

REMBERTI DODONAEI

DE

FRUMENTIS, LEGVMINIBVS,
PALVSTRIBVS, ET AQUATILIBVS,
AC EO PERTINENTIBVS HERBIS,
STIRPIVM HISTORIAE
PEMPTAS QVARTA.

DE FRUMENTIS

LIBER PRIMVS.

PRÆFATIO.



ACTENVS stirpium herbarumq; profecti sumus historias ad medicam materiam facientes: nunc vero ad eas properamus, qua corpus alunt, atque ex numero sunt alimentorum: Fruges videlicet & Olera.

Frugum autem nomine continentur Frumenta & Legumina, qua Latini Cerealia semina, Graeci *σπυρια* *σπυρια* *σπυρια* appellantur, quarum historias modo profecti huius est instituti, tum & eorum qua eo pertinere, necnon stirpium earum, qua ipsis coniungi posse videbantur.

Pertinent vero ad frugum harum historiam, omnia ex frumentis factitia, ut far, chondrus, alica, tragus, amyllum, ptisana, polenta, maza, βύνη, zythum, & si qua sunt alia eiusmodi.

Faciunt eodem & alia multa semina à Theophrasto lib. octavo inter fruges, & tertio quidem loco, reposita, qua & à Galeno primo De facultatibus alimentorum libro, inter *ἐδωδύμια* sine edulia enumerantur, cuiusmodi sunt Sesami, Erysimi, Lini, Cannabis, Fanograci, & aliorum similium, veluti & Fegopyri, quibus vel prior etas in cibis vsa est, vel nostra hac vititur.

Iam & frugum vitia, tam ex ipsis frugibus degenerantibus, & per cali aut soli inclementiam in peius mutatis enata, quam etiam inter eas exeuntia ipsis molesta, frugibus etiam opportunè succedunt: commodè saltem omitti, aut ab his seiungi non possunt. Cum quibus non inconcinne, nec praeter institutum, aruorum quoque ac pratorum pestes ac vitia, in hanc operis partem admittuntur.

Additæ sunt palustrium multarum & aquatilium herbarum descriptiones, quia nulli nostri operis parti commodius, quam huic, coniungantur. Palustrium etenim plurima iumentorum aliorumq; pabula quadrupedum sunt, veluti & multarum frugum vitia, & ipsa quoque non raro fruges. Aquatiles autem paucas quidem, aut nullas, animalia haec pascuntur, sed natalium locorum vicinitas ac affinitas, eas in palustrium consortium traxit.

Descripta autem sunt palustres non omnes, sed qua huic parti congruere magis visa sunt; non paucas siquidem de industria & data etiam opera omisimus, qua videlicet aptius aliis locis describi contigit. Sunt vero & inter palustres minimè tales, veluti trifolia quaedam, qua vel propter nominis communionem, vel terna coheretia folia, ab aliis palustribus trifoliis diuelli non poterunt.

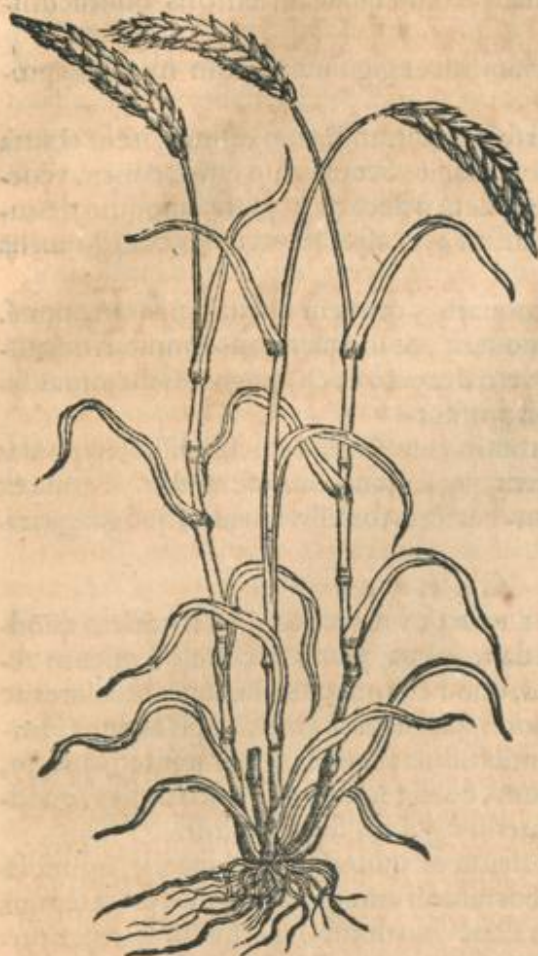
Et propter has maximè rationes horum omnium historias in vnâ hanc, ut diximus, partem contraximus. A frumentis autem exordientes, de Truico primùm agemus, ut & priore loco describatur, quod omnibus frumentis etiam praefertur.

DE

DE TRITICO.

CAPVT PRIMVM.

Triticum.



TRITICVM folio exit Secalis minore: culmis assurgit plurimis, geniculatis, hordei altioribus; quorum tertio aut quarto articulo spica eminet, vt plurimum mutica, interdum verò & aristis nonnullis breuib; cincta: grana profert colore flaua; quæ è glumis ac folliculis facile excidunt, ac exiguo negotio in area exteruntur: radicibus firmatur multis tenuibus.

Prouenit in omnibus ferè habitati ac culti orbis regionibus, à quibus & complura eius notantur genera, cognomina ab ipsis natalibus sortita; quæ colore, magnitudine, specie, & proprietate inter se differunt: testis Theophrastus.

Lætum autem pingueque solum Triticum postulat, idque magis apricum & siccum, quàm riguum. In sicco enim, vt Columella refert, melius coalescit: in humido verò ac vliginoso degenerat; & post tertiam sationem in Siliginem, hoc est, læuius & candidius Triticum conuertitur: quæ tamen & rursus in Robum, id est, præstantius Triticum biennio transit, si in conueniens solum translata, grauissima eius grana ferantur: auctor Plinius.

Seritur frequentius Autumno, interdum Vere: Autumno satum per hiemem in herba est, & pluribus culmis attollitur, & frequentioribus radicibus firmatur: æstiuis mensibus vtrumque ad maturitatem peruenit.

Appellant Germani *Weitzen* / Belgæ *Tertwe* / Itali *Grano*, Hispani *Trigo*, Galli *Bled ou Four-*

ment, Angli *Weet*: Græcis $\tau\rho\iota\tau\iota\varsigma$ dicitur, Latinis Triticum. Significat verò Triticum generaliter quidem omne frumentum, quod ex spicis tritum ac trituratione repurgatum est: in quo significato Iurisconsultus nonnumquam hac voce vtitur: vt ff. De verb. oblig. propriè tamen idem cum eo, quod Græcis $\tau\rho\iota\tau\iota\varsigma$, est.

In Tritici verò genere, quod durum solidumque, & rutilo colore non modò extrinsecus **1.** splendet, verùm etiam in partes diuisum, eundem interiùs refert, Columellæ Robus appellatur. Pondere hoc (quo maximè omnis frumenti præstantia discernitur) & nitore præstat. *Robus.*

Aliud genus mollius, læuius, interioreque medulla laxius ac candidum, (quale plerisque **2.** locis laudatissimum habetur) Siligo à veteribus Latinis appellatur. Hanc Plinius propter *Siligo.* candorem, ac in mandendo suauitatem, commendat, & Tritici etiam delicias nuncupat. Siliginem (inquit) propriè dixerim Tritici delicias: candor est, sine virtute, & sine pondere, conueniens humidis tractibus, quales Italiæ sunt & Galliæ Comata: lib. xviii. cap. viii. Columella verò, eius quidem speciem in pane præcipuam concedit, sed tamen quia pondere inferior, Tritici vitium esse censet: Quod extrinsecus, inquit, albidum, intus verò conspicitur candidum, leue ac vanum intelligi debet, nec nos tamquam optabilis agricolis, fallat Siligo: nam Tritici hoc est vitium, & quamuis candore præstet, pondere tamen vincitur.

Quod Vere feritur, Galli, Ruellio auctore, Martium cognominant, Belgæ *Somerterwe*. **3.**

Græcis $\tau\rho\iota\tau\iota\varsigma$, id est, Trimestre Triticum, & $\sigma\eta\tau\acute{\alpha}\nu\iota\alpha\varsigma$: Latini Setanium vocant. Hu- *Setanium.* ius vsus, Columella ait, agricolis gratissimus: vbi enim propter aquas aliãve causam matura satio est omiſsa, præsidium ab hoc petitur: Trimenon autem siue trimestre dicitur, quòd tertio à satione mense, Italiæ matureſcat. A Tritico ac Siligine potissimum, (cui candore leuitateque simile est, eiusque idcirco genus quoddam) solo sationis tempore differt. Quod si enim maturius sereretur, commodius proueniret. neque enim vllum natura trimestre Triticum; quippe idem satum Autumno melius respondet: Columella.

Triticum autem, vt inquit Galenus, frequentissimè ac summa cum vtilitate ab hominibus vsurpatur. Inter ea plurimum habent alimenti, quæ densa sunt, totamque substantiam habent

habent aded compactam, vt dentibus vix diuidi queant. Talia enim exigua mole, corpora plurimum nutriunt; quæ verò ijs sunt contraria, quæque dentibus facillè franguntur, fractaque rara & laxa apparent, magna mole exiguum reddunt alimentum.

Vt medicamentum verò foris impositum, primi est ordinis excalefacientium, non tamen nec resiccare, nec humectare manifestè potest. habet etiam quiddam lentoris obstruentisque naturæ.

Tritica, Dioscorides ait, cruda in cibis teretes lumbricos gignunt: canum morsibus profunt mansa & imposita.

Farina cum Hyoscyami succo imponitur aduersus neruorum rheumatismos, item contra interaneorum inflationes: lentigines ex aceto mulso tollit. Setaniorum farina contra venenatos ictus cum aceto aut vino imposita prodest: eadem si decocta in glutini modum delingatur, cruenis excretionibus succurrit: contra tussim & exasperatas arterias, cum Mentha & butyro decocta efficax est.

Tritici γύρος si ex aqua mulsa aut hydrelæo decoquatur, omnem discutit inflammationem.

Furfures autem in acri aceto decocti lepras remouent, & incipientibus omnibus inflammationibus commodè imponuntur: cum Rutæ verò decocto cocti, turgentes mammas sedant, viperarum ictibus auxiliantur, & torminosi profunt.

Siliginis grana, Plinius lib. xxii. combusta & trita in vino Amineo, oculis illita, epiphoras sedant. Tritici verò combusta, ijs, quæ frigus vsserit, præsentaneo sunt remedio. Farina ex aceto cocta, neruorum contractionibus auxiliatur. Furfures tonsillis faucibusque gargarizatione profunt.

De Tritico Typhino. CAP. I I.

Triticum Typhium.



REPERITVR verò & aliud frumenti quoddam genus, grano & culmis Triticum referens, quod culmos quidem habet breuiiores ac tenuiores; spicam verò aristis longis & duris Hordei similitudine munita; granum autem durum, densum, colore fuluum, Tritico minus, quodque facillè è glumis suis exeritur.

Nascitur in quibusdam Hispaniæ, ac insularum Fortunatarum agris: Phalaridis enim semini, quod illinc aduehitur, permixtum reperitur: vnde collectum atque in hortis satum, ea qua depictum est forma prodiit.

Suspitari quis posset, semen hoc Typham esse, cuius Theophrastus & Galenus meminerunt. Sed cum Typhæ granum multiplici folliculo inclusum difficulter deglubatur, huius autem facillè, Typha propriè esse non potest: licet tamen ex Typha natum, & degeneratum esse possit; nam quod ad reliquas notas attinet, ei simillimum est. Inter ea enim quæ Tritico ac Zeæ similia, leuissimum est, tenui ac simplici culmo assurgit, vt de Typha Theophrastus scribit. Semen eius paruum quoque est & exile, densum item & coactum, atque colore quàm Triticum magis ruffo, vt Galenus de Typha scriptum prodidit. Iam & spica aristas habet longas ac duras, quales Typhæ esse ex veterum plerisque locis manifestum est.

Quæ omnia tam magnam huius frugis cum Typha similitudinem ostendunt, vt planè non aliud, quàm ex Typha Triticum ac Typhinum

quoddam Triticum esse videatur. Nam & Typha, auctore Theophrasto, in Triticum transit, si pista ac purgata, seratur. Rationi autem consentaneum videtur, Triticum ex Typha natum similitudinis plurimum cum ea retinere, non secus ac Triticum ex Zea genitum, quod culmo spicaque Zeam refert.

Huic non admodum dissimile videtur, quod Hieronymus Tragus Wälsch Weitzen / hoc est, Triticum Italicum aut Romanum cognominat: nam & huius spica aristas habet longas & asperas; est tamen culmis, spicis, atque granis maius, spicas etenim habet pleniores, rotundioresque

dioreſque quàm Triticum, ſemen verò pulcherrimū atque Triticæo ſimile, vti Tragus refert. Seritur frequentius in Alſatia, rariùs in alijs Germaniæ regionibus, idque locis potiffimùm montolis, præfertim vbi apri fruges depaſcuntur, nam ab hoc vno fere abſtinent, quòd durioribus eius ariſtis offendantur.

De pane ex Triticis. CAP. III.

CONFICITVR panis ex omni quidem frumento, ſed ex Triticis longè præſtantiffimus. Veluti etenim Triticum reliquis omnibus frugibus prætat, ita & ex Triticis panis reliquorum omnium frumentorum panificia antecellit.

Sunt huius panis aliquot genera, quæ à Triticææ farinæ partibus, primaria differentia nomina acceperunt.

Moliti ſiquidem Triticis partes quædam tenuiores ſunt ac puriores, aliæ craſſiores impurioreſque, quas inter ſe commixtas ac confuſas, tota farina continet.

Puriſſima, molliſſima, nec non tenuiſſima ea eſt, quæ ab omnibus furfuribus exactiſſimè repurgata. Dicitur hæc Latinis Flos & Siligo, tranſlato à candidiore ac leuiore Triticis nomine, quod proprie, vt diximus, Siligo nuncupatur. Græci voce à Latinis mutuata hanc partem ^{Flos.} ^{Siligo.} *σιλίγη* appellant, proprio, vti Galenus ait, nomine deſtituti, *σεμίδαλις*, inquit, Græcum nomen & antiquum; *σιλίγη* verò neque Græcum, neque ipſam aliter poſſum exprimere: lib. I. De aliment. facul. Alij tenuiſſimam hanc partem, *γύρου*, ac *παισάλην* appellari exiſtimant. Helychius tamen *γυρῦτην ἄρτον*, *αὐτόπυρον* ſiue confuſaneum interpretatur, & *παισάλην*, Hordei Miliique non farina tenuiſſimum; ſed *ἀλόβερον λεπτόν*, hoc eſt, farinam tenuem.

