

Remberti Dodo.

NAEI MECHLINIENSIS
MEDICI DE FRUGVM
Historia Liber

VNVS.

EIVSDEM EPISTOLAE DVAE.

Vna de Farre, Chondro, Trago, Ptisana,
Crimno, & Alica.

Altera de Zytho, & Cereuisia.

Habet & musca splenem.



ΕΝΕΣΙ ΚΑΙ ΧΟΛΗ ΜΥΡΜΙΚΑΙ.

ΕΧΕΙ ΚΑΙ Η ΜΥΡΜΙΚΑΙ ΛΥΝΑ.

Et formicæ sua bilis inest.

V. ANTVERPIÆ.

Ex officina Ioannis Loti, M. D. LII.

L. Heilbrun

Mo. Bot. Gard.

1893

CAROLVS QVINTVS DIVI
na gratia Romanorum Imperator
Semper Augustus. &c.



Uniuersis præsentibus literas inspe-
cturis ac audituris salutem. Exhi-
bita nobis fuit supplicatio à Ioan-
ne Loco Typographo, & Biblio-
pola Antuerpiensi, qua indicauit se cupere in
communem utilitatem excudere, atque distra-
here, Leonardi Fuschij Herbarium, & e-
mendatum & auctum diligentia & opera D.
Remberti Dodonæi Medici clarissimi cum
multis alijs eiusdem de eodem argumento
scriptis, in quam rem intolerabiles in expen-
sibus Herbarum ad viuum figuris, & in
excudendo facturus esset sumptus, Itaque à
nobis animaduersa & petitionis æquitate cog-
nita, illius supplicationi consensimus, annui-
mus nostris literis, vt prædictum Herbarium
& alios de re Herbaria tractantes eiusdem
Dodonæi libros excudat, atq; distrahat per
omnes nostras ditiones, vt iarius patet in ori-
ginali: Interdicentes ne quis eadem imprime-
re aut distrahere audeat spacio decem annos-
rum, sub pœna in literis contenta. Datum
Bruxellis XXVII. Maij. Anno Millesimo
quingentesimo quinquagesimo primo,
imperij nostri XXXII, Regnos-
rum autem Castellæ & alio-
rum trigesimo sexto.
Subsignauit De la Torre.

S P L E N D I D I S S I M O M V L T I S =

que modis ornatissimo viro, D. Gerardo
à Veltwijck. Equiti aurato Impera-
toris Diui Caroli quinti Consilia-
rio, & aurei velleris Thesau-
rario. Rembertus Dodo-
neus Medicus
S. P. D.

CVM D. Philippo Cobelio eruditione & iudicio
prestanti viro tui amantiſſimo, quum superiori-
bus diebus mihi sermo incidisset, Splendidiss. D.
Velduice, de nostri temporis viris doctis, qui her-
barum stirpiumque naturas admirarentur, aut earum cog-
nitionem studio aliquo prosequerentur, ac tu primus no-
bis, imo verò solus occurrisses, qui secretiorem illam pla-
nè diuinam & admirabilem Physices, ac Iatrices partem
περι τῆς φύσεως, cum omnis generis eximia eruditione, &
linguarum cognitione coniungeres, cœpit me adhorta-
ri, & amicè admonere, vt me quoquo modo tibi insinuas-
sem, & in amicitiam tuam memet dederem. Aiebat enim
te esse (vt & docti omnes vno ore pronunciant) omnis
humanioris disciplinæ singulariter peritum: in Philoso-
phia, ac iuris prudentia versatissimum: linguarum pluri-
marum, etiam peregrinarum expeditissimam cognitio-
nem habere: ineffabili beneuolentia præditum: & præter
has tam insignes, & claras dotes, tam propenso animi ar-
dore ad stirpium plantarumque cognitionem duci, vt plus
rimas orbis partes, Italiæ ferè omnes, Alpiùm aliorumque mō-
tium præruptissima loca, corporis tui etiam periculo,
A ij huius

EPISTOLA NVNCVPATORIA.

huius studio, atque desiderio peragraueris: sic vt non vulgarem, sed perfectissimam stirpium cognitionem tibi paraueris, & vnus solusque sis, qui herbariam rem, & stirpium historiam, maximè promouere, & ad absolutionem perducere potuisses, nisi te D. Carolus V. Imperator semper August. ad consulatum, quo summa Reipub. vtilitate fungeris: legationes, quas apud externos principes, & ipsum Turcarum Imperatorem foelicissimè obijsti, aliaque maiora munia vocasset. Quæ dum summa cum laude, atq; apud omnes principes pariter ac plebeios gratia administras, non cessas tamen herbarum stirpiumque studium profequi. Nam & in amplissimos tuos hortos omniũ herbarum genera, non sine magno sumptu, ex remotissimis etiã orbis partibus conuasa inferis, & diligenti cultu tractari curas, grauioribus negocijs fessas ingenij vires, hac laudatissima ac iucundissima speculatione recreas, reficiens, recolligens, quotiens te à magnis rebus Illustrissima Hungariæ regina, inferioris huius Germaniæ prudētissima moderatrix, vacare patitur, cui et ad hoc liberalissimum studium ad quod animi sui maxime ingenij propensione ducitur, igniculos addis. Stirpium nimirum contemplationem, tali, tãtaq; principe dignam iudicans, qua se recreet, atque animum colligat, vt in qua olim longè clarissimi Heroës, Heroinæ, Reges, Reginae, Principesque versati sunt, qui non incelebrem sui apud posteros memoriam reliquerunt nominibus suis herbis donatis. Quare cum tanta tua sit humanitas, eruditio, prudentia, tanque eximius, & rarus tuus erga stirpium plantarumq; historiam affectus, sumpsi animũ ex

consilio

EPISTOLA NVNCVPATORIA

consilio D. Cobelij viri prudentissimi, mihiq; amicissimi, proposuique fauorem & patrocinium tuum ambire, de tua singulari humanitate & beneuolentia, quæ ab omnibus prædicatur, confisus, te vnum esse verè sciens, qui non solum stirpium historiae auxiliares manus præbere vales, aut patrocinium eius fœlicissime exequi, verum etiam, qui nostrum de herbaria re conatum, studiumque plurimum promouere, adiuuare, augereque, prudentia, autoritateque tua potes. Quærenti autem mihi honestam aliquam, quæ me tibi insinuarem occasionem, de re herbaria venit in mentem argumentum. Selegi itaque ex nostro opere vernaculo sermone de stirpium historia conscripto, quod sex libris absolutum iam sub incude est, breui in lucem proditurum, Serenissimæ Hungariæ Reginæ dedicatum, in quo præter ducentarum, & etiam plurium nouarum (nouas appello, quæ iam primum in lucem reuocatae sunt) stirpium accessionem, multæ quoque integritati suæ restitutae sunt, & antiqua veterum medicorū nomenclatura donatae, quæ falsis nominibus innotescere ceperant. Selegi (inquam) ex hoc nostro opere frugum historiam omnium difficilissimam, maximis erroribus implicatam, in communi vita frequentissimam tamen & necessariam (tanta fuit seculi aut barbaries, aut inscitia) quam antiquitati restitutam, & veritatis luce illustratam tibi Latino vtcunque sermone conscriptam nuncupare decreui. Proinde cum in certissimam spem adducerer, laborem hunc nostrum tibi futurum gratissimum, de frugum historia librum tuo nomini inscriptum in lucem mitto, quicquid in eo opere diligentia, & laboris mei est, id omne tibi

A iij offerens

EPISTOLA NVNCVPATORIA.

offerens, dedicansq; cum, vt meæ ergate studiaque tua
obseruantia veluti testis sit, beneuoliq; affectus, et amo-
ris specimen, tum vt tuo nomine & gratia commenda-
tus, studiosis Medicinæ fiat commendabilior. Reliquum
igitur est ornatissime Eques vt hoc nostrum exiguum
munusculum hilari, exporrectaq; fronte accipias, & De-
donæum in amicorum tuorum numero, aliquo

loco esse patiaris. Quæ si consecu-
tus fuerit, ad maiora auden-
da animum viresq; ad
ieceris.

Vale.

Remberti Dodo

NAEI MECHLINIENSIS

MEDICI DE FRUGVM

Historia Liber

QVOD FRVGES, ET QVOT EARVM genera.

CAP. PRIMVM.



Fruges generali uocabulo, ut Priscianus author est, dicuntur omnia quæ ex terræ fructibus satis, in alimoniam nostram uertimus, siue frumenta siue legumina, à frumine eminente gutturis sub mēto parte appellationem, ac nomen adeptæ, ut Festus, Donatus, & Seruius docent.

Frugum duo prima sunt genera, auctore Plinio: Frumentum, & Legumina. Frumentū, siue ut Græci σιτῶν, omne illud dicitur, quod tenui culmo assurgit, & spicam adfert grana producentē, ut Triticum, Zea, Olyra, Typha, Hordeum, Panicū, Milium, Auena, Oriſa, Secale, &c.

Legumen, siue ut Græci ὀσπριον, est cuius semen nō spicatur, sed in siliquis continetur, aut, ut Galenus ait. Legumina, ea cerealia semina appellātur, ex quibus panis non fit, ut fabæ, pisa, phaseli,

A iiii phaseli

HISTORIA FRUGVM.

phaseoli, ochri, lathyri, ciceres, lentes, eruum, &c. Legumina autem Varro dicta uult à legendo, quoniam à terra uellantur, non ut fruges secentur. Dedere ea clarissimis olim Romanorum familijs cognomina. Sic Fabij, Cicerones, Pisones, Lentuli, à faba, cicere, piso, & lente cognomenta retulerunt.

DE TRITICO CAP. II GENERA.



Tritici à ueteribus multa notantur genera, cognomina ex locis sortita, ut: Aphricū, Ponticū, Thracicum, Asiricū, Aegyptiū, Beoticū, Siculū, Gallicū, &c. Aut cādore, aut pondere, quo maximè, ut inquit Plinius, frumentum discernitur, aut magnitudine, aut alia quauis proprietate inter se differentia. Quoddā etiā est præcox, aliud serum, aliud autem amplum, multumq; reddens, aliud ieiunum, ac parum ferēs. Qui uerò minus scrupulosè hæc persequuntur, tria tantū Tritici genera obseruāt. Robum uidelicet, Siliginē, & Trimestre Triticum, & Setanum dicitur, quæ tamen, si quis exactè ipsorum naturā inspiciat, genere etiam non disident. Differentiā siquidem eorum, solum in quo nascuntur, et sationis tempus pariunt. Nullū enim est Tritici ex his genus, quod non è quouis proueniat, &

REMBERTI DODONAEI 5

in quoduis transeat, si aut deses negligentia, aut diligens cultura adsit. Meliori siquidem solo commissum Triticū, & temporius satum melius redditur. In ignobili autem, & intempestivius satum, degenerat. Ita Robus, quod optimum ex Tritici generibus est, solo uliginoso satus, post tertiam satisfactionem in Siliginē uertitur, ut Columella ait. Siligo uerò in conueniens solum translata, biennio iterū in optimum Triticū, id est, Robū transit: si grauissima quæque eius grana serantur, authore Plinio, excepto Allobrogum, et Auernorum agro, ubi pertinax Siligo manet propter locorum humiditatem.

Ab his autem Setanium, siue Trimestre Triticū, eo solo differt, quod non ante hyemem, sed

sub uernum æquinoctium satum sit: &

si enim maturius sereretur, commo-
dius proueniret. Neque enim ul-

lum natura Trimestre triti-

cum est, ut Columella re-

fert: quippe idem sa-

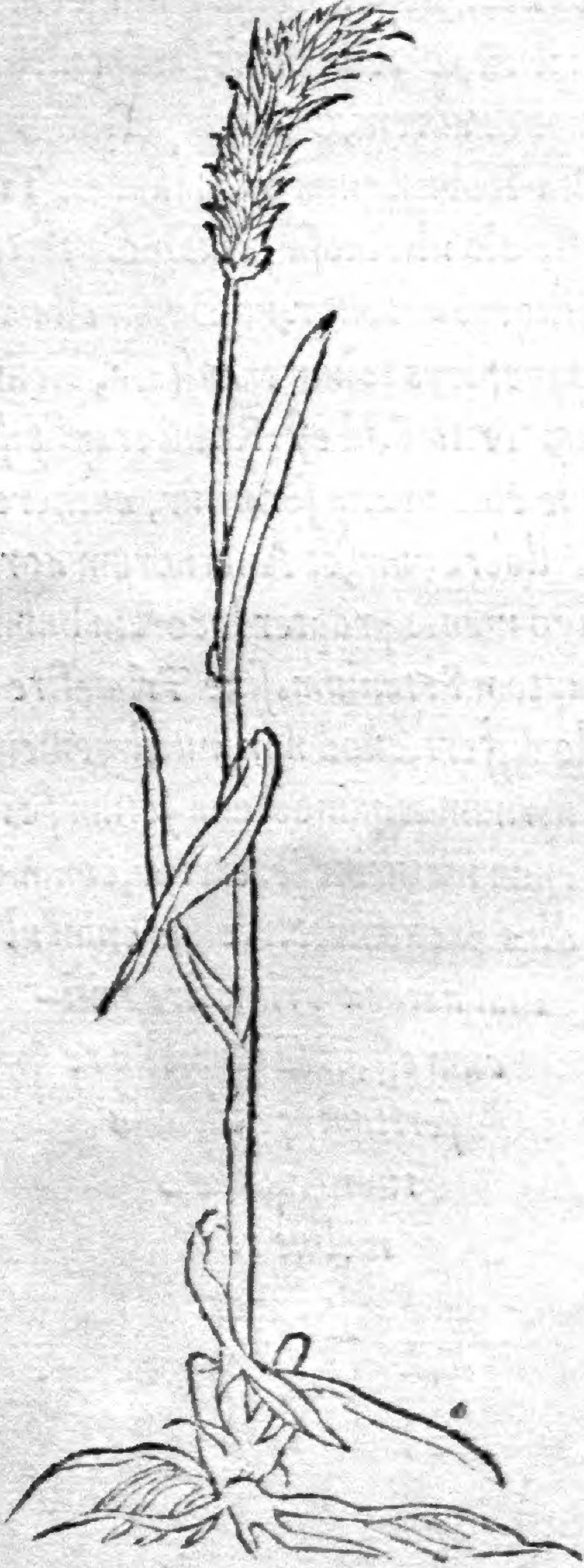
tum Autumno

melius re-

spondet.

