

Pisanae confider. pultis speciem referat: tunduntq; deinde, & tenui incerniculo percolant, modo saccharum, modo dulcium amygdalarum, modo melopeponum, ac papaverum seminis cremorem, pro morborum ratione addentes. Pisana febricitantibus & pleuritidis commodissime datur: quinetiam tabidis, & helica, aut marasmo laborantibus, & praesertim addito seminis melopeponis, cucurbitae, cucumeris & papaveris cremore. Manardus vero Ferraviensis aetate nostra acutis morbis maxime competere antiquorum pisanam, minusq; recentiorum existimat: quod, ut ipse asserit, Itali huic cibo a teneris non assueverint, quodq; nostri usus hordeum antiquorum hordeo facultate sit longe infirmius. Cujus tamen sententia, non vulgari ratione ducti medici Hippocraticam, Galenicamq; doctrinam sequentes, minime adstipulantur. Porro hordeaceus panis praeter id, quod ventriculo laborem inferat, frigidos, lentosq; succos generet, parum nutrit, flatuq; gignit: quanquam assentunt nonnulli podagricis hordeaceum panem peridoneum esse. Sed cum polenta speciatim ex hordei farina fiat, interponaturq; saepius a Dioscoride simplicibus medicamentis, ut omnibus palam sit, quidnam extiterit polenta apud antiquos, non alienum duximus hic de ea differere. Polentam veteres pluribus modis faciebant, ut Plinius est auctor lib. 18. cap. 7. Graeci enim perfusum aqua hordeum nocte una siccabant, ac postero die frangebant, deinde molu frangebant. Erant & qui vehementius coctum rursus exigua aqua aspergerent, sicarentq; prius quam molerent. Alii vero virentibus spicu decussum hordeum recens purgabant, madidumq; tundeant in pila, atq; in corbibus eluebant: siccatumq; in sole rursus tundeant, & purgatum molebant. Quocumq; autem genere preparato viciis hordei libris, ternas seminis lini, & coriandri selibras, saluq; accetabulo, torrentes ante omnia miscebant in mola. Itali vero sine perfusione hordeum tostum in subtilem formam molebant, isdem additu, atq; etiam milio: haec ex Plinio. Caterum aliam rationem parandi polentam prodidit Gal. lib. 1. de alim. facul. ubi non ex aliis seminibus admistis, ut Plinius tradit, sed ex hordeo tantum recenti, ac novo mediocriter tosto, laudatissimam fieri polentam scribit. Quare crediderim, iis medicamentis, quae in Dioscoridis, & Galeni scriptis polentam expetere inveniuntur, eam legitime imponendam esse, quae ex recenti, & viridi adhuc hordeo modice tosto, & in farinam redacto parari debeat: quod de hac utrumq; intellexisse non dubitem. Hordeum quod Latinis, *κῆβη* Gracis appellatur: Arabibus, *Xahaer*, aut *Shair*: Italis, *Orzo*: Germanis, *Gersten*: Hispanis, *Cevada*: Gallis, *Orge*.

Hordeum, *κῆβη*, *ἀπὸ τοῦ διακρίβω*, quod eo reperto & in usum recepto, glandibus spretis, à brutis homines distincti sint. Hordei plures fuerunt Theophrasto 4. hist. 5. & 8. hist. 4. ut & Plinio lib. 18. cap. 7. differentiae, recentioribus etiam cognitae, in spicarum forma, in magnitudine, & in granorum ordine, eorundemq; colore. Datur polystichum (quia in multos versus spicatur) hybernum & vernum, datur & distichon: figura polystichon exprimit.

Ζῆθος.

ZYTHUM.

CAP. LXXX.

30

EX hordeo potus fit, cui Zytho nomen est: is urinam cit: renes, & nervos tentat: membranis, praesertim cerebrum vestientibus, officit. Inflationes parit, vitiosum succum creat, elephantiasin gignit. Perfusum zytho ebur, obsequiosum, & operi tractabile redditur.

Κῆρμι.

CURMI.

CAP. LXXXI.

EIt & ex hordeo potus, quem curmi nominant, eoque saepe poto pro vino utuntur: verum dolorem capitis movet, malum succum gignit, nervis nocet. Confumilia etiam potus genera ex tritico fieri solent, in Iberia, quae occidentem spectat, & Britannia.

Zythi, & curmi confider.