Plinius puriſſimam Triticis farinam Latinè etiam Pollinem nominat, ſic tamen vt inter eum & florem discriminis non nihil faciat. Flos ſiquidem puriſſima ei eſt farina Siliginis, ſiue candidioris Triticis, Pollen verò Triticis alterius. Pollinem, ait, appellant in Triticis, quod ^{Pollen.} florem in Siligine. Verùm in hoc ſignificato Pollinis nomen à Cornelio Celſo non vſurpatur, qui per Pollinem impuriorem ac furfuraceam farinæ partem intelligit; vtpote ex quo panes ſunt cibarij, autopyris impurioreſque, veluti hæc ipſius verba lib. I. cap. XVIII. euidenter commonſtrant. Ex Triticis firmiſſima Siligo: Simila deinde, cui nihil ademptum eſt (quod *αὐτόπυρον* Græci vocant) infirmior eſt: ex Polline infirmiſſimus cibarius panis. Quæ Corn. Celſi verba cum ijs conueniunt, quæ à Paulo Ægineta hunc in modum ſcripta ſunt, lib. I. cap. LXXVIII. *Τεσφιμιώτατος δὲ τῶν ἄρτων ὁ σιλίγητος, ἐφ' ἧς δ' ὁ σεμίδαλις, καὶ τέλος ὁ συγκόμιστος, ὁ δὲ ρυπαρὸς ἄρτος ἦτον μὲν ἔφευ.*

Quod cum Marcellus Vergilius obſeruauerit, ac in Commentarijs, quos in Dioſcoridem edidit, ſcriptum reliquerit, admirari animo ſubit, qua ratione vel argumento inductus Pollinem exiſtimare potuerit tenuiſſimum puluerem magis eſſe quàm farinam, qualis circa molas plerumque, & loca in quibus panis pinſitur, parietibus hærens inuenitur. Nam ſi panis ex Polline, cibarius, ac *ρυπαρὸς* Græcorū reſponderet, (vt ordo ipſe oſtendit) Pollen Corn. Celſo non puluis vel farina tenuiſſima, ſed aliud nihil eſſe poteſt, quàm ſordidior farinæ pars, furfurum multum habens, ex qua puriſſima molliſſimaque farina excuſſa eſt. Ex Polline ſiquidem cibarium panem, poſt *αὐτόπυρον* Celſus collocat, eodem videlicet loco, quo apud Græcos *ρύπαρος*.

Poſt Florem ſiue Siliginem, Similago, quæ & Simila eſt, à Græcis *σεμίδαλις* dicta, & te- ^{Similago.} nuis quædam farinæ pars, ſed Siligine impuriore, vtpote ex qua non omnes excuſſi ſunt furfures, ſed craſſiores tantùm repurgati: medium videlicet quoddam genus inter florem & farinam confuſaneam. Laudauit hanc Martialis in Xenijs hoc diſtichon:

*Nec dotes poteris Simila numerare nec uſus,
Pistori toties cum ſit & apta coquo.*

Ex craſſioribus verò moliti Triticis partibus, vna quidem impuriore, quædam & furfuracea farina eſt, ex qua Flos ſiue Siligo hoc eſt, tenuiſſima farinæ pars excuſſa eſt, altera verò craſſiorum partium furfures ſunt. Priorem Corn. Celſus, vt diximus, Pollinem appellat: vnde & excuſſoria per quæ floris fit ſecretio, Pollinaria Plinio dicuntur. Poſteriore veteres Canicas, Græci *πίπυρα* nominant, Palladio cretura eſt, plerique vtriculos & exta Triticis dici volunt: alij Græce *κνέσεια* appellant, quæ tamen Galenus Hordei purgamenta interpretatur, in expoſitione linguarum Hippocratis.

In horum omnium medio farina eſt, omnes frumenti partes in ſe continens, cui nihil vel floris vel furfurum deceſſit, Latinè Farinam dixeris confuſaneam, Græci communi nomine *ἀλόβερον* nuncupant.

Ex hac panis coctus *αὐτόπυρον* nominatur, & *σγκόμιστος*, quaſi confuſaneus, quoniam ca- ^{αὐτόπυρον} ſtratus non ſit, ſed ſimul omnia ferat: item & *ἀλόβετος*, *ξερὸς πύρετος*, *πύρετος*: ac teſte Hely- ^{ἀρίθ.} chio, *γυρῦτης*.

Sed

Siligineus panis. Sed ex purissima, mollissima, nitidissimaque farina Siligineus ac *σιλιγίνης* dicitur. Quod & Iuuenalis Sat. v. ostendit, seruari referens domino, ex Siligine confectū panem, his verbis:
Sed tener & niueus mollis, Siligine factus
Seruatur domino.

Similagineus panis. Cibarius panis. Ex Similagine verò, Similagineus & *σεμιδαλίτης*.
Qui autem ex polline siue furturacea farina coactus est, *ρύπαρος* nuncupatur, ac Latine Cibarius, gregarius, ac sordidus, pauperum ac seruatorum olim cibus.

Furfuraceus panis. Pacuuius sordidum panem Canicaceum, Festus Pompeius Acerosum nominat. Ex horum genere *πυρρίας*, hoc est, Furfuraceus, qui furfuris plurimum recipit.

Panis autem nomen à Pano dici Varro putat: Messapij redundantiam & saturitatem *πανίαν* (testis Athenæus) appellant: vnde Latini nomen Panis deflexerunt, vt Ruellius ait.

Parantur porro omnes panes aut cum sale & fermento, aut absque his: item aut in clibano furnove coquuntur, aut in craticula, aut sub cineribus, vel alio modo.

Ζυμίτης αρτος. Qui fermentum ac salem accepit, *ζυμίτης* & fermentatus, absque fermento verò factus *άζυμος*, non fermentatus, & à Nicandro Colophonio *δάρατος* appellatur: testis Athenæus.

Αζυμος panis. Testuaceus. *Κλιβανίτης* ή *κλειβανίτης* appellatur in clibano coctus, idem Varroni Testuaceus; nam *κλίβανον* testum nominat. Ex horum genere *ισπίται* quoque sunt, in maioribus furnis cocti.

Escharites. Ε'πανθηραίς. *Ε'χαρίτης* super craticulam torretur. Huic similes sunt, super cineres calidos, *επανθηραίς* Athenæo dicti, aut foci pauimentum assati. Escharitem, Athenæus ait, passio olim intingi solitum, ac sub finem mensæ inferri, multis rebus iucundis ac mollibus ita mistum, vt multam habeat ob delicias, ad vinum passum proportionem, sic vt ebrios quasi resipiscere faciat, ac rursus esurire eos, qui antea satis comederant.

Subcineritius. *Ε'γκρυφίας*, siue *εγκρυπίος*, Latine Subcineritius dicitur, qui cineribus obductus coquitur, qualis Iudæis olim familiaris.

Biscoctus. Est & *διπυρίτης* siue *δίφθορος*, Biscoctus, qui ignem ac coctionem bis expertus est.

Inter panes autem (vt Galenus in libr. De alimentorum facultatibus scribit) Siligineus plurimum alimenti præstat: post ipsum autem Similagineus: tertio loco medius, qui & *συκομιστός* ή *αυτόπυρος*: quartum post hunc est *ρύπαρών* siue sordidorum genus, in quibus *πυρρίας*, hoc est, Furfuraceus, postremus est, minimumque omnium nutrit, & omnium maxime per aluum secedit.

Concocti autem inter panes, sunt facillimi, qui plurimum sunt fermentati, & probissime subacti, qui que in clibano igne moderato cocti sunt: vt Galenus refert. Quibus similes & haud deteriores furnacei sunt, *ισπίται* dicti.

At qui super craticulam, aut cineres calidos, aut foci pauimentum assantur, prauis omnes sunt, vt qui inæqualiter se habeant; nam partes ipsorum extimæ supra modum sunt coctæ, interiores autem crudæ.

Ceterum ijs, quos Subcineritios nuncupant, propterea quod cineribus tecti decoquantur, cineres ipsi prauitatem quamdam aspergunt, quapropter omnium panum (si ipsis cetera omnia pariter adfuerint) quod ad assandi saltem modum attinet, propemodum sunt deterrimi.

Panis cum melicrato coctus, (Dioscorides ait) & crudus, inflammationes omnes impositus mitigat. Nam emollit & quadamtenus refrigerat, præfertim herbis succisve quibusdam permixtus. Vetus panis ac aridus, cum per seipsum, tum quibusdam admixtus, citam aluum cohibet: recens autem muria maceratus & impositus, vetustas impetigines sanat.

Quod ex pane fit cataplasma, vt Galen. lib. De facul. simplic. medicament. tradit, vim habet magis digerentem, quam quod ex Tritico; nimirum cum salem & fermentum panis adiuncta habeat. Fermentum etenim vim habet attrahendi, digerendi; ea quæ in alto resident.

De Zea. CAP. IIII.

ZEA, siue, vt vulgò, Spelta, culmis spicaque Tritico similis; culmis enim assurgit numerosis, geniculatis, Hordei altioribus, spicam profert inconditam, vt plurimum absque aristis: grana multiplici folliculo, à quo non facile deglubuntur, inclusa, geminis vtriculis duo simul iunguntur, quæ repurgata & è glumis extrita, Tritici granum referunt: radix ei quoque, vt Tritici, multiplex.

Nascitur qualicumque solo, etiam humidior, quoniam folliculum, ait Columelia, quo continetur, firmum ac durabilem aduersus longioris temporis humorem habet; læto tamen pinguique melius proficit.

Mutatur atque in Triticum transit, si pista atque purgata seratur, idque non protinus, sed anno tertio, vt Theophrastus tradit.

Spelta, vt diximus, vulgò nominatur; Germanis *Speltz*; nonnullis verò *Dinkel* / nostris *Spelte* /

Syette: Gallis *Espeautre*: Italorum plerisque *Pirra farræ*: Hetruscis *Biada*: Insubribus *Alga*, quasi alica. A Græcis *Ζεα* καὶ *Ζεα* nuncupatur.

Zea autem genera Dioscorides duo facit, unam *ἀπλή* siue simplicem; alteram *δίκοκκον*, quæ in duobus putaminibus grana bina coniuncta fert. Est autem *Spelta* Dioscoridis quidem *Dicoccos*, quæ eadem est cum Theophrasti ac Galeni *Zea*.

Antiquissimi ac prisca Latinorum, *Zeam* siue *Speltā*, *Far* nuncupauere, ut locupletissimus testis est Dionysius Halicarnassæus: Nominabant (inquit) prisca Romani sacras nuptias vocabulo suo *φαρρακία*, quia coniuges vescerentur eodem *Farre*, quod nos Græci *Ζεαν* dicimus. idem affirmat Aesclepiades apud Galenum, κατὰ τόποις lib. 9. ita scribens: *φάρρα* δὲ καλοῦσι *Ζεαν*. id est, *Farris*, quod *Ζεαν* appellant.

Appellatur verò *Far* istud Latinis quoque *Ador*, *Adoreum*, & semen *Adoreum*, ac à posterioribus propter frugis præstantiam, peculiari nomine *Semen*. Hoc populum Romanum tantum e frumento CCC. annis usum, Verrius tradit.

Genera huius Columella quatuor scribit: *Far Clusinum candoris nitidi*: *Far* quod vocatur *Venniculum rutilum*, atque alterum candidum, sed vtrumque maioris ponderis, quam *Clusinum*: *Semen trimestre*, quod dicitur *Halicastum*, id est, pondere & bonitate præcipuum.

Ex his cum *Halicastro* conuenire *Spelta* possit, si trimetris esset, ac Vere fereretur; verum cum Autumno feratur, *Venniculo albo* magis similis esse videtur. Nam veluti *Venniculum*, sic & *Spelta*, pondere præstat ac candida est.

Nutrit *Zea* *Hordeo*, ut Diosc. tradit, potentiùs, *ἔνδομος*, hoc est, ori grata est, (Galenus *ἐν τῷ μεγάλῳ*, hoc est, ventriculo iuuat;) panificia ex eo confecta minus quam ex *Tritico* nutriunt.

Galenus *Zeam* vniuersa sua facultate, in medio quodammodò *Tritici* & *Hordei* esse, in lib. De simplicium medicamentorum facultatibus, scribit.

De frumento *Monococco*. CAP. V.

Menococcon.



QVOD Germani *Einforn* hoc est, *Monococcon*, siue vnius grani appellat, ad *Zeam* recentiores quoque referunt, breuioribus est & tenuioribus quam *Zea* culmis: spicæ in ordines quosdam veluti *Hordei* digestæ sunt, ac aristas habent asperas: semina parua sunt, *Zea* grani minora, singulis singula vtriculis contenta, à quibus non in area, sed in mola, ac quo *Zea* modo, repurgantur. Culmis autem id, glumis, aristas, semineque nigri ex rubore coloris esse, *Tragus* tradit. In Belgij tamen hortis satum, *Tritico* aut *Hordeaceo* colore satis simile enatum.

Nascitur asperis & montosis plerisque Germaniæ locis.

Autumno cum reliquis frugibus feritur, ferriùs tamen ac subinde Septembri demum mense maturefcit.

Dmefel ac *Dmfelforn* à quibusdam etiam appellatur: ab aliis *Sant Peters forn*, id est, *D. Petri Frumentum*: à nonnullis *Blicfen* / agro *VVormatiensi Einforn* / quod *Monococcon* sonat.

Nostri temporis scriptores, ut iam diximus, ad *Zeam* referunt, ac *ἀπλή* siue simplicem *Zeam* Dioscoridis esse volunt, & nec temerè quidem. Potest verò idem & *Mnesitheï Zea* esse, quam ipse *Typha* sua deteriorem facit; *Typham* nimirum, quæ Theophrasto *Zea* est; *Zeam* autem, translatis & transpositis vocabulis, aliud omnino genus faciens, quod communi Græcorum *Zea*, à Theophrasto ac aliis descripta,

longè sit deterius. Nam simplex Dioscoridis *Zea* cum *Mnesitheï Zea* conuenire videtur, & non alia de causa *Zea* generi adscripta, quàm quòd aliud eius nomen ignoraretur, à *Mnesitheo* autem *Zea* nominaretur. Simplicis siquidem *Zea* Theophrastus, *Diocles*, & alij plerique Dioscoride vetustiores non meminerunt.

t Mnesi-

Briza.

