

Spelz oder Dinkel ist in Spanien Brotgras. Zur Gerste gesellt sich in Griechenland bereits die Zuckermoorhirse oder die Durra Arabiens und Nubiens, wohl auch Kafferhirse (*Sorghum vulgare*) genannt, ein Gras, dessen äußere Tracht allerdings auffallend an unsere Hirse erinnert, aber seinem kräftigen Baue nach mehr dem Mais ähnelt. Für den ganzen Orient im weitesten Sinne des Wortes bildet der Reis in vielen Abarten das fast ausschließliche Brotgras; denn obschon es gleich nicht zum Brotbacken selbst verwendet wird, so bildet es doch den Hauptbestandteil der täglichen Nahrung; schon Südeuropa kennt den Reisbau.

Ueber die Gräser hinaus verschwindet die Bedeutung sämtlicher Pflanzen als Nahrungsmittel; obgleich der hohe Nahrungswert der Hülsenfrüchte in den letztern Jahren die Veranlassung zu einer bessern Kultur derselben geworden ist. Obenan stehen Bohnen und Erbsen, Linsen und Wicken, und werden dieselben in vereinzelten Fällen auch gemahlen.

§ 2.

Getreidearten.

Das Wort „Getreide“ leitet Jakob Grimm von dem altdutschen gitragidi, getregede ab; er bezeichnet es als die zahme, in des Menschen Hände gefommene Frucht (*fruges, frumentum*), wie die zahmen Tiere den wilden entgegenstehen.

1. Weizen, *Triticum*.

Bei demselben stehen in zwei abwechselnden Reihen die Aehren auf gegliederten Stielchen auf der gemeinsamen, breit gedrückten gegliederten Spindel. Man unterscheidet vier Hauptarten*):

A. Der gemeine Weizen, *Triticum vulgare*, mit gegrannten oder ungegrannten vierseitigen Aehren. Bei diesen sind gewöhnlich die Halme etwa 1 m hoch, die Blätter 15 bis 18 cm lang, 6½ mm und darüber breit und die Aehren bis 10½ cm lang; ein Mehr oder Weniger bestimmen Boden und Witterung. Die sehr ausgebreiteten Aehren sind vierblütig, doch, wie schon bemerkt, mit Verkümmerung der einen oder zwei oberen. Die aufgeblasenen, an der Spitze zusammengedrückten Kelchspelzen haben einen scharfen Zahn; die innere zärtere dagegen ist ohne beides. Die länglich ovalen Samen sind meist mehlig, seltener glasig.

B. Englischer Weizen, *Triticum turgidum*. Diese Weizenart hat Halme von 1 bis 1½ m Höhe, Blätter von 15 bis 23 cm Länge und bis 13 mm Breite und eine regelmäßig vieredige, gegrannte, an 10½ cm lange Aehre. Die Aehren sind meist vierblütig, zwei- bis dreisamig, zweigrannig und sehr ausgebreitet; die Kelchspelze mit kurzem, stumpfem Zahn, ist aufgeblasen; die Grammen laufen mit der Aehre fast parallel in vier regelmäßigen Reihen an ihren Ecken; der eirunde Same ist hoch gewölbt, meist undurchsichtig und mehlig.

C. Hartweizen, *Triticum durum*. Die langgegrannte Aehre ist rund, etwas zusammengedrückt, sie besteht aus drei- bis viersamigen Aehren; die zusammengedrückten, gebogenen Kelchspelzen haben einen erhabe-

*) Cnyrim, das Bäckergerwebe der Neuzeit. Weimar, B. J. Voigt.

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).