

VII.

Anbau, Pflege und Benutzung des Türkischen Weizens in der Steyermark.

Der Türkische Weizen, in einigen andern Deutschen Ländern auch Türkisches Korn, Wälsches Korn, Indianisches Korn, in Hungarn (und auch hier und da in der Steyermark) Kukuruz genannt, Zea Mays, ist eine aus Amerika ursprüngliche Getreidegattung, treibet hier zu Lande einen $5\frac{1}{2}$ bis 7 Fuß hohen, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dicken Stängel, mit 2 Fuß langen, spizigen, hohl gebogenen Blättern. Die männlichen Blüthähren sitzen zu höchst auf dem Stängel, und die weiblichen Fruchtkolben, einer, zwey, auch wohl zuweilen drey, ja sogar vier an der Zahl, setzen sich weiter unten an, nie höher als $2\frac{1}{2}$ Fuß über der Erde, und zwar je tiefer, je besser, weil der Weg des aus der Erde aufsteigenden Nahrungssaftes zu denselben kürzer ist.

Es gibt eigentlich nur Eine Art des Türkischen Weizens, wohl aber zwey Spielarten, deren weißgelbe Früchte entweder mehr oder weniger ins Weiße oder Gelbe gehen. Die gelbe Spielart ist etwas körnerreicher, und die Körner selbst sind etwas mehreicher; die weiße ist hingegen wegen ihres weißern Mehles und Grießes bey den Gräbern beliebter. Sonderbar ist es, daß die weiße Spielart, wenn sie in der Nachbarschaft der gelben wächst, leicht in diese, diese aber nie in jene ausartet, welches nicht anders zu erklären ist, als daß der Blüthestaub der gelben Spielart etwas früher sich verbreiten müsse. Übrigens finden sich, nebst obigen beyden Spielarten, Kolben, die mit blauen oder rothen Körnern vermischt sind, auch wohl ganz rothe Kolben.

Es wird nicht leicht ein Land zu finden seyn, wo man dieses Getreide so häufig bauet, so fleißig pflüget, und so mannigfaltig benüthet, als in der Untersteyermark *). Auch darf man sicher annehmen, daß in den drey Untersteyermärklischen Kreisen 80,000 Joch damit bebauet sind, welche einen Samen von halb so vielen Megen erfordern, und in mittelmäßigen Jahren 1,600,000 solche Megen tragen. Es erhellet daraus, daß jedes Joch 20 oder jede Mese 40 Megen wieder gebe, und da von zwölf ausgeworsenen Samenkörnern zum mindesten drey in der Erde ersticken, oder von Vögeln verzehret werden, und acht ausgegähet, später ausgeschnitten, und (wie ich weiter unten zeigen werde) vortheilhaft benüthet werden; so folget, daß die noch stehen gebliebene zwölfte Pflanze 240 fältig zurück gibt, da ein Fruchtkolben 200 bis 600, im Durchschnitte aber 240 Körner enthält. Von der Steyermärklischen Erzeugung des Türkischen Weizens verzehren die Untersteyermärklischen geringeren Bürger, dann Bauern und Gesinde die Hälfte. Ein vierter Theil wird zur Fütterung oder Mästung des Federviehes, des Hornviehes, der Pferde, besonders aber der Schweine, verwendet. Das letzte Viertel wird theils zum künftigen Samen aufbewahret, theils den Obersteyermärkern und Kärnthnern mitgetheilet, oder auch in wohlfeilen Jahren zurück gehalten, und in theuren nach dem Litorale und nach Italien verführet.

Die Felder, welche zu dieser Frucht bestellet werden,

*) Im Anfange des verstorbenen Jahrhunderts wurde der Türkische Weizen hier zu Lande bekannt; allein sein Anbau hatte wenig Fortgang, da die Zehentbesitzer mit den Bauern stets im Streit lagen. Endlich erklärte Kaiser Carl der Sechste im Jahre 1733 dieses Getreide zehentfrey; seit dem ist es eine Hauptbeschäftigung des Steyermärklischen Landwirthes.

sind entweder im Julius des vorigen Jahres gedünget worden, und haben Rüben getragen, oder sie haben bereits im vorigen Jahre Türkischen Weizen getragen, oder sie wurden im letzten Winter oder im Frühlinge frisch bedünget; im letzten Falle ist es gleichgültig, was das Feld vorhin getragen hat; der zweyte Fall ist darum merkwürdig, weil nicht leicht ein anderes Getreide im zweyten Jahre auf demselben Acker eben so gut, als im ersten, gedeihen würde; denn weil der Türkische Weizen nicht so dick, als ein anderes Getreide, ausgesäet wird, so werden auch im ersten Jahre wenigere solcher Nahrungsäfte, die zum Wachstume dieser Pflanze gehören, der Erde entzogen.

