

es völlig trocken ist, in wohlverwahrten Gefäßen aufbewahrt werden muß. Doch verdienen diese Angaben noch weitere Prüfung. — *Verwaltender Bestandtheil* ist: Eine eigenthümliche stickstoffhaltige Substanz. — Nach *Vauquelin* enthält das Mutterkorn: Eine vom Kleber verschiedene stickstoffhaltige Materie, die leicht fault, röthlichgelbes, wie Fischthran schmeckendes Weichharz, fettes Oel, violetten Farbestoff, eine freie Säure, wahrscheinlich Phosphorsäure; nach *Pettenkofer* auch Essigsäure und Ammoniak.

Oefter bemerkte ich am Mutterkorn einen klebrigen Ue-  
gerzug oder helle Tröpfchen, welche rein-süß schmeckten.  
Es möchte also doch auch Zucker darinnen enthalten seyn.  
(Die neuesten Versuche mit Mutterkorn von Dr. *Winkler* s.  
im Magaz. für Pharmac. Bd. XVI. S. 142 und eine ausführ-  
liche Abhandlung von *Leveille* mit Bemerkungen von *Dier-  
bach* ebendas. Bd. XIX. S. 116).

*Anwendung.* Man gibt das Mutterkorn innerlich; am besten  
in Pulverform. Sein Gebrauch erfordert Vorsicht. — Das  
Mutterkorn soll, wenn es häufig in das Mehl kommt, und  
als Brod genossen wird, Epidemien veranlassen.

Siebenunddreißigste Gattung. *Triticum*  
(*Waizen*).

*Gattungs-Charakter.* Der *Blüthenstand* ist  
eine *Aehre* oder *Traube*, der *Kelch* 2- bis viel-  
blüthig, mit grannenlosen und begranneten *Spel-  
zen*, die *Krone* ebenfalls grannenlos oder be-  
grannt.

Erste Art. *T. vulgare* Vill. *T. aestivum* und *hibernum* L. (*Som-  
mer- und Winterwaizen*).

Der *Waizen* ist seit den ältesten Zeiten bekannt und be-  
nutzt. — Der ursprüngliche Wohnort ist wahrscheinlich Pa-  
lästina (siehe S. 365). Wird häufig im gemäßigten Erdstrich  
gebaut.

*Arten-Charakter.* Mit *Aseitiger*, zusammengedrückter *Aehre*,  
lederartigem, abgestutzten, an der Spitze mit einem Zahn ver-  
sehenen, Ablüthigen *Kelch*; 2 bis 3 *Blüthen* sind fruchtbar; die  
äußere *Blumenspelze* ist begrannt oder gezähnt, die innere  
dünnhäutig, waffenlos; der Same länglich, oval, abgestutzt und  
füllt aus.

Zweite Art. *T. Spelta* (Spelz, Dinkel).

*Geschichte und Wohnort* wie vorher. — Wird an vielen  
Orten, namentlich im südlichen Deutschland, häufig gebaut.



Arten-Charakter. Mit hohlem Halm, beinahe 4seitiger, zusammengedrückter Aehre, die Aehrchen liegen in 2 Reihen ziegeldachförmig auf einander, die Kelchspelzen fast 3blüthig, von denen meistens nur 2 vollkommen sind, abgestutzt, mit 1 Zahn am Ende versehen, stark zusammengedrückt, und ovalem, höckerig 3eckigem Samen, der nicht ausfällt.

§. 251. Beide Pflanzen sind jährige Grasarten von 3 bis 4 Fußs Höhe, mit glattem Halm und glatten Blättern, 2 bis 6 Zoll langer Aehre, von denen es eine Menge Varietäten gibt; Wie mit glatten, gegrannten Spelzen, Bartwaizen und Grannenspelz, oder mit zartem Filz überzogen, sammetartiger Bartwaizen und Sammetspelz; ferner ohne Grannen, Kolbenweizen, glatte, sammetartige und gemeine Spelz. Ebenso variiren sie in den Farben, weißer, gelber, rother, brauner, blauer, schwarzer Waizen und Spelz u. s. w. (Abbild. *Planch. plant. med.* t. 48. *Metzger europ. Cerealien* t. 1, 2 u. 6. A. B. Düsseldorf. Samml. 13te Lief. No. 9). — Officinell ist: Der Same (semen Tritici), Waizen- und Spelzkörner. — Sie enthalten vorzugsweise sehr reines weißes Mehl, — Nach Vogel bestehen 100 Theile Waizenmehl aus:

Stärkmehl . . . . .	68,0,
Kleber, feucht (Bd. I. a. S. 814, b. S. 858) . . . . .	24,0,
Eiweißstoff . . . . .	4,8,
Zucker . . . . .	4,2,
Verlust . . . . .	2,3.
	100,5.