Mnesithei autem hanc Zeam, Galenus non absque ratione conuenire cum eo frumento suspicatur, quod Macedoniae ac Thraciae incolae Brizam appellant; frumentum Typhae Graecorum, quae in Asia nascitur, non arista modo, sed & tota planta simillimum; ex quo panis fit ater, grauis odoris, ac membranofam substantiam habens: cum qua Monococcon istud non exiguam quoque similitudinem ac affinitatem habet. Panis etenim, qui ex Monococco conficitur, ex rubore nigricat, sordidus atque ingrati saporis, (Trago teste) est; veluti ex Briza factus.

*Frumentū
loculare.*

Conuenire praeterea Monococcon istud videtur cum ea Farris, ac Frumenti barbati, siue, vt vulgò Galli nominare consueuere, Bladi apud Ruellium specie, quod Rubrum agricolae appellant frumentum; partim etiam Locar, quasi loculare, quod pluribus tunicis perinde quasi loculis inuolutum condatur; partim item Pullare, quia ex rubro in pullum degeneret colorem. Serunt id Galli, ait Ruellius, concauis tractibus, qui facile sentiunt rubiginem. Nam istud, vt volunt, nec pruinas, nec rubiginem horret; in perflatis & excelsis, etiam bene conualescat, sationem tamen inibi damnant.

*Far Venni-
culum vs-
tilium.*

Similitudinem quoque nonnullam, fortassis & Monococcon cum Farre Venniculo rutilo habet: verum in tanta Columellae breuitate, simile aut idem sit, nec ne, quis diuinauerit? Multa siquidem sunt frumentorum genera, suis regionibus peculiaria, quae licet aliarum regionum seminibus similia videantur, in aliquo tamen subinde differunt, idque partim loci natura, partim cultus atque humanae industriae occasione: quae ambo ad mutationem & feminum & herbarum plurimum possunt.

Ex Monococco autem panis confectus, ater est & hominibus ingratus, vti superius scriptum, & Tragus ait.

De Amyleo frumento. CAP. VI.

ZEAE generibus non perperam quoque accedit Amyleum Germanis dictum frumentum, aestiuum siue trimestre genus, quod culmo ac grano Triticum proximè refert; ceterum spicam habet, aristis quibusdam Hordei fere similitudine cinctam, ac in duos versus digestam. Semen folliculis includitur, & non secus ac Zea, repurgari postulat.

Seritur Vere.

Germani, quia ex eo amyllum conficiunt, Amelsum appellant, Latine Amyleum frumentum dixerimus. Existimant Tragus & Fuchsius trimestre Triticum esse, sed cum granum habeat glumis conditum, ex Tritici generibus esse nequit. Inter Farra citius reponendum fuerit, inter quae Halicastrum forte erit. Hoc enim, teste Columella, Vere seritur, & trimestre eam ob causam cognominatur.

*Far Hali-
castrum.**De Oriza Germanica. CAP. VII.*

AD Zeam quoque referre consentaneum videtur, Orizam Germanicam à Trago nuncupatam. Frumentum est culmis geniculatis, spicis, aristis asperis atque acutis, Hordeo simile, singulis tamen maioribus, & grano candidiore, quod utriculis etiam continetur, ac Hordei, aut Zeae modo deglubitur. Ex aestiuarum siue trimestrium frugum numero est.

Apud Mediomatrices, cum aliis trimestribus seminibus latissimis agris seritur.

Nomen huic Orizae Germanicae à vulgari nomenclatura Hieronymus Tragus inuenit, qui & ipsam Farris speciem, ac Tragum cerealem esse existimat, in quo veritatem nobis haud videtur assecutus. Nam Tragus ille Chondro assimilis, ex Olyra aut consimili aliquo, res factitia est, vt Galenus testatur, tantum abest, vt frumentum aliquod naturale sit.

*Santalum
Plinij.
Far Clusi-
num.*

Olyrae autem magis similis Oriza haec Germanica est, quae à Dioscoride Zeae generi adscribitur, aut Plinij Santalo, Farris Gallici specie, nitidissimi grani, illic Brance, ait Plinius, vocant: aut certe Farri Clusino, quod forte idem cum Plinij Santalo est. vtrumque enim candidum, & Clusinum, à Clusio dici potuit, oppido transpadanae Italiae, quae alias Togata Gallia nominatur. Si quid repugnet, quò minus haec Oriza, vel Clusinum, vel Olyra sit, sola vtique erit vernalis satio. Nam Olyra & Clusinum Far, ex hibernis sementibus sunt. Adeò certi de plerisque frumentaceis definiri nihil potest, cum propter veterum ipsorum breuitatem, tum frumentorum appellationes aut diuersas, aut saepenumero confusas, eandem rem aliis aliter subinde appellantis.

Ruellius Farris Gallici, siue frumenti Barbati genus quoddam esse ait, cuius granum candidius, ac spica minoribus aristis circumuallatur, quam Locularis, quod, inquit, Clusinum putatur: istud autem an simile sit, vel idem cum Oriza Germanica, expendendum est.

Vtilis autem Oriza Germanica, ad multa culinae opera, cibus admixta ori grata est: cum lacte Orizae modo decocta, probe alit.

De

De Zeopyro. CAP. VIII.

Zeopyron.



A N N U M E R A T U R præterea & Zeis, quod Germani Kern appellant. Nascitur hoc, inquit Tragus, eodem quo Spelta modo, nisi quod semen huius non perinde ac Zea siue Speltæ glumis ac folliculis inuoluatur, sed in area facile exeratur; veluti Triticum, cui subluteo colore simile est.

Seritur plerisque Germaniæ locis, ad pistri-
narum & culinarum opera, in quibus Hordei
usum præbet.

Zeopyron quoddam esse videtur, vtriusque e-
nim similitudinem ac naturam habet, *Zeas* vi-
delicet ac *pyron* siue Triticum. Cum Chondro
aut Alica rebus factitiis (quod Tragus suspica-
tur) nullatenus conuenit.

Zeopyron siquidem, vt Galenus in lib. De
alimentorum facultatibus scribit, vtriusque na-
turam refert: ac sicuti nomen ex Zea & Pyro
compositum, ita substantia eius inter vtrumque
media quodammodò est, veluti si ex vtroque
esset commixta.

De Olyra ac Typha, ex Theophrasto, Galeno,
& aliis. CAP. IX.

O LYRAM ac Typham Mnesitheus idem
frumentum, vtroque nomine appellatum
existimauit, sed eius opinionem Galenus repro-
bat, Diocli ac Theophrasto accedens, qui Oly-
ram à Typha distinguunt. Olyram Dioscorides
Zea generi ascribit.

Theophrastus Olyram ac Typham inter ea quæ maturè seruntur, ac Tritico similia sunt,
enumerat; & Olyram quidem ait, Zea ac Bromo molliorem atque infirmiore, Typham
verò omnium leuissimam: nam simplici culmo assurgit, & solo tenui contenta est; nec, vt
Zea, pingue lætumque desiderat. Vtramque præterea scribit multiplici folliculo includi: ac
Typham vt Zeam in Triticum mutari solere, si pista seratur, idque non protinus, sed ter-
tio anno.

Plinius Olyram Latinis Arincam dici affirmat. Ex Arinca, inquit, dulcissimus panis: ipsa
spissior quam Far, & maior spica, eadem ponderosior, rarò modius grani non xvi. libras im-
plet: exteritur in Gallia difficulter, ob id iumentis dari, ab Homero dicta, hæc est enim quam
ὄλυρον vocant.

Recentiores Typham, cognominant cerealem, ad differentiam nempe alterius Typhæ,
quæ in paludibus enascitur, de qua infra suo loco.

Typhæ semen, Galenus ait, corticem extrinsecus veluti Olyra ac Hordeum habet. Quod
verò ad colorem naturalem attinet, in Hordeis quidem ac Olyris est albus, in Triticis verò
subflauus: Typhæ autem vel Triticis sunt flauiores. Quin & harum corpus coactum est ac
densum, quod fortassis ad seminis paruitatè nonnihil adfert momenti. Est enim id Tritico
longè exilius, quamquam non desint, qui ipsum quoque in Triticum numero ponant, velintque
id semen esse, cuius Homerus meminit, cum Hectorem equos suos alloquentem facit; his
verbis:

Τῶν μὲν γὰρ ἀστραγάλων μελίθερα πρὸν ἔθηκεν:

Hoc est, Triticum enim vobis primum prædulce ferebam. Aiunt enim Typham paruum
Triticum esse, eamque equos sine noxa mandere, verum autem Triticum non absque noxa.
Nec absurdè certè Typham quis exile Triticum vocauerit, cum ei & colore, & densitate, &
caliditate sit assimilis. Vtrumque autem semen, Olyræ videlicet ac Typhæ, in Asia est frequēs,
& potissimum in regione quæ est supra Pergamum, adeò vt rustici ipsi panibus ex iis factis
semper vtantur, propterea quòd Triticum omne in oppida comportent. Olyrini sanè, si mo-
dò ex bona Olyra fiant, post Triticeos saltem sunt præstantissimi: secundi autem ab his sunt
Typhini. Quòd si Olyrini ex vitioso semine sunt facti, Typhini non erunt eis inferiores. Ca-
lidi

lidi verò panes ex laudatissima Typha facti, Olyrinis longè sunt præstantiores, asseruati verò deteriores seipsis euadunt. Cùm enim massa eorum sit tenax ac ductilis, densatur maiorem in modum, & maximè cùm negligèter parati fuerint, adeò vt qui panem huiuscemodi, post vnum aut duos dies, ac multò magis sequentes aliquot, comederit, putaturus sit lutum ventriculo suo inesse. At calidus adhuc cùm est, ab ipsis etiam vrbani expetitur, ipsumque cum caeco quodam mandunt, quem vernaculo nomine *ὄξυμαλάκπιον* appellant. Porro hunc quoque tenerum esse oportet, & ipsum panem calorem clibani adhuc retinere. Qui certè hunc in modum est paratus, non rusticis modò, sed vrbani quoque hominibus in deliciis habetur.

Qui verò trium quatuorve dierum est, vel ipsis rusticis manditur insuauis: prætereà concoctus est difficilior, ac tardius per aluum subducitur, quæ calido minimè accidunt: qui tamen ab Hordeaceo, quod ad deiectionem attinet, multum relinquatur; non tamen in eo adeò, vt Miliaceus, est vituperandus. Quin etiam corpus admodum, dum calidus est, nutrit, vt panè Triticeo syncômisto par sit.

Congeritur autem in panes Typhæ semen repurgatum, omni que vsu accommodatur: nam & ex aqua manditur, haud aliter ac vocatum à rusticis *ἀπότρυμον*, hepsmate, quod alij *σίεμιον* nominant, iniecto: nonnumquam etiam cum sale esitatur.

Et de Zea atque ei similibus hætenus: nunc ex his factitia sequuntur, quæ apud veteres in vsu esse solent, vt sunt, Far, Chondrus, Alica, Tragus, & similia.

De Farre factitio. CAP. X.

FAR aliàs naturale frumentum, quod Græcis, vt ostendimus, *ζέα καὶ ζεία* appellatur; aliàs res factitia artisque & non naturæ opus, de illo superioribus capitibus, de factitio verò modò.

Fuisse autem istud apud veteres illos Romanos, quos pulte farræcea, non pane, longo tempore vixisse Plinius scribit, ex Farre frumento factum, nomen ipsum & frugi & rei factitiæ commune, indicat. Quòd inde translatum est, ad cuiusuis frumenti granum, ab vtriculo quibus conditur, eo modo, quo Archigenes Far confici tradit, repurgatum, atque in partes confractum. Nam & far Hordei, Palladius vino conspersum, phasianorum pullis primis diebus dare præcipit. & Plinius in Ægypto ex Olyra Far confici scriptum reliquit.

Modum autem conficiendi Farris, Archigenes apud Aëtium Sermone IX. ostendit: *σίτρον* id est, frumentum, ait, modico tempore aqua madefacito, indeque extractum ac in pilam coniectum, veluti ptisanam à cortice repurgato: vbi verò corticem exuerit, tollito atque in sole siccatò: deinde manibus tritum, donec penitus à cortice fuerit mundatum, crassissimè molito, ita vt granum vnum in quatuor aut quinque partes redigatur, & siccum asseruato.

Porro factitium istud Far, præsertim ex Zea siue Farre frumento, plerique nostræ ætatis idem cum Chondro aut Alica esse existimant, similitudine quadam eorum inducti. Chondro etenim simile est, non tamen idcirco idem, veluti ipse Archigenes ostendit, quando Far Chondri modo coqui scribit.

Differentiam horum præparationis modus efficit. Chondrus siquidem gypso arena addita (vt paulò post dicitur) purgatur: Far absque his cum aqua sola. Differt verò etiam ab Alica; Far etenim antiquum, quo Romanorum vetustissimi vixerunt; Alica verò, vt Plinius ait, res noua ætate Magni Pompeij nondum cognita, cui non solum aqua, sed & creta candorem teneritudinemque confert. Differentiam prætereà horum etiam ostendit Tral-lianus lib. & cap. VII. vtrisque vt diuersis vtens, & eorum inter se comparationem faciens.

Quod autem Germani ac finitimi Frisij, Hollandi, Batauique ex Hordeo & Auena conficiunt, Farri simillimum est, ac eius quoddam genus: Germani *Gruppen* / Hollandi *Gozt* appellant, & ex Hordeo quidem *Bersten Gruppen* / *Bersten Gozt* / ex Auena verò *Haberem Gruppen* / *Hauerem Gozt*.

Ceterum Far quod ex Zea factum est, facultate Chondro aut Alicæ quodammodò simile est, nutrit ea de causa valenter, sed tardius descendit, ægriusque concoquitur. Vfus tempore, vt Archigenes tradit, Chondri modo coquitur, & à sanis in cibo sumitur. Pro ægris verò variè apparatus, & epithematis quoque admiscetur. Ex Hordeo autem vel Auena Far leuius est, minusque alimenti adfert.

