

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Spelt oder Dinkel

[urn:nbn:de:bsz:31-263280](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263280)

Spelt oder Dinkel.

(*Triticum spelta.*)

Diese in unsern Gegenden weniger bekannte Getreideart ist eine Gattung des Weizens, und hat also die nämlichen Geschlechtsmerkmalhe, wie dieser. Als Gattung unterscheidet er sich durch die dreyblüthigen Aehren und durch die abgestumpften Blumendeckspelzen, welche nur in der Mitte mit einer Spitze versehen sind.

Er gleicht dem äußern Ansehn nach dem Weizen sehr, bekommt aber keinen so hohen und starken Halm wie dieser. Die Körner sind auch etwas kleiner, und sitzen sehr fest in den Hülsen, geben aber ein vortreffliches weißes und sehr kräftiges Mehl. Man kennt einige Spielarten dieser Getreideart, wovon die eine Speltgerste heißt, weil sie der Gerste mehr ähnelt. Ihre Körner halten das Mittel zwischen Roggen und Weizen. Sie wird auch als Sommergetreide gebauet. Die gewöhnlichere Art ist jedoch der Winterspelt, welcher im Herbst, wie anderes Wintergetreide, gesäet wird. Dieser muß, wenn er gut gerathen soll, einen schweren und fetten Boden haben. Er gedeihet nur in einem südlichen Klima; das unfrige ist ihm nicht zuträglich. In den Rheingegenden, in Franken und Schwaben, auch in Frankreich zc. wird er mit großem Vortheile gebauet. Unter diesem Himmelsstriche wird das Korn steinhart und sehr mehltreich, der Halm markig; in dem nördlichen Deutschland bleibt dagegen dieses leer und jenes weicher.

Da die Körner des Spelts so fest in den Hülsen sitzen, so müssen sie nach dem Ausdreschen auf eine Schälmaschine gebracht, und von denselben befreuet werden. Je nachdem das Mehl durch feinere oder gröbere Beutel geht, ist es der Güte nach verschieden. Es wird von vielen noch dem Weizenmehle vorgezogen. Das bekannte nürnbergische und frankfurter Mehl ist ein sehr feines Spelzmehl, und wird weit und breit verfahren. Es dient zu den schönsten Backwerken und zu anderem Gebrauch in der Küche. Das Brod davon ist jedoch spröder als das vom Weizen, und hat keinen recht angenehmen Geschmack. Vermischt man es aber mit Roggen- oder Weizenmehl, so wird es wohlschmeckender. Unenthülset ist der Spelt ein vortreffliches Pferdefutter, und besser als Hafer. Man braucht ihn auch in der Brauerey, und macht Stärke, Graupen zc. davon.