HISTORIA FRVGVM

Πυρός·Triticum



T. hybridum, L.
D.B. 2. 407

Triticum omne tenuibus, & multis exit radicibus, in herba per hyemem (quod Autumno satum) est, inde remollito caelo, culmo assurgit, quam Hordeum altiori, nullis ramis brachiato, cuius terno aut quaterno geniculo spica geritur, nullo uersu aut ordine distincta, & arista (ut Plinius inquit) carens, quæ & à folijs magis, quàm in Hordeo emicat.

Robi granum durum, solidumq; est, pondere, & nitore præstat, rutiloque colore non solum extrinsecus splendet, uerum et confractum, inter omnia Tritici genera colore est flauiori.

Siligo molle, laxumque granum habet cortice exteriori nonnihil flauescens, medulla autem leui, candidissimaq; quam Plinius ait, nunquam pariter maturefcere, nec ullam segetum minus dilationem pati, propter teneritatem ijs quæ maturuere prius granum demittentibus: sed minus tamen quam cætera frumenta, in stipula periclitari, quoniã semper spicam habeat rectam, rorem non continentem, quæ rubiginem faciat.

Setanium Siligini simile est, & eius quoddam genus, ut Columella scribit.

NOMINA.

Triticum Græcè *τρεῖς* dicitur, Germanis *weij sen*, Brabantis *Terwe*, Gallis *bled*, ou *fourment*.

Frimū

HISTORIA FRUGVM

Primum & præstantissimum Tritici genus Latinis, ut Columella author est, Robus appellatur, quanquã & Plinio absoluto, & communi nomine Triticum, sicuti & Græcis frequentissime $\pi\rho\upsilon\sigma\acute{o}s$. An uero huiusmodi Tritici genus, Brabantis cognitum sit, difficile fuerit iudicare, uerisimilius certe est, agros nostros præstantissimo hoc Tritici genere carere, cū Allobrogum, & Auernorum agri nostris calidiores, Robū etiã nõ adferant, sed pro Rhobo sato, Siliginē reddāt. Quod si uero et in nostro hoc solo provenire posse existimetur, Robus utique Triticum erit, in agris fœcundissimis, & uligine, quam minimum tentatis natum, quod pondere, nitore, & magnitudine præcellat, & colore rutilum sit: nam & hoc inter Rhobi dotes numerant.

Alterum Tritici genus, in quod Robus solo uliginoso post tertiam, ut diximus, sationem conuertitur, Siligo Latinis dicitur, Columella Tritici uitiū appellat: Plinius autem Tritici delicias censet, & candorem sine uirtute, & pondere esse ait, in specie Columellæ contradicens, re uera tamen ab eo non dissentiens, Columella enim, ut bonus agricola, Triticum laudat pondere grauissimum: Plinius autem homo urbanus, et delicijs magis assuetus nõ pondus, sed suauitatem in mandendo, leuitatem que & candorē commēdat. Non negat ille ex Siligine

gine panē fieri candidiorē: quamuis enim inqt candore præstet, pondere tamen uincitur: sicuti neq; hic leuem, ac sine uirtute Siliginem esse. Sed Columella ad pondus (quo maxime omnium frumentū, etiam Plinio discernitur) respiciens, hoc Siliginem Robo deteriorem censet, quo leuior est: Plinius uerò nulla grauitatis ratione habita, sed candorem, et leuitatem considerans maxime, Tritici delicias, Siliginem appellauit, ex Siligine siquidem panis fit candidissimus. Hippocrati Siligo σρύγίς, aut ut nonnulli legunt, τρύγίς, dicta uidetur, leuior enim Strygis Tritico, id est, Rhobo (absoluto enim sermone sæpe Triticum, & πύρος, pro Rhobo dicuntur) alioqui ei omnino similis, quæ enim ex ea fiūt, similiter ut ea quæ ex Tritico, apparantur, nihil autem Robo tam simile, quam Siligo. Certè nisi Strygis Siligo sit, quid tandem fuerit dicere non possum. Eorū enim sententiā non probo, qui Strygin Olyram, aut Tragum interpretantur. Quanto autem in errore uersentur, qui Siliginē Olyrā Græcis dictā existimēt, infra, ubi de Olyra, ostēdemus.

Siliginē omne Triticum existimo, quod in Gallia Belgica prouenit, magna enim ex hac parte in hac regione, cœli status humidus, & solū etiā ipsum alioqui multis fluuijs irrigatur, in cuiusmodi locis Columella, & Plinius promptissime Siliginē nasci

HISTORIA FRVGVM.

nasci et ex Robo provenire scribunt. Quorum ille quidem sic habet: Siligo in humido cœli statu, rectè provenit, & ideo locis manantibus magis apta est, nec tamen ea longè nobis, aut magna difficultate requirenda est: nam omne Triticum solo uliginoso, post tertiam sationem conuertitur in Siliginem. Plinius uerò hunc in modum: Siliginē propriè dixerim Tritici delicias: cãdor est, & sine uirtute, & sine pondere, conueniens humidis tractibus, quales Italiae sunt, & Galliae Comatae. Cuius sententiæ postremum, non mediocriter opinionem nostram cõfirmat. Si enim Italia, & Galliae comatae prouinciae, trans Alpes Romanis, nobis cis Alpes sitae, Belgica Gallia multis de causis sicciore, Robo ferendo non sufficiant, sed Siligini maximè conueniant, non aliud profecto frigidiores istas regiones, quam Siliginem producere, existimare oportet. Ex his itaque manifestum est, Tritici illud genus, quod apud Brabantos & Flandros autumnò passim seritur (winter ter we, hoc est, hyemale Triticum uocant) ueram esse Siliginem, cuius ueteres, Columella & Plinius meminerunt. Quod ideo adiectũ uoluimus, ne cuiquam Siliginis hac tempestate ambigua appellatio, imponeret. Est enim quoddam frumētī genus Brabãtis, atque adeo omnibus septentrionalibus regionibus familiarissimũ, quod nonnulli

etiam

REMBERTI DODONAEI §

etiam Siliginem appellari contendunt, à Tritici bonitate longe recedens, uulgo Rogge, Plinio Secale appellatur, de quo suo loco agemus.

Tertium Tritici genus, quod uere seritur Graecis τριμηνον καὶ σιτάριον, Latinis Trimestre Triticum, & Setanium appellatur. Eius usus inquit Columella, agricolis gratissimus, ubi enim propter aquas, aliamue causam, matura satio est orissa, praesidium ab hoc petitur. Hoc Tritici genus, inquit Ruellius, Galli Martium uocant: rura nostra, Zomerter we, hoc est, aestiuum Triticum nuncupant. Trimenon autē, siue Trimestre, ab italis dicitur, quod tertio ferè, à quo satum est mense maturescat: quod tamen de nostro dici non potest, quod Martio satum, Iulio demum, hoc est, quinto post mense demetitur, unde & non improprie pentemenon dici posse uidetur.

Errant non leuiter, qui Germanis dictum Amelkorn, hoc est, quasi dicas, Amyli Triticum, Setaniū esse existimant, quod ex eo Amylum fiat, ita enim & Zeia Setanium esset, ex ea enim Amylum fieri Dioscorides tradit. Amyleum enim hoc (ut sic dicere liceat) Triticum spicam habet multis arisis uallatam, & semen, quod non facile à folliculo suo deglubitur: Triticum autem omne aristas caret, & à gluma facile absoluitur. In non minori eti

HISTORIA FRUGVM.

am errore uersantur, qui Frumenti quoddam ma-
crum, triste, Hordei similitudine genus, uernaculo
Gallorum uocabulo Scourgeon appellatum, cuius
granum, à folliculo suo non facile excutitur, Setas-
nium esse existimant. Nam cum exiguum quoq; cū
Tritico similitudinem habeat, & præterea Autū-
no feratur, Setanium quoque esse non potest. Sola
enim uerna Satio Setanium efficit, & à Tritico,
aut Siligine distinguit.

TRITICI ET SILIGINIS PARTES.

Flos purissima farina, à furfuribus integrè
purgata est (Brabanti fijn bloemen, & donst
appellant) Græcis *ὑπερς*, & *παιπάλη*, La-
tinis etiam nonnunquam pollen: quanquam Marcel-
lus, Dioscoridis interpres, pollinem tenuissimum
puluerem magis esse dicat quam farinam, qualis
circa molas plerunque & loca in quibus panis pin-
situr, parietibus adhærens, inuenitur. Inter Polli-
nem tamen, & florem, Plinio nonnihil discriminis
est, flos enim illi purissima Farina Siliginis, Pollen
uero subtilissima farinae Triticeæ pars, idē, ut in-
quit, in Tritico, id est Robo, quod flos in Siligine.
Cornelio Celso Pollē etiā impurior, & furfuracea
farina est, ut infra dicetur, qui & hanc purissimam
farinā Siliginē uocauit, unde panis, q̄ ex hac pu-
rissima farina fit *σιλυγίτης*, siue Siligineus dicitur.

Similago

2 Similago, quæ & Simila, Græcis σμιδαλις,
nobis bloeme, & groene bloeme, media quædã fa-
rinæ pars, inter florem & farinam, ex qua videli-
cet nõ omnes excussi sunt furfures, sed crassiores
tantũ repurgati. Panis ex hac factus σμιδαλιτης
similagineus nuncupatur. Laudata olim similago
fuit in panificio: laudavit et eam Martialis in xe-
niijs suis hoc Carm.

Nec dotes poteris Similæ numerare, nec usus,

3 Pistori toties, cum sit & apta coquo.

Farina Græcis ἀλευρῶς, Brabantis meel, quæ
omnes in se frumenti partes continet, & furfur
admixtum habet, cui scilicet nihil, neque pollinis,
neque floris, aut furfurum decessit. Ex Farina co-
cti panes συγκομισοι & αὐτο πύροι dicuntur.

4 Post farinã furfures sunt, inutile farinæ recre-
mētũ: quorum duplex discrimen, & genus. Vnum
quod tenuioribus, & quasi pulveris tritura cõstat,
κυριβία Græcis, Latinis utriculos, & exta Triti-
ci dici volunt, Palladio cretura est, Brabantis cort
meel: Alterũ crassioribus ramētis, Græci πίτυρον
Latini Furfur dicunt: Veteres etiam Canicas, &
Apludas, Brabanti Semelen. Ex his panis factus
ῥυπαρὸς, id est sordidus dicitur, inter quos πίτυρι-
της, siue furfuraceus, qui ex crassioribus furfuris
partibus fit, postremus & reprobatissimus est.

HISTORIA FRVGVM.

Fermentum ζυμῆν, farina, quæ prius subigitur, & quam sal additur, & relinquitur donec acescat, cuius in subigendo, & pinsendo pane usus est.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Triticum fortius est Hordeo, et magis nutrit, minus autem per aluum secedit, tū ipsum, tum succus. Farina pura in aqua pota frigefacit, & lotura pollinis Tritici. Furfurū succus coctus, leuis, per aluum secedit. Verum farinæ in lacte datæ magis per aluū secedūt, quā in aqua propter serum, & maxime inter aluū mouētia numerantur. Quæcūq; uero farinæ cū melle & oleo coquantur, aut assantur, oēs æstuosæ sunt, & ructū cient, Et ructum quidē ciēt, quia probè alētes nō secedūt. Aestuosæ aut sunt, quia pinguia & dulcia, & inter se concordia, nō eadē coctura indigētia, in eodē sunt. Similago & Chondrus cocta, fortia sunt, & alunt, non tamē per aluum secedunt. Trygis, hoc est, Siligo, leuior est Tritico, & quæ ex ipsa fiunt similiter, ut ea quæ ex Tritico parantur, & magis per aluum secedunt.

EX GAL. LIB. DE ALIM. FACVL: I.

Inter Tritica plurimū habent alimēti, quæ densa sunt, totāq; substantiā habēt adeo compactā, ut dentibus uix diuidi queāt. Talia enim exigua mole

mole, corpora plurimum nutriunt: quæ uero his sunt contraria, quæq; dentibus quidem facile franguntur, fractaque rara ac laxa apparent, magna mole exiguum reddunt alimentum.

ANNOTATIO.

Obseruet hoc loco lector, Galenium consentanea Columellæ sententiæ scribere & Robum Siligini multis modis præferre. Triticum enim quod densissimū est, Robus Columellæ vocatur: quod rarius Siligo.

EX GAL. DE FAC. SIMP.

Triticum uero, ut medicamentum foris impositum primi est ordinis excalfacientium, nō tamen nec resiccare, nec humectare manifeste potest. Habet uero etiam quiddam lentoris, obscuræque naturæ. Porro quod ex eo conficitur Amylum, eo tū frigidius est, tum siccius.

EX DIOSCORIDE.

