

## **Universitäts- und Landesbibliothek Tirol**

### **Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Herzogthumes Syrmien**

sowol nach ihrer natürlichen Beschaffenheit, als auch nach ihrer itzigen  
Verfassung und neuen Einrichtung in kirchlichen, bürgerlichen und  
militarischen Dingen

**Taube, Friedrich Wilhelm von**

**1777**

§. 38

waizen oder Heidekorn fehlet: weil hierzu ein sandiger Boden erforderlich ist. Der Bau der Kohl- und Wurzelgewächse, z. B. der Erdäpfel, Rettiche und anderer Küchenkräuter, wird sehr vernachlässiget. Doch ist an Zwiebeln und Knoblauch, wie auch an weissen Kopfkohl oder Kraut, ein Ueberfluß vorhanden: indem die Einwohner täglich Sauerkraut essen.

§. 38. Die erstaunliche Vermehrung des türkischen Waizens \*), die große Nutzbarkeit desselben zum Brodbacken sowol als zur Fütterung des Viehes, und die Befreyung vom Zehnten, sind die Ursachen, daß der Manß im ganzen Königreiche und vornemlich in Syrmien viel stärker, als alle andere Getraidearten gebauet wird. Doch ist der syrmische Bauer nicht wie der slawonische, Brod von Manß gebacken: indem er Waizen im Ueberfluß hat.

Der Manß, welcher mit Anfang des Frühlings gepflanzt und im Weinmonathe reif wird, schießt auf fruchtbaren Fluren über 7 Schuhe in die Höhe. Zur Abhaltung der Ochsen und Schweine werden die Manßfelder auf beyden Seiten der durch dieselben gehenden Landstraßen und Feldwege mit einer gewissen Art Speltz, Zirock genannt, umgeben und eingefast \*\*). Wenn

\*) Ich habe in Syrmien auf gut gedüngeten Aeckern oft Manß gefunden, dessen Stamm 5 Aehren getrieben hatte. In jeder Aehre zählte ich 600 bis 700 Körner, welches eine Vermehrung von 3000 bis 3500 malen ist. Die Aehren sind bisweilen über einen Schuh lang.

\*\*\*) Der Zirock wird so hoch, als der Manß und verdeckt denselben. Da das vierfüßige Schlachtvieh den Zirock verabscheuet: so wird solches dadurch von den Manßfeldern abgehalten.

die Zeit der Aernthe gekommen ist: so sind Alte und Junge, Männer, Weiber und Kinder in den Manßfeldern beschäftigt, die Aehren vom Stengel abzunehmen, zu sammeln und nach Haus zu führen. Oft treibt der faule Bauer das Vieh, welches er fett machen will, auf die Aecker: damit er sich die Mühe der Aernthe ersparen möge. Nach der Aernthe oder auch erst im Frühling, werden die stehen gebliebenen Stämme des Manßes aus der Erde gezogen und an einigen Orten in Syrmien, wo Holzmangel ist, zur Feurung gebraucht, oder aber in die Erde gepflüget, welche sie bey ihrer Fäulung vortreflich düngen. Wenn nun die Manßharnte vorüber ist: so werden die Körner aus den Aehren herausgebroschen und scheffelweise verkauft, oder zum eigenen Gebrauch in der Mühle gemalen \*), oder zum Viehfutter bestimmt, wozu der Manß vortreflich ist.

§. 39. Der gemeine Waizen wird nicht viel anberst, als in Deutschland gebauet: außer daß die Bauern den Acker nicht düngen. In adelichen Herrschaften wird der Waizen von Jahr zu Jahr aufgeschüttet: bis in Italien ein allgemeiner Miswachs einfällt. Wenn aber daselbst innerhalb 3 oder 4 Jahren

feiner

halten. Hingegen frist das Geflügel den Zirock gern und wird damit fett gemacht. Man kann auch die Pferde damit füttern, welche aber vom Zirock gar zu hitzig werden.

\*) Das Mehl von Weiß ist so weiß, als Kreite und giebt eine gesunde und wohlschmeckende Speise, die von den Illyriern auf vielerley Art zugerichtet wird. Die Wilden in Nordamerika legen sich eben so stark, als die Illyrier auf den Manßbau und essen das Mehl ohne alle Zubereitung mit Rahmlich.