*Far Clu-
sinis.*

Est & Far apud Aëtium cognomento Clusinum, non naturale aliquod Far; verum puls quædam Farræcea, de qua Martialis Epigrammaton lib. XIII.

*Imbue plebeias Clusinis pultribus ollas;
Vt satur in vacuis, dulcia musta bibas.*

De

CHONDROS & ἀλιζ ex factitiarum similiter rerum numero sunt. Fit autem vtraque ex Zea, & Chondrus quidem ex Zea Dicocco, Dioscoride auctore. Theophrastus & ex Hordeo siluestri bonum fieri Chondrum tradit. Galenus Chondrum ex Tritici genere esse ait, quod nihil aliud sonat, quam ex Triticeo genere ipsum confici, non quod Tritici aut alterius frumenti aliquod genus sit, veluti nonnulli perperam sibi persuaferunt. Non enim frumenti aliquod genus, sed res planè, vt diximus, factitia.

Galeni & aliorum Græcorum medicorum interpretes χόνδρον, Latinè Halicam siue Alicam interpretantur, Chondrum omnino idem cum Halica esse putantes; qua in re non parum à veritate recesserunt. Chondrus siquidem & Halica differunt, veluti abundè vnus pro multis Paulus Ægineta non vno ostendit loco: aut videlicet de vtrisque seorsim agens, & suas cuique vires ac facultates tribuens, vt lib. I. cap. LXXVIII. aut vnam alterius loco substituens, veluti cap. XIX. XXXIX. & LXII. libri tertij.

Differunt autem hæc inter se, non quidem toto genere, sed quodammodò, veluti genus & species, aut potiùs vt vnus generis duæ species. Nam Halica siue Alica, Latinis ac Plinio generalius est nomen, Græcorum cum χόνδρον, tum ἀλιζα ipsis peculiariter nominatam, sub se continens.

Est enim vna Halica ex Zea, quæ Semen appellatur, propria quidem ac genuina, quæ à Plinio, lib. XXI. res Romana esse fertur, Magni Pompeij tempore nondum in vsu. Hæc à Paulo Ægineta Græcè ἀλιζ dicitur, & à χόνδρον ipso præparationis modo differt, non enim gypso & arena veluti hic repurgatur, sed creta candorem perfectionemque suam assequitur.

Est verò & altera Halica, ex Zea in Africa degenerante, cognomento adulterina, Græcorum Chondro simillima: gypso siquidem & arena, veluti Chondrus perficitur: licet tamen Halica quidem ex degenerante, Chondrus verò ex Dicocco Zea fiat. Nam præparandi ratio apud vtrasque nationes consimilis, eandem esse rem prorsus ostendit, quemadmodum & ea dissimilis res diuersas. Non enim tam species frumenti, quam præparandi conficiendique ritus ac modus considerandus. Frumenti enim aliqua diuersitas, speciem rei factitiæ non videtur mutare, modò in præparandi ratione nihil varietur. Siquidem ex Zea & Hordeo Far: ex Zea & Hordeo siluestri Chondrus: ex Hordeo & Tritico Ptisana confici possunt.

Qua autem ratione Chondrus conficiatur ac præparetur, in libris De agricultura, siue γεωπονικῶν, Constantino Imp. dicatis à Cassio Dionysio Vticensi, docetur his verbis:

Zea tunditur & in feruentem aquam iniicitur, ac premitur, deinde gypsum album tustum cribratum, & arenæ albissimæ ac subtilissimæ ad gypsum pars quarta paulatim admiscetur, donec Zea probè repurgetur. Præparetur autè in Canicularibus diebus, ne acefcat. Postquã verò rursus totus perpurgatus fuerit, per cribrum densius excutiatur. Optimus est Chondrus, qui primùm excussus est; secundum locum habet, qui succedit, deterior autem tertius est.

Halicarum verò præparationem Plinius lib. XVII. cap. XI. tradit: Halica fit, inquit, ex Zea, quam Semen appellauimus: tunditur granum eius in pila lignea, nam lapidis duritia conteritur. Nobilius, vt notum est, pilo victorum pœnali opera, primori inest pyxis ferrea, excussis inde tunicis, iterùm iisdem armamentis nudata conciditur medulla; ita fiunt Halicæ tria genera, minimum, ac secundarium; grandissimum verò ἀφαίρημα appellant: nondum habent candorem suum, quo præcellunt, iam tamen Alexandrinæ præferuntur. Postea, mirum dictu, admiscetur creta, quæ transit in corpus, coloremque & teneritatem adfert.

Deinde paulò infrà: Halica adulterina fit maximè quidem ex Zea, quæ in Africa degenerat. Pinunt cum arena, & sic quoque difficulter conterunt vtriculos, sitque dimidij modij mensura, posteaque gypsi quarta pars inspergitur, atque vt cohæsit farinario cribro subcernunt. Quæ in eo remansit, exceptitia appellatur, & grandissima est: rursus quæ transit, arctiori cernitur, & secundaria vocatur: item cribraria, quæ simili modo in tertio remansit, cribro angustissimo, & arenas tantùm transmittente.

Et hæcenus quidem Cassij & Plinij verba: ex quibus manifestum est, ἀλιζα à Chondro differre, & Chondrum cum secunda Plinij Halica conuenire, vtramque item rem factitiam esse, & non peculiaria frumentorum genera.

Ceterùm Chondrus, vt Paulus libro primo tradit, egregiè nutrit, & glutinosos parit humores; verùm puls ex eo confecta nocet, quoniam quamprimùm crassescens incocta permanet. Probat magis χύλος ipsius ex integro Chondro benè decocto, expressus ptisanæ similis.

Αλιζ in ceteris Chondro quidem respondet, sed aluum magis adstringit.

Galenus Chondrum valenter nutrire, ac succum lentum habere affirmat: siue in aqua dumtaxat coctus, cum mulso, vino dulci, adstringentive: siue cum oleo saleque frigus sumatur.

tur. Atque eo modo, inquit, Chondrum medici prifanæ fuisse confectionem dicunt; quidam autem ex *χονδροπρίσας άνε*, agrotum fuisse cibatum.

*Χονδρο-
πρίσας άνη.*

Veterum vero nonnulli, ut Diocles & Philotimus, *πρίσας άνω πριτίλω*, Chondrum hoc modo apparatus appellat. Et vno quidem horum modorum, eo videlicet qui prior est, Halicam etiam coqui ac edi apud Romanos solitam, Martialis in Xenii hoc disticho ostendit:

*Nos Halicam, mulsam poterit tibi mittere diues;
Si tibi nolueris mittere diues, cme.*

De Trago. CAP. XII.

TRAGVS Chondri, ut Dioscorides ait, similitudinem ac figuram gerit, res quoque factitia. Fieri eum, Galenus in lib. De alimentorum facultatibus, ex nobilissima Olyra ait, cum ut decet fuerit excorticata: in Commentariis vero lib. primi De ratione victus in morbis acutis *εν τῷ Ζείων*, hoc est, ex Zeis, quarum utique Olyra species est. Cassius Dionysius Tragum ex frumento conficit Alexandrino. Plinius lib. xviii. ex Tritici semine in Campania dumtaxat & Ægypto fieri tradit. In Ægypto autem, cuius celeberrima ciuitas Alexandria, Olyra facilis fertilisque eiusdem lib. cap. x.

A Chondro & Halica & materia, sed potissimum ipsa præparatione differt: Chondrum siquidem, gypsum & arena perficiunt, Halicam creta emundat; Tragus sola aqua maceratus excorticatur.

Eius conficiendi modum Cassius tertio De agricultura lib. sic docet: Frumentum Alexandrinum appellatum, maceratur decorticaturque, & in sole calido siccat; deinde idem rursus fit, donec ei pellicula & quidquid fibrosum est, in frumento delabatur. Appellatur autem Tragus iste, subinde cognomento frumentaceus, ad discrimen eiusdem nominis, & animalis, & herbæ, non quod naturale aliquod frumenti genus sit. Nam ut veterum auctorum testimoniis abunde constat, res factitia est.

Trago autem, Galeno auctore, plerique vtuntur, primum eum in aqua decoquentes, deinde ea effusa *εψημα*, aut vinum dulce, aut mulsam infundentes, superimiciunt & nuces pineas aqua præmaceratas, donec plurimum intumuerint: multò tamen minus quam Zea, Dioscorides ait, nutrit.

De Amylo. CAP. XIII.

AMYLVN ex Siligine fit, ut Cato scribit; item & ex Zea: optimum vero ex Setanio, auctore Dioscoride. Fit etiam in Germania hac ætate, ex eo quod *Amelforn* id est, Amyleum frumentum nuncupatur, quod veluti Zea quædam trimestris ac Halicastrum (vti scripsimus) est.

Rationem conficiendi paucis complexus est Cato cap. lxxxvii. Dioscorides latius his verbis tradidit: Purgatum trimestre Triticum madescit quinquies die, & si fieri potest nocte. cum emolliri cœperit, effundatur sensim sine agitatione aqua, quò minus, quod utile est, vnà effluat. Vbi molliissimum factum fuerit, effusa aqua pedibus calcare oportet, deinde affusa aqua iterum calcare, tum enatantes ibi furfures, cribro excipiendi, reliquumque per colum traiectum, confestim in tegulis nouis sub ardentissimo sole siccandum. Nam si vel modicè humidum manserit, acorem contrahit.

Ἀμυλον autem ex eo nomen habet, quod absque mola, Græcis *μύλη* dicta, fiat. Officinæ corrupta voce Amydum appellant; Germani *Amme* & *Kraßmeel*: Brabanti *Amelbouck* & quod glutine inde facto mulierum pepla inalbentur, ac durentur, *Stijffel*.

Tritico, inquit Galenus, cum frigidius, tum siccius est: laeuigandi exasperatas partes vim obtinet. Dioscorides sanguinis reiectiones potu cohibere, contraque oculorum fluxiones, cælotetas, pustulasque efficax esse addit: quod vero ex Zea fit, nullius in medicina vsus esse, ad alia tamen conueniens.

*Amyli sic-
cuiusmodi.*

Galenus lib. vii. *κατά τόπους* Amyli loco, Siligine, id est, purissima Tritici farina vtitur.

De Athera & κόλλα, siue Glutine. CAP. XIII.

ATHERA sorbitio est, inquit Dioscorides, *ώσπερ πολλαίρον ύγρον*, id est, veluti pulcicula liquida. Fit ex Zea tenuissimè molita. Apud Belgas non ex Zea tantum, sed ex quauis etiam puriore farina coquitur; veluti Secalis, Hordei, frequentissimè autem Tritici, cum tenui ceruisia vel alio liquore permixta.

Est autem edulium, quod citò concoquitur, facileque nutrit, infantibus idcirco & senibus conueniens; interiora tamen viscera nonnihil obstruens. Datur capite dolentibus, ex tenuissima Secalis, vel Hordei farina; dolorem enim sopit, & somnum clementer conciliat.

* *κόλλα.*

Athera crassius & solidius est gluten, Græcis *κόλλα*, ex Similagine & farina Tritici, quo chartæ

chartæ glutinantur. Quod propter eam, quam habet obstruendi vim, sanguinis excretionibus prodest.

In vtriusque medio *πολτός*, siue puls est, solidior quidem ac spissior Athera; liquidior verò Glutine; & minùs Glutine, plus autem quàm Athera viscera obstruens.

Atheræ, aut potiùs pulcis genus est, edulium, quod Galenus ex multa Tritici farina lacti permixta fieri scribit, quo hac ætate Belgium, ac vniuersa inferior Germania frequentissimè vtitur. Cibus boni succi & multi alimenti, sed eos, qui ipso assiduè vtuntur, offendens. Nam in hepate obstructions parit, & calculos in renibus gignit, auctore Galeno.

De Rogga siue Secali. CAP. XV.

Rogga siue Secale.



SECALE folio cùm primùm prodit, rube-
scit; inde vt reliqua frumèta viret: numerosis
culmis assurgit, Tritici tenuioribus, lōgioribus,
quatuor, vt plurimùm, genicula habentibus.
spica in ordines & versus digesta, breuibus, non
acutis, sed innocentioribus aristis cingitur, quæ
cùm floret, erecta est; semine verò prægnans,
procumbit ac deorsum dependet. Granum ob-
longum, nigricans, gracile, ac nudum, quod è
glumis facile concidit, ac sæpenumerò spontè
exilit. radices multæ, tenues, fibrosæ.

Nascitur cùm in Germania ac apud alias na-
tiones plurimas, præsertim Septentrioni subie-
ctas, tum in Belgio omnibus ferè agris tam steri-
libus quàm lætis, veluti in Brabantia Cápania,
quæ hoc frumentum, licet arida ac sterilis, feli-
citer progignit. Qualicumque enim solo proue-
nit, quantumuis rigenti, gracili, aut arido, fœcū-
diore tamen ac lætiore melius præstantiusque.

Seritur Autumno, quod & lætius, item & Ve-
re, æstiuum, altero gracilius, paucioribus culmis,
spica breuiore ac tenuiore, granoque leuiore.

Germani *Nocken* / Belgæ *siogge* appellant:
Hispani *Centeno*: Itali *Segala*: Galli *Seigle*, ve-
teris Latinae nomenclaturæ vestigia retinentes.

Plinio Secale est, de quo lib. xviii. cap. xvi.
sic scribit: Rarum dictu, esse aliquid cui profit
negligentia; id autem, quod Secale & Farrago
dicitur, occari tantùm desiderat. Secale Tauri-
ni sub Alpibus Asiam vocant, deterrimum (sed

veriùs aterrimùm) & tantùm ad arcendam famem vtile, fœcunda, sed gracili stipula, nigritia
triste, sed pondere præcipuum, & tamen sic quoque ingratisimum ventri est: nascitur quali-
cumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro letamine est. Quæ Plinij verba fru-
mentum *Nocken* ac *siogge* dictum, cùm Secali conuenire satis commonstrant.

Dicitur autem id, vt Plinius tradit, etiam Farrago; verùm non secùs, quàm Far, Hor-
deum, Avena, Triticumve, subinde Farragines nominantur, quando videlicet iumentorum
pecudumque pabulo cedunt.

Farrago siquidem, quam Græci *γράστιν* appellant, generale nomen est, ad omnem viridem
segetu herbam, quæ pabuli causa seratur. Seritur ea ex recrementis Farris prædensa, admixta
aliquando & Vicia: eadem in Africa fit, ex Hordeo: Plinius. Atque inde Farrago, quod Far
fit ferro cæsum, aut quod primùm in farracea segete feri cœptum, Varrone auctore, dicitur.

