren läßt, bis die wässerigen Feuchtigkeiten verrauchten, da man dann einen bräunlichen zähen und süßen Syrup haben, und solchen an kühlen Orten, in gläsernen oder irdenen Geschirren aufbehalten kann \*). In Rück:

\*) Siehe Pfeifers Lehrbegriff sämtlicher ökonomischer und Kameralwissenschaften, des ersten Theils ersten Band, S. 134 bis 135.

sicht der Benützung der Mayßstengel als Spinnmaterial will ich, da ich selbst noch keine Versuche gemacht habe, das bemerken, was der würdige Hr. Prof. Leonhardi in der Leipziger Provinzialversammlung der Kurfürstlichen Sächsischen ökonomischen Societät gesagt hat \*). Dieser brave Gelehrte sagt so: „In den Stengeln (des Mayß) findet man außer den vielen Holztheilen auch eine ziemlich haltbare Safthaut unter der äußern Rinde, welche, nebst den fadenförmigen Staubwegen, eine dem Flachse und Hanse ähnliche Eigenschaft besitzt, und durch Kösten ein nicht zu verachtendes Gespinnst liefern. Zur nähern Bestimmung dieser nutzbaren Eigenschaften

\*) Siehe die Anzeigen der Kurfürstlich-Sächsischen ökonom. Societät von der Ostermesse des Jahrs 1796. Die auch im 10. Bande von des Herrn Commissionsraths Riems vortreflichen Neuen Sammlung vermischter ökonomischer Schriften befindlich sind.

50B  $\frac{2}{654}$

— 48 —

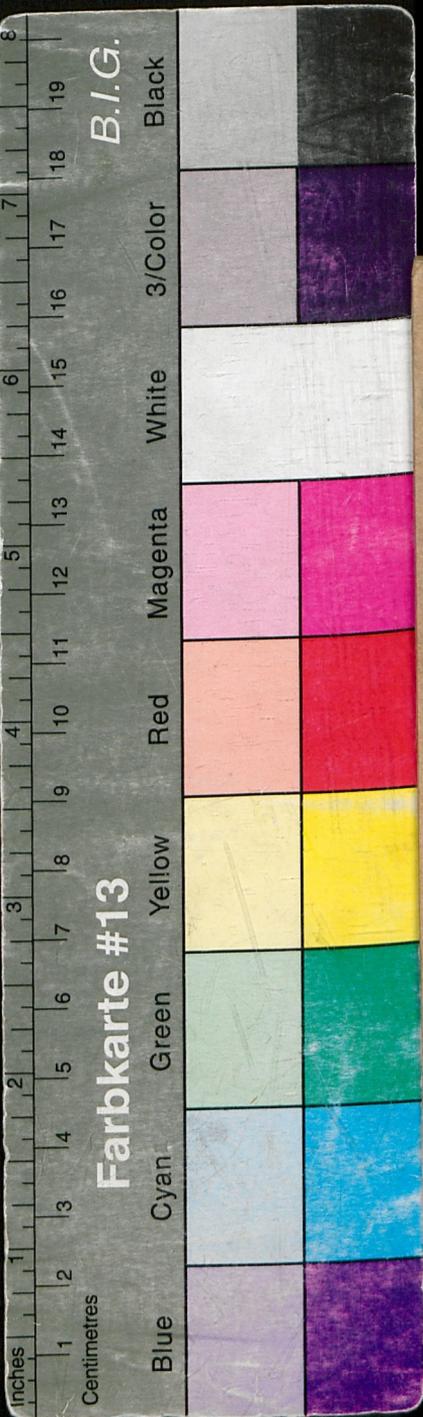
habe ich 1795 im November mit einer Menge von Staubwegen und einigen Stengeln von dem, dem Herrn Kaufmann Johann Zacharias Schmidt zu Leipzig zugehörigem Ritterguthe Oberthau, im Amte Schkendis, erbaueten Mays, einen Versuch mit Rosten gemacht, und ein flachsartiges Gespinnst erhalten, welches jedoch einen wenig haltbaren Faden gegeben: sobald man es aber mit einem Drittel feinen Werks von Flachs vermischte, so erhielt man ein Gespinnst, das ziemlich haltbar war.

Nun hätte ich denn alles gesagt, was über den Maysbau und die Benutzung dieses vortrefflichen Productes gesagt werden konnte. Nun noch den Herzenswunsch: Möge doch auch das, was ich sagte, recht viel Gutes stiften.



VD 18

X 303 28 23



Die  
 Cultur und Benutzung  
 des türkischen  
**Waizens oder Mans**

von

Dr. Joh. Christian Gotthard,

der Privat- und Staatsökonomie auf der K. Univer-  
 sität zu Erfurt Professor, der K. Commerzdeputation  
 daselbst Adessor, der K. M. Akademie nützlicher Wis-  
 senschaften wirkliches und der Kursächsischen öko-  
 nomischen Societät zu Leipzig Ehrenmitglied.

AB  
 50B 2  
 6,54

Erfurt.  
 bei Beyer und Naring.  
 1797.

413