Die gewöhnliche Zeit zum Pflügen und Säen ist vom halben Aprill bis zu Ende desselben; auf schweren Böden soll der Acker schon im Herbst zuvor gebracht werden. Der Same wird in die noch nicht überregten Furchen geworfen. Dem Seemann folgen zwey Egen, wovon die letzte umgekehret ist. Den Beschluß machen manches Mahl Kinder, welche, mit Stecken in ihren Händen, die noch hier und da auf der Oberfläche liegen gebliebenen Körner in die Erde drücken, und dieselben also dem Raube der Vögel entziehen. Ueberhaupt ist es auch noch eine Anempfehlung des Türkischen Weizen-Baues, daß dabey die Hälfte der Arbeit, wie wir noch hören werden, von Kindern verrichtet werden kann.

Kleine Bauern, welche nicht genug Dünger aufbringen können, um einen Acker gehörig damit zu bestreuen (auch wohl liederliche Landwirthe, welche es versäumen, Dünger zu erzeugen), haben eine besondere Methode, einen großen Acker mit Türkischem Weizen zu bestellen. Ein unbedüngtes Feld wird nämlich gepflüget, in dasselbe reihenweise $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß von einander etwa 9 Zoll tiefe Böcher mit der Haue ausgescharret, in solche eine Haue voll Dünger, auf diesen etwas Erde, dann drey

oder vier Samenkörner gelegt, und endlich wieder mit Erde bedeckt. Diese Art heißt hier zu Lande: grübeln, und ist meistens nur auf den größern Ebenen bey Graz, Leibnitz und Pestau, wo weniger Dünger erzeuget wird, üblich.

Im Anfange des Monathes May werden Kürbisse und Bohnen in den Acker gesetzt: erstere sehr weitläufig, denn sie sind den zunächst stehenden Weizenständen schädlich, welches diese durch Veränderung ihrer schön grünen Farbe in eine blässere anzeigen. Doch darf man darum die Kürbisse nicht ganz aus dem Weizenacker verbannen, weil sie sonst nirgend so trefflich, als unter dem Schutze und Schatten eines Türkischen Weizenackers, gerathen. In den mittleren Wochen dieses Monathes, in welchem der Untersteyermärkische Landmann überhaupt wenig Feldarbeiten vor sich hat, gibt ihm auch diese Pflanze keine weitere Beschäftigung. Nun harret er zwischen Furcht und Hoffnung, ob kein Reif seiner Pflanzung Schaden zufügen werde; kommt dieser noch im ersten Drittel dieses Monathes, so kann er noch einmahl aussäen, kommt er im zweyten, so müssen die Pflanzen mühsam dicht an der Erde abgeschnitten werden, worauf sie neuerdings empor wachsen. Im letzten Drittel trost die schon stärkere Pflanze dem Frost, wenn auch die schwächere (ohne dieß zum Ausgäten bestimmt) demselben unterliegt. Die Bohnen gehen aber auch noch im zweyten, und die Kürbisse im letzten Drittel zu Grunde. Zum Glück können beyde noch in diesem ganzen Monathe nachgesetzt werden.

Die letzte Woche des Mayes, und beynähe der ganze Junius sind der Pflege des Türkischen Weizens gewidmet. Die Erde wird nun aufgelockert, die Schollen werden zerschlagen, die Graswurzeln zum Verdorren auf die Oberfläche gebracht, das Gras und die zu dicht stehenden Pflanzen, nun schon 9 bis 15 Zoll hoch, werden

weggeschafft und in Häufchen gesammelt; alles dieses geschieht mit der Haxe, ohne daß sich jemand dabei bückt. Hinter den Arbeitern lesen Kinder diese Häufchen in ihre Schürzen, und bringen sie indessen in schattige Orter, bis nach verflossenen Arbeitsstunden von der Kümmagd die Pflanzen, und von der Schweinmagd das Gras, nach Hause getragen werden.