Ex Hordeo Farraginem facere docet Columella: Farraginem, ait, in restibili stercoreatissi-
mo loco, & altero sulco serere conuenit. Ea fit optima cùm Chanterini Hordei decem mo-
diis iugerum obseritur, circa æquinoctium Autumnale, sed impendentibus pluuiis, vt confi-
ta rigataque imbribus, celeriter prodeat, & confirmetur ante hiemis violentiam. Nam frigo-
ribus cùm alia pabula defecerint, ea bubus ceterisque pecudibus, optimè defecta præberur:
& si depascere sapiùs voles, vsque in mensem Maium sufficit. Quod si etiam semen ex ea
voles percipere, à Calendis Martiis pecora depellenda, & ab omni noxa defendenda est, vt
sit idonea frugibus. Similis ratio Auenæ, quæ Autumno sata, partim cæditur in fœnum, vel
pabulum, dum adhuc viret: partim semini custoditur.

Iam & ex Tritico Farraginem fieri Plinius quoque testatur. Et in Tritici, inquit, genere, pars aliqua pabuli est, quadrupedum caussa fati: vt Farrago. Absyrtus etiam *περί τῆς φάραγγος*, id est, Triticeam Farraginem, equulis maximè probat: ea si non adsit, *καὶ σίλω*, quam Eumelus iis refert post trimatum dari solitam. Hoc modo & Secale Farraginis genus est, quando videlicet pecudum iumentorumque per hiemem pabulum efficitur.

Recentiores Roggam Siliginem terè interpretantur: qua in re quantum hallucinentur, satis ex iis, quæ capite De Tritico scripsimus, apertum est. Nam Siligo candidius ac leuius Triticum est, ac Tritici, vt inquit Plinius, delitiæ, ex qua lautissimus panis & pistrinarum opera laudatissima fiunt; at Secale nigrum est, & ex eo panis ater, pauperum, non lautiorum, mensis ac cibis dicatus.

In non dissimilem errorem lapsi videntur, qui *Νοκfen* cum Olyra conuenire autumant: Olyra siquidem candida est, ac vtriculo multis continetur; Secale verò præter quòd nigrum est, glumis nullis implicatur. Ruellij coniectura plus verisimilitudinis habet, qui Secale à Briza non longè dissidere credi scribit, atque inde putari nomen Bizi panis in Gallia vulgus manasse. Panis siquidem ex Secali fit grauis, firmus, concoctu non facilis, qualem ex Briza fieri Galenus tradit, & hunc nigrum ex Secali panem, extrita littera *r*, *pain biz* Galli nuncupant; sic vt ab inuicem non dissidere existimari possint, nisi Secalis granum nudum foret, Brizæ verò glumis implicitum, quod hæc inter se differre manifestè ostendit.

Briza.

Quòd verò Brizæ semen glumis implicetur, ex his videtur colligendum: tum videlicet, quòd eam Typhæ persimilem Galenus scribat, quæ multiplici folliculo conditur: tum etiam quòd membranofam substantiam panis ex ea factus habeat, ex ipsorum nempe folliculorum admixtione; contra planè quàm Secalinus, qui Triticeo syncomisto membranas ac furfures vel pauciores vel non plures habere comperitur.

Porro Secale proximum inter frumenta à Tritico Triticeisq; seminibus locum habet. Panis ex eo factus, lentoris atque obstruentis naturæ non nihil obtinet, difficulter concoquitur, ac ventriculo grauis est, præsertim si furfurum expers fuerit. Nam confusaneus, qui simul omnia recipit, ac ex tota farina concinnatus est, si probè coctus beneque fermentatus fuerit, minùs lentus est, non admodum egrè conficitur, citoque descendit, nondum tamen Triticeo syncomisto par, quo grauior & concoctu difficilior etiamnum est. Alimentum autem corpori solidum ac firmum præstat, nec mali succi, si ex bono frumento coctus fuerit; ex malo autem frumento & corrupto paratus, prauos & corruptos succos ingenerat, & diuturniores morbos procreat, veluti morbum, Germanis *Schörbeck*, aut *Schoorvuyck* dictum. Admisceatur huic non rarò Triticum, vt leuiorem gratioremque panem efficiat, qui Secalino puro minùs grauis ac lentus est, & teneritudinem suam Triticeo diutiùs retinet.

Secale autem vt medicamentum, Tritico in calefaciendo ac digerendo potentius est.

Panis ex hoc aut fermentum, promptiùs ac citiùs abscessus maturant & rumpunt, quàm ex Tritico facta.

Farina confusanea diuturniores capitis dolores lenit, in linteo capiti circumligata.

De Hordeo. CAP. XVI.

C V L M O Hordeum est quàm Triticum breuiore fragilioreque, pluribus articulis geniculato, folio in stipula latiore, scabrioreque: spica longarum, asperarum, mordaciumque aristarum valle munitur, ac in versus striata, ordinibus constat, subinde binis, aliàs ternis quaternisve, vt plurimum, vti Theophrastus ait, senis; sed vt Tragus, etiam octonis. Spissior autem posituque arctior est, quæ pluribus construitur. Granum tenui oblonga palea includitur: radices subsunt frequentes tenuisque.

Hordeum autem (vt Plinius inquit) frugum omnium mollissimum, atque ex omni frumento minùs calamitosum, quodque celerrimè reddit fertilissimumque.

Seritur (auctore Columella) soluta siccaque terra, & vel præualida vel exili.

Nascitur passim, ac vniuersæ familiæ Europæ est: cum Autumno, tum frequentius Martio, Aprili, Maioque mensibus seritur.

Græcis *καὶ δὴ* dicitur: Germani *Bersten*: Belgæ *Berste*: Itali *Orzo*: Hispani *Cenada*: Galli *Orge* nuncupant. In huius genere, quod pluribus versibus spicatur, *πολυσιχόν* recentiores appellant, ac Germani *Brosse Bersten*. Quod sex versuum *ἑξασιχόν*: Cantherinum hoc Columelle est. Aliud duorum versuum *δισιχόν*, à Columella Galaticum, à Germanis *Futter Bersten* / *Ä. in Bersten* id est, exiguum ac paruum Hordeum nominatur. Quod magnum & plenum, spicamque gerit erectam, *ἀχλαίς καὶ δὴ*, ab Hippocrate vocatur, ærugini id obnoxium est: quod verò incuruatur, *ἐπὶ καὶ θεός*, ab ærugine hoc minùs infestatur.

Ad Hordei genus & reducendum, inquit Ruellius, putauerim, trimestre illud Hordeum, quod

Hordeum.

Hordeum distichon.



quod Gallicè *Secourgeon* dicitur, quodd rebus ad egestatem adductis, cum annonę premit pe- *Secourgeō.*
nuria, plebem alat, & à famis noxa vindicet. Seritur verò & in Gallia, quod mundum Hor-
deum vocant, Ruellio eodem teste: huius granum nudum est, ac sponte gluma concidit, cæ-
tera Hordeo simile: *Γυμνόκερος* ac nudum Hordeum, tale à Galeno, in lib. De aliment. fa- *Γυμνόκε-*
cult. appellatur. *ρος.*

Ceterum Hordeum, vt Galenus in lib. De aliment. facult. non eandem cum Tritico fa-
cultatem habet: siquidem Triticum palam calefacit; Hordeum verò non modò non cale-
facit, sed quoquo modo ea vtare, siue panes ex eo feceris, vim quamdam refrigerandi habere
cernitur. Dissidet præterea à Tritico succi specie, quam vtrumque ipsorum gignere consue-
uit. Siquidem Triticum crassum & lentum est: Hordeum autem tenuem, & nonnihil deter-
forium succum in nobis gignit.

Panes Hordeacei Triticeis multò minùs alunt, qui tamen ex præstantissimo Hordeo con-
ficiuntur, minùs à Triticeis in eo superantur: qui verò ex laxo & leui, panibus furfuraceis re-
spondent. Panes autem ex Hordeo eiusmodi citissimè per aluum subducuntur, quod reli-
quis non minimum accidit, si Triticeis eos contuleris. Sunt autem non modò Triticeis, ve-
rùm etiam Olyrinis, & multò magis Typhinis, friabiliores, nihil in se lentoris, vt illi, habentes.
Ex quo perspicuum est, quòd exiguum corpori præbent alimentum, & potissimum, si
facti ex peiori Hordeo fuerint, ex quo Hippocrates ne Ptisanam quidem fieri voluit: neque
enim dum coquitur, succum copiosum ex seipso emittit.

Laudatissimum autem Hordeum quod candidum, vbi pinsitum est, apparet, nonnihilque
densitatis ac ponderis (quantum Hordeo datum est) habet. Porro quod totum plenum est,
& circumscriptionem externam habet tenfam, melius eo est, quod gracile est ac rugosum.

Hordeum primi est ordinis in exiccando & refrigerando, ait Galenus in lib. De facult.
simplic. habet etiam pauxillum abstersionis, paulò etiam plus deficcet, quàm farina fabacea,
cui non insunt cortices.

Hordeum, Dioscorides inquit, abstergit, vrinam cit, inflationem parit, stomacho aduersa-
tur, œdemata concoquit. Farina hordeacea in mulla aqua cum Ficu decocta, inflammationes
& œdemata discutit: duritias, cum pice, resina & fimo columbarum concoquit: cum Me-
liloto

liloto autem & Papaueris calyce, dolores finit, qui latus excruciant: aduersus intestinorum inflationes, cum Lini femine, Fœnogræco & Ruta imposita iuuat: strumas cum pice liquida, cera, oleo, & impubis pueri vrina, ad concoctionem perducit: cum Myrto verò aut Lentisco, aut Malicorio, aut siluestribus Pyris, aut Rubo, alui profluvia sistit: podagricis inflammationibus cum Cotoneis aut aceto prodest: decocta in acri aceto, modo quo ὠμὴ λύσις, & calida imposita, lepris medetur.

ἠ' μὲν λύ-
σις.

Est autem ὠμὴ λύσις, Pelagonio auctore, mistura æqualis Fœnigræci, feminis Lini, & farinae Hordeaceæ.

Cremor verò farinae Hordei ex aqua, aut cum pice & oleo decoctus, puri mouendo est: cum aceto subactus, itidem & cum pice, contra articulorum fluxiones prodest.

Habet præterea & Hordeum multiplicem vsum, nam ex eo Ptisana, Polenta, Maza, Maltum & Ceruisia conficiuntur, de quibus deinceps.

De Ptisana. CAP. XVII.

PTISANA ἄπὸ τῆς πτίσεως dicitur, & nomen quidem commune omnium frumentorum à corticibus suis, ἢ τῆς τοῦ πτίσεως, purgatorum esse potest, sed propriè tamen & peculiariter non aliam, quàm Hordeaceam Ptisanam significat, quæ simpliciter ac citra adiectionem πτίσανη nuncupatur. Nam si hoc modo frumentorum aliorum quorundam femina mundata alicubi (quod tamen rarissimum) Ptisanæ nominentur, frumenti appellatio coniungitur. Ita Hippocrates lib. ὠμὴ παθῶν, & Dioscor. ὠμὴ κελθῶν cap. πτίσανη πτείνη, & ex Oriza Ptisanam Plinius dixit: ad Hordeaceæ nempe Ptisanæ differentiam, propriè & simpliciter Ptisanæ nominatæ.

Est autem Ptisana hæc aliud nihil, quàm Hordei granum à membranis & corticibus suis mundatum & excorticatum. Πτίσειν, id est, macerare, tundendoque expurgare hoc oportet, ac in Sole siccare, deinde rursus πτίσειν, rursusque ad solem siccare. Quod autem tenue ex eo decussum est, ipsi inspergendum; hoc enim ipsam conseruat, vt Didymus in Geoponicis.

Humectat autem & refrigerat Ptisana, eduliumque est (Hippocrates ait ὠμὴ διαίτης ὀξείων νοσημάτων) in acutis morbis, reliquis omnibus frumentaceis præferendum. Nam viscolitas eius leuis, continua, iucunda, lubrica, & mediocriter humida sitim minimè infert, & si quid abluui eger, probè abluit: non adstringit, non malè turbat, nec in ventre intumescit, cum saltem, vt decet (Galenus addit) fuerit parata: hoc est, quando in coctione quàm plurimum intumuerit, postea igne lento, per multum otium in chylum fuerit redacta, acetum tunc ei admiscetur, cum planè intumuerit: vbi verò cocta exactè fuerit, sub edendi tempus, saltem tenuem iniicere oportet. Oleum autem si initio statim adieceris, coctioni nihil nocueris, aliud tamen nihil miscendum, nisi velis Anethi aut Porri quidpiam, idque initio statim admiscere. hæc Galenus.

Nostro tempore rarè aut numquam horum aliquod additur, sed sacharum ferè, & aqua è Rosis albis stillatitia ei admiscetur, & subinde Amygdala aliquot amara, vt palato gratior fiat: aut feminum Melonum vel Cucumeris nonnihil, præsertim quando impensius refrigerandum, aut somnus ea conciliandus est. Admiscetur ei & nonnumquam Amygdalorum dulcium χύλος, siue succus, (Officinæ lac Amygdalinum vocant) præsertim cum aluum liquidiorem cohibere vtile est.

Fit item ex Ptisana potus, quem Officinæ Ptisanam nominant, cum tamen nec Ptisana, nec Ptisanæ χύλος siue cremor sit, sed eius tantum tenuius decoctum, ipsius substantiæ parum aut nihil retinens, quod ferè non ex sola Ptisana, siue Hordeo mundato, sed & ex Glycyrrhiza, & Vuis passis additis, decoquitur. Qua ratione parata potio utilis est iis qui inflammatione pulmonis, partiumque respirationi deseruientium, vel renum vesicæque exulceratione aut inflammatione laborant.

Plus alimenti (inquit Dioscorides) Ptisana ob cremorem in decoctione redditum præbet, quàm Polenta ex Hordeo facta. Contra acrimonias atque arteriæ asperitates exulcerationesque pollet.

De Polenta. CAP. XVIII.

POLENTA Hordei frixi farina est, quàm Græci propriè ἀλφίτων nominant: quamquam subinde τῆς ἀλφίτου nomen de omni alia, præsertim rudiore farina, sed impropiè, dicatur.

