Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 3 (1781)

Heft: 13

Artikel: Fortsetzung und Vollendung über den Anbau und die Benutzung des Türkenkorns, etc. [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543572

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Dreizehntes Stück.

Fortsetzung und Vollendung über den Anbau und die Benutzung des Türkenkorns, ꝛc.

Es giebt mehr wie eine Gattung Türkenkorns, und ist eben so verschieden, welchen man pflanze. *) Es hat zweierlei an Korn, gelben, welcher zwar etwas früher reif wird, aber hier zu Chur nicht von der Güte geschätzt wird, als der weiße, welchen ich eben beschrieben habe. Hingegen ziehen die Veltliner ihren gelben dem weißen vor **) sagen, das Mehl sey schöner, und schmackhafter. Es kommt also auf Liebhaberei an, welcher besser zu seyn dünkt. Endlich giebt es noch einen um gar vieles kleinern, den die Welschen Quarantino, auch Turchatto nennen, eine Nachfrucht ist, in 40 Tagen reiff wird, und daher seinen Nahmen hat. Die ganze Pflanze, Stängel, Blätter, Kolbe, alles, ist kaum halb so groß, als der unsrige. Die

*) Bei uns klassifiziert man ihn der Farbe nach: der Weiße seye was der Kernen, oder Waitzen, der Gelbe, Roggen, und der Rothe, wie Buchwaitzen oder Haidekorn.

**) Im Domleschg, steckt man den gelben erst alsdenn noch, wenn der Frost den erstern genommen hat.

Die Bestandtheile der Körner, sind eben so weit von jenen abgewichen, haben viel feineres, leichteres Mehl, das ungemischt mit anderm, sich fast überal brauchen läßt. Noch ist diese Frucht bei uns nicht eingeführt. Ich schmeichle mir aber mit der zuversichtlichsten Hofnung bald auch diese Gattung unter unsere einheimische Pflanzen aufgenommen zu sehen. Einmahl das ist ganz sicher, daß die Gegenden Churwalden, Malix, Maladers, Seewis, ein Theil des obern Bundes, u. s. f. wo der große Türken wegen des räuhern Himmelsstriches nicht reif werden kann, gar wol Quarantino, als eine Sommerfrucht anpflanzen könnten. Und wenn er auch statt der 40 Tagen, den ganzen Sommer zur Reiffung gebrauchet, so würde er endlich doch reiff werden, und diese Gemeinden kämen dadurch zu einem ganz neugefundnen Nahrungszweige.

Was die vielfältige Benutzung des Türkenkorns anbetrifft, so ist schon oben beiläufig angemerket worden, daß aller Abgang dieses Gewächses ein leckerhaftes Futter für das Vieh abgebe. Es werden wenige nutzbare Thiere, weder unter den vierfüßigen noch unter dem Federvieh gefunden werden, die nicht eine vorzügliche Begierde nach dem Futter des türkischen Weitzens haben. Es kostet deswegen, nach dem Unterschied der Gegenden, wirklich Mühe, die Häher und andere Vögel, die Dachsen, Haasen, das rothe und schwarze Wildpret, besonders von Aeckern, die einer Waldung nahe liegen, abzuhalten. Sowohl die grünen Stengel und Blätter, als die noch unreifen Aehren, führen eine angenehme Süßigkeit bei sich, welche sie locket. Die Menschen selbst, denen es an der Auswahl nicht mangelt, finden etwas leckerhaftes an denen Gerichten, die sowohl von dem unzeitigen, als von dem Mehl des reif gewordenen Türkischen Getreides zubereitet werden.

Die

Die Pferde, wenn solche einmal an die trockene oder geschrottenen Türkenkörner gewöhnt sind, welches bald geschiehet, wenn solche anfänglich mit unter den Haber gemischet werden, fressen dieselben mit Lust, und bald lieber als den Haber selbst. Das Rindvieh, besonders die Kühe, wenn solche mit geschrotenem türkischem Weitzen, oder auch nur mit dessen Kleyen unter dem gestampften Futter gemengt, gefüttert werden, werden stark und muthig davon, und die Milch wird sehr wohlschmeckend. Für die Schweine ist er die allerbeste Mastung, denn er mästet überaus gut und geschwind; Speck und Fleisch werden davon viel schmackhafter und fester, als von sonst irgend einer Fütterung. Daher werden auch die Italiänischen Schinken, besonders die Neapolitanischen, woselbst dieser Weitzen gar häufig gebauet wird, allen übrigen sogar den Westphälischen Schinken weit vorgezogen. Wie nahrhaft diese Frucht dem gesammten Federvieh sey, welches damit genährt oder gemästet wird, ist bekannt; auch die Papagaien lieben dieselbe.

Das Mehl vom türkischen Weitzen ist sehr annehmlich, gelb weiß, doch etwas schwerer als das Mehl von unserm gemeinen Weitzen und Korne, hingegen aber viel ergiebiger und sättigender, als diese beide. Beiderlei mit einander vermengt giebt das wohlschmeckendste und nahrhafteste Brod für Bürger und Bauren. In Italien wird sowohl in den gemeinen als bürgerlichen Haushaltungen viel mehr Türkenmehl zu ihrer täglichen Nahrung verbraucht, als von keiner einzigen andern Getreidart. Ja, in den meisten Häusern findet man kein anderes Mehl, obgleich die besten Arten Getreides in diesen fruchtbaren Ländern sehr reichlich wachsen. Von der einzigen Speise, die den Namen Polenta führt, leben die Italiänischen Bürger