Zythum, quantum ex Dioscoride colligi potest, potus sane fuerit ex macerato hordeo, vel tritico paratus, illi maxime similis, qui aquilonaribus regionibus Cervisia appellatur. Siquidem huius rei testis est Plinius lib. 22. cap. ult. ubi sic inquit: Et frugum quidem haec sunt in usu medico. Ex iisdem sunt & potus: zythum in Aegypto: calia, & ceria in Hispania: cervisia, & plura genera in Gallia aliisq; provinciis: haec Plinius. A zytho parum differt Curmi, quod & ipsum parentur de frugibus, nimirum hordeo, triticoq; in aqua maceratis, bibaturq; vini loco. Quamobrem credendum est, nil aliud zythum, & curmi fuisse antiquis, quam Cervisia, quam loco vini bibit hoc aevi universa regio septentrionalis: nempe Germania, Bohemia, Polonia, Cimbria, Gallia, & aliae argenteae Europae regiones. Nec aliam inter zythum, & curmi crediderim esse differentiam, quam in conficiendi ratione, cum eorum utrumq; fiat ex eadem fruge. Siquidem conficiendi ratio uno, vel altero modo adhibita, verum facultates & auget, & imminuit, cum plus, vel minus coctura adhibent artifices, quemadmodum etiam hac tempestate in Germania evenit. Nam etsi omnes illi potus ex hordeo, vel tritico parentur, diversa tamen est apparandi ratio, cum saporibus inter se differant. Alia namq; dulces, grati, gustui sunt: alia vero amara, austeraq; habentur: quinetiam alia turbida, alia clara pellucidaq; cernuntur. In Bohemia, Germaniag; hos potus suos conficiunt, hordeum, & triticum macerant lupulorum decocto. Quo fit, ut in his locis non levi plectatur poena, qui lupulos secuerit, vel deperdiderit. Serunt enim lupulos, coluntq; hanc ob causam, ut nos vites, demetuntq; eorum flores, & fructus statutus temporibus: quandoquidem eorum decocto macerat a fruges, non modo fermentantur, sed & vini speciem induunt: quoproppter potus inde confectus gustatu gratior evadit. Inebriat is largius sumptus, quemadmodum & vinum, perduratq; eius temulentia longe diutius, quod crassior, concoctaq; difficilior sit, quam vinum: cui viribus quoq; tam similis est cervisia, ut ex ea aquam vitae conficiant perinde ac ex vino. *Ζῆθος* sic Gracis, ut Zythum item Latine, & Italice, *Zitho* vocatur: Germanice, *Bier*: Bohemice, *Piva*.

Aqua vitae ex cervisia paratur.

Nomina.

Spelta.

Ζῆα.

ZEA.

CAP. LXXXII.

ZEaduorum generum est: una simplex, altera in geminis putaminibus granib; juncta gerit, ob id dicoccos appellatur. Plus quam hordeum alit, ori grata, digeritur in panificia, minus quam triticum alens.

Zex confider.

Spelta.

Nisi Zea, de qua hoc in loco differit auctor noster Dioscorides, illud fuerit frugis genus, quod Itali parim Spelta, partim Pirra vulgari lingua nominant, aliam certe frugis speciem provenire in Italia equidem non facile crediderim.



diderim, quæ legitimam referat zeam. Verum enimvero, quod zea, Italica sit Spelta facile ex Dioscoride conjectari potest. quod scripserit duplicem esse zeam, quarum una simplex, altera dicoccos appellatur, eo quod in geminis putaminibus grana bina gerat. Nam & Spelta apud Italos duum est generum: una spicas profert simplicibus granorum versibus: altera vero is duplicibus constat. Zeam hanc quidam, ut Forojulienses, Pirra farræ vulgò appellant, quod ex ipsius deglubitis granis farris modo halicam conficiant. Plinius præterea lib. 18. c. 8. zeam esse Italia in Campania maximè & semen vocari ait. Id quod manifestè ostendit, cum zea fuerit copiosa fruges in Italia: facile in hunc usq; diem ejus perdurare proventum. Quod cum ita esse certò credam, nil aliud antiquorum Zea esse potest, quàm Spelta nobis vocata. Hanc Hetrusci antiquos quadantenus secuti, appellant vulgò biada. Nam quemadmodum hoc nomen Semen, omnibus seminibus, est commune: ita biada, quæ semen: idem est, quod seges, cunctis segetibus, & frugibus communiter aptari potest. Sunt & apud Insuæres, qui Speltam, algam, quasi alicam vocant: quod facile attestatur hanc esse zeam. Siquidem & veteres deglubitam zeam, halicam appellaverunt. Zea itaq; quam nos speltam vocamus, tritico haud ab simili folio provenit, tenuiore tamen culmo firmioreq;: verum spica, Zeæ hinc à tritico differt, quod plana sit, granis tantum utrinq; & lateribus simplicibus versibus, prodeuntibus, aristis longis, ac tenuibus. Duo ejus sunt genera Dicoccos, majus, firmiore, grandioreq; culmo, & spica grandiore provenit, quæ duabus siliquis simul conjunctis duo grana profert: alterum quod minus est, minore tum culmo, tum spica spectatur, in qua grana singula, singulis includuntur putaminibus. Seritur ubiq; locorum in agris, cæterorum frumentaceorum modo. Tunditur utraq; in pilis, donec glumam exuat, & frangitur in particulas, pristinæ hordaceæ modo, ut suo loco inferius dicetur. Leves efficit panes, concoctus faciles, haud ingrati gustus. Zea meminit Gal. libro 6. simpl. med. sic inquit: Zea universa sua facultate quodammodo in medio est tritici, & hordei: itaq; ex illis cognoscatur. Ejus nomen Græcum ζέα, Latinum, Zea: Arabicum, Hais: Italicum, Spelta, Biada, & Pirra: Germanicum, Speltz/ & Peters Korn/ Rintorn/ & Dinkelkorn: Hispanicum, Spelta: Gallicum, Espeltra, & Espeautre.

