Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
Band: 3 (1807)
Heft: 1

Rubrik: Landwirthschaftliche Miszellen

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: 04.12.2025

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

IV.

Landwirthschaftliche Miszellen.

Damit Landwirthe, ohne jedesmal eine vollständige Abhandlung zu schreiben, ihre einzelnen Erfahrungen durch den Sammler bekannt machen können, so widmen wir solchen Beiträgen ins künftige eine eigene Rubrik. Dergleichen Erfahrungsbeispiele sind wohl das beste Mittel, die Nachahmung zu erwekken, und überzeugen stärker, als alles Räsonnement. Um so mehr bitten wir die Liebhaber der Landwirthschaft, diesen Artikel durch Mittheilungen zu bereichern.

Die Redaction.

Berechnung des Ertrages eines Akkerfeldes von drei Mahlen (jedes zu 400 siebenschuhigen □ Klaftern) zu Chur in dem Jahr 1806.

Jedes Mahl war mit besondern Früchten besäet; das eine mit 7 Quartanen Winterweizen, das andere mit 9 Q. Winterroggen, und das dritte mit Mays (türkisch Korn), Kartoffeln und Kraut. Jedes Mahl erhielt 5 ½ — 6 Fuder Dünger.

a) Weizenfeld; die Erndte von diesem betrug:

An Korn 29 Viertel (zu 4 Quartanen), welche zu fl. 6, als dem damaligen Kaufpreise, thun	fl. 174:	— kr.
— Stroh circa 5 Wüsche (ein Gewicht-Maaß von 88 gr. Krinnen, deren jede 48 Loth hält), zu fl. 1. . . .	// 5:	— //
— Stoppeln ungefähr den Werth von	// 1:	— //
zusammen	// 180:	— //

Der Natural- und Geld-Aufwand für seine Bestellung, Bearbeitung und das Einsammeln seines Ertrages belief sich auf	fl. 56: 38⅔ kr.
Bleibt reiner Ertrag	// 123: 21⅓ //

Wenn nun der Kapital-Werth dieses Grundstükkes zu fl. 600: angesezt und die Summe des reinen Ertrages als Zins-Quantum davon betrachtet wird, so ergiebt sich, daß dasselbe in diesem Jahre ein Interesse von 20 15/270 Proc. abwarf.

b) Roggenfeld; von diesem wurde eingeerndtet:

An Korn 22½ Viertel à fl. 4: 18 kr.	fl. 96: 45— kr.
— Stroh circa 4 Wüsche à fl. 1: .	// 4: —— //
— Stoppeln	// 1: —— //
Zusammen	// 101: 45— //
Der Aufwand wie bei a) betrug .	// 57: 11⅔ //
Bleibt reiner Ertrag	// 44: 33⅓ //

Folglich trug dieses Stük nach dem gleichen Kapitals-Anschlag wie das vorhergehende, ein Interesse von 7 23/54 Procent.

c) Maysfeld; hievon war die Erndte:

An Mayskorn 23 Viertel à fl. 3: 20 kr.	fl. 76: 40— kr.
— Kartoffeln 23 Viertel à 40 kr. . .	// 15: 20— //
— Kraut 2 Fuder, überhaupt angeschlagen	// 18: —— //
— Stroh den Werth von	// 2: 36— //
Zusammen	// 112: 36— //
Der Aufwand betrug	// 52: 23⅔ //
Bleibt reiner Ertrag	// 60: 7⅓ //

Hiemit warf dieses Stük, nach der gleichen Berechnung wie bei den vorigen, ein Interesse von 10 11/540 Procent ab.

Zieht man diese drei verschiedenen Interess-Beträge in eine Summe zusammen und dividirt diese mit 3, so erhält man 12 37/54 als den, von dem ganzen Akkerfelde in diesem Jahre abgeworfnen Durchschnitt-Procent.

Ein neuer Beweiß für die Güte und Einträglichkeit des hiesigen Akkerlandes, wenn es nach vernünftigen und wirthschaftlichen Regeln benuzt wird. Besonders wenn man erwägt, daß die Bewirthschaftung dieses Akkerfeldes nur ein ökonomisches Bruchstük ist, und keinen integrirenden Theil eines landwirthschaftlichen Ganzen ausmacht, so daß der Eigenthümer nicht nur alle Arbeit durch Taglöhner und fremde Fuhrleute verrichten lassen, sondern auch den erforderlichen Dünger (diesen bedeutenden Artikel) sich durch Ankauf verschaffen muß.

