

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 Eldenaer 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