Zea duplex quidem Dioscoridi, his tamen addere possumus eam quam oryzam Germanicam Tragus vocavit: & eam quam Zeopyron (quod Zeæ & tritici naturam habeat) Dod. & Lob. nominant. Duæ additæ icones. I. Zea prima & simplex Diosc. quod simplicis sit grani, an Typha apud Gal. C. B. Spelta prima quoad iconem, secunda quoad descriptionem, Trag. frumentum locale, Ruell. Briza Dod. gal. Lugd. Briza monococcos, Lob. Monococcon & Frumentum barbatum, Dod. fol. Zeæ alterum genus Fuch. Zea, Matth. Lac. Cast. Zea simplex, Cord. in Diosc. Zea monococcos, Tab. Spelta vulgo, Cæfal. II. Zea altera quæ *Simone* & Diosc. eo quod in geminis putaminibus, grana bina juncta habeat. C. B. Zea, Brunf. Cord. in Diosc. Lon. Dod. gal. & fol. cui & Spelta & Semen Latinorum: Zeæ primum genus, Fuch. Spelta prima, Trag. Far. Cæf. Zea, Ador. Far. adorem Tabernæ montano. Hæc & aristis armatur, ut expressit Zeæ alterius nomine Matth. Lac. Cast. Zeæ majoris seu dicocci, Lugdunensis historia.

Κρίνον.

CRIMNON.

CAP. LXXXIII.

Crimnon crassior est ex zea, triticoq; farina, ex qua pulrem faciunt. Abunde alit + sed ægrè conficitur: alvum vehementius adstringit, si zea, ex qua fit, prius torreatur.

Crimnon

Crimini
consider.
Nomina.

Criminum crassior zea, aut tritici farina extitit apud antiquos, qua ad pulcem conficiendam utebantur: quæ, loca panis diutius victitabant, ut Plinius est auctor lib. 18. cap. 8. Reperitur id Græci, quod etiam Latini Crimnum, & Hispani Farina atorcolada, aut Rolum vocant.

† Neg, Ruellium, neg, communem, vulgatamq, Græcam lectionem hic secuti sumus: sed Marcellum, qui probatissimi codicis testimonio non inuacitægor, quod facile conficiatur: sed anacitægor, quod agre concoquatur, legendum putat.

Olyra.

OLYRA.

CAP. LXXXIII.

Edem zeæ generi † olyra adscribitur, sed minus aliquantò nutrit. In panes, ut zea, cogitur. Fit quoque ex olyra crassior farina, quam Græci crimnon vocitant.

Olyra
consider.
Marcelli
lap.

