

nen Rücken, der in einen breiten gebogenen Zahn ausgeht; die sehr steifen und rauhen Grannen sind zwei- bis dreimal so lang, als die Aehre; der lange, dreieckige, höckerige Same ist meist hell und glasig. Bei dieser Weizenart sind im allgemeinen die Halme 1 bis $1\frac{1}{4}$ m hoch, die Blätter 15 bis 20 cm lang und bis 13 mm breit und die Aehre von 5 bis über 8 cm lang.

D. Polnischer Weizen, *Triticum polonicum*. Sein $1\frac{1}{4}$ m hoher Halm, seine 13 bis 18 cm lange, runde, lockere Aehre und die 16 bis 21 cm langen und gegen 26 mm breiten Blätter zeichnen ihn aus; er hat 14 bis 18 Aehrchen zwei- bis dreisamig und zweigrannig auf einer lang gegliederten Spindel; die über 26 mm lange Kelchspelze ist an der Seite mit fünf bis sechs erhabenen Längslinien bezeichnet; die runden, weißen Grannen, halb so lang, als die Aehre, sind rauh und zerbrechlich; der Same von 13 mm Länge und gleich breit, zugespitzt und auf dem Rücken runzelig, ist glasig und fast durchsichtig.

Zum Weizen werden gerechnet:

Der Dinkel oder Spelz, *Tr. spelta*, bei welchem die reifen Körner von den Spelzen so fest umschlossen werden, daß diese durch das Dreschen allein nicht abfallen, sondern nur durch das Schälen in einer Maschine.

Das Zweikorn oder der Emer, *Tr. dicocum*, sowie das Einkorn, *Tr. monococum*, werden nur wenig gebaut.

Außer den angeführten Hauptarten gibt es eine außerordentliche Menge Spielarten, man rechnet etwa hundert, welche sich über die verschiedensten Teile der Erde verbreiten, von denen aber nur etwa 20 bis 30 kultiviert werden.

2. Roggen, *Secale cereale*.

Derselbe ist weit ärmer an Spielarten und diese Armut steht in genauem Verhältnis zu der Menge der wirklichen Arten, welche die Gattung des Roggens zusammensetzen. Man zählt etwa nur acht Arten, welche wohl sämtlich abstammen vom Winterroggen, auch Korn*) oder Winterkorn genannt. Der aufrechte, nach oben etwas gebogene und behaarte Halm wird bis $1\frac{1}{2}$ und in Ausnahmen bis $2\frac{1}{2}$ m hoch, und so sind im Verhältnis seine Blätter bis 18 cm und mehr lang, und die gebogene Aehre 8 bis 6 cm; die weiße gegliederte Spindel ist am Rande und den Gelenken fein behaart; auf ihr stehen abwechselnd in zwei Reihen 24 bis 26 (in Ausnahmen mehr) ungestielte Aehrchen angedrückt, aber locker übereinander; sie sind drei- oder auch nur zweiblütig, nebst einer verkümmerten Blüte, welche andere für ein verkümmertes Kelchblatt halten; die zweiklappigen Kelchspelzen, sehr schmal und pfriemenförmig, stehen einander gegenüber, ihr Rücken, erhaben, geht in eine feine Spitze aus; die äußere Blumenpelze, an den Seiten mit zwei erhabenen Streifen bezeichnet, ist weiß, gegrannt, auf dem Rücken wie sägeartig und umschließt den Samen nur halb; die innere nachenförmig, mit flachem Rücken, ist kürzer und unbewaffnet; die aufrechten, sehr spitzigen Grannen sind weiß und rauh; die langen,

*) Fast in jeder Gegend nennt man diejenige Getreideart, welche am allgemeinsten zum Brote verwandt wird, „Korn“; so in Norddeutschland den Roggen, in der Schweiz und Süddeutschland den Spelz oder Dinkel (Kernen).

schmalen, gefurchten, dunkelgrauen Samen sind ebenfalls runzelig, abgestumpft und behaart oben, zugespitzt unten, mehlig, auch wohl glasig innen.

Der Sommerroggen ist die nämliche Pflanze, wie der Winterroggen, nur durch mehrjährige Kultur in Sommerfrucht umgewandelt.

Der Winterroggen mit bräunlichem Halm heißt auch Klebroggen; er wird in manchen Gebirgsgegenden angebaut, und gibt ein dunkles Mehl.

Unter allen Spielarten stellt man den Probsteier Roggen und auch den Eldnaer Bastardroggen obenan; von den Sommerfrüchten rühmt man schwedischen Sommerstaudenroggen und den böhmischen Staudenroggen.

3. Gerste, *Hordeum*.

Die Gattung der Gerste überragt die des Roggens um mehr als das Vierfache (40 Arten) und besitzt selbst im Inlande, wie der Weizen, mehrere milde Arten. Während jedoch vom Roggen nur eine wirkliche Art gebaut wird, kennen wir von der Gerste vier Arten: Die gemeine Gerste (*H. vulgare*); die Winter- oder sechszeilige Gerste (*H. hexastichon*); die Sommer- oder zweizeilige Gerste (*H. distichum*); und die Pfauen- oder Bartgerste (*H. zeocriton*). Demnach werden auch die Spielarten zahlreich sein.

Die Gerste wird weniger zu Mehl verarbeitet, sondern vorzugsweise zu Graupen.

4. Mais, *Zea Mais*.

Diese stattliche Pflanze, welche in vielen Gegenden die Hauptgetreideart zu Brot ist, stammt aus Amerika; dort fanden sie die Spanier bei der Entdeckung vor, wahrscheinlich als gemeine Brotfrucht, brachten sie in ihr Vaterland, von wo aus sie meistens in die übrigen europäischen Länder verbreitet worden ist; daher heißt sie auch spanisches Korn; nach Italien kam sie 1560 aus der Levante, nach Deutschland später im Anfange des 17. Jahrhunderts. In Amerika findet man noch die Stammpflanze aller unserer Maisarten.

Der amerikanische Mais, *Mais vulgaris*, der auch unter den Namen virginisches Welschkorn, Riesenwelschkorn und ostindischer Riesenmais vorkommt. In Carolina und südlicher treibt er einen Stengel von wohl $5\frac{1}{2}$ m Höhe und 3 bis 5 cm Dicke, und gegen unsere Abarten längere und breitere Blätter, auch 3 bis 4 Aehren. Doch in kälteres Klima verpflanzt, verliert er an Größe und Fruchtbarkeit gleich in den ersten Jahren. Seine Körner sind goldgelb, oben etwas eingedrückt und flach. In Deutschland kennt man zwei, oder, wenn man will, auch nur eine Abart von ihm in mehreren Abänderungen.

Nah der italienischen Völkergrenze verdrängt der Mais fast jedes andere Getreide, und das etwas weichlich, alt sogar etwas streng schmeckende Maisbrot bildet dort mit Fenchel oder Korinthen gewürzt, ein wichtiges Nahrungsmittel, wie es die Polenta (Maisbrei) für die Italiener ist, welche, je wohlhabender, dieselbe mit Olivenöl oder Speck und Parmesankäse vorzüglich zu würzen verstehen. Das uralte Kulturland der Chinesen soll den Mais schon seit den ältesten Zeiten kennen und in Japan eingeführt haben; gewiß ist jedoch, daß man sein Vaterland in Amerika zu suchen