Oprima è Tritici generibus, habentur ad secundæ uoletudinis usus, quæ recentia, et iā perfectè adulta, colorem luteum referunt. Dein sequuntur Trimestria, quæ nonnullis Sitania appellantur. Itaque cruda in cibis, teretes tineas gignunt. Canū morsibus prosunt mansa, et imposita. Farina eorum cum Hyoscyani succo illinitur, aduersus neruorum influxiones, et interaneorum

HISTORIA FRUGVM.

inflationes: lentigines ex aceto mulso tollit. Furfures autem in aceto decocti, et calentes illiti lepras pellunt: inflammationes omnes incipientes illiti leniunt: in Rutæ uero decocto elixi mammas turgentes sedant: uiperarum ictibus auxiliantur, & torminosi profunt.

Setaniorum farina, contra uenenatos ictus, cū aceto, aut uino commodissime illinitur: eadem si decocta in glutini modum delingatur, cruentis excreationibus proderit: contra tussim, & exasperatas arterias cum mentha, & butyro decocta effi-
cax est.

Tritici pollen si ex aqua mulsa, aut hydræleo decoquatur, omnem discutit inflammationem.

Glutinū ex Similagine, & polline quo chartæ glutinantur sanguinem excreantibus prodest, si liquidum ac tepidum cochlearis mensura detur sorberdum.

EX PLINIO LIB. XXII.

GRana Tritici ferro combusta, ijs quæ frigus gesserit præsentaneo sunt remedio: farina ex aceto cocta nervorum cōtractionibus auxiliatur: cum Rosaceo uero & fico sicca, mixisq; decoctis suppuratis: Ex aceto & melle lentigini. Furfures tonsillis faucibusq; gargarisatione profunt.

Sextus Pompeius, prætorij uiri pater, Hispaniæ citerioris princeps, cum horreis suis uentilandis præsideret, correptus dolore podagræ, mersit in Triticum sese super genua, leuatusq; siccatis pedibus, mirabili modo, hoc postea remedio usus est.

Vis tanta est, ut cados plenos siccet. Paleam quoque Tritici, uel Hordei calidam imponi ramicum in commodis, experti iubent, quaque decoctæ sunt aqua foueri.

Siliginis grana combusta, & trita in uino amiatneo, oculis illita epiphoras sanat.

Trimestris farina mollior Zeæ est, ex uino rubro ad scorpionum ictus tepida, & sanguinem ex creantibus. Item arteriæ, & tussicum Caprino seuo, aut butyro, aut Fcenogræco, mollissima omnium. Ulcera manātia sanat, & furfures corporis: Stomachi dolores, pedes & manus cum uino & nitro cocta.

DE PANIFICIO.



Xplicatis Tritici & generibus, & partibus, reliquum uidetur, ut de Panificio nonnihil dicamus: ut enim inter ea, quæ ex frumētaceis fructibus parantur, primū tenent locū, ita etiā inter hæc ipsa omnium præstātissima sunt, quæ ex Triticeo genere fiunt: qua de causa et primaria differentiarū nomina,

HISTORIA FRUGVM.

Triticeæ farinae partibus assumpserunt. Panis autem uocabulum à Pano dici Varro putat, Messarios redundantiam & saturitatem appellat Paniam, ut testatur Athenæus, unde, ut idem uult, Latini panis nomen deflexerunt.

PANIFICII GENERA AC NOMINA.

Panificij multa & genera, & nomina sunt, quæ uel substantiæ ratione ex qua panes fiunt, uel cocturæ modo, uel alio quouis discrimine differunt. Siligineus σιλιγνίτης nō Græco nomine, ut Galenus inquit, Græcis dictus, ex purissima farinae parte paratur, furfuribus, & recrementis cerens, dictus Siligineus, nō quod ex Siligine Tritici infirmiore genere factus sit (quam et ex eo fiat) sed quod ex purissima, & tenuissima parte farinae, quæ florē ac pollinē appellari diximus, paratur. Nā & hæc pars Siligo etiā ueteribus dicta fuit. Quod si non aliunde, ex Celsi loco uel manifestissimū est, ubi Siliginē, Similam, & pollinem inter se confert. Nam nisi Siligo esset Triticeæ farinae quædam pars, cum polline & Simila aptè comparari non posset, sed potius cū alijs Tritici ac Frumentorum generibus comparanda foret. Quæ enim inter se comparantur, cognationē, ac similitudinē aliq̄ habeant necessum est. Similitudo aut quæ tādē Siligini Tritici generi, cum Si
mila

mila farinae specie, siue moliti Tritici parte, ut unã
 firmius alere, q̃ aliud dici possit? Siligo enim Triti-
 ci genus cõuenienter alere nõ potest, nisi in Simi-
 lã, & farina prius redacta. Et ut demus integram
 assumptam Siliginẽ alere posse, firmius certẽ ali-
 mentum præstare non poterit Similagine, cum fur-
 furũ et recrementorũ expers etiam non sit futura.
 De alia igitur Siligine, quæ scilicet Similæ simi-
 lis sit, & farinae quoq; quædã pars Celsum scrips-
 sisse constabit, ad quam collata Simila plus furfu-
 ris habens, minus firmum alimentum reddit. Idem
 autem & Siliginem esse apud Cornelium Celsum
 quod tenuissimã Farinae partem, inde etiam collige-
 re licebit, quod Siliginẽ in nutriendo firmissimam
 esse tradat: Nam de Siligine Tritici genere, id ue-
 rũ non est, quæ multo deterior Robo est, & minus
 nutrit, ut ex Hyppocratis, Galeni, & Dioscoridis
 scriptis paulo ante adductis evidens est. Laudant
 enim omnes uno ore Triticum, quod flauo colore,
 & durum est, id aut Robus est: rarus uero & can-
 didum improbant, quod utiq; Siligo. Verba autem
 Celsi hæc sunt, lib. 2. Cap decimo octauo. Ex Tri-
 tico firmissima Siligo, Simila deinde, cui nihil adẽp-
 tũ est (quod αὐτὸ πύρον Græci uocãt) infirmior est
 ex Polline: infirmissimus cibarius panis, in quibus
 animaduersione dignũ est, nõ solum quod diximus

HISTORIA FRUGVM.

Siliginem idem esse, quod purissimam farine partē, uerū & Similam illo seculo dictam, quam postiores, & nos paulo ante farinam, & ἄλευρον appellauimus, farinam scilicet integram cum furfuribus, cui nihil decessit, inter quam & florem media nostra est Similago. Deinde pollinem idem Celso esse, quod impurior farina, quam plurimum furfuris habens. Nam nisi pollen huic sordidior esset farine pars, et maximè furfuracea ex eo infirmissimum, & cibariū panē fieri neutiquā traderet, per cibariū enim intelligo quē ῥύπαρον siue sordidum alio nomine dicimus. Neq; est quod pollinem audiamus subtilissimam illam farine partem, parietibus in pistrinis adhærentem: nā ex hoc panem parari nemo scripsit, et ne cogitauit quidē, ut opinor: & ut parari posset, non uideo ubi tanta huius tenuissimi pulueris copia haberi possit, ut panem inde coquere quis uelit. Sed ut & hoc demus refractarijs nostris, parabilem eius esse copiam, tenerum certe, & purissimum esse oportebit, ex tenuissima scilicet, & nobilissima farine parte concinnatum: tantum abest, ut sordidus, aut cibarius dici mereatur. Sed ad institutum, à quo longius digressi sumus, reuertamur. Siligineus itaque panis, non à Siligine Tritici genere, sed à puriori Triticeæ farine parte nomen inuenit.

Vocant

Vocant autem hunc Brabanti communi & uernaculo nomine Witten broot, hoc est album & candidum panem, et quia ditiorum mensis infer tur nonnullis locis, heeren broot, hoc est domino- rum panem.

2 Similaceus, siue similagineus, qui ex Simila fit. Græci σμιδαλίτης nominant, Brabanti sijn ter- wen broot: estq; à Siligineo proximus:

3 ΑΥΤΟΠΥΡΟ ex omnibus farinae partibus nulla detractioe constat, inter Pityriam & Semidali- tim medius. Vocatur et αὐτοπυρίτης, ζεροπυρίτης & πύρινο Athenæo, non ab igne, sed à Tritico, quod πύρινο dicitur, nominibus deflexis, item et συγκομας, quasi confusaneus, quoniam castra- tus non sit, sed omnia simul tulerit, ab Hippocrate etiam Anerectos, ab alijs ἀλευρίτες, id est farina- ceus, uulgo grof ter wen broot.

4 Post autopuros panes sūt, quos Græci ῥυπάρεους Latini sordidos nominant, qui plus furfurum ha- bent quam Similæ, & è farina, ex qua flos, et te- nuissima Siligo cribro excussa est, parantur: cuius modi olim seruis, & pauperibus dabatur, unde & cibarius, et gregarius dictus fuit, Sed tener, et ni- ueus, molliq; Siligine factus. Seruabatur domino, ut Iuuenalis inquit Sat. 5. Sordidum panem olim et Ciliciū, qui magnus erat, uocabāt, et à colore sub nigro

HISTORIA FRUGVM

nigro Phæon, & Agelæon, Ρακινίης, Canicæcē, Fæst. Pompeius acerosum,

Ex horum genere est *πιτυρίας*, siue furfuraceus, cui plurimum furfuris inest.

Zymites, siue fermentatus, qui in coctura fermentum accipit, Νάστος etiam dicitur.

Aζυμος nõ fermentatus, sine fermento factus qui & daratos.

Κλιβαίτης furnaceus, siue quod idem est, Cribanites, A Clibano, quem Attici Cribanum appellant, Varroni Testuaceus dicitur, quod in testo calido coquatur, nam quod Clibanum Græcis Latine testũ dixere. Ex horũ genere sunt quos *ἰπυρίτας*, et Caminites uocāt, in minoribus furnis cocti.

Aescharites, à Craticula sub finem cœnæ conuiniis apponi solitus, & intingi passo usq; ad ebrietatem legitimum, ut Hermolaus scribit.

Subcineritius *ὑπερῦφιας*, sub cineribus coctus, qualem apud Hebræos olim in usu fuisse legitur.

Dipyritos, siue Dipyrites, idem & *διεφτῶ*, Latine biscoctus, qui bis ignem expertus est. Ex his uidetur nauticus esse, uetus, ac siccus à Dioscoride in medicina dictus, Sunt uero et alia nonnulla panificiorum genera, quorum differentiã peregrinarũ rerũ mixtura efficit, de quibus nihil nobis dicendum uidetur, sicuti neq; de itrijs et placen-

tis, cū earū innumeræ sint differentia, et peculia-
rem omnino tractationem postulent.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

PAnis ex tota farina collata, siccatur, et per al-
uum secedit: purus autem magis nutrit, mi-
nus uero secedit. Ex ipsis porro panibus, fer-
mentatus quidem leuis est, et secedit. Et leuis quæ-
dam est, quia à fermenti acere humiditas consump-
ta est, quæ sane alimentum existit: secedit autem,
quia cito concoquitur. Non fermentatus secedit quæ-
dam minus, nutrit autem magis. Qui succo subactus
est, leuior est, et multum nutrit, et per aluum sece-
dit. Nutrit: quia purus est. Leuis est, quia leuissimo
subactus est, & fermentatus, ac tostus ab eodem.
Per aluum secedit, quia passus, et aluum mouente Tri-
tici parte permixtus est. Ex ipsis aut panibus max-
imi maxime alunt, propterea quod minus exuruntur
ab igne. Et furnacei panes magis alunt, quàm focarij,
& ueruarij, propterea quod minus exuruntur ab ig-
ne. Clibano aut cocti, et subcinericij siccissimi sunt,
Hi quidem propter cinerem, illi uero per testam humo-
re privati. Similaginei omnium horum fortissimi sunt,
et adhuc magis, quàm ex Chödrosi fuerunt, ualdeque nutriunt,
uerum non similiter secedunt. Panes calidi siccant, frigi-
di minus, gracilitatem autem quandam inducunt.

HISTORIA FRUGVM

EX GAL. DE FAC. ALIM.

Inter panes Siligineus plurimum alimenti præstat: post ipsum autem, Semilaceus: tertio loco, medius, qui & συκομισός & αὐτόπυρ & dicitur: quartum post hunc est sordidorum genus, in quibus furfuraceus est postremus, minimūque omnium nutrit, & omnium maxime per aluum secedit. Cōcoctu autem inter panes, sunt facillimi, qui plurimum sunt fermentati, & pulcherrimè subacti, quique in Clibano igne moderato fuerunt assati. Porro qui fermento omnino caret, nemini prorsus est accommodus.

Omniū optimi sunt Clibanitæ ad eum quē præscripsimus modum, tum assati, tum ad assationem præparati. Proximi autem ipsis sunt, qui in minori furno assantur, ἰπυίται nuncupati, eodem videlicet quo prædicti, modo præparati: sed quia in profundo non similiter assantur, ob id ab ipsis relinquuntur. At qui super craticulam aut cineres calidos, aut foci pavementum, ceu clibanum assantur, pravi omnes sunt, ut qui inæqualiter se habeant, nam partes ipsorum extimæ supra modum sunt assatæ, intimæ autem crudæ. Cæterum ijs quos, propterea quod cineribus tecti assantur, ὑβκινερίτιος nūcupant, cineres ipsi prauitatem aliquam aspergūt: quapropter omnium panum si ipsis cætera omnia

REMBERTI DODONAEI 15

ante pariter adfuerint) quod ad assandi saltem modum attinet, propemodū dixerim esse deterrimos.

EX LIB. DE FACULT. SIMP.

Quod ex pane fit cataplasma, vim habet magis digerentem, quam quod ex Tritico, nimirum cum & sale, & fermentum panis adiuncta habeat: quippe cum fermentum vim habeat attrahendi, digerendique ea quæ in alto resident.

EX DIOSCORIDE.

Panis & crudus, & coctus cum aqua mulsâ inflammationes omnes illitu mulcet: quum emolliat, & quadamtenus refrigeret, sed herbis succisque huic rei accommodatis misceatur. Vetus panis aridus, adiectis convenientibus, citam aluum cohibet. Recens, muria maceratus, illitu vetustas impetigines sanat.