Olyram zea esse speciem, Dioscoridis testimonio, ambigit nemo, tametsi hac atate non feratur in Italia: ideoq, Gal. iisdem Olyram pollere facultatib, ait, quibus & zea: id n. utramq, inter triticum, & hordeum medium tenere temperamentum asseruit. Adducitur autem Marcellus, Dioscor. interpres, ut se credat, Olyram à Secale vulgò vocatæ, è quo rustici Alpium cultores panem conficiunt, minimè differre. Qua in re Plinium alioqui sibi familiarem, haud accuratè legisse videntur, cum non animadvertit, seorsim ac differenter scripsisse illum de Olyra & Secale, quod speciatim Farraginem appellat. Nam lib. 8. c. 10. de olyra sive Arinca sic idem habet Plinius: Ex Arinca dulcissimus panis, ipsa spissior quam far, & major spica, eadem & ponderosior. Rarè modius grani decem & septem libras implet. Exteritur in Græcia difficulter, ob id iumentis dari ab Homero dicta. Hæc est, quam olyram vocant. Eadem in Aegypto fertilis, faciliq, De Secale autem scribens lib. 18. cap. 16. Id autem, inquit, quod Secale sive Farrago appellatur, occari tantum desiderat. Secale Taurini subspiciunt. Asiam vocant, deterrimum, & tantum ad arcendam famem utile. Fecunda, sed gracili stipula, nigricia triste, sed pondere præcipuum. Admiscetur huic Far, ut mitiget amaritudinem ejus, & tamen sic quoq, ingratisimum ventri est: nascitur quali-
cung, solo: hæc ille. Quib, non solum liquidò constare non ambigo, Secalam quidem ab Olyra differe, sed quod nullum aliud sit granum, quam vulgari Siligo nostra. Siquidem hæc præter id, quod in Italia adhuc genuinum nomen retinet, ubi Secala ubiq, ferè appellatur, ceteris quoq, notis Pliniana Secali correspondet. Est n. fecunda, stipula tritico graciliore, nigricans, tum ipsa, tum ejus panis: quinetiam rustici farris loco, tritici aut Milii tertiam partè admiscunt, ut panis amaroem amittat, qua seminum mistura olyra minimè indiget, cum dulcissimum per se conficiat panem. Ad hæc plurimum differre Olyram à Secala nostratè testatur gravissimus auctor Gal. lib. 1. de alim. fac. ubi sic habet, de Typha, Olyra, & Zea scribens: Typha semen extrinsecus corticem habet veluti Olyra, & Hordeum, verum decorticatum in panes congeritur: & paulò post inquit. Ex nobilissima autè Olyra, cum ut decet fuerit decorticata, nominatim Tragum conficiunt: id quod repetit lib. de at-
tenuante victus ratione, sic inquit: Ceterum semen ut Hordeum, Olyra, & Avena, est mundandum, & cortice spoliandum: ideoq, dicebat Plinius, quod in Græcia Olyra difficulter exteritur. Siquidem Secala vulgaris nostra decorticatione non indiget, quemadmodum nec Triticum, cum ipsa tritura tantù nuda è solliculo prodeat. Præterea ex colore quoq, noscitur, Olyram non esse Secalam vocatam, ut Gal. lib. 1. de alim. fac. Testatur his verbis: Color in hordeis quidè & Olyris est albus, in triti-
cis autem subflavus, id quod nusquā in Secala visitur. In eodè versatur errore Otto Brunfelsius, & Janus Cornarius, quorum sententiis manifestò ea, qua diximus, refragantur. Præter id non possum non admirari Hermolaum, Manardū & Ruellium, alioqui doctissimos viros, quippe qui uno ore fateantur, quod tamen nusquam reperitur, Olyrā Plinio Siliginem nuncupari, cum is non siliginem, sed Arincam Olyram vocaverit, & speciatim de utraq, tanquam de rebus invicè discrepantib, scripserit lib. 18. c. 8. 9. & 10. Is enim pro siligine intelligit quoddā præstantissimi frumenti genus, è cuius farina selectiore parte veteres panem conficiebant omnium præstantissimum, levissimumq, Pro Olyra autem aliam frugis speciem, è qua dulcis fiebat panis, Plinii autè verba sunt hæc: E siligine laudatissimus panis, pistrinarumq, opera laudatissima. Præcellit in Italia, si Campana Pistis nata miscetur. Rustior illa, at Pisana candidior, ponderosior verò Cretacea. Justum est è grano Campana, quam vocat castratam, è modio redire sextarios quatuor siliginis, vel è gregali sine castratura, sextarios quinq, Præterea a floribus semodum, & castratā, è modio redire sextarios quatuor siliginis, vel è gregali sine castratura, sextarios quinq, Præterea a floribus sextarios quinq, cetera paria sunt. Item eodem li. c. 10. Similago, inquit, ex tritico sit laudatissima, ex Aphrico justum est, è modio redire semodios, & pollinis sextarios quinq, Ita n. appellant in tritico, quod florem in siligine. Hoc eraria officina, char-
tariq, utuntur. Et cap. 11. Panis summa laus, ait, Siliginis bonitate, & cribri tenuitate constat. Plinio quoq, videtur sub-
scribere Gal. lib. 1. de facult. alim. cap. de Tritico, de panibus scribens, ubi sic habet: Et apud Romanos quidem, ut etiam apud alios propemodum omnes, quibus ipsi imperant, panis quidem purissimus dicitur: id est Siligineus: qui autem huic est proximus similaceus, id est Semilaceus nuncupatur. Verum quidam Græcum nomen est, & antiquum: Σαλγινος verò neg, Græcum est, neg, ipsam aliter possum exprimere. Inter panes igitur Siligineus plurimum alimenti præstat post
ipsum autem Semilaceus, tertio loco Medius, qui & ουνέμιος & ουνέμιος dicitur: quartum post hunc sordidorum genus, in quibus furfuraceus est postremus. De olyra autem agens: Olyrini sanè panes, inquit, si ex bona Olyra fiant, post triticeos saltem sunt præstantissimi, secundi autem ab his sunt Typhini. Quod si olyrini ex vitioso semine sint facti, Typhini non erunt eis inferiores: hæc ille. Quibus sanè nulla dubitatione convincitur, contra eorundem doctissimorum virorum sententiam, Olyram non esse Siliginem: quæ quantum differat à Secala nostratè, non solum ex panis ipsius præstantia scire quis poterit, qui aliter sentiat, sed etiam ex ejus historia apud Plin. lib. 18. c. 10. ubi sic habet: Siligo nunquam maturescit pariter, nec ulla segetum minus dilationem patitur, propter tenevitatem, iis, quæ maturuere protinus granum dimittentibus, sed minus quam cetera frumenta in stipula periclitatur, quoniam semper rectam habet spicam, nec rorem continet, qui rubiginem faciat: hæc ille. Quæ sanè evidentèr admodum distinguunt Secala vulgaris, & Siliginis antiquorū differentias. Sed mirum, quod secuta à Romanis atas adeò hoc præstantissimum semen neglexerit, ut non solum in Italia, ubi frequentissimum habebatur, sed in tota Europa, nusquam hoc ævo reperiatur. S E C A L E folio provenit tritici angustiore, stipula tenuiore, sed firmiore, ac prociore, spica pendente, aristis infirmioribus, sed fecundis granis: diu floret, adeò ut quadragesimo tantum die à flore maturescat. Servitur alpinis tractibus. Refrigerat & humectat ordine primo: emollit, absterfione non vacans, & pus movet. Sordidos efficit (Plin. lib. 18. c. 16.) efficit panes, agrestibus hominibus idoneos, amarulentos ac lentos, atq, facile permeabiles: minus alit quam triticum & hordeum. Secala vulgaris farina, quod glutinosa emplasticaq, sit utiliter additur in emplastris pus moventibus. Seminis decoctum tineas ventris pellit, præsertim addito coriandri semine. Ideoq, Mulomedici Secalam decoctam dare solent jumentis, qua tineis infestantur. Idonea est farina ad glutinum librariorum parandum, est enim ceteris tenacius. Culmorum cinis aqua subactus & illitus, pedum, manuumq, rimas sanat. Culmi aqua macerati utiles sunt festucandis vitibus, junci enim, aut genistæ vicem explent. Olyra Græcis Ολγρα, Siligo Latinis dicta, aliud

Brunfel-
si, & Cor-
narii et.
Hermo-
lai Ruellii
& Manar-
di lapsus.
Siligo an-
tiquorū.