Pluribus hæc, Plinius ait, fit modis: Græci perfusum aqua Hordeum siccant nocte vna, ac postero die frigunt, deinde molis frangunt. Sunt qui vehementius tostum, rursus exigua aqua aspergant, siccantque prius quàm molant: alij verò virentibus spicis decussum Hordeum, recens purgant, madidumque in pila tundunt, atque in corbibus eluunt, ac siccatum Sole, rursus tundunt, & purgatum molunt.

Galenus

Galenus ex recente Hordeo mediocriter frixo, laudatissimam fieri ait, atque ex has Mazas præparari; deficiente autem recente Hordeo, nonnumquam & ex aliis ipsam confici, omnemque rectè factam boni esse odoris, eam verò suaueolentissimam, quæ ex optimo & recente Hordeo, quod aristam nondum habet siccam, est confecta.

Exiguam autem corpori, ut Galenus quoque tradit, Polenta alimentum dat, & priuatis quidem ac ab omni exercitatione abstinentibus satis multum; iis verò qui quoquo modo exercentur, minus quàm satis est.

Deficcat verò multò magis, quàm Hordeum: aluum etiam (Dioscorides ait) cohibet, & inflammationes mitigat.

De Mazá. CAP. XIX.

MAZÁ ex Polenta humido aliquò permixta & subacta conficitur. Et aliqua quidem cum sola aqua subigitur, aliæ verò aut cum vino, aut cum oleo, aut cum melle, aut cum aliquot horum permixtis.

Cum aqua autem eam subigi, præter quod ex libro Hippocratis De diæta secundo satis euidens sit, testis quoque est Xenophon sexto παιδείας Cyri, ubi hic concione conuocata, milites suos ad aquæ potionem adhortatur, & à consuetis non admodum recessuros ostendit. Καὶ γὰρ ὅστις φησὶ, ἀλφειοποιεῖ, ὕδατι μεμιγμένῳ ἀεὶ τὴν μάζαν ἐδίει· ἢ ὅστις ἀρτοποιεῖ, ὕδατι δεδυμένον τὸν ἄρτον. id est: Etenim qui Polenta victitat, Mazam aqua permixtam edit; & qui pane utitur, panem aqua subactum.

Subigi verò Mazam, & cum vino, ex Hippocratis libro de internis affectionibus apparet, ubi in hepatico morbo, cui suffocatio accedit, & similiter in coxendicum dolore, eam, quæ vino dulci subacta est, non edendum consulit.

Idem Mazam oleo & melle quàm maximè subactam, in typho quodam eodem libro exhibendam præcipit.

Hesychius verò μάζαν interpretatur, Polentam aqua & oleo permixtam.

Et à principio, Athenæus ait, popularem cibum ex Alphitis, Mazam veteres vocarunt, ipsamque præparare μάττες dicebant, postea verò necessarium victum, ob intemperantiam varietate distinguentes, studioseque paulatim immutantes, nomen ipsum Mazæ in μάτταν commutarunt, ita appellantes omnem cibum magnificum; ματτινάζειν verò ipsos cibos præparare dixerunt. Atque inde fortasse, quæ ex Amygdalis & saccharo placentæ conficiuntur, in Officinis Massepanes, hac ætate adhuc nominantur.

Porrò Maza, ut Galenus ait, panibus Hordeaceis ægrius concoquitur, magisque ventriculum flatu implet, in quo etiam si diutius manserit, turbationem excitat. Citius autem subducitur, si commixta diutius fuerit ac subacta. Quod si mel quoque addatur, citius etiam ob id, ventrem ad excretionem incitabit.

De Crimno. CAP. XX.

CRIMNO, inquit Galenus in Commentariis libri secundi prædictionum Hippocratis, crassior Polentæ pars appellatur, quæ grandiuscula effracto inuehitur Hordeo, refugiens videlicet molæ exactiorem contractionem. Dioscorides, quem Galenus etiam lib. De facultat. simplic. sequitur, non Polentæ modò, sed & Tritici, Zeæ, ac Olyræ, siue antea tostorum, siue non tostorum crassiorem farinam κρινον appellat, Crimni nomen ad rudiorum crassioremque farinam cuiusuis frumenti transferens.

Solo molæ discrimine ac trituræ modo à farina siue ἀλεύρω differt. Ἀλεύρωσι enim dicitur quando granum in tenuissimas partes quàm exactissimè contritum est; κρινον verò rudior farina, quæ fragmenta maiuscula ipsorum granorum continet.

Πύλον, id est, pulstem ex eo faciunt, inquit Dioscorides, quæ abundè alit, facile conficitur, & aluum vehementius atringit, si Zea ex qua fit, prius torreatur.

De Malto siue Byne. CAP. XXI.

MALTVM à recentioribus nuncupatum, ex Hordeo quoque fit. Nam ipsum Hordei granum est, primùm donec intumuerit aqua maceratum, quod deinde germen emittit, ac postremò cum ipsis germinibus siue enatis ligulis reficcatur est.

Reficcatur autem frequentissimè ignis calore, quam ad hoc constructus fornax per exigua spiramenta admittit: rarò verò absque ignis subsidio, idque non nisi æstiuis mensibus vigente æstu, cum in tabulato, eminentiore loco perflato, tenuiter sparsum, sæpius per diem vertitur.

Nostri Mout, Germani Maltz, recentiores Maltum voce à Germanis mutuata appellant. Aëtius Græcus medicus, Hordeum hoc modo præparatum βύνη nominat.

Ad Beræ siue Ceruixæ decoctionem conficitur, & laudatissimum quidem Martio & Aprili mensibus.

Quali-

Massepanes.

Αλεύρωσι.

βύνη.

Qualitatem habet ficcam quidem Hordei intensiorem, frigidam verò multò remissio-
rem; præsertim quod ignis calore tostum ac resiccatum est. nam ἐμπύρομα, quod illi ab as-
fatione diutinaque tostione inhæret, siccitatem eius intendit, ac frigidam non solum remit-
tit, sed & qualitatem quamdam calidam ei imprimit. Quod verò æstius caloribus resicca-
tum, minus quidem calet, tamen & ipsum Hordeo calidius vel sola germinatione redditum;
quæ absque leui quadam putrefactione, ob alienam humiditatem, non succedit. Putrefa-
ctione autem caliditatem multis accedere, satis notum.

Galenus lib. De aliment. facult. Hordeum ait, quoquo modo quis eo vtatur, siue psisanam
coxerit, siue polentam fecerit, vim quamdam refrigerantem retinere, verum id de Malto
non videtur intelligendum, quod vel germinatione sola, deinde & tostione, si accesserit, ma-
gis à natura sua recessit, quam polenta, quæ vel ex crudo nondumque maturo Hordeo, vel
in aqua macerato tantum, vt diximus, conficitur.

Abstergit præterea & Maltum Hordeo potentiùs, minus lentoris habet, cum, quia farinae
minus, siliquarum verò plus habeat, quam crudum Hordeum, tum ab inhærente illi non-
nullo calore; partim à leui illa corruptione, partim ab empyreumate, qui absterfionem con-
iunctam habet. Ventrìs torminibus aliisque similibus ex frigida causa doloribus Maltum
subuenit, tostum feruensque in sacco appositum.

Cataplasmata ex Bynes farina tumoribus hydropicorum vtiliter, Aëtio teste, imponitur.

De Bera siue Ceruisia. CAP. XXII.

BERA ex Malto & Lupuli salictarij conis modo proportioneque certis, aquæ dulci per-
mixtis, coquitur: & simplicissima quidem ac propriissima talis est. Proxima, quæ Triti-
cum, Zeam, aliæve fruges, vna cum Malto Hordeaceo admittit. Quæ verò præter fruges,
herbas, semina, flores, aromata, aut alia huiusmodi caput implentia, ac ebrietatem inducen-
tia, à frugum natura aliena, permixta habent, compositæ quædam Berae, siue Ceruisia: sunt
ac medicatae, ab Hordeacea Triticeaue Bera & sapore & qualitate dissidentes.

Nominant autem huiusmodi ex frugibus potum cum Germani omnes, tum Britanni re-
liquæque Septemtrioni subiacentes gentes, communi quidem ac patria voce, Biere siue Bere/
Latina autem passim Ceruisiam. Veteres verò ex Hordeo potum variis nominibus appella-
runt: & οἶνον quidem κελύθρον, id est, Vinum hordeaceum, omnem ex Hordeo compositum
Græci. Eundem Aristoteles, Athenæo teste, πῖνον dixit: alij βρώτον, veluti Sophocles in Tri-
ptolemo, & Hecateus in Europæ periodo, vbi Pæonias βρώτον ait bibere ex Hordeo; ὀψαλίον
verò ex Milio & Conyza. Hellenicustamen non solum ex Hordeo, sed & ex radicibus fieri
βρώτον asserit: Bibunt, inquit, ex radicibus βρώτον, veluti Thraces ex Hordeo.

Ægyptij Hordeaceam potionem ζύθρον siue ζῆθρον, Theophrastus ait, appellant. Idem te-
statur Plinius lib. xxii. Ex frugibus, inquit, potus, Zythum in Ægypto, Celia & Ceria, in Hi-
spania, Ceruisia & plura genera in Gallia, aliisque prouinciis. Quos lib. xiiii. nominibus
quidem aliis, sed ratione eadem confici tradit.

Diodorus Siculus, Zythum non in Ægypto solum, sed & in Galatia quoque fieri affirmat.
Tanta est (inquit, de Galatia scribens) aëris frigiditas, vt neque vinum ea regio, neque oleum
producat, quare coacti homines potum sibi ex Hordeo componunt, quæ appellant Zythum.

Dioscorides vnum Hordeacei potus genus Zythum, alterum Curmi nominat.

Simeon Zethij ex posterioris ætatis Græcis, huiusmodi potionem Arabico nomine φέ-
κην vocat, alij φουκάδιον, siue φουκάδιον: Arabibus tamen, Phoucas non ex Hordeo tantum pot-
us est, sed etiam, veluti Rhafis scriptum reliquit, ex pane Heueri, hoc est, Similagineo, Men-
tha, ac Apio compositus: ac, vt Hali Abbastatur, quædam etiam Phoucas ex pigmentis,
aut ex Malorum puniceorum succo conficitur.

Hæc autem omnia siue similia sunt genera diuersis appellata nominibus, siue proprietate
aliqua discrepantia, cum Bera siue Ceruisia nostra in eo conuenire possunt, quod ex Hordeo
ac frugibus componantur, præparationis tamen modo, vel alia qualitate aliqua ab ea fortas-
se differunt. Nam si Zythum, vt Galenus ait, lib. De facultat. simplic. medicament. ex pu-
treddine proueniat, aut ex frugibus fiat aqua madefactis, donec resoluantur in liquorem Vino
similem, veluti Hermolaus Barbarus in Corollariis scribit: ac acre maliq; succi sit, renes &
neruos tentet, quæ à Dioscoride ac Galeno quoque ei attribuuntur, cum Bera siue Ceruisia
nostra nequaquam conuenire potest. Nam Bera ex fruge non fit putrescente, multò minus
ex ea in liquorem resoluta, sed ex hordeaceo Malto, vt diximus, coquitur, ab omni putre-
dine asseruato. Est & Bera per se sruavis, dulcis, ac boni omnino succi. Quæ certè Beram à Zy-
tho, cum conficiendi modo, tum facultate dissidere ostendunt. Sin autem Zythum non eo,
quo Galenus aut Hermolaus tradunt, conficitur modo, sed ex Hordeo ac Tritico fiat leui-
ter

ter tantum putrefactis, ac à natura sua commutatis, vt Theophrastus scribit, Zythum & Bera simillima sunt. Nam Hordeum in Maltum transiens, leuiter quodammodò computrescit & à natura sua recedit. Verum tunc Galenus, Dioscorides, & qui deinceps eorù sententiam ac doctrinam insequuti sunt, minus recte Zythi facultates cognouisse videbuntur. Propter leuem hanc etenim putrefactionem siue mutationem, Hordeum, aut ex eo potus, mali succi statim fieri non potest, non minus quàm Polenta, quæ ex non recente Hordeo, sed ex maturo & sicco in aqua macerato conficitur. Siquidem & tunc leuiter quodammodò Hordeum computrescit, humoremq; alienum imbibit, veluti dum Maltum futurum est. Polentam tamen hanc ob causam neque Galenus ipse, neque veterum quisquam, mali succi fore asseruit, sed contra omnem boni odoris, suaueolentemq; esse, sicuti & Maltum ritè confectum est.

Zythum autem, siue Ζυθος, ex Hordeo & Tritico confici leuiter putrefactis, Theophrastus lib. De causis sexto, vbi de saporibus agit, his verbis tradidit: Nonnullos verò, ait, naturam commutantes & leuiter putrefacientes, in succos cogimus, ad bibendum idoneos, veluti qui vinum ex Hordeo ac Tritico conficiunt, quod in Ægypto Ζυθος appellatur.

Ceterum vt ad temperiem Berae veniamus, pendet ea ex qualitatibus eorum, ex quibus componitur. At materies eius, vt diximus, sunt aqua, Maltum Hordeaceum, subinde Triticum aut Zea, & Lupuli salictarij conij. Aqua quidem simplex, cuiusmodi ad Berae decoctionem sumitur, frigida est & humida: Maltum cum exigua caliditate resiccat & abstergit: Triticum ac Zea temperatè calida siccaque sunt: Lupuli conij secundo ordine calefaciunt resiccantque, caput tentant, vrinas mouent, abstergendi quoque ac aperiendi potètia præditi. Faciunt hi ad Berae cù saporem, tum diurnitatè; fruges verò alimèti materiam subministrant.

Ex horum autem varia & inæquali mistura, diuersa Berarum genera, dissimilibus qualitatibus prædita, fiunt. Tenuis quædam, potentes aliæ, rubicundæ siue nigræ hæ, candidæ illæ, amaræ pleraque, dulciores nonnullæ. Quæ frugum plurimum admiserunt, potentiores sunt: quæ minus tenuiores, minimum tenuissimæ. Ex Hordeaceo Malto, diutius tosto, rubicundæ, & præsertim, si diuturnior decoctio accesserit: præcipua autem parte ex Zea ac Tritico confectæ candidæ sunt, senescentesque tenue & aquosum vinum substantiæ tenuitate quodammodò referunt: amariore caputque citius tentantes, Lupuli conij copiosius incocti efficiunt; dulciores eorum parsimonia. fruges enim ex se dulcedinem conferunt.

