

treidearten, welche vorzüglich in Europa benützt werden. Die Heimat von Reis und Welschkorn ist bekannt; jener stammt aus Ostindien, dieses aus dem wärmeren Amerika. Aber auch Reis und Welschkorn sind schon zu undenklichen Zeiten von den Eingebornen angebaut worden und haben sich seither durch Kultur über alle Welttheile verbreitet. Wenn man annehmen darf, daß Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Haber und Reis ursprünglich nur der alten Welt, das Welschkorn nur der neuen Welt angehörten, so haben die verschiedenen Welttheile jetzt ihre Getreidearten ausgetauscht. Aber jede ist noch an besondere Verhältnisse des Klimas, an Wärme oder Kälte, Feuchtigkeit oder Trockenheit gebunden.

2. In den wärmeren Gegenden der gemäßigten Zone gedeihen Weizen und Dinkel am besten; sie sind nahe miteinander verwandt und gehören zu einer Pflanzengattung. Beide haben eine lange Ähre mit dichtstehenden, an der gemeinsamen Spindel anliegenden Ährchen; meist fehlen ihnen die Grannen. Beim Weizen sind die Früchte nackt und ist die Spindel zäh; der Dinkel hat beschaltete Früchte und eine zerbrechliche Spindel. Nördlicher gedeiht noch der Roggen, seine Ähre ist der des Weizens und Dinkels ähnlich; aber die Ährchen tragen immer lange Grannen. Am meisten gegen die Pole hin kommt Gerste und Haber fort. In der Ähre der Gerste stehen die Ährchen nicht einzeln wie bei dem Dinkel, Weizen und Roggen, sondern zu dreien in zwei Reihen auf der gemeinsamen Spindel und laufen in lange Grannen aus. Die kurzgegrannten, hängenden Ährchen des Habers sind nicht dichtgedrängt und zu einer cylindrischen Ähre verbunden, sondern jedes wird von einem Stielchen getragen, und alle zusammen bilden einen lockeren Blütenstand, eine sogenannte Rispe. Welschkorn und Reis lieben sehr warme und feuchte Gegenden. Der Reis insbesondere bedarf zu seinem Gedeihen sehr nassen Boden und wird zum Theil in den gereinigten Schlamm natürlicher Sümpfe gesät. In der gemäßigten Zone kommen Reis und Welschkorn wohl fort; aber ihr Ertrag ist hier ein weit geringerer als in den Gegenden der heißen Zone.

3. Vor allem wird von den Getreidearten das reife Korn benützt. Jedermann weiß, wie dieses in den Mühlen zu Mehl verarbeitet wird. Das beste, zum Brote tauglichste Mehl liefern die Getreidearten der gemäßigten Gegenden, Weizen, Dinkel und Roggen. Auch die reifen Körner von Gerste und Haber, von Reis und Welschkorn werden gemahlen. Aber ihr Mehl paßt weniger zur Brotbereitung; darum werden sowohl das Mehl als die ganzen Körner auf mancherlei andere Weise zur Nahrung verwendet. Wo indes Getreide gebaut wird, da liefert