Siliginis
descri-
ptio ex
Plinio.

Secale
vulgaris
vires.

SECALE

aliud apud alias nationes nomen non habet. Secale autem vulgare Latinis Secale, sive farrago: Germanis, Korn: Italis, Segala: Hispanis, Centeno blanco: Gallis, Seigle blanche: Bohemis, Zito. Nomina.

Secale sive Rogga duplex est, unum enim autumnum, alterum vere feritur: hybernum majus, vernum minus est. Siligo, Brunf. Lon. Siligo veterum & secale, Trago: Secale Fuchf. Dodon. gal. Matth. Cast. Lobel. Tab. Lugd. Olyra, Cord. in Diosc. Rogga sive Secale, Dod. fol. Fit aliquando ut ob copiosius alimentum attractum grana ob corticem tenerum ruptum, longiora reddantur, quæ à fervore Solis forinfecus nigrescunt, intus verò densiore & candida materia constant. Quod vitium aliqui matrem Secales, alii clavos Siliginis vocant. At Plinius lib. 18. c. 17. hoc intellexit, dum inquit, inter vitia segetum & luxuriam esse, cum onerata fertilitate procumbunt: sunt tamen, qui statuunt Plinium eo loci id voluisse exprimere, quod Theophrastus 8. hist. 7. *φουλομαχίαν*, insanam foliorum luxuriam vocavit. Hujus figuram cum nemo expresserit, in nostra historia proponetur.

A' d' d' p' a.

ATHERA.

CAP. LXXXV.

Athera ex zea fit tenuissimè molita: est autem sorbitio, quasi liquida pultricia, infantibus conveniens, & cataplasmatibus efficax.

TRITICUM AMYLÆUM.

Cum Dioscorides satis superq; declaraverit, quid sit Athera, necessarium quidem non duximus, de ea plura scribere. Veruntamen illud ignorandum non est, quod nonnulli auctores sunt, qui Atheram etiam fieri asserant ex tritico, olyra, & amylo. Hæc Germanis vulgè Mofa nuncupatur, utunturq; ea plurimum non modò infantulorum lactentium cibis, quemadmodum nos pane in aqua decocto, sed & quotidianis mensis, quam ex farina, lacte, & butyro parant, ut si quidem norunt, qui diu in Germania versati sunt. Qua *αθήρα* Græcè, Athera item Latine, & Italicè nomina- Nomina.
tur: Germanicè, Mues: Hispanicè, Papas.

Τράγος.

TRAGOS.

CAP. LXXXVI.

Tragos quandam halicæ frugis figuram gerit: multò minus, quam zea nutrit, quod multum aceris habeat: quare ægrius conficitur, alvumque magis emollit.

Tragos, quem aliqui halicam, nonnulli verò far notis referre asserunt, hæc ætate, quod ego sciam, non provenit in Italia. At quoniam (ut Plinius inquit lib. 18. cap. 10.) ex oriente peregrinus nobis invecit erat, inde nostro etiam ævo innumera deferuntur plantæ, mirum quidem non est, si tam longo temporis tractu, relicto Italico cultu, in proprium redierit solum, ex quo primum ad nos advehi cepit, ut in aliis quam plurimis evenisse comperimus. Nomen ejus Græcum *τράγος*, Latinum quoq; Tragus: Arabicum, *Sult*: Germanicum, Amelforn: Gallicum, Double tur- Nomina.
guet.

Ee

Cum

Cum Tragos Germanis *Umselkorn* dici auctor sit Matthiolus, placuit figuram Frumenti seu tritici amyli Germanorum adicere.

Βρώμη.

A V E N A.

CAP. LXXXVII.

A V E N A.

α Meum
α α α α α
α α α α α
λα. i. ve-
luti locu-
stas bipe-
des. Cat.
α α α α α
α α α α α
α α α α α
locustu-
las bipe-
des.
Avenae
epistula.

Avenae
faculta-
tes ex
Gal.

Nomina.



O R Y Z A.



Oriza.

AVena genicula quaedam habet: folio, & stipula triticum imitatur: & in cacuminibus dependen-tes parvulas veluti a locustas bipedes gerit, in quibus semen continetur, utile ad cataplasmata, uti hordeum. Pulte huius alvus sistitur: prodest ruffienti-
bus in sorbitione succus.