EX PLINIO.

Panis ipse quo uiuitur innumeras pene continet medicinas. Ex aqua enim & oleo, aut rosa ceo mollit collectiones: ex aqua mulsâ duriciæ ualde mitigat. Datur ex, uino ad discutienda ualens, aut quæ perstringi opus, & si magis etiamnū ex aceto: aduersus acutas pituitæ fluxiones, quas Græci Reumatismos uocant: item ad percussa luxata. Ad omnia autē hæc fermentatus, quocatur
antopyros

HISTORIA FRVGVM.

autopyros utilior. Illinitur & paronichijs, et callo pedum in aceto ueteri. Nauticus panis tusus atq; iterum coctus sistit aluum.

Vocis studiosis, & contra distillationes siccum esse, primo cibo utilissimum est. Sitanius incussa in facie, aut disquamata, cum melle aptissime curat. Cã didus ægris aqua calida frigidaue madefactus lenissimum cibum præbet. Oculorũ tumori ex uino imponitur. Sic & pustulis capitis, aut adiecta arida myrto. Tremulis panem ex aqua esse ieiunis statim à balneo demonstrant. Quin & grauitatẽ odorum in cubiculis ustus emendat, & uini in sacis additus.

DE ZEA CAP. III GENVS.



Ea duorum generũ est, ut Dioscorides inquit. Vna cuius grana in singulis tunicis geminata: altera cui simplicia, & in singulis putaminibus singula.

Zea

REMBERTI DODONAEI 16

Zeia Zea,



Handwritten text, possibly a library or collection stamp, oriented vertically.

HISTORIA FRUGVM.

FORMA.

ZEa Tritico simillima est, & ut Theophrastus ait, firmissima, copiosissimaque, fruticat: multiplicem, & altam radicem effundit: culmo numeroso, & alto surgens: spica nullis aristis uallata: fructu siue grano multis folliculis incluso, alias leuissimo, & cunctis animantibus admodum iucundo. Lætum pingueque solum desiderat: Græciæ quondam peculiaris, nunc pluribus nationibus cõmunis. Tradit hæc Theophrastus lib. 2. cap. quinto in Triticum mutari, si à folliculis purgata seratur, sed non ante triennium, in qua etiam Plinius sententia est, hunc in modum de Zea scribens: Apud Græcos Zea est, traduntq; eã ac Typhen, cum sint de generes, redire ad frumentum, si pistæ serantur, nec protinus, sed tertio anno. Primum genus uno folliculo, siue gluma, gemina continet semina. Alterum simplicius, unum tantum granum complectitur.

NOMINA.

Zea Græcis, Latinis Zea, & à frugis præstãtia semẽ dicitur, Italis et Brabãtis spelta, Germanis Speltz, et dinckelcorn, Gallis Espeaultre.

Primum genus à duobus granis Græci Διόκκορον cognominant.

Alterũ

Alterum genus simplicioris grani, peculiare cognomē nō habet, neq; ueteribus, neq; recentioribus, neque etiam quod sciam alicui nationi uulgare. Nam quod Fuschius & plerique alij, simplicioris grani Zeam esse existimant, Germanis Sanct Peeters korn, id est diui Petri frumentum dictum, ex Zeæ generibus neutiquam esse potest, spicam enim habet aristis cinctam, & qui ex eo panis paratur, niger est, et sordidus, ut inquit Tragus: Zeæ autem spica mutica est, panis uero Triticeo non multo inferior. Vnde euidenter apparet, diui Petri dictum frumentum non Zeam esse, sed ad Thracicam Briçam propius accedere.

VIRES ET FACULTATES.

EX GALENO DE ALIM. FACVL.

Z Ea nutrit Hordeo ualentius, tum stomachū iuuat: panis ex ea fit, qui minus Tritico nutrit.

EX GAL. DE SIMP. MED. FACVL.

Z Ea uniuersa sua facultate, quodammodo in medio est Tritici, & Hordei.

EX DIOSCORIDE.

Z Ea magis nutrit, quam Hordeum: ori suavis est: digesta in Panificia, minus quam Triticum alit.

HISTORIA FRUGVM.

EX PLINIO LIB. XXII

ZEæ farina efficacior hordeacea videtur.
Hæc Plinius, neq; de eius uiribus plura ha-
bet, quæ enim his subnectuntur, Trimestris
id est Setanij facultates sunt, ex Dioscoride ad uer-
bum fere transcriptæ. Quod miror non
animaduertisse eos, qui temere
plures uires ex Plinio,
Zeæ asscripserunt, et
in suos commen-
tarios transtu-
lerunt.

Olyra. Arinca.

Milium longicaule L.
J. N. 2. 408.



HISTORIA FRUGVM.

DE OLYRA. CAP. IIII.

FORMA.



Lyra Zeæ quædam species, ut Dioscorides ait, tritico quoque natura similis, & in id cultu transiens: culmo est Triticeo: spica aristis quibusdã ualida, maiori et ponderosiore quã farris, authore Plinio: grano folliculis incluso, a quibus Theophrasto teste, nõ facile exteritur, ob id iumētis dari ab Homero dicta.

NOMINA.

O Lyra Latinis Arinca dicitur, ut Plinius lib. XVIII Capite X. testis est. De Arinca enim scribens, hæc est inquit, quam Græci Olyram uocant: unde et errare eos manifestum est, qui Olyram Siliginem latine interpretantur. Arincam enim à Siligine Plinius distinguit, & præter hæc Siligo ut supra diximus, Tritici est secundaria species: Olyra autem Dioscoride teste, Zeæ. Olyra Germaniæ nota. Quod enim hac ætate Amelkorn, hoc est, quasi dicas Amyli, aut Amyleum frumentum, inde, quod ex eo Amylum paretur, nuncupant, uera est Olyra. Culmo siquidẽ, et grano Tritico, Zeæque simile est: spicam habet Hordeo similem, aristis cinctam: ordine grana disposita, folliculis inclusa, ex quibus panis etiam laudabilis paratur. Quæ omnia cū Olyræ descriptione, tã exacte conueniunt

conueniunt, ut dubitari nõ possit. Amyleum frumẽtum idem cum Olyra esse. Non leuiter igitur hallucinantur, qui Amyleum frumentum idem cū Setanio esse existimant, reclamante etiam ipso satioris tempore. Amyleum enim autumno passim apud Germanos seritur. Setanium solum uere. Nisi enim uere sereretur Setanium non esset. Verna enim satio, ut Columella dicit, Setanium efficit.

VIRES ET FACULTATES.

EX GALENO DE FAC. ALIM.

O Lyra eiusdem cum Zea generis est, sed minus aliquanto nutrit. Panes quoq; ex hac fiunt, qui post Triticeos, sunt præstatisimi.

EX GAL. DE FACVL. SIM.

O Lyra mediam Tritici, & Hordei naturam possidet, tam ut medicamentum, quam ut nutrimentum: ex illis igitur de istis colligito.

EX DIOSCORIDE.

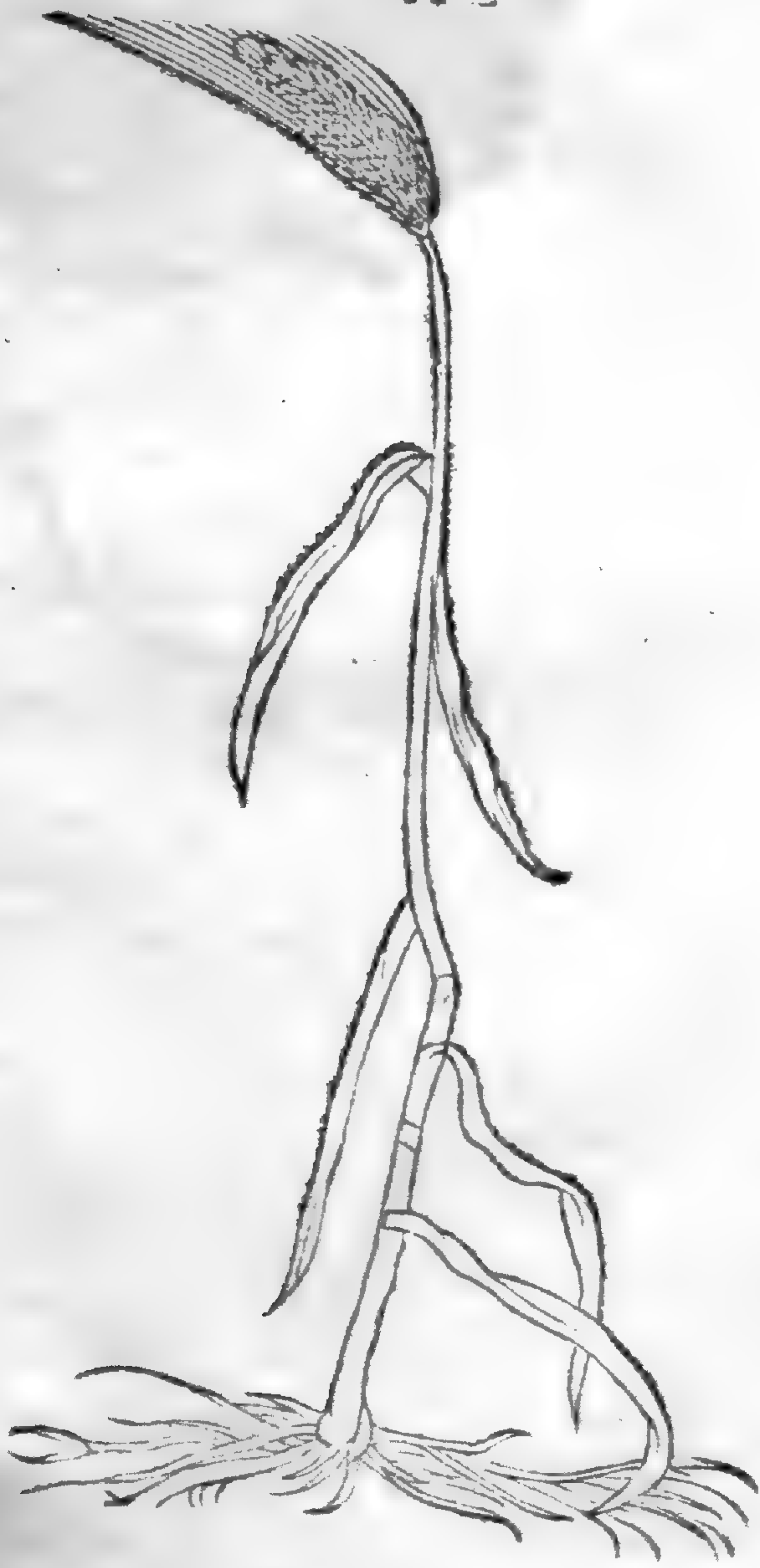
O Lyra in panes ut Zea cogitur, sed minus aliquanto nutrit.

EX PLINIO LIB. XVIII ET XXII

EX Arinca dulcissimus panis: hac decocta fit medicamentum quod Aegyptij Atharam uocant, infantibus utilissimum, sed & adultos il-
linunt eo.

HISTORIA FRUGVM

τυφά Typha





Typha calamum unicum eumque tenuem, ut Galenus inquit, habet: spicam aristis longis, multis & asperis uallatā, quod ex Pauli Aeginetæ Medici omnium post Galenū longè doctissimi, loco de curatione quartanæ apparet, ubi nariū uasa, Typha ut sanguinē fundāt, cōuulnerare præcipit, nisi enim Typha aristas haberet, non posset nariū uasa lædere, & sanguinē ad effusionē proritare. Granū eius triticeo longe exilius, corpus coactū & densum habens, & multiplici folliculo inclusum est, ut Olyræ, cū qua quadā cognatione iungitur, sicut Mnesitheus Typhen, & Olyrā omnino idē frumenti genus esse existimauerit, quod tamen Galenus repræhendit: aliud Typham, & aliud Olyrā esse ostendēs. Typha enim deterior est. & spicā habet longè maioribus aristis cinctā, q̄ Olyra, & quod ad naturalē colorē atinet, in Olyris est albus, in Triticis est subflauus, Typhæ aut triticis sūt flauiores. Typha aut Tritico ut et Zea natura quodā modo similis est, in triticū, n. et cultura multa cōuertit. Sed ex ijs quæ tritico similitudine naturæ iūgūtur leuissima oīm Typha, ut Theophrastus ait, et à tritici natura longius recedit, qua

HISTORIA FRUGVM.

de causa & solum gracilius, nec uti Zea aut Triti-
cum pingue, fertileque exposcit. Quanquam nõ
desint, qui ipsum quoq; in Tritici numero ponant,
uelintq; id semen esse cuius Homerus meminit cū
Hectorem equos suos alloquentē facit his uerbis:
Υμῖν μὲν προτεροῖσι μελίφρονα πυρόν ἔδμεν.
id est. Vobis enim primum prædulce Triticum fe-
rebam. Aiunt enim Typham paruum Triticum es-
se, eamq; equos sine noxa mandere: uerum autem
Triticum, non sine noxa. Nec absurde certe Ty-
pham quis Triticum exile uocauerit, cum ei & co-
lore, & densitate, & caliditate sit assimilis.

N O M E N.

TYpham Græci τυφήν nominant, recentio-
res Cerealis cognomen adiiciunt. Typham
Cerealem appellantes, ad differentiam uide-
licet alterius Typhæ, de qua Dioscorides scribit,
quæ in arundinetis, & palustribus nascitur, & uul-
go nota est.