Proust fand noch 1 Procent gelbes Harz. — Das Stärkmehlgehalt wechselt nach Henry von 66 bis 75, ebenso der Kleber von 24 bis 36 im frischen Zustande als Hydrat (a. a. O.). Die Asche des Mehls enthält vorzüglich freie Phosphorsäure, phosphorsaures und schwefelsaures Natron.

Anwendung. Das Waizenmehl wird äußerlich zu Umschlägen, Säckchen, gebraucht; das daraus verfertigte Brod, Brodkrüme (*mica Panis*), besonders von Weißbrod wird, mit Milch gekocht, zu Umschlägen und als Constituens zu Pillen verwendet. Aus Waizen wird Stärkmehl (*Amylum*) (Bd. I. a. S. 803, b. S. 846) verfertigt, welches als Puder zum Aufstreuen, zum Bestreuen der Pillen und Pasta verwendet wird. Mit Wasser zu dünnem Teig angerührt, werden daraus Obladen (zum Einnehmen der Pulver u. s. w.), so wie mit Zusatz von allerlei Farben Briefobloden verfertigt. In Abkochung als Kleister (ebendas.) gibt man es in Klystier. Der Kleister dient ferner als Lutum (Bd. I. a. S. 200, b. S. 197), aus dem Stärkmehl verfertigt man ferner Stärkmehlzucker (*Saccharum*



*amylaceum*) (Bd. I. a. S. 793, b. S. 836). Die Kleien (*furfur Triticij*) werden abgekocht zu Bädern, ebenso das Waizenmalz, verwendet. — Der größte Nutzen des Waizens und Spelzes als eins der wichtigsten Nahrungsmittel zu Brod u. s. w., des Malzes, zum Weißbier und Brantwein ist bekannt.

In einigen Gegenden der Pfalz bereitet man aus unreifem Spelz die sogenannten *grünen Kerne*. Die Frucht wird, wenn sie fast ausgewachsen, aber noch grün ist, abgeschnitten und schnell, aber vorsichtig (in Backöfen) gedörrt, dann auf Mühlen entschält. Diese Kerne schmecken süßlich, und gehen sehr angenehme, beliebte, nahrhafte Suppen.

Ausser der genannten werden noch andere Waizenarten gebaut: Z. B. *Triticum turgidum* (englischer Waizen), mit regelmäßiger 4eckiger, gegrannter, meistens mit einem zarten Filz bedeckter Aehre. — *Triticum durum* (Bartwaizen), mit rundlich zusammengedrückter, stark begrannter Aehre, die Grannen sind 2- bis 3mal so lang als die Blümchen, sehr steif. — *Triticum polonicum* (polnischer Waizen), mit einseitiger, ziemlich länger, schlaffer, öfters zusammengesetzter Aehre, die unregelmäßig begrannt ist. — *Triticum amyleum* (Emmer), mit flach zusammengedrückter, meist aufrechter, begrannter Aehre. — *Triticum monococcum* (Einkorn), mit zusammengepresster, dichter, aufrecht gegrannter Aehre; nur ein Blümchen des 3blüthigen Kelchs ist fruchtbar und meistens stark begrannt. — Diese Waizenarten liefern zum Theil ebenso gutes Mehl als die oben abgehandelten.

Dritte Art. *T. repens* (Quecken-Waizen, Quecken-Gras, Hundsgewas).

Eine längst bekannte, und als Arzneimittel benutzte Grasart. — Wächst häufig auf Aeckern, in Gärten u. s. w. als ein oft lästiges, schwer zu vertilgendes Unkraut.

Arten-Charakter. Mit aufrechter Aehre, gegenüberstehend zusammengedrückten, fast 6blüthigen Aehrchen, die Kelch- und Blumenkron-Spelzen sind zugespitzt, theils grannenlos oder begrannt, glatt oder etwas rauhaarig, die Wurzel kriechend.

§. 252. Der Queckenwaizen ist eine perennirende, 2 bis 4 Fuß hohe Grasart, mit aufrechtem, zum Theil unten gebogenen, schlankem, dünnem Halm, glatten oder wenig behaarten Blättern. Die Aehren sind 3 bis 6 Zoll lang; nicht dicht, 2zeilig, die Aehrchen sitzen abwechselnd; der Kelch ist mit 5 Streifen (Nerven) versehen, ist 3-, 4-, meistens 5-, zum Theil auch 8blüthig. Blüht im Mai bis Juli. Die Pflanze variirt sehr in der Größe und Stärke des Halms und der