Andere Arten kommen nicht in Betracht; die sonst noch verwandten haben schmale, pfriemliche Nebenblätter, walzliche Köpfe u. s. w. und stehen dem *T. xanthinum* gar nicht nahe.

Wien, April 1880.

(Originalmittheilung.)

Bemerkungen zu den von Grönlund mitgetheilten Resultaten über Mehl- und Glasgerste.*)

Von Dr. Sanio.

Es ist hier eine allgemeine Annahme, dass der Weizen glasig wird, wenn er überreif geworden. Trotzdem erndtet man hier den Weizen ziemlich spät, d. h. wenn das Stroh schon braun geworden und hierin finde ich die Erklärung dafür,* dass das Weissbrod hier und überall in Preussen, wo ich es gesehen, bei weitem nicht so weiss ist, wie anderwärts, namentlich in Oesterreich, insbesondere in Wien. Diese Thatsachen hatten schon lange meine Aufmerksamkeit erregt und habe ich darüber in der Litteratur folgende Belehrung gefunden:

Endevis in seinem Buche „Nordamerikanische Haus- und Landwirtschaft“. 3. Aufl. Schaffhausen 1865. p. 57 sagt:

„Als vor einer Reihe von Jahren so viel amerikanisches Mehl in Europa importirt wurde, geriethen die dortigen Müller in die grösste Noth, mit dessen blendender Weisse konkurriren zu können, da sie auch die besten Mühlen nicht herzustellen vermochten. Sobald ich die erste Erndte in Amerika mitmachte, war mir das Räthsel gelöst, indem ich mich sogleich überzeugte, dass jener Unterschied in der Farbe zwischen europäischem und amerikanischem Mehl davon herrührt, dass man hier den Weizen bei weitem nicht so reif werden lässt, als in Europa.“ „Die Erfahrung lehrt, dass die beste Periode, den Weizen zu schneiden, ist, wenn das Stroh, in der Ferne gesehen, grün scheint, in der Nähe betrachtet aber sich dem Gelben nähert. Der Kern, wenn von der Hülse getrennt, ist noch weich und breiartig, jedoch nicht mehr milchig. In diesem Stadium, statt dem der vollkommenen Reife geerntet, erlangt der Amerikaner folgende Vortheile: ein grösseres Körnergewicht von einem gegebenen Stück Land (hat sich nicht bestätigt. Ref.), welches mehr Mehl und eine bessere Qualität desselben liefert, das Stroh besitzt grösseren Futterwerth, das Binden ist leichter und es gehen bei den verschiedenen Manipulationen weniger Körner verloren. In Deutschland ist es gebräuchlich, den Weizen zu schneiden, wenn das Stroh bis

*) Vergl. das Referat im „botan. Centralbl.“ p. 144.

zur Aehre hinauf gelb und das Korn so hart geworden, dass man es ausreiben kann. Während dieses letzten Stadiums der Reife geht mit dem Weizen eine grosse Veränderung vor. Die Haut des Kornes wird viel dicker und härter, d. h. die Kleie bildet sich aus, während das Mehl sich quantitativ vermindert und zwar um so mehr, je längere Zeit zwischen dem Reifen und dem Verhärten des Kornes verstreicht.“

Diese Mittheilungen einerseits und andererseits die von mir bezüglich der Weisse des Weissbrodes in Oesterreich gemachten Erfahrungen veranlassten mich, das Werk einer österreichischen landwirthschaftlichen Autorität, nämlich das Lehrbuch der Landwirthschaft von Pabst, Wien 1865, einzusehen. Indess entspricht die hier für den Zeitpunkt der Erndte gemachte Feststellung nicht der aus der Weisse des Weissbrodes und der amerikanischen Praxis hergeleiteten Erwartung, da sie mit der hier allgemein geltenden Regel, den Weizen im abgegrüntem Zustande kurz vor der völligen Abdorrung zu schneiden übereinstimmt.

Einen festen Anhalt bieten die in England angestellten Versuche, welche von Hartstein referirt und in der Encyclopädie der Landwirthschaft Bd. 2 p. 1231 wiedergegeben sind. Ich theile dieselben mit:

Erster Versuch des Mr. John Hannam mit Weizen von gleichmässigem Stand; jede der 5 Abtheilungen hielt 20 Quadratruthen“:

Nummer des Stückes	Grad der Reife	Tag des Schneidens	Tag des Einfahrens	Ertrag pro 20 Quadratruthen		Ertrag pro Morgen	
				Körner Pfd.	Stroh Pfd.	Körner Pfd.	Stroh Pfd.
1.	Sehr grün	12. Aug.	26. Aug.	164	312	1476	2808
2.	Grün	19. Aug.	31. Aug.	155	294	1395	2646
3.	Unreif	26. Aug.	5. Sept.	217	285	1953	2565
4.	Ziemlich reif	30. Aug.	9. Sept.	228	264	2052	2373
5.	Ganz reif	9. Sept.	16. Sept.	207	248	1863	2232

Der Körnerertrag der verschiedenen Proben gab in Procenten ausgedrückt an gutem Mehl, schlechtem Mehl und Kleie:

	Gutes Mehl	Geringes Mehl	Kleie
No. 1	75 $\frac{1}{6}$ Proc.	7 $\frac{1}{6}$ Proc.	17 $\frac{2}{3}$ Proc.
— 2	76 $\frac{2}{3}$ —	7 $\frac{1}{6}$ —	16 $\frac{1}{6}$ —
— 3	81 —	5 $\frac{1}{2}$ —	13 $\frac{1}{2}$ —
— 4	77 $\frac{1}{3}$ —	7 $\frac{2}{3}$ —	15 —
— 5	73 —	11 $\frac{1}{10}$ —	15 $\frac{9}{10}$ —

Aus diesen Versuchen geht schlagend hervor, dass den höchsten Körnerertrag der ziemlich reife Weizen, den höchsten Ertrag an gutem Mehl der unreife Weizen liefert.

Lyck, den 10. April 1880.

(Originalmittheilung.)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1880

Band/Volume: [1](#)

Autor(en)/Author(s): Sanio C. [Karl] Gustav

Artikel/Article: [Bemerkungen zu den von Grönlund mitgetheilten Resultaten über Mehl- und Glasgerste. 310-311](#)