Wie ungleich grösser müßte daher der Nuzzen des Akkerbaues erst bei uns seyn, wenn er in Verbindung mit andern in ihn eingreifenden Landwirthschaftszweigen nach den Prinzipien und Regeln einer gesunden, von Kalenderzeichen und andern Mißgeburten des menschlichen Geistes geläuterten Wirthschafts-Methode betrieben würde!

Da auch aus obiger Berechnung erhellet, wie vortheilhaft der Weizenbau bei uns ist, so glaubt man noch schließlich bemerken zu müssen, daß der Besizzer dieses Weizenfeldes zu Verhütung des so schädlichen Brandes, die im Sammler v. J. 1780. S. 48. angegebnen Regeln schon seit mehrern Jahren befolgt und sich sehr wohl dabei befindet. Nicht nur zeigte sich seit dieser Zeit, selbst in Jahren, wo die angrenzenden Felder von dieser Krankheit ergriffen waren,

keine Spur von ihm in seinem Weizenfelde, sondern er erndtete auch stets das schönste und vollkommenste Korn. Sein Verfahren hiebei ist folgendes:

1) Zum Saamen wird das reinste, vollkommenste und beßte, vorjährige Weizenkorn genommen, nach Anweisung von Nro. 1 und 2 *) der oben angeführten Stelle.

2) Vier bis fünf Tage vor dem Säen wird das Saamenkorn in ein Gefäß geschüttet, mit aufgelößtem, fein gesiebtem Kalk, wovon auf sieben Quartanen Saamenkorn ungefähr eine halbe Quartane genommen wird, gleichmässig vermengt, hierauf mit Jauche oder Gülle so lange begossen, bis es nichts mehr davon einsaugen will, und endlich dieses Gemenge einige Male umgeschaufelt. Die folgenden Tage wird das Einnezzen und Umschaufeln wiederholt und sodann, nachdem das Korn

*) Für die unserer Leser, die jenen Sammler nicht besizzen, schreiben wir die erwähnte Stelle ganz ab:

1) Suche deinen Saamenweizen gleich auf dem Akker aus. Wähle dazu den reinsten und den einträglichsten. Laß ihn recht reif werden und bringe ihn bei gutem, troknem Wetter ein. 2) Lege deinen Saamenweizen nicht in die Banse, sondern an einen lüftigen Ort, wo er nicht hoch übereinander liegt. Laß ihn sobald als möglich dreschen und von allem Gesäme und kleinen Weizen reinigen und sieben. 3) Miß zu jedem Akker, den du bestellen willst, den gehörigen Saamen besonders ab. Wirf unter jeden Scheffel eine Mezze Bitterkalk, schaufle ihn um, und laß ihn bis zur Saatzeit liegen. 4) Vier bis fünf Tage vor der Saatzeit nezze deinen Saamen mit Mistsumpf, so viel er einsaugen will, und schaufle ihn etliche Mal um. Des andern Tages wiederhole das Einnezzen und Umschaufeln und fahre damit bis zum 4ten oder 5ten Tag fort, und dann säe den Saamen.

im Schatten etwas abgetroknet worden, säet man diesen Saamen.

Wenn auch schon das so zubereitete Saamenkorn bisweilen im Gefäß hin und wieder zu keimen anfieng, so konnte man doch hievon keinerlei schlimme Folgen bemerken.

Bemerkungen über den Hirsebau.

Seit mehreren Jahren und nicht ohne beträchtlichen Nuzen, lehrten mich Erfahrung und verschiedene Versuche, daß diese Art Getreide in häuslichen Bedürfnissen, als eine der nüzlichsten und vortheilhaftesten angesehen werden kann; indem das gestampfte Mehl davon auf mancherlei Art zum Kochen anwendbar ist, z. B. zu Suppe, Brei und sogenanntem Pult. Es giebt eine kräftige, nahrhafte Speise und um zu beweisen, daß der Hirse dem Gaumen des Akkermanns angenehm und zugleich nahrhaft seyn muß, kann ich bezeugen, daß eine Quartane gestampfter Hirse immer im gleichen Preise, wie eine Quartane Reis im Kauf und Verkauf berechnet wird, besonders da er im Kochen ergiebiger und zunehmender ist, als lezterer. Im Durchschnitt genommen, wird von einem Viertel ungestampftem Hirse ungefähr etwas weniger als die Hälfte zu Kleie.