Unmittelbar nach dem ersten Behauen folgt das zweyte, und wird wie das erste verrichtet; nur schonet man der jungen Pflanze mehr. In lockern Gründen, und wenn nach dem ersten Behauen noch kein Regen erfolgt ist, unterbleibt diese zweyte Arbeit. In der vorletzten oder letzten Woche des Junius wird das dritte Behauen vorgenommen, und zwar um so dringender, da der Rockenschnitt vor der Thür ist. Einige Mägde gehen dann voraus, und schneiden die noch zu dick stehenden Stauden für die Kühe ab; die Hauer folgen, lockern noch einmahl die Erde auf, und häufen sie, 1, auch $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, an die noch stehen gebliebenen Stauden, und nun stehen sie $1\frac{1}{2}$ oder 2 Fuß von einander entfernt, und haben einen Wachsthum von $2\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß erreicht. Ihre Wurzeln erhalten jetzt neue Nahrung und neuen Schirm gegen die zunehmende Hitze, und ihre Stängel ein Wehr gegen heftige Winde. Ich habe übrigens oft bemerkt, daß die Pflanzen auf den gegrübelten Aekern bis zur letzten Behauung schöner, als auf den ganz gedüngten, da stehen. Die Nähe des Düngers an der Wurzel hat sie in ihrer Kindheit so frech wachsen gemacht; allein, nun finden die weiter um sich greifenden Wurzeln sehr wenig neue Nahrungssäfte, und die angehäuften Erde gibt ihnen zwar Schatten und Stütze, aber neue Nahrung vermag sie nur wenig zu geben.

Mit der Hälfte des Julius hat der Türkische Weizen seinen vollen Wachsthum; jetzt zeigen sich an seinen Gipfeln die männlichen Blüten, und die weiblichen

sprossen aus dem Stamme hervor. Nun fängt die Befruchtung an, und in diesem Zeitraume gehet niemand in den Acker, um die weiblichen Staubwege, die zarten Kolbenfasern, nicht zu beschädigen, oder den männlichen Blüten ihren sehr reizbaren Staub nicht vor der Zeit durch eine Erschütterung zu entlocken. Der gemeine Landwirth, ohne diese Ursache zu wissen, weiß den Erfolg, daß nämlich die Kolben weniger Körner enthalten würden. Nur die Schweinmagd waget sich einige Mahle vorsichtig hinein, pflücket die männlichen Blüten der Kürbisse, um der schon angelegten Frucht einen schöneren Wachsthum zu verschaffen, und trägt jene zur Fütterung nach Hause.

Mit Ende Julius und im Anfange des Augustes besuchen die Mägde wieder den Acker, und keine unfruchtbare Staupe, an der sich nämlich kein Weizenkolben angelegt hat, entgeht ihren Blicken; sie wird abgehauen, in kleine Stücke zerschnitten, und verfüttert. Mit Ende des Augustes, wenn die Körner bereits einige Härte erreicht haben, fängt man an, die Weizenstauden, etwa drey Fuß über der Erde, abzugipfeln; es ist dieß eine beträchtliche Ernte, und gibt nicht allein grünes Futter im Überflusse, sondern das Zugvieh frißt es auch gedörret im Winter sehr begierig.

Jetzt verliert der Acker auf einmahl sein Ansehen, und seine Farbe. Die Kolben, mehr der Sonne ausgesetzt, werden dürrer. Im September werden die Bohnen aus dem Acker geräumt. Noch zu Ende dieses Monathes, oder mit Anfang Octobers, werden bey trockenem Wetter auch die Weizenkolben von den Stöcken abgebrochen, in Haufen gelegt, dann nach Hause gefahren, in eine Scheuer oder Stube gebracht, des Nachts unter fröhlichem Gesang und ermunternden Erzählungen, wobey sich der Nachbarn Dienstleute einzufinden pflegen, bis auf zwey oder drey Kolbenblätter entblättert, immer vier Kolben

mit den noch übrigen zurück gebogenen Blättern zusammen gebunden, und folgenden Tages auf Stangen gehängt. Die abgerissenen Kolbenblätter werden theils zu einem guten Winterfutter auf den Heuboden gebracht, theils (besser als anderes Stroh) zur Füllung der Strohsäcke verwendet. Alle diese Arbeiten, von der Begränzung der Bohnen angefangen, können, im Falle der Noth, Kinder verrichten, während die erwachsenen Leute mit der Rockenfaat beschäftigt sind, oder die stehen gebliebenen Weizenstöcke abhauen, in Bündel binden, diese und die Kürbisse nach Hause führen, und den Acker zur Winterweizenfaat bestellen. Die Bündeln werden zu Hause in kleinere Stücke zerhackt, und entweder dem Viehe untergestreut, oder, wo eine bessere Streu vorhanden ist, auf die Düngersäfte gebracht.