Typha autem Cerealis esse uidetur frumenti il-
lud genus, quod Germani welsch weyssen, Bra-
banti Roomsche terwe, id est Triticum Italicum
aut Romanum nuncupant. Culmo siquidem est ter-
nui quatuor genicula habente, grano Triticeo,
sed multis ut Zea tunicis, & glumis implicato, spi-

ca multis aristis ut Hordei, & asperioribus circūuallata. Quod in Alsatia copiose prouenit, ubi à rusticis aprorum causa studiosè seritur. Inter omnia enim frumenta, à nullo magis, quam ab hoc apru abstinent, quod aristis huius plurimum offendantur, ut Hieronymus Tragus, inter Germanos diligentissimus, & rei Herbariæ non uulgariter doctus tradit. Ex quibus manifestum est in grauissimo & maximo eos uersari errore, qui hoc frumenti genus, Germanis Italicum Triticum cognominatum, Siliginem esse existimant, nam Siligo ut Plinius inquit, aristis caret.

VIRES ET FACULTATES.

EX GAL. DE ALIM. FAC.

TYphini panes, post Triticeos, secūdi ab Olyrinis sunt. Quod si Olyrini, ex uitioso semine sint facti, Typhini non erunt eis inferiores. Calidi uero panes ex laudatissima Typha facti, Olyrinis lōge sunt præstantiores: asseruati uero, deteriores seipsis euadunt. Cum enim massa eorum sit tenax ac ductilis densatur maiorē in modum, & maxime cum negligenter parati fuerint, adeo ut qui panem huiusmodi, post unum aut duos dies, ac multo magis sequētes aliquot comederit, putaturus sit lutū uētriculo suo inesse. At calidus adhuc cum est, ab ipsis etiam urbanis expetitur
ipsum

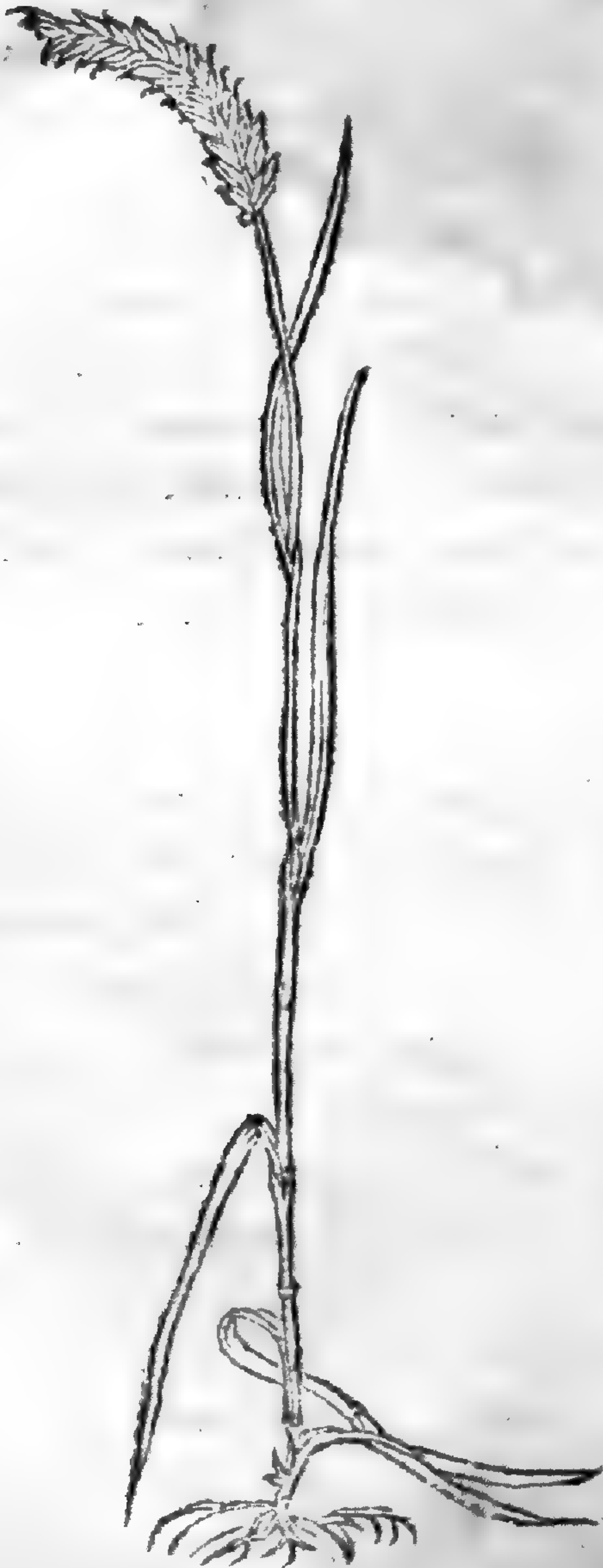
HISTORIA FRUGVM

ipsumque cum caseo quodam mandunt, quem uernaculo uocabulo oxygalactinon appellant. Porro hunc quoque tenerum esse oportet, & ipsum panem calorem clybani adhuc retinere. Qui certe in hunc modum est assatus, non rusticis modo sed urbanis quoque hominibus in delitijs est. Qui uero trium quatuorue dierum est, uel ipsis rusticis manditur insuuius: praeterea concoctu est difficilior, ac tardius per aluum subducitur, quae calido minimè accidit, qui tametsi Hordeaceo, quod ad deiectionem pertinet, multum relinquatur, non tamen in eo, adeo ut milaceus, est uituperandus.

Quin etiam corpus admodum, dum calidus est nutrit ut pene Triticeo syncomisto par sit.

Scopyron.

Scopyron,



HISTORIA FRUGUM
DE SEOPYRO. Cap, VI.

FORMA.



ZEopyron frumenti genus, medio inter Triticum, & Zeam est loco: grano corticis experte, ut Tritici, cætera Zeæ simile, ut & nomen ipsum ex Zea, & pyro, id est Tritico compositum indicat. Serebatur olim ut Galenus tradit, in frigidissimis Bythiniæ locis, prope Niceã, Prusam, Crassopolin. Claudiopolin Heliopolin, et Dorylen, quod quidem extremum est Phrygiæ Asiaticæ oppidum.

NOMINA:

APud Bythinos Zeopyron prima syllaba nõ habente iota dicitur. In Cappadocia, ut inquit Galenus $\gamma\upsilon\mu\upsilon\acute{o}\kappa\epsilon\iota\tau\omicron\upsilon$, id est Hordeum nudũ, ac corticis expers appellant. Germaniæ uerò rura hac ætate kernsamen, quod quidem cum Zeopyro idem omnino esse inde apparet, quod culmo & spica simili sit, ac Zea: grano uerò glumis explicato, rufo & Triticeo non dissimili, ut de eo Hieronymus Tragus scribit: utriusq; scilicet, Zeæ inquam, & Tritici naturam, & similitudinem referens, quod soli Zeopyro proprium est. Quam etiam ob causam, nisi kernsamen Zeopyron sit, quid

quid tandem sit, & quo nomine appellari debeat, dicere non possum. Neque enim far est, ut Tragus existimat: quia far, ut Plinius inquit, à folliculis difficillime expurgatur: neque Chondrus ut alij uolunt. Chondrus siquidem non naturale frumenti genus, sed ex Zea factitium quid est.

VIRES ET FACULTATES.
EX GAL. DE FAC. ALIM.

EX Zeopyro panis fit præstantior, quam qui in Macedonia, aut Thracia ex Briça conficitur: Ac fere quæadmodum nomen ipsum Zeopyrum, ex utroq; nomine Zea scilicet, & pyro, id est tritico componitur, sic & substantia eius, inter utrumque media quodammodo est, ut si ex utroque esset commista: proinde quanto tritico est deterius, tanto Thracia Briça est præstantius. Videre autem est panem qui ex hoc semine conficitur, tanto eo qui ex Briça in Thracia, & Macedonia fit, esse meliorem, quanto triticeo est deterior.

Ἐπιζα

HISTORIA FRUGVM

Βριζα, Briζα.



REMBERTI DODONAEI 24
DE THRACICA BRIZA CAP. VII.
FORMA.



BRIZA à Galeno Medicorum principe
in Thraciæ, & Macedonia agris in-
uenta, frumenti est genus, culmo, spi-
caque Typhæ Græcorum persimile:
grano rufo, & folliculis, ut Zea incluso: ex quo pa-
nis fit grauis odoris, ater, & ut Minesitheus scribit
membranosam substantiam habens.

NOMINA.

Quod ueteres Thraces, & Macedones au-
thore Galeno Brizam uocauere, uidetur id
esse quod hac tempestate Germani Einkorn
& Sanct Peeters korn nominant, frumenti ge-
nus, quod spica est, quam Zea minori. uerum ut hor-
dei aspera, & aristis munita, semine ex rubore ue-
luti nigricante, ex quo ut inquit Thragus, panis
niger, ater, & grauiter olens conficitur. Cum Bri-
zæ enim qualicumque descriptione, quam ex Ga-
leni scriptis habere potuimus, rectissime conuenit.
Typhæ siquidem similis est ut ex deliniatione ap-
paret, & quæ ex eo parantur panificia eiusdem
omnino generis, cum ijs quæ ex Briza, sunt. Ex
quibus certe rationibus, satis euidentis esse uidetur,
Germanorum Einkorn, Thracicam esse Brizam à
Thracibus olim in Germaniam, ut uerisimiliter
credi potest, inuectam, & nullo modo ex Zeæ ge-
neribus

HISTORIA FRUGVM

neribus ut nonnulli nostræ ætatis medici existimant, aut farris ut alij habere posse. Zea enim & Far sine aristis sunt. Ex Zea uero & panes fiunt optimi, & triticeis non multo inferiores.

VIRES ET FACULTATES.

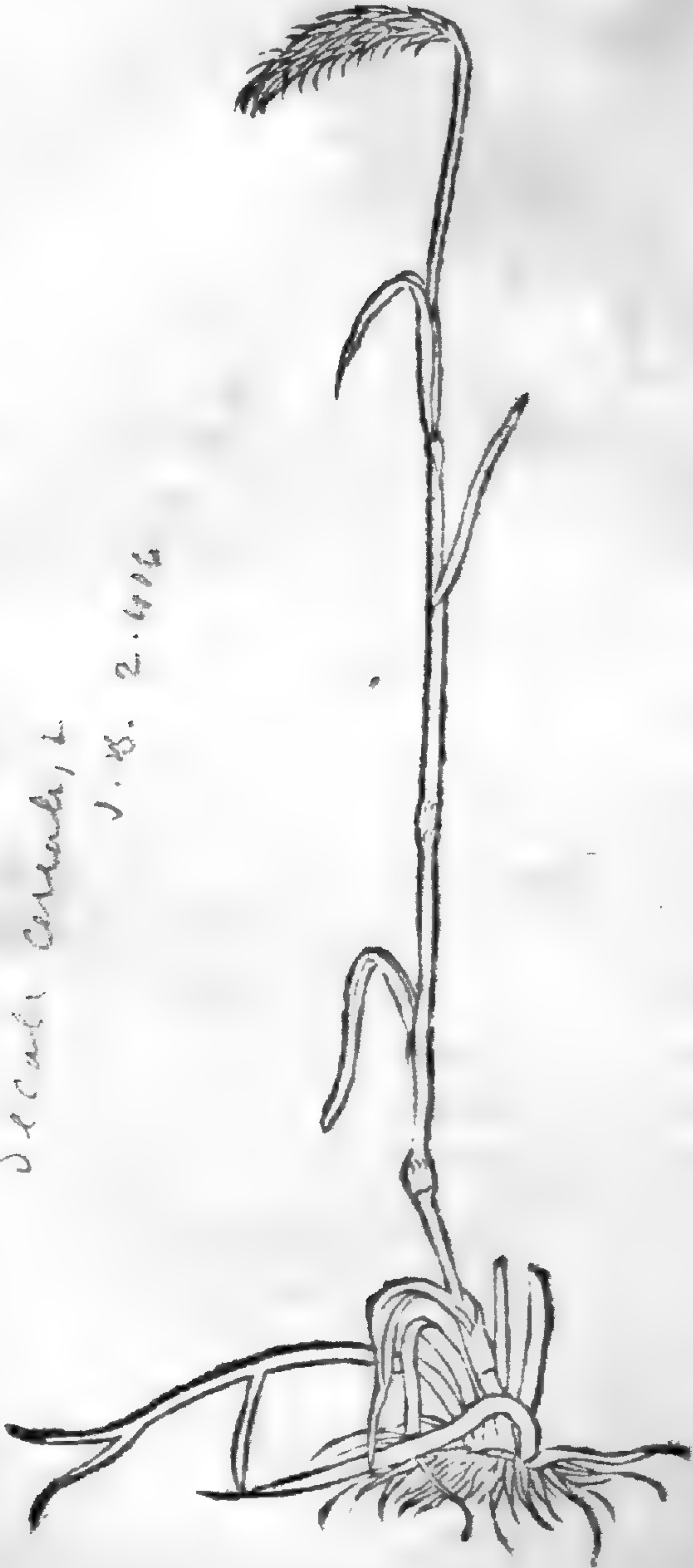
EX MNESITHEO.

PANEM ex Briça nemo assatim citra sanitatis dispendium mandit. Quod si quis ei pani non assueuerit, etiam si minimum sumpserit, ægrotabit: est enim grauis, & concoctu difficilis: Qui uero regionem colunt uehementer frigidam, eo semine coguntur nutriri, ipsumque serere, quod frigoribus per strenuè resistat. Atque hi principio quidem, paulatim edere assuescunt, tum quia ingrati odoris est cibus, tum quia rarus est, in huiusmodi regionibus frugum proventus. Post autem quod familiare sit. in eduliū, accidit ut facillime in corporibus conficiatur. In summa autem statuere oportet Briçam grauem esse, ac concoctu difficilem, firmam, ac membranofam.

Secale

Secale. Rogghe.