1) Hier ist nur von dem gewöhnlichen Hirse (*Panicum miliaceum*) die Rede und nicht von dem italienischen (*Panicum italicum*) der eine dichte Kolbe trägt und in Bünden unter dem Namen Panig bekannt ist.

2) Den allerreichsten Ertrag giebt der Hirse unstreitig im sogenannten Aufbruch. Man lasse irgend ein mit Hekken und Gesträuche verwildertes Stükchen Sandfeld umgraben und urbar machen, verbrenne das abgehauene Gesträuch, mit den ausgegrabenen Wurzeln auf gleicher Stelle und nehme Hirse zum Saamen, der ja nicht nach der Ernte auf der Scheune gekocht und gegohren hat. Da dieser Saamen aus sehr kleinen und schlüpfrigen Körnern besteht, wovon dem Aussäer leicht zu viele auf einmal aus der Hand entfallen, so nimmt man eben so viel Erde als Hirse, mengt beides wohl untereinander, und verrichtet die Aussaat wo möglich bei windstillem Wetter, ganz dünne, weil aus jedem aufkeimenden Körnchen 6 bis 7 Hirsestengel auf Einer Wurzel entstehen. Je mehr dies Getreide im Wachsen zunimmt, je mehr dehnt es sich, gleichsam über den Boden hin kriechend, aus, so sehr, daß ein dünne angesätes Feld nach und nach bei Wärme und Regen dicht genug zusammen wächst. Nach dem Säen werden die Hirsefelder geegget, die kleinen Rasenstükchen an Häufchen zusammen gerechet, und diese rings herum auf den Rand des Hirsefeldes, zum Aussäen hingestreut, wo sie nach und nach zu Erde werden. Den Akker ebnet man mit Rechen und reinigt den Hirse während seines Aufwachsens, von allem Unkraut.

3) Hier im Domleschger Thal wird der Hirse im April angepflanzt, es währt ziemlich lange bis er sichtbar keimt. Hier fängt er gewöhnlich im August an zu reifen, da aber nicht die ganze

Aehre zugleich, sondern zuerst nur das äußerste Ende, reif wird, so ist hier gebräuchlich, daß man ihn entweder in wenigstens 2 malen schneidet, oder, wenn man dieses nicht will, so lange wartet, bis ungefähr der größere Theil der Hirsekörner aus ihrer geöffneten Hülle gelblich hervorsieht, und beinahe auf den Boden zu fallen bereit ist; alsdann schneidet man ihn ganz behutsam, lang oder kurz am Stroh, wie man lieber will, und so wie der Schnitter, oder die Schnitterinn ihn Handvollweise geschnitten hat, wird er ganz sachte auf eine Wanne gelegt, sofort auf einen Wagen geladen, und heim geführt. Von demjenigen, der zum künftigen Saamen dienen soll, muß, sobald man damit auf die Scheune kommt, etwas an die Wand geschleudert oder geklopft werden, wo dann immer nur der allerreifste und schönste auf den Boden fällt. Dieser soll nicht mit dem übrigen vermischt, sondern auf einem besondern Tuch an die Sonne zum Dörren gelegt werden. Das übrige wird längstens vom Abend bis an den Morgen auf einander gelassen, wo das Ganze in einander gährt. Am folgenden Morgen drescht man ihn aus und legt ihn auf Tücher an die Sonne, bis er hart und zum Aufbehalten recht ist. Wenn er beim Schneiden wohl reif ist, und ausfällt, so thut man, meines Erachtens, besser, man lasse ihn gar nicht auf der Scheune gähren, sondern dresche ihn aus, sobald man ihn heimgebracht hat.

4) Das Hirsestroh und die Stoppeln werden nach dem Dreschen auf eine Wiese an die Sonne ge-

führt und gedörrt. Ich weiß nicht ob die Behauptung meines verstorbenen Vaters gegründet oder nur Vorurtheil ist: man solle weder dieses noch Felderbsen-Stroh keinem trächtigen Vieh zur Fütterung geben, indem es oft zu frühzeitige Geburten veranlasse, und daher vielleicht zu erhizzend seyn möchte.

