

3) Von **Hordeum coeleste** (nachte oder Himmelsgerste).
 (Nach Einhof.)¹⁾

35,00 Stärke,

19,66 graue eigenthümliche Substanz,

7,75 Kleber mit Eiweiß,

10,34 süßlicher Schleim,

17,25 Hülsen,

10,00 wässrige Stoffe,

in 100 Theilen.

Die ausgeschiedene graue Substanz war zwischen Stärke und Gallerte bestehend und scheint eine unvollkommen ausgebildete Gerste zu sein. Diese Gerste eignet sich daher weniger zur Stärkebereitung als wie gewöhnliche, dagegen hat sie vor dieser als Nahrungsmittel zur Bereitung von Graupen und zum Bierbrauen Vorzüge. Das aus ihr bereitete Bier soll sich dem Weizenbier nähern.

Bei einer vergleichenden Analyse der auf verschieden gedüngtem Boden gebauten Gerste erhielt Hermbstadt²⁾ 100 Theile der ganzen Gerstenkörner von **Hordeum vulgare** in folgendem Verhältniß zusammengesetzt:

Bei der Düngung mit	Rindshaut	Menschenfett	Hirschfett	Ziegenmilch	Menschennir	Pferdemilch	Zaubermilch	Kuhmilch	Pflanzenerde	Ungedüngt
Feuchtigkeit	10,4	10,2	10,3	10,4	10,3	10,4	10,4	10,8	10,8	10,8
Hülsensubstanz	13,6	13,6	13,5	13,5	13,6	13,5	13,5	13,6	13,6	13,6
Kleber	5,7	5,8	5,7	5,7	5,9	5,7	5,6	3,3	2,9	2,9
Stärkemehl	59,9	59,6	59,9	59,9	59,6	59,7	59,8	61,9	62,2	62,5
Getreideöl	0,4	0,5	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,2	0,1
Eiweiß	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	0,4	0,4	0,2	0,2	0,1
Schleimzucker	2,6	4,5	2,6	4,6	4,4	4,6	4,6	4,8	5,9	5,0
Gummiartiger Schleim	4,4	4,3	4,4	4,5	4,4	4,5	4,5	4,6	4,8	4,7
Saurer phosphorsaurer Kalk	0,4	0,6	0,3	0,3	0,7	0,4	0,4	0,3	0,1	0,1
Körnerertrag :	16	13	16	15	13,5	13	10	11	7	4

fältig.

Stärke- und Klebergehalt zeigen sich daher bei der Gerste nach den verschiedenen Düngungsmitteln weniger veränderlich, als bei Weizen und Roggen, obgleich auch hier der Einfluß der

1) Schüßler's Agronomie S. 180.

2) Möglin'sche Annalen der Landw. 1828, 22. Bd. S. 21—27.