Secale cereale, L.
J. B. 2. 416



HISTORIA FRUGVM.

DE SECALI CAP. VIII.

FORMA.



Ecalis solus Plinius meminit, qui hæc de eo tradit: Rarū dictu esse aliquid cui proffit negligētia, id autē quod Secale et Farragodicitur, occari tantū desiderat. Secale Taurini sub Alpibus Asiā uocant: Aterrimum (ita enim puto legendū, nō quē admodum exemplaria uulgata habēt deterrimū) & tantum ad arcendū famem utile: fœcūda sed gracili stipula, nigritia triste, sed pōdere præcipuū. Admiscetur huic far ut mitiget amaritudinē eius. Et tamē sic quoq; ingratissimū uētri est. Nascitur qualicunq; solo cū centesimo grano: ipsumq; pro letamine est: hætenus Plinius.

NOMINA.

FRUMENTI hoc genus uulgo notissimum est, nā quod Galli Latinā, ut fere sit dictionem deprauantes Seigle uocāt, Germani Rockē, Brabantii Pogghe, uerum Plinij Secale est. Stipula siquidē est Rogghe, & culmo Triticeo, sed graciliori & porrectiori, spica aristis horrida, ut Hordei, sed minoribus et innocētioribus, nō erecta, sed fere pcūbente, et ideo rubigini quod imbres cōtineat oportuna: grano glumis explicito, caduco, tristi, nigricante, strigose, ponderoso, macriori & minori
quam

quã Tritici, ex quo panis niger & grauiſſimus fit: niſi Triticum ei admiſceatur, quod fere in læto, & fœcundo ſolo cum eo ſeritur: duplici enim ratione ſeritur, aut ſimplex, aut admiſto Tritico. Miſcellaneam hanc ſegetem nominant vulgò Miſtellyn, Galli Miſtel. Naſcitur quocunq; ſolo, quantumuis gracili & arido, ut in Campaniæ Brabãtiæ agris uix ferendo gramini convenientibus: in meliori tamen ſolo melius & præſtantius prouenit. Ea quoque per hyemem in Gallijs, ut Ruellius ait, iumentorum pecudumq; pabulo cedit, quibus etiã pro letamine eſt. Quid multa tam exquisitè omnibus modis Roggha cū Secali. Pliniano conuenit, ut qui diuerſa eſſe exiſtimare uelit, communi ſenſu uideatur deſtitutus: non enim ouum ouo tam ſimile eſſe poteſt, quã Roggha cum Secalis deſcriptione per omnia reſpondet.

Hallucinantur igitur non leuiter qui Roggham id eſt Secale Siliginem & Tritici genus ſiue ſpeciem eſſe autumant. Nullam enim quemadmodũ ex iam dictis apparet, cum Siligine cognationem habet. Ex Siligine ſiquidem panis fit leuiſſimus, candidiſſimus, leuiſſimus, Romanæ olim nobilitati familiaris, nunc etiam ditiorum menſis gratiſſimus: ex Secali niger, grauis, ad famem accendendam meſſoribus, & foſſoribus utilis, qui

HISTORIA FRUGVM.

æterascens a corem & situm cōtrahit. Item Siligo
semper rectam habet spicam, nec rorem cōtinet,
qui rubiginē faciat, ut Plinius inquit. Secale uero
procumbentem, & ueluti pendulam quæ imbrē &
rorem concipit, & rubigini multum obnoxia est.
Præterea Siliginis spica nullashabet aristas: cōtra
Secalis aristis munita est. Illi deniq; granum cādia
dum, leue, crassiusculum: huic uero nigricās, strigo
sum, & graue. Postremo Siligo pingue & cultum
solum amat, in gracili & sicco non prouenit: Seca
le nullum fugit & in quantumuis arido, se seri pa
titur. Dicitur autem Secale etiam farrago Plinio:
non quod propriè farrago sit, sed quia farraginis
loco bubus detur. Est autem farrago propriè, id
quod ex multis frugibus pabuli causa seritur, ut
ex Hordeo Vicijs, & leguminibus, uel ex recte
mētis farris, ut apud Pliniū legitur farrago, inquit
ex rectementis farris prædensa seritur, admixta
aliquando & uicia. Atq; inde farrago, quod far sit
ferro cæsū, aut quod primum in farracea segete
seri ceptum, ut Varro inquit, dicitur. Farrago enim
id generaliter nominatur, quod iumentorum, pecu
dumq; pabulo cedit, & quod antequā maturescat
demetitur: siue Hordeum, siue Triticum, siue aliud
quoduis frumenti genus, ut apud Columellam &
Plinium uidere est, Quorum ille quidem farraginē

ex

ex Hordeo facere, hoc modo docet, lib. secund. Farraginem in restibili stercoreatissimo loco, & altero sulco serere conuenit. Ea fit optima cum Catherini Ordei decem modijs iugerum obseritur, circa æquinoctiū Autumnale, sed impendētibus pluuijs, ut consita rigataq; imbribus celeriter prodeat, & confirmetur ante Hyemis uolentiam, nam frigoribus cum alia pabula defecerunt, ea bubus, cæterisque pecudibus optime desecta præbetur, & si depascere sæpius uoles, usq; in mensem Maium sufficit. Plinius uerò etiam ex Tritico Farraginem quandam esse testatur. Et Tritici, inquit, pars aliqua pabuli est quadrupedum causa sati, ut farrago. Atq; inde est, quod Secale, etiam farrago dicitur, per hyemem enim pabuli loco pecudibus data olim fuit, & nunc in Gallijs teste Ruellio datur. Secale igitur Farrago dicitur, non quod propriè farrago sit, sed quia farraginis loco in pabulum pecudibus cedat.

VIRES ET FACULTATES.

Secale Tritico in calefaciendo digerendoque ualentius est, eamq; ob causam panis ex hoc factus, aut fermentum in cataplasmatibus addita, promptius tumores discutiunt, & citius abscessus rumpunt, quam ex Triticea farina cocta.

HISTORIA FRVGVM.

Farina eius syncomistos, grauissimos, & diutinos capitis dolores sedat, si in linteo capiti circumligetur, discutit enim & per cutim digerit humores crassos, qui in alto sunt: ut mihi sæpius comperitum est.

Panis obstruentis aliquid naturæ habet, & difficulter concoquitur, maxime si furfurum expers sit. Nam autopyros, & qui simul omnia recipit, nõ tam ægre conficitur, & citius descendit, ubi autem confectus fuerit, alimentum solidum, & firmum facit. Vtilis autem est his qui in laboribus & exercitio uersantur, & uentriculum habent calidum & robustum: inutilis uero, qui in ocio & quiete degunt, tum & ijs qui uentriculum languidum & imbecillem habent. Pulticula ex flore farinæ, & tenui Cereuisia facta, capite dolentibus, ægre dormientibus, & melancholicis datur, quod miti & suauis quodam uapore caput implens somnum allicit, & dolorem sopiat.

DE ORIZA CAP. IX. FORMA.



Riza Lolij affectu, frumentum est. Folia habet carnosæ, porro similia, sed latiore: culmum cubitalis altitudinis: florem purpureum: radicem gemmeæ rectitudinis: non spicam, sed ueluti iuba, Milij modo effundit,

fundit, grana continentē Zeæ, siue semini dicto si-
milia, magna parte tēporis in aqua residentia, quæ
pista, ut Chondros concoctu facilia redduntur. In
riguis palustribus nascitur. Italici quidam inquit
Plinius, maxime Oriſa gaudent, ex qua Ptiſanam
conficiunt, quam reliqui mortales ex Hordeo.

NOMINA

ORiſa Germanis Rijs. Gallis Riſon dicitur
frumenti genus ipso grano notissimū, quod
tamen non nisi pistum, purgatumque nobis
ex Hispania aduehitur, quo hodie Gallia &
Brabantia familiarissime utuntur, ex Oriſa Ptiſa-
nam cum lacte coquentes, boni alimenti cibum, &
palato gratissimum, ex eo parantes.

VIRE ET FACULTATES.

EX GAL. LIB. DE ALIM. FACVL.

Semine hoc omnes in sistenda aluo utuntur, ip-
sum eodem modo, quo Chondrum coquentes:
difficilius tamen quam Chōdrus conficitur, &
minus alit, ceu utique & in edendi suauitate, ab ea
quam plurimum relinquuntur.

EX GAL. DE FAC. SIMP.

Oriſa strictorium quippiam habet, quare medio

HISTORIA FRVGVM.

critet aluum sistit.

EX PSELLO.

Orīa astringit uētrē, difficilius cōcoquit Chōdro

EX DIOSCORIDE.

Mediocriter alit, sed aluum supprimit.

DE HORDEO Cap. X.

GENERA.



Genera Hordei cōplura: sꝑica alijs grā
diores rarioreſq; cōſtant: alijs minores,
frequentioreſq;: alijs diſtantioreſ, à fo-
lijs: alijs proximiores, ut Achilleis co-
gnomine. Et Hordeorū ipſorū aliud rotundius, mi-
nuſq;: aliud oblongius, maiuſq;, atq; in ſꝑica rari-
uſ, Itē aliud candidū, aliud accedens ad purpurā,
quod & farina reddere copioſius creditur, & con-
tra hyemē, & flatus, & in totum cōtra cœli muta-
tiones, candido ualentius eſſe uidetur. Eſt in Hor-
dei genere & aliud, binis uerſibus Diſtichū uocāt:
aliud ternis, quaterniſq; cūq; plurimū ſenis, quod
Polychichū nominant. Iam & Hordeū noſtra æta-
te aliud Autūno ſeritur, quod Hyemale dicitur, ali-
ud Martio, quod Trimeſtre nuncupare licebit. Eſt
et genus quoddā, inquit Theophrastus, Hordei ſyl-
ueſtris, quo & panē ſuaue conficiūt, atq; Chōdrū
bonū. Id Græcorū equi cū principio manderēt inte-
ribāt, deinde paulatī cū paleis aſſueti nil ledebant.

REMBERTI DODONAEI 29

κρίθι πολυσίχη Hordeum Polystichum.



HISTORIA FRVGVM

αριθιι. δις η̄ χη Hordeum Distichum.



*M. de ...
...
...
...
...*

Culmo Hordeum est Tritici, fragiliori, & breuiori, senis octonisq; geniculis articulatō: folio scabriori, latiori q;: spica mordaci arista cinēta, à folijs magis quam in Tritico emi- nente, granis oblongis folliculis inclusis, quæ or- dine & in uersus quosdam disposita sunt. Gracilio ri solo proficere potest.

Hordeum Achilleis uocatū spicam gerit erectā, & eruginosum, tã candidum, quam nigrum est.

Eteocrithum incuruum à rubigine tutum, pluri- bus uersibus spicatur, & fere semper spissius, posi- tuq; arctius constat.

Quod in duos tātum uersus spicatur, rarius est.

Autūno satū culmo est maiori, & firmiori, spica que pluribus uersibus disposita, citiusq; maturescit

Trimestre teneriori est culmo, paucioribusq; in spica uersibus.

NOMEN.

HOrdeū, Græcis κριθά dicitur, Germanis & Brabantis gerstē, Gallis Orge, Chymistis lutum Vulcani. Recta spica nascēs. Achille is ab Hippocrate Achilleias cognominatur. Quod incuruā spicā habet Eteocrithon, Pluribus uersib. spicatū, Polystichū dicitur, & à Columella Cāthe- rinū dictū uidetur, Germanis grosse gerst. Quod paucioribus distichū, à Colum, galaticū, Germanis

HISTORIA FRUGVM

kleine gerst: Autumno satum hyemale Hordeū
vulgo nominant, Brabantī winter gerst. Vernum
fere æstiuum, nos ausi fuimus Trimestre appella
re, Brabantī Zomer gerst.

VIRES ET FACULTATES.

EX GAL. DE FAC. ALIM.

Hordeum non eandem cum Tritico faculta
tem habet. Siquidem Triticum palam cale
facit; Hordeum uerò non modo non calefa
cit, sed quoquo modo eo utare, siue panes ex eo fe
ceris, siue P^risⁱanam coxeris, siue polētam feceris,
uum quandam refrigerandi habere cernitur. Dissi
det præterea à Tritici natura, succi specie, quam
utrunque ipsorum gignere consuevit. Siquidē Tri
ticum, crassum ac lentum est. Hordeum autem te
nuem, & nonnihil deterforium succum in nobis gi
gnit. Quoquo igitur modo Hordeum paraueris,
nunquā corpus calefacit: sed uarie pro modo præ
parationis humectat ac siccatur. Panes Hordeacei
Triticeis multo minus alunt, qui tamen ex præstā
tissimo Hordeo conficiuntur, minus à Triticeis in
eo superantur: qui uero ex laxo, ac leui, panibus
furfuraceis respondent. Panes autem ex Hordeo
eiusmodi citissime per aluum subducuntur, quod re
liquis non minimum accidit, si Triticeis eos contru
leris. Sunt autem non modo Triticeis, uerum etiā

Clyri

REMBERTI DODONAEI 31

Olyrinis & multo adhuc magis Typhinis friabiliores, nihil in se lentoris, ut illi habentes. Ex quo perspicuum est, quod exiguum corpori præbent alimentum, & potissimum si facti ex peiore Hordeo fuerint, ex quo Hippocrates ne Ptisanam quidem fieri uoluit: neque enim dum coquitur, succum copiosum ex se ipso emittit. Laudatissimum autem est, quod candidum, ubi pinsitum est, apparet, nonnihilque densitatis ac ponderis (quantum Hordeo datum est) habet. Porro quod totum plenum est, & circumscriptionem externam habet tensam, melius eo est quod gracile est, ac rugosum.

EX GAL. DE FACVL. SIM.