Inter has tenuissima, frigida quidem est & humida, superante in ea aquæ qualitate ac substantia, non tamen alicuius caliditatis expers.

Potentiores caloris plus habet, cuius etiã vi atq; potentia, in vasa conditæ non secus ac mustu fluctuat ac effervescent, minus tamè quàm mediocre vinu calidè, à quo non solù temperamenti caliditate, sed & tenuitate substantiæ superatur. Calefactio siquidè Berae clemens mitisq; est.

Alimentum autem præstant illæ quidem exiguum, aut nullum; hæ verò copiosius, copiosissimum potentiores: omnes probi succi, si ex bonis frugibus & bene decoctæ fuerint. Crassiores circa præcordia aliquantisper hærent, tardeque descendunt: candidæ, tenuiores & citius digeruntur: amaræ, abstersione aluum leniunt: mediæ, medio se modo habent.

Compositæ Berae, quæ videlicet præter fruges ac Lupulum, & alias quasdam herbas, vel flores, semina, fructus, aromata, similiave recipiunt, pro qualitate eorum quæ admiscuntur, varias qualitates ac facultates obtinent, subinde etiam noxias.

Recens Bera quæ nondum subsedit, non secus ac mustum, vitia complura gignit: inflationem parit, aluum conturbat, calculum procreat, ac vrinae sæpenumerò stillicidium excitat: foris tamen admota, neruolarum partium dolores sopit, si dulci calenteque ea foueantur: præstat ad hoc recentissima, & cui nondum Lupulus incoctus est, ac inter omnes potentior.

Acida neruos & renes tentat, ventriculum conturbat, ac vitiosum in corpore succu gignit.

Acetum quod ex Bera conficitur, Vini aceto minus acre, minusque potens est, nec partium adeò tenuium.

De Milio. CAP. XXIII.

MILIVM multiplici fruticat culmo, geniculato: folia habet ampla, arundinacea: summo caule, non spicam sed effusam promit iubã, siue φάελλω, deorsum reflexam, flaua vt plurimum coloris, subinde nigricantem, in qua semè gignitur paruũ, durum, splendentisque, paucis tenuibus tunicis conuictu, à quibus facillime excidit: radice nititur numerosa, altaque.

Leuem solutamque humum desiderat, nec in sabuloso solum, sed & in arenoso quoque prouenit, modò vel humido cælo, vel riguo solo: nam siccum cretosumque reformidat, Columella ait. Milio Plinius Campaniam præcipuè gaudere tradit: ante Ver commodè feri non potest; teporibus maximè lætatur.

Milium, Theophrastus ait, siccitate sua diuturnum esse, plus centum annis seruari posse, si quò ventus & aër non perueniunt, vt auctor quoque est Varro, condatur.

Miliū.



Lacryma Iobi.



Græcis *κίχρηος*, nonnullis *κεχρηός* dicitur, Hippocrati *Paspale*, vt Hermolaus ait: Hispanis *Myo*, *Mill*: Italis *Miglio*: Germanis *Hirse*: Gallis *Millet*: nostris *Hiis* / & *Milie*.

Milij grana ac paleæ, vt Hippocrates ait, siccant & ventrem sistunt, & cum ficibus, fortibus doloribus conferunt. Ipsum autem Miliū coctum alit, non tamen aluo secedit.

Primo ordine, Galenus ait, refrigerat, exsiccatur verò tertio, aut certè secundo intenso, paululum etiam habet tenuitatis.

Panis qui ex Miliū fit, exigui est alimenti, frigidus, præaridus, & friabilis, nihil enim in se habet neque lentoris, neque pinguedinis: iure ergo aluum humentem deliccat, veluti & *Panicum*, quo tamen ad omnia est præstantius, suauiusque editur, facilius concoquitur, ventrem minus sistit, magis nutrit: foris impositum in facculis, idoneum est fomentum iis, quæ citra morsum exsiccari postulant.

Torretur, auctore Dioscoride, feruensque in sacco ponitur, vt torminibus reliquisque doloribus, si foueatur, auxilio sit: neque aliud, teste Plinio, vtilius, quoniam leuissimū molliissimūque est, & caloris capacissimum. Itaque talis vsus eius est, ad omnia quibus calor profuturus est.

Farina eius cum pice liquida, serpentum & multipedæ plagis imponitur.

De *Lacryma Iobi*. CAP. XXIII.

MILII generi ascribitur & quam *Lacrymam Iobi* recentiores nominant, arundinaceæ quoque naturæ *φύλον*: folia habet longa, lata, & arundinacea; culmos crassos, geniculatos, ex quorum superioribus geniculis duo, tres, aut plures exeunt pediculi, & in singulis semina singula, dura, quasi rotunda, Ochris maiora, à quibus dependent quædam veluti spicæ inanes, & muticæ: radices in fibras multas diuiduntur.

In hortis Italiæ, Galliæ, ac subinde etiam Belgij feritur; peregrinum siquidem est, & aliunde illatum.

Nonnulli *Lithospermi* speciè faciunt, propter seminis duritiem, toto tamen genere à Dioscoridis *Lithospermo* differt. Itali *Lacrymam Iobi* appellant: posset fortasse non inepte *Arundo Lithospermos* nuncupari, vt Gesnerus ait.

Vsum habet nullum, nisi quòd mulierculæ, seminibus istis lycio siue filo transmissis pro spherulis prelatoriis subinde vtantur, catenulas inde facientes.

De *Panico*. CAP. XXV.

PANICVM Milij similitudine culmis prodit complurimis, intus farctis, multis articulis geniculatis, ac sensim extenuatis: folia ei arundinacea sunt, multò quàm *Tritici* latiora: spicæ siue paniculam fert oblongâ, crassam, prædensam, ex multis coaceruatam & compactâ granis rotundis, duris, splendentibus, folliculis quibusdam

Panicum.



dam inectis, colore subluteis, Milio similibus, sed minoribus: radice nititur fibrosa & valida.

Seritur simili, quo Miliu, solo: calidis & siccis regionibus libentiùs nascitur: ex vernalium frugum numero est, quæ teporibus gaudent: nimia aquatione folium dimittit, uti & Miliu: sed validius, ait Theophrastus, Miliu, dulcius Panicu ac infirmius: consummatur celerrimè, & referuari egregiè potest.

Græcis ἐλυμος dicitur; nonnullis μελίμη, aut μέλιμος. Diocles medicus Mel frugum appellavit. Germani Heydelyfennig, aut Pfennig; Hispanis Panizo: Galli Panic; Latini à panicula, nomen Panico dedere. Ruellius Panicu ab Italis Melicam nuncupari refert; Matthiolus autem Melicam Sorghum nominat.

Erradi occasione præbuisse videtur Ruellio, nominis Melicæ cum μελίμη, siue μελίμη, vicinitas; quæ fecit ut Panicu & Sorghu inter se cõfuderit, & Melicæ descriptionem cum Panici miscuerit.

Panicu autem facultate pauci nutrimenti est, & exsiccatoria, auctore Galeno: sistit quoque ventris fluxus ceu Miliu, in lacte caprino decoctum (addit Plinius) & bis die haustum. si verò foris illinatur, exsiccatur atque refrigerat.

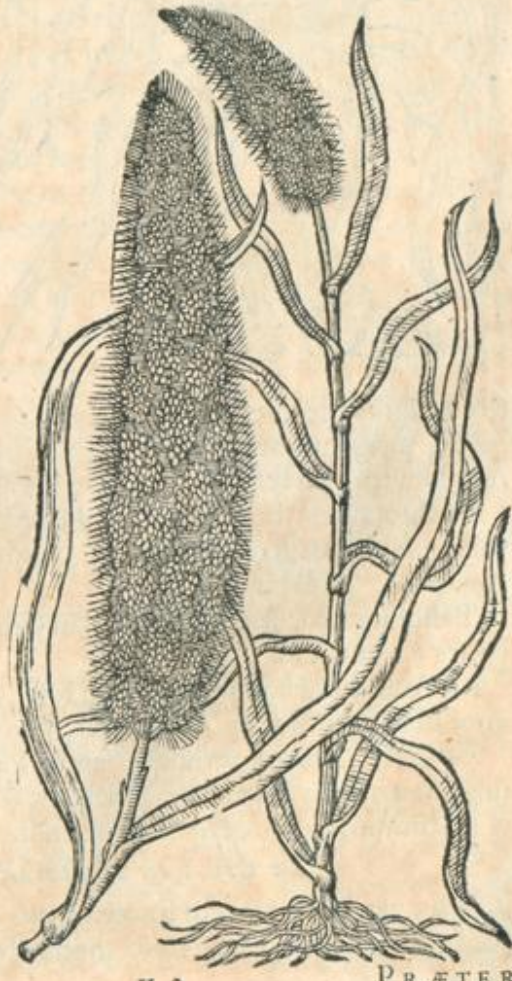
Panis, qui ex Panico fit, ut & is qui ex Miliu, exigui est alimenti, frigidus, præaridus, friabilis, nihil in se habens neque lentoris, neque pinguedinis; quare & alium humentem desiccatur.

De Panico Indico.

CAP. XXVI.

Panicum Indicum.

Panici Indici spica.



PRÆTER superius Panicum & aliud quoddam peregrinum ostenditur, quod Indicum cognominatur. Culmos istud promit crassos, VIII. aut IX. pedes altos, crebris geniculis articulatos: folia verò è singulis geniculis dura, magna, longa, lataque, omnino arundinacea: spicæ siue veriùs paniculæ crassæ sunt, & densè compactæ, aliquantulum hirsutæ, breuiiores non rarò quàm vulgatis Panici, sed crassiores: exeunt hæ & è summo culmorum, & è foliorum sinubis, breuioribus ac tenuioribus veluti culmis insidentes: semen oblongum capillaceis glumis implicatur, quæ ipsas paniculas hirsutas efficiunt: radices validæ sunt ac fibrosæ, ampliores quàm prioris Panici.

Sub finem æstatis, etiamsi calida feruensque fuerit, maturitatem semen in Belgio vix consequitur: in calidioribus regionibus melius proficit.

Panici speciem esse, ipsa densè compacta panicula ostendit.

De Melica siue Sorgho. CAP. XXVII.

Melica siue Sorghum.



MELICA tribus, quatuor, aut pluribus assurgit culmis arundinaceis præaltis, septem, octo, subinde decem, pedum altitudine vel ampliore, nouem articulis vt plurimum geniculatis, medulla candida farctis: foliis è singulis geniculis cubito longioribus, trium quatuorve digitorum latitudine: iuba dodrantali aut longiore, Milij crassiore, erecta, non dependente: grano multò quàm Milij maiore, ac Lentis fere magnitudine, aliàs in rufo, aliàs plenius nigricante: radicibus nititur fibrosis, multis ac validis. Tota planta arundinem refert: culmi & spica, semine maturescente rubescunt.

Solum amat pingue & humidum. ex æstiuis sementibus est: Autumno maturescit: gignitur in Italia, Hispania, ac aliis calidioribus regionibus.

Ab Insubribus *Melegua*, & *Melega*, Latinè Melica, in Hetruria *Saggina*, aliis Italiae locis *Sorgho*, Germanis *Sorghamen* hoc est Belgis *Sorghaet* Lusitanis *Milium saburrum* appellatur: nonnulli Panicum peregrinum, aut Indicum cognominant, idiplum videlicet ex Panici genere esse existimantes; quorum certè opinio probabilior est, quàm eorum, qui illud inter Farris genera reponunt. Cum Farre siquidem similitudinem nullam, cum Panico verò aliquam habere potest.

Conuenire & cum eo Milio videtur, quod Neronis principatu ex India in Italiam inue-

Plinij locus arundinæ.

atum, nigrum colore, amplum grano, arundineum culmo, adolescit ad pedes altitudine septem; prægrandibus comis, phobas (exemplaria perperam culmis lobas, habent) vocant, omnium frugum fertilissimum, vt Plinius tradit.

Melicæ autem huic & similis alia quædam Melica candida reperitur, quæ arundinaceis foliis, præaltis & geniculatis culmis, effusa iuba Sorghum quoque refert; sed semen eius rotundius & candidum est.

Bellonius hanc Melicæ speciem in Cilicia ac Epiro feri, & illic à se repertam scribit: ibiq; panes ex ea coqui.

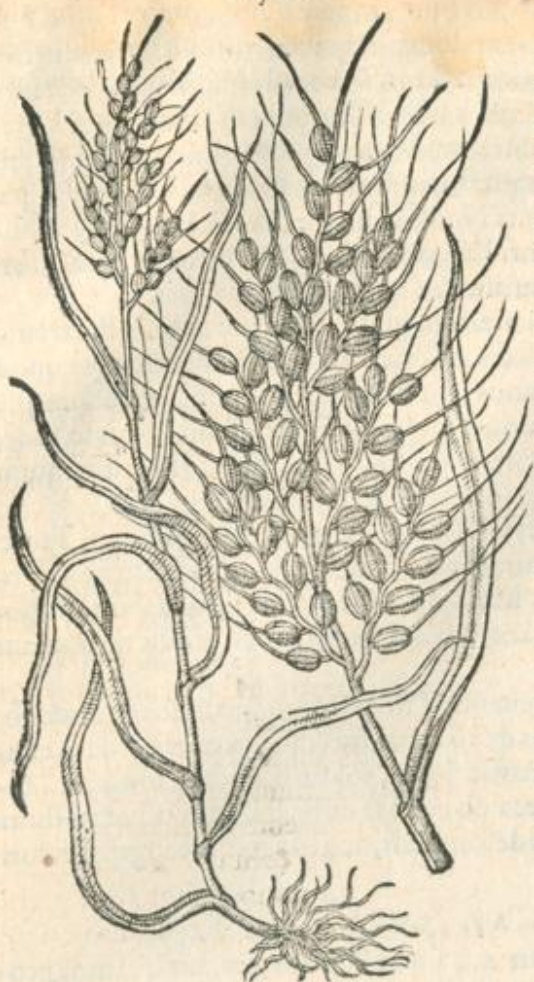
Ab Arabibus Hareoman, eodem teste, appellatur. Apud Auicennam tamen cap. CCCXXXI. Arcoman non Melica, sed Zea est, si interpreti fides.

Ceterum Melicæ vtriusque semen Panico sapore & temperamento simile est: cogitur subinde à rusticis in panes, sed friabiles, & parum alimenti subministrantes: frequentius, & vt plurimum, gallinacei generis ac columbarum faginæ seruit.