Anno 1803. lies ich ein kleines Stük Wiese aufakkern, höchstens von 150 Klaftern (das hiesige Klafter zu 6 französischen Schuhen). In dieses Land säete man in meiner Gegenwart nicht mehr als 1 ½ Immi oder 1 Meßli Hirse, Churer Maaß *) und im Herbst war der Ertrag, von mir selbst aufgemessen, 39 Quartanen d. h. das 156fache der Aussaat.

Wiederholte Versuche haben mich aber auch zur Genüge belehrt, daß dieses Produkt im gleichen Akker nicht länger als 2 Jahre nach einander gedeihet, sondern immer frischen Aufbruch verlangt. Wo Hirse gewesen, hat Winter-Weizen gutes Fortkommen.

J. F. J.

Erfahrung über die schädlichen Eigenschaften des Taxusbaumes.

Es ist zwar eine schon längst erwiesene Thatsache, daß die Blätter und Zweige des bekannten, in Gärten gezogenen, hie und da in unserm Kanton wildwachsenden Eibenbaums (Ibenbaum, *Taxus baccata*

*) 1 Immi ist ⅙ Quartane und hält ungefähr 63 französische Kub. Z. die Quartane hat 4 Meßli.

Linn), für Menschen und Vieh giftige Eigenschaften besizzen, indessen scheint mir folgende Erfahrung noch besonders der Aufmerksamkeit der Landwirthe würdig, weil sie beweißt, wie unzuverlässig unter gewissen Umständen der, die Nachlässigkeit begünstigende Saz seye: daß die Thiere schon von selbst die ihnen schädlichen Pflanzen nicht zur Nahrung wählen. —

Selbst der verdiente Daubenton, in seiner Abhandlung: von der Diät oder ächten Fütterung und Tränkung der Schaafe, *) scheint auf jenen Saz zu bauen; er sagt: „von den Kräutern die den Schaafen, wegen ihrer üblen Eigenschaften, schädlich werden können, sey wenig Gefahr zu befürchten; die Schaafe fressen dergleichen Kräuter nicht, auch nicht einmal wenn sie der Hunger nage," und führt zur Bestätigung eine Erfahrung an, nach welcher zwei Hämmel in einen Hordenstall eingesperrt, und ihnen 8 Tage lang nichts als Kräuter von übler Beschaffenheit vorgelegt worden sind, ohne daß sie von den giftigen genossen hätten u. s. f.

Verwichenen April wurden zu Malans aus dem Stall des Herrn Gubert v. Salis Seewis, neun (wie die nachherige Oeffnung der Schaafe gelehrt hat) wohl gehaltene Schaafe, Abends zur Tränke gelassen. Den Tag über hatten sie, nach Versicherung ihres Pflegers das gehörige Futter bekommen; vor dem Stalle befanden sich Zweige der, im Garten eben beschnittenen Taxusbäume; die Schaafe fielen, — wie es mehrere

*) Siehe dessen Katechismus der Schaafzucht ꝛc. zum Besten der Schäfereien Deutschlands bearbeitet und herausgegeben von Christ. August Wichmann, Liegniz und Leipzig 1795.

Augenzeugen bewähren, — mit Begierde darüber her, und waren mit Mühe davon weg, und zum Brunnen zu treiben. Aus Unvorsichtigkeit wurden ihnen hierauf eben dergleichen Zweige noch in den Stall geworfen, wovon sie, während der Nacht, eine starke Portion müssen gefressen haben, wie ich aus den zurükgebliebenen Stengeln schließen konnte. — Am folgenden Morgen fand man 5 dieser Schaafe bereits todt; viere lebten noch, schwankten noch einige Zeit umher, und starben dann ebenfalls, troz aller angewandten Hilfsmittel. Bei allen diesen Thieren fand man den Unterleib sehr aufgetrieben, und in dem Magen die genossenen Eibenblätter; das Nez sey bei allen zersprungen gewesen, und wenn man die Haut auf der linken Seite des Unterleibs abgelößt habe, seyen auch sogleich die Därme hervorgefallen; die Thiere seyen übrigens sehr fett gewesen. — Etwas Genaueres über die Resultate der Oeffnung konnte man mir nicht angeben.

Ein Umstand, der noch bemerkt und in Anschlag gebracht zu werden verdient, ist der, daß obige Schaafe in diesem Jahre noch nie auf die Weide getrieben worden waren, und noch kein grünes Futter bekommen hatten.