Tametsi Avena, vulgaris notitia seges, seratur in campis gaudeatq; frigido tractu, & edita sit a natura in equorum potius, quam hominum alimentum, in Germania tamen ab aceribus repurgata, & jure pinguium carnum elixa, frequenter in cibis sumitur, quemadmodum in Hetruria far, & oryza. Sic enim parata cibis sit haud ingratus, & praesertim ubi estur antequam disiliat. Quin & pultriculam Germani ex ea parant eadem ratione, quam in Arbera paulo superius retulimus. Bromos, idest, Avena (ut Galenus memoria prodidit libr. 6. simpl. medic.) unum est ex leguminibus: verum ut medicamentum similem hordeo vim obtinet. Nam illitum desiccatur, & digerit mediocriter, & sine morfu: temperiem autem habet paulo frigidior: nonnihil etiam adstrictionis obtinet, ut ventris profluvia juvet. Et primo de alimentorum facultatibus: Hoc semen (inquit) in Asia persequens est, & porissimum in Mysia, qua est supra Pergamum, ubi & typha, & olyra uberrimus est proventus. Jumentorum autem est alimentum, non hominum: nisi utiq; aliquando extrema fame, ad panes ex eo quoq; semine conficiendos compellantur. Circa famem autem coctum, ex aqua estur cum vino dulci, aut sapa, aut mulso. Eadem cum putamine calefacta, & in sacculis adhibita, flatuosos dolores tollit. Ceterum Avena farina (ut Plinius adnotavit libr. 22. cap. 25.) decocta in aceto navos tollit. Seges haec, quae βρώμη Graece: Avena Latine vocatur: Arabicè, Cartanum, sive Churtal: Italicè, Vena sive Gena: Germanicè, Habern: Hispanicè, Avena, & Avea: Gallicè, Auoyne.

Avena βρώμη, forsitan à βρώμα quod cibum significat: nam ut auctor est Plinius lib. 18. cap. 17. Germaniae populi eam ferunt, quibus frumenti instar est, cujus pulve etiam vivunt: & sanè quotidiano usu apud Germanos frequentissima, non autem sola hac pulve utuntur, ut falsò Plinius scribit. Theophr. 4. de caus. plant. 6. Avenam ex Zea heri: & Plinius loc. cit. primum frumenti vitium esse, & in eam hordeum degenerare, scribit. Haec triplex est, vulgaris, dein nigra, tum nuda.

Ορυζα.

O R Y Z A.

CAP. LXXXVIII.

ORyza frugum generis est, in palustribus, riguisq; nascens. Mediocriter alit: sed alvum supprimit.

ORyza folio exit arundinaceo, carnosio, porro haud absmili: culmum fert cubitalem, & saepe majorem, geniculatum & tritico crassior, firmiorq; in cuius summitate spica prodit, in ramulos divulsa, in quibus semen utriusq; impari exortu provenit, cortice subflavo, aspero, tenuibus quasi costis striato, ovi figura, quod gluma expoliatum, candidum est. Gaudet locis uliginosis ac palustribus. Provenit copiosa in nonnullis Italia locis, humecto tantum solo: sed copiosius.

piofissima in Asia, Syria, & Aegypto. In cibis Oryza admodum est familiaris, concoctusq; facilius evadit, & origratior, ubi ex lacte bubulo, aut amygdalarum cremore, aut carni pingui jure decocta fuerit. Datur utiliter in cibis, dysentericis, celiacis, & diarrhaea affectis, praesertim ubi prius torrefacta, in lacte, in quo igniti calculi fuerint extincti decoquatur. Sunt, qui oryzam quoq; dicunt genitale augere semen, in bubulo lacte decoctam, additis saccharo, & cinnamomo. Oryza decoctum utiliter dysentericis infunditur, ac etiam potandum datur. Farina bellè quidem cataplasmati admiscetur repellentibus: mammarum incipientes inflammationes arcet cum rosis & anthemide decocta, & ellita. Hujus meminit Gal. qui lib. 8. de simpl. med. facultate, sic de ea paucis scribit: Oryza habet adstrictorium quippiam: quare mediocriter ventrem sistit. Et lib. 1. de aliment. facultat. Semine hoc, inquit, omnes in sistenda alvo utuntur ipsum eodem modo, quo halicam decoquentes. Difficilius tamen quam halica conficitur, & minus alit, cen mig, & in edendi suavitatem ab ea quam plurimum deficit. Ut & Græci, ita etiam Latini oryza nominatur: Arabibus, Arz seu Arzi: Italis, Riso: Germanis, Nomina: Reiss: Hispanis, Atroz: Gallis, Riz.

Oryza: & Theophrasto 4. hist. 5. ex qua Plinius lib. 18. cap. 7. Prisanam fieri scribit, quod aliqui de Oryza quæ vulgo cortice nudata venalis habetur, intelligendum volunt. Dicitur Oryza Italica, ad differentiam Germanicæ. C. B. Oryza peregrina, Trag. Oryza, Brunf. Cord. in Diosc. Dod. Matth. Lac. Lon. Lob. Cast. Cæsalp. Lugd. Cam. Tab. cui & Hordeum galaticum.

Xivdp.

HALICA.

CAP. LXXXIX.

20 **H**alica fit ex zea, quam dicoccon appellavimus: plus alit, quam oryza: alvum & magis cohibet, b sto- macho longè utilior. Decocta in aceto, illitaque lepras tollit: unguium scabritias extricat: incipientibus ægyplopiis medetur. Decoctum dysentericis, quos excruciat dolor, infusum, idoneum est.