und Bauren fast das ganze Jahr durch, und sind dabei gesund und stark. Man nimmt zur Verfertigung derselben einen Kessel von beliebiger Größe, füllt ihn den dritten Theil mit Wasser an, salzet es, und bringt ihn über das Feuer; sobald das Wasser siedet, schüttet man am Maß eben so viel, nicht gar fein, sondern wie Semmel oder Griesmehl gemahlenes Türkenmehl in das Wasser, läst es damit ob gelinderm Feuer eine Zeitlang kochen, alsdann nimmt man einen Rührlöffel in beide Hände, und rührt damit immer geschwinder herum, bis die Maße über der Glut ausgedünstet und genug gekocht ist, welches man daran erkennet, wenn man an der Maße keinen Geruch mehr von dem rohen Mehl verspüret, auch die Polenta ziemlich derb und steif ist, dann nimmt man sie vom Feuer ab, und fährt noch immer fort sie zu rühren, bis sie anfängt zu erkalten, man löset sie von dem Kessel ab, und wirft sie auf ein sauber Brett, wo man ihr mit den Händen die Form von einem Brod giebt. Ist sie ganz kalt, so schneidet man mit einem feinen Drath oder Faden die Stücke oder ganz dünne Schnitten davon ab, die man haben will. Es ist die Polenta zwar für diejenigen, die es nicht gewohnt sind, ein starkes Essen, die Italiäner hingegen essen solche lieber, als unser und ihr eigenes Brod. Man trägt sie auf die Marktplätze zum Verkaufe; der gemeine Mann ißt sie ohne andere Zubereitung. Sonst bratet man sie auch nachmals, indem man die dünnen Schnitten reihenweise in ein mit Butter bestrichenes Geschirr über einem Glutfeuer legt und eine kurze Zeit braten läst, und am Ende noch heißes Schmalz, worinn Knoblauch geröstet worden ist, darüber giest, und backts entweder noch vollends im Ofen, oder oben und unten mit Glut auf der Feuerblatte. Wer Liebhaber ist, kann noch zwischen die Lagen zerriebenen Käse oder Pfeffer

fer streuen. Eine andere Italiänische sehr nahrhafte Speise, welche aus dem Türken auch bereitet wird, heist Malonz. Man nimmt eine beliebige Portion fein Türkenmehl und gießet allmählich heißes Wasser daran, doch so daß das Mehl nicht zu naß, sondern zu lauter kleinen Klumpen werde; nun röstet man diesen angemachten Teig unter beständigem Umrühren in süßer Butter, wie einen Pfannenkuchen (Tatsch) indem man durch beständiges Umrühren und Zerdrücken mit der Kelle die Knöllelein oder Klümpgen klein erhält. Man genießet diese Speise mit Milch, die man daran giest, weil sie sonst zu trocken ist. Wenn man den Türken wie Semmel oder Grütze mahlen läst, kann man daraus auch kräftige Suppen, Pult, Müßer, Brey mit Milch, auch Kuchen und andere Gerichte verfertigen. Die jungen nur Fingersdicken Zäpfgen oder Kolben, welche ohne das ausgebrochen werden, kann man in einem Teig wie Artischocken backen, oder man bratet und röstet sie, oder wirft sie in einen Backofen, zerstöst sie hernach in einem Mörser, schwingt die Hülse davon, thut eine halbe oder ganze Handvoll in ein Geschirr mit Wasser, und trinkt diesen Krafttrank. Auch können die Körner des türkischen Weitzens, wenn die Hülse davon ist, gebrannt und mit rechtem Caffee vermischt, wie Caffee zugerichtet und getrunken werden. Daß aus dem Türken auch Kraftmehl, Bier und Brantewein bereitet werden könne, wird niemand befremden. Mischet man zwei Theile Roggen und Weitzen Mehl zugleich, oder jedes besonder unter einen Theil Türkenmehl, so erhält das Brod, das man davon backt, einen herrlichen Geschmack, und wird auch von delikatern Leuten gern gegessen. Viele Leute mischen es nur halb und halb mit anderm Mehl; würden sie noch ein wenig Kartoffelmehl darunter mischen, so würd es noch besser, eben so das Landvolk welches von purem

Türkenmehl

Türkenmehl ißet. Man mischet es am besten trocken wie anderes Mehl, ohne daß es vorher, wie einige glauben, gesotten werden müße, ehe man es unter den Teig mische. Es wäre zwar noch vieles von der Benutzung dieser vortreflichen Frucht zu sagen, dieses mag aber zu ihrer Empfehlung genug seyn!

Berechnung des reinen Ertrags eines Türkenackers zu Kotels im Domleschg.

Von L . . . nn.

Ein Acker der von 600 Klaftern, das Klafter nur zu 6 Schuh 4 Zoll, und nur zu 24 Krz. unsers Gelds angeschlagen, weil er an einem gefährlichen Wasser liegt, also fl. 240 Kapital beträgt, hat im Jahr 1769, 43 Viertel *) 1770, 45 Vrtl. 1771, 40 Vrtl. 1772, 48 Vrtl. 1773, 25 Vrtl. 1774, 36 Vrtl. 1775, 52 Vrtl. 1776, 41 Vrtl. 1777, 33 Vrtl. und 1778, 45 Viertel Korn ertragen. Die Kartonen und Immi so im Buch noch überschießen, rechne ich an den Saamen. Wird nun ein Jahr in das andere gerechnet, so bleiben noch immer jährlich wenigstens 40 Viertel, 3 Kartonen, 1 Immi, Ertrag übrig. Ich will das Viertel nur fl. 2 ansetzen, da er doch immer mit dem Roggen geht, so beträgts fl. 81, 35 kr. Rechne ich nun einen Tag zum Bauen, für Ochsen und Mann und Weiber fl. 5, so bleiben noch fl. 76, 35 kr. Man lasse den Acker auch dreimal falgen, brauche einen

---

*) 1 Viertel Türken hält mehrentheils an Gewicht 32 Krinnen, die Krinne zu 48 Loth.