De Oriza, ex Theophrasto & aliis. CAP. XXVIII.

ORIZA Lolio aspectu similis est, vt Theophrastus refert: non spicam, sed veluti iubam effundit Milij aut Panici modo: folia ei, Plinius ait, carnosæ, ac Porro similia, sed latiora:

Oryza.



Frumentum Turcicum.



tiora: flos purpureus: radix gemmeæ rotunditatis.

Aristobulus apud Strabonem, Oryzam tradit in aquis conclusam stare, areolis quibusdam factis: eamque esse altitudine cubitorum quatuor: multiplicem spicam habere: copiosumque fructum adferre, meti circa Pleiadum occasum, atque ut Zeam repurgari: nasci in Bactriano agro, & in Babylonio, & in Susio; & in inferiore Syria.

Hac autem ætate non in iis solum regionibus, sed & in aliis plurimis prouinciis, veluti in Fortunatis insulis & Hispania prouenit: vnde in Belgium, pista ac ptisanæ modo repurgata adfertur. Nascitur palustribus ac riguis.

Vere feritur, & in India quidem, auctore Eratosthene, cum ætius imbribus madet.

Græci ὀρυζαν, aut ut Theophrastus, ὀρυζον appellant: Latini Græcam vocem retinent: Galli Riz: Germani Ris & Reiz nominant.

Semine hoc, inquit, Galenus, omnes in sistenda aluo vtuntur, ipsum eodem modo, quo Chondrum coquentes: difficilius tamen quam Chondrus conficitur, & minus alit. Belgæ Oryzam cum lacte coquunt, edulium parantes, quod mediocriter cum aluum adstringit, tum nutrit.

De frumento Turcico, siue Maizo.

CAP. XXIX.

TURCICO frumento culmus est arundinaceus, solidus, fungosa medulla refertus, multis articulis geniculatus, quinque senumve pedum proceritate, inferiore parte crassus, ac subinde purpureus, superiore paulatim extenuatus: folia lata, longa, venosa, arundinacea: spicæ summo caule dodrantes, iubar ferè modo multiplices, muticæ, procumbentes, vacuæ, nullum semen gignentes, instar tamen Secalis florescentes, flore aut candido, aut luteo, aut purpureo, prout videlicet fructus coloratus erit. Fructum ferunt prægrandes veluti spicæ, quæ ex culmi geniculis, atque ab vno culmo tres quatuorve, alterno exeunt ordine, multis foliaceis ac membranosis tunicis, veluti vagina quadam obuolutæ, è qua longi tenuesque capilli prominent, singuli singulis granis adherentes. Semina magna sunt, Eruiiæ magnitudine, qua mediastino hærent angulosa, superficie verò rotunda: colore aliàs candida, aliàs lutea, purpurea aut rubra, sapore dulcia ac suauia: quæ in ordines ac versus octo aut decem digesta arctissime coniuncta, nascuntur: radicibus nititur hoc frumentum multis fibrosis ac firmis.

Seritur in hortis, idque Martio aut Aprili: fructus Autumno maturefcit.

Haudquaquam ex Asia quæ Turcorum Imperatori parer, (vt à plerisque & vulgò creditum est) aut ex Oriente, sed ab Occidente & ex America, vicinisque insulis, in Hispaniam primum, deinde in alias Europæ prouincias inuectum.

SIO R. DODONAEI STIRPIVM HISTORIAE

atum est. vbi & seritur, & ex eo panis conficitur, ac subinde procerius multò adolescit.

Bactrianum Triticum.

Plinij locus suspectus.

Βάσμορος.

Germani *Turetsch Korn*: Belgæ *Tozer Kozen*: vulgò Frumentum Turcicum: Galli *Blé de Turquie* appellant: Americae ac vicinarum insularum habitatores Maizium & Maizum nominant: Valerius Cordus Triticum nuncupat Bactrianum, sed ratione aut occasione non optima: nec enim cum Tritico nostro similitudinem habet: neque cum eo quoque frumento, quod in Asia quodam loco vltra Bactra nasci proditur. Nam hoc Theophrastus quidem adeò grande fieri, narrari refert, vt grana singula magnitudine nucleos Oliuae aequarent. Quod & Plinius lib. xviii. cap. vii. scribit: Tradunt, inquit, in Bactris grana tantæ magnitudinis fieri, vt singula spicas nostras æquent. In quibus verbis, pro dictione, spicas, fortassis rectius legeretur, Oliuas, vt apud Theophrastum, ex quo hæc transcripta.

Extat etiam apud Strabonem lib. xv. Bosmori mentio, qui Eratosthene teste, in Bactriano quoque ac Babylonio agro, iisdem quibus Oriza locis nascitur. Est hoc frumenti genus, quod in veneratione esse Onesicritus tradit, Tritico minus: inter amnes prouenit, excussumque areis protinus torretur. Iureiurando etenim adiguntur messores, non asportaturos se inde, priusquam coxerint, ne semen in alias terras exportari possit. Huic Bosmoro frumentum istud etiam parum simile, cum semen eius Triticeo dissimile & maius sit.

Quam ob causam, cum duo hæc apud veteres solum reperiantur, quæ Bactriani Tritici nomine appellari posse videntur, atque his ipsis frumentum Turcicum dissimile sit: non Triticum Bactrianum, sed nouo Tritici Turcici, aut Maizij nomine potius nuncupandum, donec vetus eius nomen Oedipus aliquis demonstrarit, qui à veteribus alicubi descriptum, aut cognitum fuisse, persuadere queat.

Ceterum in nutriendo frumentum istud Turcicum, Triticeis omnibus, ipsosque non solum Secali, sed & Hordeo longè est inferius. Panis ex eo apparatus mediocriter quidem candidus est, absque furfuribus concinnatus, sed durus ac ficcus, veluti biscoctus, nihilque lentoris, aut omnino exiguum habens. Concoctu eas ob causas difficilis, corporique nullum aut omnino exiguum alimentum præbens: tardè descendens, ac aluum constringens, veluti ex Milio aut Panico factus.

De Phalaride. CAP. XXX.

Phalaris.



PHALARIS culmos tres, aut quatuor promit, cubitales, geniculatos, Zeæ aut Tritici culmis minores: folia item similia, sed minora quoque, spicas breues turbinatas, exiguis squamis candidantibus compactas, è quibus flores candiduli, à breuibus staminibus dependent: semen deinde inter eas gignitur, splendidum candidumque, vt Milium, maius, oblongum, Lini semini forma ac magnitudine, aut, vt Plinius ait, Sefamæ simile.

Peregrinum hoc semen Belgio est; infertur autem ex Hispania ac Fortunatis insulis.

Seritur Vere, sub finem æstatis hic maturascit.

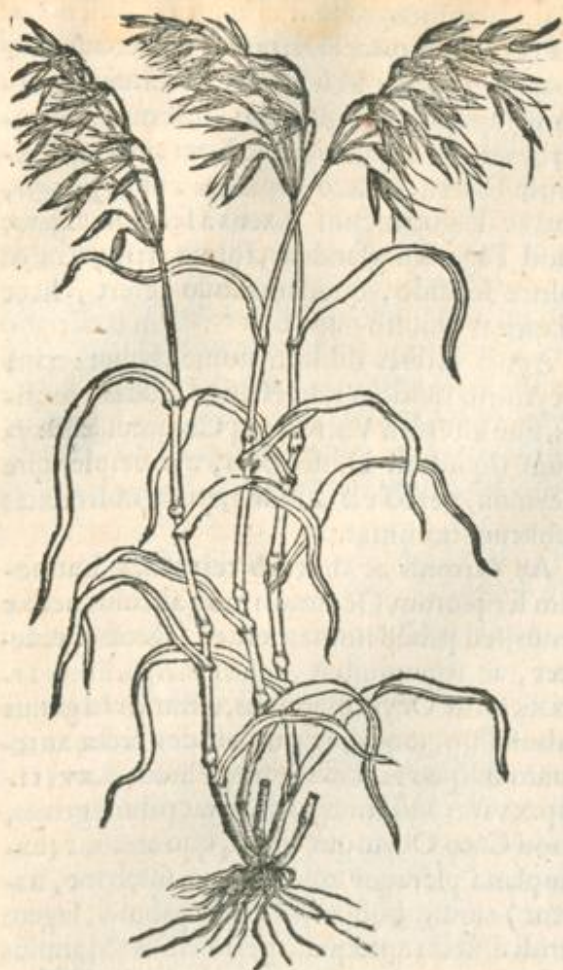
Græcis pariter ac Latinis *φαλαρίς* dicitur: Galeno *φαληρίς*: nostri Canarie fact, hoc est, Canariense semen appellant, à Fortunatis nimirum insulis, quarum vna Ptolemæo Canaria nominatur.

Succus & semen ad vesicæ cruciatus vtiliter bibi, Galenus ait, creduntur. Pharmacopœi plerique, deficiente Milio, eo in fomentis non infeliciter subinde vtuntur. In ficcis siquidem fomentis Milij vsum habet, ac eius succedaneum est.

De Avena. CAP. XXXI.

CVLMO geniculato, folioque Triticum ac Zeam Avena imitatur: in cacumine veluti iubam emittit, ex qua paruulæ veluti bipedes locustæ dependent, in quibus semen oblongum superiore parte, exiguis capillis hirsutum, ac glu-

Avena.



Avena nuda.



ae glumis inuolutum, conditur: radicibus nititur copiosis, à quibusdam plurimis dispargitur culmis.

Loca amat rigua: Vere sata, sub finem æstatis maturefcit.

A Græcis βεβραμος ἢ βεβραμος dicitur: Germanis Habern: Brabantis Dauere: Gallis Auoine.

Est verò & βραμος cognomento πβα, ex frugum vitiis, de qua infra.

Iam & Avena quædam est, cuius semen nudum nullis glumis implicatur, aliàs vulgari *Avena nuda.*

Auenæ per omnia similis: nudam Auenam quis nuncupauerit.

Avena autem, vt Galenus ait, iumentorum est alimentum, non hominum; nisi vtique aliquando extrema fame, ad panes ex ea conficiendos compellantur. Panis qui ex ea fit, est infuauis, non tamen aluum aut sistit aut proritat; sed, quod ad illud saltem pertinet, medium locum obtinet.

Vt medicamentum verò similem Hordeo vim habet: nam cataplasmatibus modo imposita deficcatur, & mediocriter ac sine morfu digerit: temperiem autem habet paulò frigidiorẽ, nonnihil etiam astrictiõnis obtinet, vt ad ventris profluvia iuuat.

Pulte huius, Dioscoride auctore, aluus sistitur, & prodest eius in sorbitione tussientibus succus.

Auenæ farinam in aceto coctam tollere næuos, Plinius præterea tradit.

De Fegopyro. CAP. XXXII.

IN frumentaceorum numero Fegopyrum quoque esse videtur; subinde enim cogente necessitate, panis ex eo, aut cum eo conficitur: habet id culmos rotundos, læues, striatos, rubicundos, in plures alas diuisos: folia Hederæ molliora minoraque, Semydæ proxima: flores paruos, candidos, racemosos: semina sordido colore nigricantia, triangularia, Smilacis nigrae (Malacocissum veteres nominant) similia, sed paululùm maiora: radicibus nititur paruis ac fibrosis.

Nascitur qualicumque solo, neque vllum, quantumuis aridum, macrumque respuit: gaudet imbribus, citò prouenit, celeriter maturefcit.

Seritur Martio aut Aprili, ac non rarò Autumno, pabuli causa. Plerisque Germaniæ

Fegopyron.



Ocyron.

Plinij locus
erodatus.

locis & Brabanticae Campaniae vulgare; Italiae etiam non incognitum.

Tridentina rura *Formentone*: Foroiulensia *Saracino*, ut testis Matthiolus, nominant: Germani superiores *Hcydentorn* / inferiores *Wethewepdt* / aut *Bueckentwepdt* / quae hirci aut Fagi Triticum sonant: Graece *Ἰαγόντυρον* aut *Φηγόντυρον*, Latine *Fagotriticum* dixeris à seminis figura, quod Faginam glandem, forma triquetra & colore sordido, quodammodò refert, licet quantitate multò minus.

Apud veteres nullum nomen habet: nam *Ocymum* quidem non est, siue illud *Dioscoridis*, siue alterum *Varronis* & *Columellae*. *Ocymum* siquidem *Dioscoridis*, aut ut plerique *Ozymon*, herba est odorata, quam nostra aetas *Basilicum* nominat.

At *Varronis* ac aliorum rei rusticae Latino-
rum scriptorum *Ocymum*, non alicuius herbae
genus, sed pabuli nomen est, ex segetibus vide-
licet, ac leguminibus, veluti *Varro* libro II.
c. xxxii. de *Ocym* describens, testatur: Id genus
pabuli sunt, inquit, segetes virides sectae ante-
quam siliquas ferant. Item & *Plinius* li. xviii.
cap. xvi. Apud antiquos, ait, erat pabuli genus,
quod *Cato* *Ocymum* vocat, quo ciebant (ex-
emplaria pleraque minus bene, siltebant, ha-
bent) aluum bubus, id erat è pabulis, segete
viridi dissecta antequam gelaret. *Sura Manilius*
id aliter interpretatur, & tradit *Fabae* modios

decem, *Viciae* duos, tantumdem & *Eruiliae* in iugero Autumno misceri & feri solitos, melius
& *Auena* Graeca, cui non cadit semen admixta: hoc vocitatum *Ocymum*, bouumque caussa
feri solitum, *Varro* appellatum à celeritate proueniendi ait.

Ex quibus sanè euentissimum est, *Fegopyron* proprie *Ocymum* non esse; sed frugem
nouam, veteribus vel non cognitam, vel non vsitatam, vel neglectam.

Ceterum *Fegopyron* *Tritico* quidem, *Secali* ac *Hordeo* minus nutrit, plus tamen quam
Milium aut *Panicum*.

Pulmentaria ac *placentae* quae ex eius farina conficiuntur, facile concoquuntur, citò de-
scendunt, alimentumque corpori adferunt, exiguum quidem non tamen malum aut vi-
tiosum.

Panis qui ex eo aliquando, cogente annonae penuria, coquitur, aut farinam eius admixtam
habet, humidus est, citiusque descendit, ac flatulenti plus obtinet, quam ex *Secali* coctus.

Herbam viridem priusquam semen maturuerit, boues iumentaque pascuntur. Semine
gallinaceum genus pastum citissimè pinguescit.

STIR-