Hordeum primi est ordinis in exiccando, & refrigerando: habet etiam paucillum abstersionis. Paulo etiam plus desiccatur, quam farina fabacea, cui non insunt cortices: cætera uero similia sunt foris utentibus, in cibo autem hoc fabis præstat, quod flatuosam naturam exuat: fabis quæ tumcunque coxeris, flatuosa natura remanet, sunt enim crassioris essentiae, quam Hordeum: quamobrem eo plus etiam alunt: Porro quoniam utrunq; paulum modo à medio recessit, multo sunt usui. Nã talia medicamenta multis alijs miscentur, cœu materia quædam.

HISTORIA FRUGVM

EX DIOSCORIDE.

Hordeum optimum est candidum purumq; id minus quam Triticum alit. Prisana tamē ob cremorem in decoctione redditum, plus alimenti præbet, quam polenta, ex Hordeo facta. Contra acrimonias: atq; gutturis scabrities, exulcerationesq; pollet, quibus etiam Triticea Prisana præsidio est, sed plus alit, magisq; urinam mouet: lac abunde suppeditat, si cum fœniculo semine, decocta sorbeatur. Hordeum abstergit, urinam ciet, inflationem parit, stomacho aduersatur, œdemata concoquit. Farina Hordeacea decoquitur in mulsæ aqua cum fico, ut inflammationes, œdemata discutiat: durities cū resina & fimo columbarum concoquit: cum meliloto autem & papaueris calyce dolores finit, qui latus excruciant: aduersus intestinorum inflationes, cum lini semine, Fœno græco, & Ruta: illini iuuat: strumas cum pice liquida, cera, oleo, & in pubis pueri urina, ad concoctionem perducit: & cum myrto aut uino, aut malicorio, aut syluestribus pyris, aut rubo, alui profluvia sistit: podagricis inflammationibus, cum coloneis aut aceto prodest: decocta in aceti aceto, modo quo Hordeaceum cataplasma, & calida imposita, lepris medetur. Cremor uero farine ex aqua, atq; cum pice, & Oleo decoctus puri mouendo est: cum aceto subactus,

Subactus, itidem & cum pice contra articulorum fluxiones prodest. Farina ex his aluum cohibet inflammationesq; mitigat.

EX PLINIO. Lib. XXII.

Farina ex Hordeo & cruda, & decocta, collicutiones impetusq; discutit, lenit & concoquit.

Decoquitur etiam in mulsa aqua, aut fico sicca. Ad iecinoris dolores eam in posca positam concoqui opus est, aut cum uino. Cum uero intercoquendum, discutiendumq; cura est, tum in aceto melius, aut in aceti faece, aut coloneis, pyrisue decoctis. Ad multipedum morsus cum melle: ad serpentum in aceto. & contra suppurantia: ad extrahendas suppurationes ex posca, addita resina & galla: ad concoctiones uero, & ulcera uetera cum resina: ad duritias cum fimo columbino, aut fico sicca, aut cinere: ad neruorum inflammationes, aut intestinorum, uel laterum, uel uirilium dolores, cum papauere, aut meliloto, & quoties ab ossibus caro recedit: ad strumas cum pice, & impubis pueri urina: cum oleo & Fcenograeco contra tumores praecordiorum, uel in febribus cum melle, uel adipe uetusto: Suppuratis Triticea farina multo leuior. Neruis cum hyosciami succo illinitur, Ex aceto, & melle lentigini.

HISTORIA FRUGVM

κενυρο

Milium



Handwritten notes in the left margin, including the number 248.



Milium ex una radice plures fūdit cau-
 les, geniculatos, arundinaceos: nō spi-
 ram, sed iubam, hoc est effusam arun-
 dinaceam comam gerit: florem lanugi-
 neum: semen paniculis, siue multiplicibus folliculis
 pendulis inclusum: radice est alta, numerosa & ca-
 pillata. Milium aestate seritur, & intra quadra-
 ginta dies, ut Theophrastus author est meritur, ce-
 lerrime enim perficitur: aquarum minus quam reli-
 qua frumenta indiget, copiosioribus etiam offendi-
 tur, nam cum plus habet folia demittit. Semen plus
 centum manet annos, si condatur quo uenti nō per-
 ueniant.

N O M E N.

Milium Latinis, κένυρα & Graecis, nonnullis
 Cenchrus dicitur. Hippocrati Paspale di-
 ctum uidetur, ut Hermolaus inquit. Ger-
 mani Hirs, Galli millet nuncupant, officinis &
 vulgo medicorum notum.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE:

Milij grana ac paleae siccant, et uentrē sistunt,
 et cū sicibus, fortibus doloribus cōferunt.
 Ipsum aut Milium coctum alit, nō tamē aluo secedit.

HISTORIA FRVGVM.

EX GALENO DE FACVL. ALIM.

PAnis qui ex Milio fit, exigui est alimenti, frigidus, præaridus, & friabilis, nihil enim in se habet, neque lentoris, neque pinguedinis: iure ergo aluum humentem desiccatur, ueluti & Panicū, quo tamen ad omnia est præstantius, suauiusque editur, facilius concoquitur, uentrem minus sistit, magis nutrit.

EX GAL. DE FACVL. SIM.

Milium primo ordine refrigerat, exiccatur uero tertio, aut certe secundo intenso, paululum etiam habet tenuitatis. Ex hac, tū consistentiā, tum temperatura esu quidem plane inter omnia fere frumentacea edulia minimum confert nutrimenti. Sed & uentrem desiccatur. Porro foris impositum in sacculis, idoneum est fomentum n̄ ijs, q̄ citra morsum exiccari postulant: & cataplasmatibus modo illitum exiccari potest: attamen admodū friabile est: proinde difficilis est eius in cataplasmatibus usus.

EX DIOSCORIDE.

Milium in panes coactū, minus cæteris frugibus alit, sistit pulte sua aluum, urinam cit. Torretur Milium, feruensq; in sacco ponitur, ut torminibus, reliquisq; doloribus, si foueatur auxilio sit.

Ex

Milio sistitur alius, discutiuntur tormina, in quem usum torretur ante. Nervorum doloribus, & alias feruens in sacco ponitur: neque aliud utilius, quoniam leuissimum molissimumque est, & caloris capacissimum. Itaque talis usus eius est. ad omnia quibus calor profuturus est. Farina eius cum pice liquida, serpentum & multipedæ plagis imponitur.

E ij

Miliū.

HISTORIA FRUGVM.

Milium Indicum.



FORMA.



Milium Indicū culmo est prægrādi, crasso, arūdineo, geniculato, quinū senumve pedū proceritate: folia habet lata, lōga & arūdinea: spicā in summo caule muticā, multiplicem, & iubæ ferè modo, multifi dā, pendulam, uacuam, & nullum semen proferentem, florescentem tamen, flore purpureo, rubeo, luteo, aut candido. A latere caulis ex internodijs prodeunt, crassæ, oblongæ, membranosæ uaginæ, in quibus spicæ prægrandes, & crassæ, multis arundineis folijs inuolutæ latent, grana cōtinentes, ampla. Eruiliæ fere semini æqualia, coloris purpurei, rubei, lutei, aut candidi, quæ in uersus & ordines, arētissime composita sunt: ex quarum summo filamenta quædam capillorum instar, tenuia propendunt, quæ marcessentia semen maturuisse docent.

NOMEN.

Hoc Frumenti genus ut peregrinum est, & à paucis annis, in Germania, Gallia, & Brabantia seritur septum, ita etiam antiquū, quod sciam nomen non habet, præter quod Plinius huic Milio Indico indidit, quod Neronis principatu in Italiam conuectum scribit. Hac ætate frumentum Turcicum, aut Saracenicum nominatur:

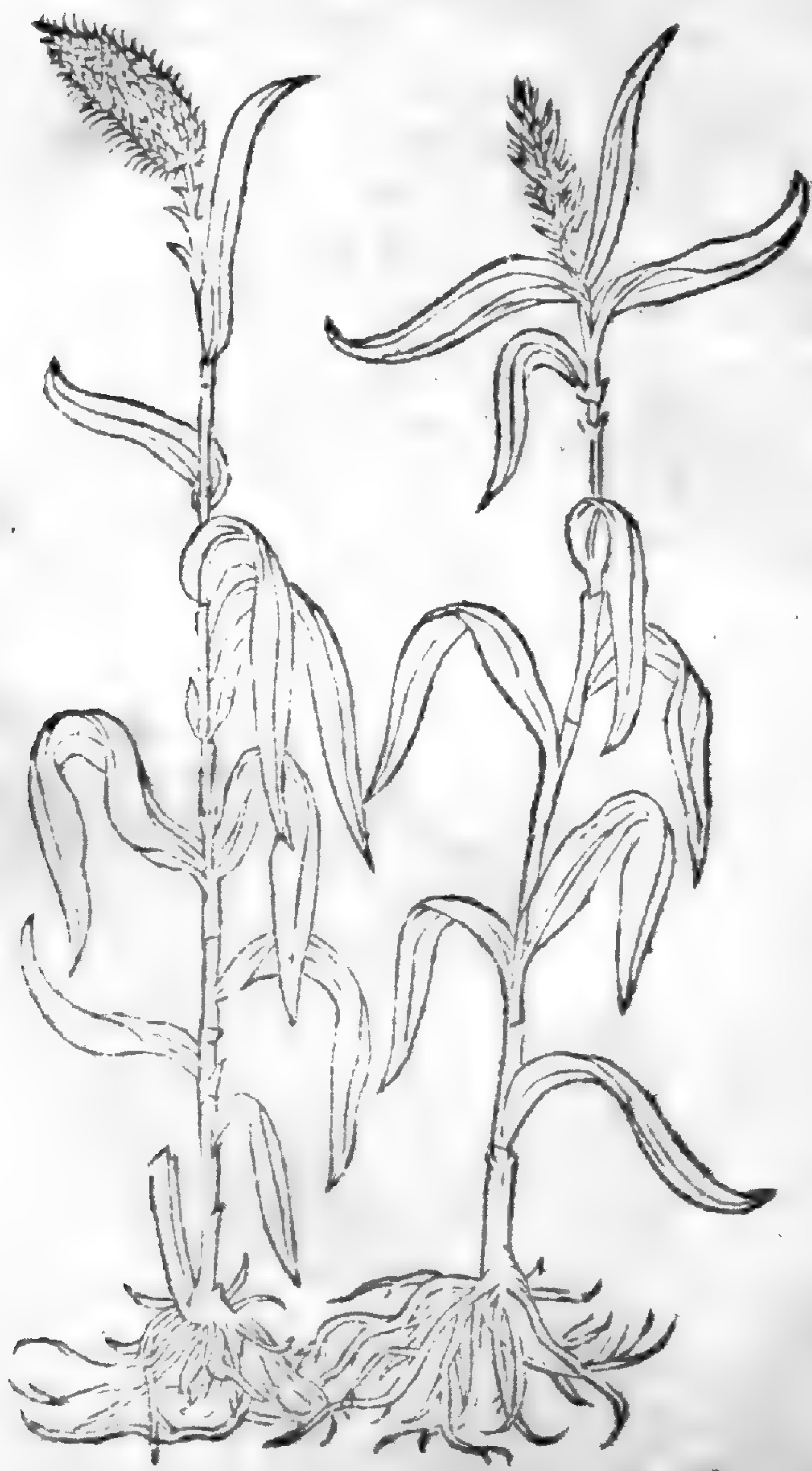
HISTORIA FRUGVM.

inde quod ex Asia, aut Græcia, quæ Turcarū imperio modo parent, aduectū existimetur. Germani Turckisch corn. Brabanti Torsch coren, Galli ble de Torquie nominant.

VIRE ET FACULTATES.

Milium Indicum in nutriendo Triticeis omnibus frumentis, ipsoq; Hordeo longe est inferius, substantiam enim habet siccam, aridam, ac friabilem, nihil lentoris continentem. Panis qui ex eo apparatus, mediocriter candidus est, sed siccus ueluti biscoctus, durus et friabilis, difficilis concoctionis, nullum corpori alimentum, aut per quam exiguum suppeditans, tarde descendens, et aluum ualenter constringens, ueluti ex Milio factus. In cataplasmatibus farina addita citra morsum desiccare potest.

ΕΛΥΜΩ ΡΑΠΙΣΜ.



HISTORIA FRVGVM.

DE PANICO Cap. XIII.