Halicam antiquitus parabant ex zea, cretam, & gypsum admiscentes. Hujus rei auctor est Plinius lib. 18. cap. 11. sic in- quiens. Halica fit ex zea, quam semen appellavimus. Tunditur granum ejus in pila lignea: nam lapidis duritia conte- ritur. Nobilius, ut notum est, pilo vinctorum pœnali opera. Primori inest pyxis ferrea, excusis inde tunicis. Iterum iisdem armamentis nudata conciditur medulla. Ita sunt halica tria genera, minimum, ac secundarium, grandissimum verò a- pphema appellant. Nondum habent candorem suum, quo præcellunt, jam tamen Alexandrina præferuntur: postea mi- rum dictu, admiscetur creta, qua transit in corpus, coloremq; & ténertatem affert. Invenitur hæc inter Puteolos, &

30 Neapolim in colle Leucogeo appellato. Halica adulterina fit maximè ex zea, qua in Aphrica degenerat. Latiores ejus spicae, nigrioresq; & brevi stipula, pinsunt cum arena, & sic quoq; difficulter deterunt utriculos: posteaq; gypsi pars quarta in- spersitur, atq; ut cohereret, farinario cribro subcernunt: hæcenus Plinius. Ex quo non satis admirari possum, quod vete- res & cretam, & gypsum in cibis simul cum Halica citra noxam esset assent, cum proculdubio compertum sit, gypsum, in corpus assumptum adeo spiritibus meatu obstruere, ut facile homines strangulet. Nisi fortasse dixerimus, quod quan- quam aliqui cretam, alii verò gypsum halica commiscerent, ut candidior, & mollior evaderet: ablutioibus tamen prius eam expurgabant, quam decoquendam traderent. Namq; & hoc tempore gingiberis radices fabrilis rubrica inficiunt, ut illas à carie, & teredine vindicent: qua tamen & abluitur, & deraditur, & cribro excutitur, cum in ciborum condi- mentis, vel medicamentorum misturis ea expetuntur. Hoc enim mihi visus est innuisse Gal. lib. 1. de alim. facult. cum ait: Ceterum diligentissimè, dum ex halica elota sorbitiones parantur, animadvertere oportet. Quippe cum Halicam ad sor-

40 bitiones parandas elui præcipiat, id sanè facere videtur, ut repurgetur à creta, & gypso, quibus inficiebatur. Quòd autem in cibum non sumeretur Halica, qua ab omni mangonio non esset purgata, ostendit idem Gal. loco nuper citato, cum in- quit: Halica ex genere est tritici, qua valenter nutrit, succumq; lentum habet, sive in aqua duntaxat coctam cum mulso, aut dulci vino, aut etiam adstringente sumas, sive ex oleo, saleq; conditam. Qui autem per sanitatem ob vehementem ventris mordicationem, sive à biliosi humoris copia, sive aliunde profectam, sorbitione egent, iis halicam assatim coctam, quoad teneram flacciditatem adeptam colligescat, deinde conditam, & colatam, ut prisanam colato cremori per similitudinem, sorbendam exhibeto. Hæc Galenus, qui certè tot laudibus hac in re Halicam non commendasset, si creta, vel gypso admi- stam assumpsissent in cibum. Fiebat antiquitus Halica non modò ex zea, qua dicoccos dicitur, sed etiam ex tritico, & aliis frumentaceis, ut ex Galeno, Paulo, Aëtio, & aliis intelligi facile potest. Fit & hoc tempore in universa Italia, quamvis eam non Halicam, sed Far falso appellarent. Namq; far ab halica longè diversum putamus. Quòd autem Far à chondro, sive

50 halica differat, sitq; per se frumenti, vel tritici proprium genus, antiquis Adoreum vocatum, è quo Far ipsum paratur, id sanè ex plurimum probatissimorum auctorum scriptis apertissimè constat. Siquidem id primum declarat Plin. lib. 18. c. 8. sic inquit: Frumenti genera non eadem ubiq; neq; ubi eadem, sunt iisdem nominibus. Vulgarissimum far, quod Ado- reum veteres appellaverunt. Quin & eodem capite, ut fortasse palam faceret, aliud esse zeam, è qua fit halica, aliud verò far: Qui zea utuntur, inquit, non habent far. Item cap. 7. ejusdem libri: Populum Romanum, ait, farre tantum è fru- mento trecentis annis usum Verrius tradidit. Quo tempore Romanis nullus fuit halicæ usus, ut ipse testatur Plinius lib. 22. capit. 25. cum inquit: Halica res Romana est, & non pridem excogitata, neq; arbitror Pompei magni ætate in usu fuisse. Hic accedit Asclepiadis, & Galeni auctoritas lib. 7. de compositione medicamentorum secundum locos in quodam eclegmate ad cruentam spuram, ubi sic habet. Farris Clusini appellati sextarii dimidium, decocti marrubii viridis sextarium unum: hæc in vas vitreum conjecta, diem & noctem macerari finito. Sequenti die pharmacum mollito, quemadmodum

60 halicam maceramus: hæc Galenus. Quibus palam est à farre differre halicam. Galeno deinde subscribit Aetius lib. 9. cap. 45. ubi ex Archigene hæc habet. Quòd verò Latine in regionibus Rome vicini far appellant, hoc modo paratur: Frumentum modico tempore aqua madefacito, indeq; extractum, ac in pilam conjectum, veluti prisanam, à cortice re- purgato, ubi verò corticem exuerit tollito, atq; in sole siccato: deinde manibus tritum, donec penitus à cortice fuerit mundatum, crassissimè molito, ita ut granum unum in quatuor, aut quinq; partes redigatur, & siccum asservato. Usus autem tempore halica modo coquitur, & à sanis in cibo sumitur. Pro ægris verò variè apparatus, & epithematis quoq; admiscetur. Quidam spicas frumenti adhuc virides tollunt, ex ipsisq; far concinnant, quo modo & suavius, & jucundius redditur: hæcenus Aetius. Ex cuius, & supradictorum testimonio, illud planè omnibus patere arbitror, quòd far ab halica diffideat, qua de re etiam plura, duce Deo, dicemus in epistola nostris. Quòd Græci Xivdp., Latini pa- riter & Italis Halica nuncupatur: Arabibus, Chandarov.