Der Türkische Weizen ist aber zum Dreschen noch lange nicht reif genug, weil er noch eine geraume Zeit von dem unter den Körnern sitzenden Kolbenholze einige Feuchtigkeit erhält. Das Dreschen wird erst im künftigen Frühjahr, oder, soll es noch besser von Statten gehen, im künftigen Herbst vorgenommen. Sechs Drescher, die sonst kaum neun oder zehn Mezen Korn an einem Tage auszuarbeiten vermögen, dreschen fünf und vierzig Mezen Türkischen Weizen aus. Das zerschlagene Kolbenholz und mit ihm manche zerschlagene Körner werden einige Tage dem Geflügel Preis gegeben, und dann auf die Miststätte geworfen. Die zum künftigen Samen bestimmten Kolben aber werden, um die Körner nicht zu beschädigen, mit der Hand abgerieben. Wenn man Türkischen Weizen, der noch nicht ein volles Jahr hängt, nach der Mühle schickt, muß man ihn zuvor im Ofen dörren. Von einem Zweymezensacke bekommt man, nachdem der Müller die Mantel, den sechzehnten Theil, abgenommen hat, noch denselben Sack ganz voll mit Mehl zurück, und über dieß ein paar Maß Kleyen. Zu Grieß gemahlen

gibt derselbe Sack die Hälfte Mehl, einen vierten Theil Gries, und etwas weniges Kleyen.

Aus dem bisher gesagten ist hinlänglich zu ersehen, daß der Steyermärkische Landwirth, da er diese Getreideart so sorgfältig pfeget, auch einen großen Werth auf dieselbe setzt; wie sie denn auch wirklich von großem Werthe für ihn ist. Nirgends, selbst nicht in Hungarn und Italien, wo doch dem Türkischen Weizen das Klima noch günstiger als hier zu Lande ist, wird er so sorgfältig bearbeitet. Aus den in andern Deutschen Ländern heraus gekommenen ökonomischen Schriften erbhellet schon, daß man sich dort auf den Anbau des Türkischen Weizens nicht bestens versteht. Sie lassen den Samen vor seiner Ausfaat in Salpeterwasser erweichen, dann die Körner reihenweise, je zwey, drey, vier oder fünf bey-sammen, in Löcher stecken, die mit einem spitzen Holze in dem gepflügten Acker 2 bis 4 Fuß aus einander gemacht werden, lassen sie ein paar Mahl behauen &c. In Kärnthén, wo man seit einiger Zeit sich mit mehr Eifer auf die Cultur dieser Pflanze verwendet, steckt man ihn eben so in Zeilen, zwischen welchen ein Zwischenraum von $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß gelassen wird. Statt alles Behauens spannet man ein einzelnes Pferd vor einen Pflug, der eigens ein schmales Rädergestell hat, fährt damit durch diese Zwischenräume, und wirft, indem man einmahl hin und zurück kommt, auf beyden Seiten die Erde an die Weizenstauden an, und läßt in der Mitte des Zwischenraumes eine Wasserfurche.

Nach allen diesen Methoden wird nun freylich viel Same erspart, aber auch weit weniger Türkischer Weizen, und gar kein grünes Futter gewonnen; und doch ist letzteres so ausgiebig, daß der Steyermärkische Landwirth fast den ganzen Herbst damit anslangt, und so gedeihlich, daß die Kühe nie mehr Milch geben, als gerade zur Zeit, da die grünen Weizenpflanzen gefüttert werden

In kälteren Ländern wird der Türkische Weizen nur in Gärten gezogen, ja oft gar in Mistbeete gesteckt, und später in den freyen Garten, zu dessen Bierde, übersetzt; gleichwohl bekommt er in England, wie Philipp Miller in seiner vortreflichen Anleitung zur Wartung der Küchengarten-Gewächse bezeuget, nur einen Stängel von vier Fuß, und einen vier bis fünf Zoll langen Kolben.

Joseph Kindermann.