Es 2

Kivdp.

a Magis non legit Or. b. & Orib. & i. stomacho utilis. Halicæ consider. Parandi ratio ex Plinio.

Halica ex zea Aphrica.

Gingibe- ris rad. rubrica inficiuntur.

Halica vires ex Galeno.

Farris, & halicæ differen- tia.

Nomina.

Milium in panes coactum minus cæteris frugibus alit: sistit pulre sua alvum, urinam cit. Torretur milium, fervensque in sacco ponitur, ut torminibus reliquisq; doloribus, si foveatur, auxilio sit.

Milii cō-
sid. & hi-
stor.

MILIU M.



Milii vi-
res ex
Galeno.

I. PANICUM MINORE PANICULA.



Nomina.

a Meum.
lū tōis
pachylus
καλλος. i.
eam ali-
qui Meli-
nem ap-
pellant.

Milium, folia profert arundinacea, panico aqualia, ca-
lamum bicubitalem, crassum, geniculatum, lanugi-
nosumq; radicem multiplicem, ac duram, paniculis divulsis
è cacumine dependentibus. In quibus copiosum oritur gra-
num, subrotundum, solidum, laeve, subflavum, tenui tunica
vestitum. Seritur in agris, pingui & stercoreato solo. Ejus pa-
nis dum recens est, & arte quadam pistoria recte paratus,
ut Verona sit, & ita calidus, ut ex furno excipitur, devora-
tus, sua quadam dulcedine placet, & à pluribus expetit.
Quare non desunt, qui ipsum calidum per plateas circumse-
rant, clamantes. Pan di miglio caldo, caldo: at cum obduruit
ingratus sanè est. Syriani, qui carbones, & arborescunt in
Tridentino agro, sola pulre Miliacea, quam vulgo appellant
Polenta, se alunt, eam cum lacte edentes, nec alio dicunt se
posse alimento perdurare. Quare anno toto hoc tantum ali-
mento vivunt, & fontanam aquam potant. Milium fo-
mentum est optimum ad siccanum contra morsum, & ad
flatu repellendos, praesertim ubi cum sale admixtum fuerit.
Siquidem recte ad tormina adhibetur, quia à flatu excitantur,
& ad lateris dolores quin etiam praestantius est additis cha-
memeli floribus. Medicamenta, qua in milii acervo sepe-
liuntur, diutius à carie, & putredine praeservantur: imò &
ipsa carnes recentes milio astate sepulta, pluribus diebus à pu-
tredine vindicantur. Milium, ut libro 7. simplicium medica-
mentorum prodidit Galenus, primo ordine refrigerat, exic-
cat verò tertio exoluto, aut cerè secundo intenso: paululum
etiam habet tenuitatis. Ex hac tum consistentia, tum tempe-
ratura instar quidem edulii comestum, planè inter omnia
frumentacea edulia minimum confert nutrimenti, sed &
ventrem desiccatur. Porro foris impositum in sacculis idoneum
est fomentum iis, quia citra morsum exiccare potest, attamen admo-
dum friabile est, proinde difficilis est ejus in cataplasmatibus u-
sus. Quibus omnibus ea prorsus adstipulantur, quia idem de
Milio tradidit libr. 1. de alimentorum facultatibus, cum in-
quit: Milio item in pane nonnunquam utuntur, urgente fru-
gum penuria. Panis tamen ex eo exigui est alimenti, & refri-
gerans. Constat insuper praearidum, & instar arena, aut cine-
ris friabilem esse: nihil enim in se habet pinguedinis, & lento-
ris. Jure ergo alvum humentem desiccatur. Agricola hujus fa-
rina cocta, admixto adipe suillo, & oleo vescuntur. *κίχλς*
Græcè: Milium, Latine dicitur: Arabicè, Feuers. Geguers,
sive Giaures: Italicè, Miglio sive Meglio: Germanicè, Hirsi:
Hispanicè, Millo, & miyo: Gallicè, Millet.

Milium à milliari summa Festo, quasi millesimum
granum ferat: *κίχλς* Theophr. 8. hist. 3. à minutis fi-
cium granis numerosissimis, quæ *κίχλς* vocan-
tur: *πασπάλς*, Hippocrati: *πασπάλς*, Galeno. Habetur
semine luteo ac albo: alterum semine nigro, quod à
vulgato differt, caule latiore & non hirsuto & latiore
juba. In Argovia nunc frequenter feritur nigrum,
quod ex radice caules emittit non adeò ut in priori
altos, foliis latioribus, juba sparsa & minore, semine
aliquantum majore & rotundiore, & ad pulres con-
ficiendas altero longè utiliore. De Indico dicitur se-
quenti capite.

ΕΛΥΜ. PANICUM. CAP. XCI.

Panicum à frumentaceis seminibus annumeratur,
milio simile, eodemque modo in panes subigi-
tur. Eosdem habet usus: minus tamen & nutrit, &
stringit.

Panicum