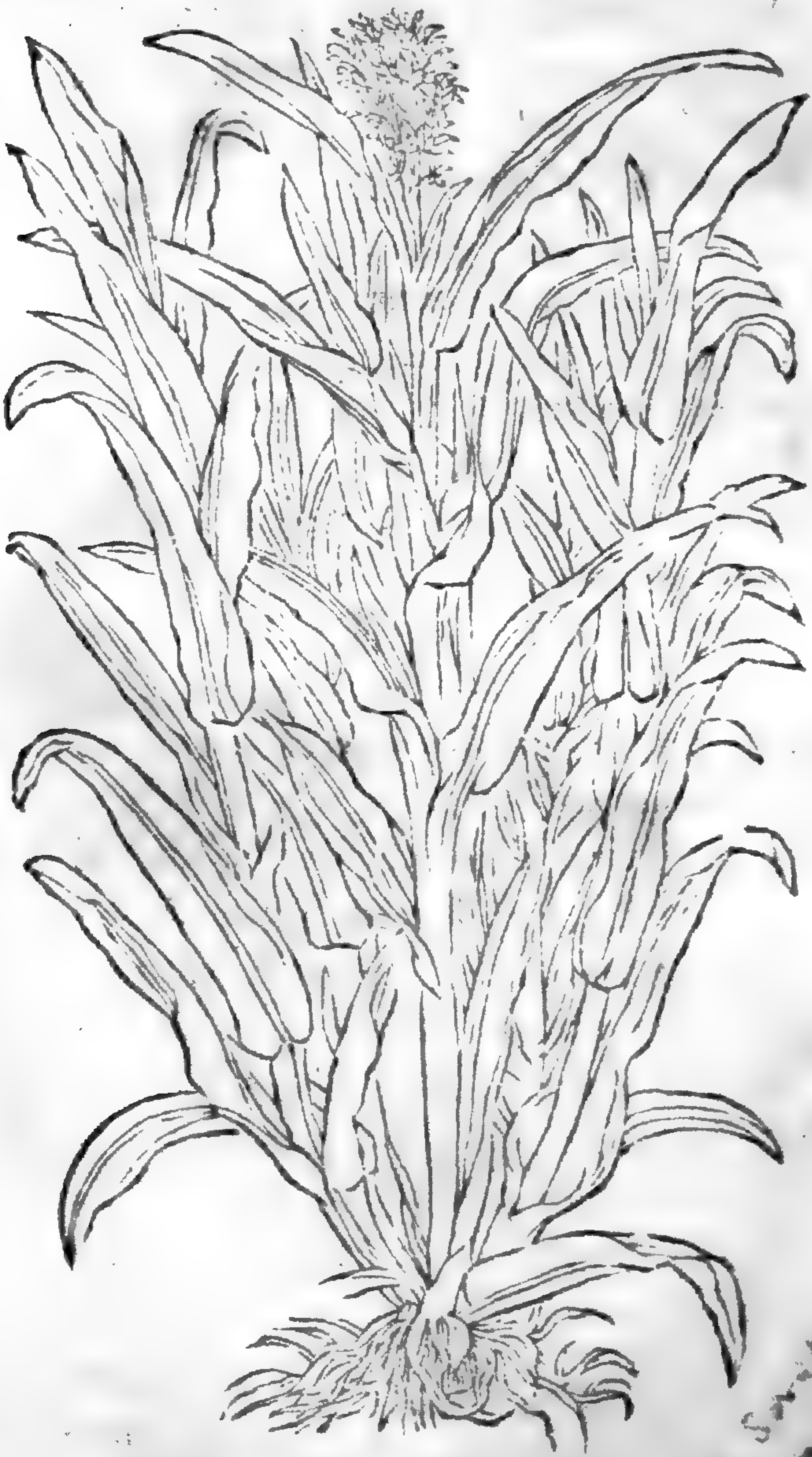
FORMA.



Panicum Milij similitudine profilit, de-
nis ad minimum folijs luxurians: cul-
mo arundinaceo, paulatim in surculo
extenuato, multis geniculis, & subin-
de duodecim articulato: stica languida, nutante,
molliter hirsuta, rubido fastigio, cum longissima
pedali, prædensis aceruata granis, multiplici folli-
culo intectis, purpureis, nigris, rufis, aut candidis.
Minus cum in folia exit rigari desiderat, nam &
crebra aquatione folium demittit, ut Milium:
sed validius Milium, dulcius Panicum, &
infirmius: purgari non nisi tostum,
ut Milium potest. Calidis & sic-
cis regionibus seritur: le-
uem, & solutam ter-
ram desiderat.

Set-

Sorghi.



Sorghum
J. B. P. 446

HISTORIA FRUGVM.

SORGHI.

EX Panici quoque genere esse uidetur, quod Sorghi hæc ætas nominat frumenti genus, quod culmos fundit, ab una radice quaternos, quinosue, crassos, rubicundos, geniculatos, & circa hos folia arundinea, ampla & magna, spicam ferens Panico maiorem, densiorem, barbataem, in qua semen rufum, lentis magnitudine, pluribus tunicis inuolutum continetur.

NOMEN.

PAnicum Græcis ἐλὺμ, nonnullis μελίρι
aut μελίρι, uocatur. Diocles Medicus mel
frugum appellauit. Germanis Heydelpfe-
nich, aut Pfenich: Brabantis panickoren dicitur.
Latini à paniculis, in quibus semen continetur, no-
men panico dedere.

Aliud peregrinum frumenti genus Itali Sorghi
nominant: Germani welschen hirs, aut Sourgsom-
men, Galli fourment barbu, aut bled barbu. Ruel-
lius: loculare, à multis ueluti loculis in quibus se-
men continetur. Nonnulli Panicum peregrinum,
aut Panicum Indicum cognominant, id ipsum uide-
licet ex Panici genere esse uolentes, quorum sen-
tentia probabilior multo est, quam eorum, qui hoc
inter farris genera numerant. Nam cum farre nul-
lam cognationem, aut similitudinem habet, cū Pa-

nico autē multā, licet ipsum magnitudine superet.

VIRES ET FACULTATES.

EX GAL. DE FAC. ALIM.

PAnis qui ex Panico fit, ut & is, qui ex Milio, exigui est alimenti, frigidus, præaridus, friabilis: nihil in se habens neq; lentoris, neq; pinguetudinis, quare & aluum humentem desiccatur. Nihil enim suauitatis Panico inest.

EX GAL. DE SIMP. MED. FACVL.

PAnicum facultate pauci nutrimenti est, & exiccatoria: sistit quoque nonnihil uentris fluxus, ceu Milium. Si uero foris illinatur, exiccatur atq; refrigerat.

EX DIOSCORIDE:

PAnicum eodem quo Milium modo, in panes subigitur, eosdem habet usus, minus tamen, & nutrit & stringit.

EX PLINIO.

PAnicum effectus habet quos Milium, in uino potum prodest dysentericis, similiter ijs quæ uaporanda sunt, excalfactum imponitur. sistit aluum, in lacte caprino decoctum, & bis die haustum: sic prodest & ad tormina.

HISTORIA FRUGVM.

DE AVENA. CAP. XIII.

GENERA.

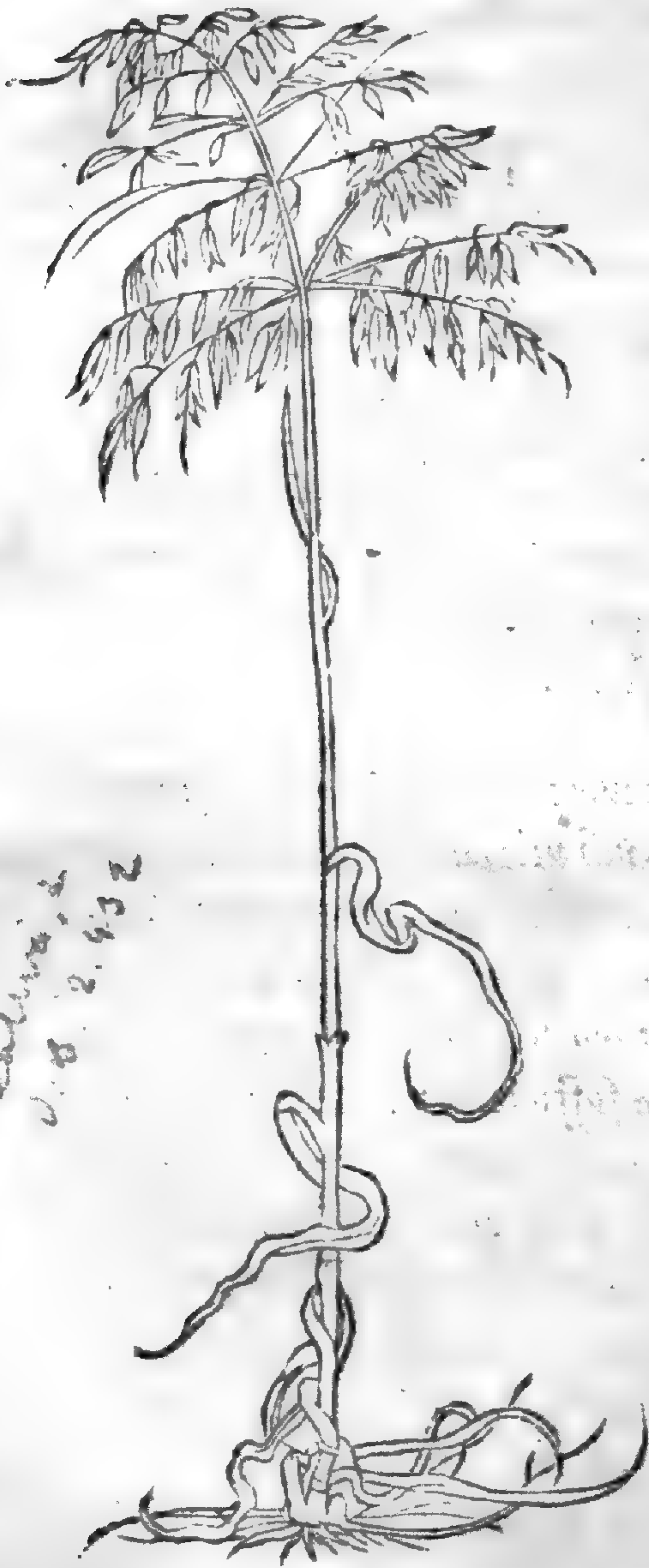


Venæ, recentiores duo numerant genera: sativum & Sylvestre: quæ à veteribus, quia res diuersæ sunt, & nominibus distinctæ, non sub uno genere censentur. Quos hac in parte imitari volentes, Auenam eam tantum describemus, quam sativam nominant, quæ scilicet vera est Βρόμος: Sylvestrem aliam, quæ non ex frugum, sed vitiorum est genere, à Græcis αἰγίλοπα aut γιλόπα nuncupatum prætermittentes. Non enim frugum vitia, sed fruges, ipsaque frumenta hoc libello explicare institimus.

Βρόμος

REMBERTI DODONAEI.

Βρόμος. Ακена.



Artemisia
salina
V. 8. 2. 432

HISTORIA FRUGVM.

FORMA.

A Vena, culmo geniculato, folioq; Triticum emulatur: in cacumine ueluti iubam emittit, ex qua dependentes paruulas ueluti locustas bipedes gerit: in quibus semen conditum continetur oblongum & superiori parte molli, breui, paruoq; capillo hirsutum, radicibus nititur copiosis.

NOMEN.

A Vena Græcis Βρόμος, Germanis Habern, Brabantis Hauere, Gallis Auoyne dicitur: officinae Latinum nomen seruant.

VIRES ET FACULTATES.

EX GA. DE FAC. ALIM.

A Vena iumentorum est alimentum, non hominum: nisi utiq; aliquando extrema fame, ad Panes ex ea conficiendos cōpellantur. Citra famē autem cocta, ex aqua manditur, cum uino dulci, aut sapa, aut mulso, non aliter quam Typha. Caliditate autem sufficiens: et particeps est, ut & illa, quanquā non æque dura: ex quo minus quoq; corpus nutrit, & panis qui ex eo fit, alioqui est insuauius, nō tamen aluū, aut sistit, aut proritat, sed, quod ad id saltem pertinet, medium locum obtinet.

EX LIB. DE FACVL. SIM.

A Vena, ut medicamentum, similē Hordeo uini obtinet: nam illa desiccatur, et digerit medio
criter,

riter, & sine morsu. Temperiem autē habet paulo frigidiorē. Nonnihil etiam astrictiōis obtinet ut ventris profluvia iuuet.

EX DIOSCORIDE.

AVena ad Cataplasmata utilis, uti Hordeum pulte huius alius sistitur, prodest tussientibus in sorbitione succus.

EX PLINIO.

Lib. XXII.

Semen utile ad cataplasmata, atq; Hordeum & similia. Prodest tussientibus succus.

Auenæ farina, in aceto cocta, tollit nexos.

DE TRAGOTROPHO. Cap XV.

Mec semen quamuis frumentaceis cerealibusq; frugibus simile non sit, quia tamen nonnullæ nationes, eo, veluti frumento utuntur, inter frumentacea, aliquem locum iure habere, existimauimus. Familiare autem est plerisq; Germaniæ locis: notissimumq; his, qui Brabantia Campaniam incolunt, qui hoc semine & frumenti loco se penumero utuntur, & uiridem herbam, antequam semen maturuerit, desectam pabuli loco pæcudibus exhibent, cuius gratia potissimum, & id ipsum seruant.

Trago-

HISTORIA FRUGVM.

Thraoprophon.



Handwritten text, possibly a library or collection mark, oriented vertically on the left side of the page.

FORMA.

Tragotrophon scapo exit rubente, geniculato, cubitali, aut altiori, alis multis Brachiato: folium fert hederæ, aut Smilaci proximum, uerum mollius, ac minus: florem paruum candidum: Semen in pericardijs, ut Malacocissi triangulum, coloris cineritij. Seritur arido, & macro solo, neq; ullū respuit: gaudet imbribus: cito prouenit, celeriterq; maturescit.

N O M I N A:

Hoc genus siue frumenti, siue pabuli, Germani Heiden korn. Brabantibus bock weijdt, hoc est hirci pastum, nominant: ad quod alludentes Tragotrophō diximus. Quamq; nonnullis uiris doctissimis magis placeat, faginum Frumentū appellari, qui uernaculam nomenclaturam, non ab hirci pastu, sed à fago deflectunt: Buecken siquidem fagum significat.

Apud ueteres nullum quod sciam nomen habet, nō enim Columellæ, aut Varronis Ocymū illud est, quod pecudibus pabuli loco datur, ut nonnulli errore ducti existimant: nam Ocymum illud de quo agriculturæ scriptores scribunt (quod ab Ocymo odorata herba differt) ueluti farrago quædam est, omnium Herbarum, & leguminum pabuli causa factorum, & aut æquam siliquos ferant demessorū:

HISTORIA FRUGVM.

Ita ut Ocymum istud. Varroni, Plinio, & Columellæ nihil aliud sit, quam pabuli nomen, quo omni-
ne genus segetum continetur, quod pabuli causa
seritur, ut Varro lib. secundo, capite trigesimo pri-
mo, manifeste tradit, de Ocymo scribens: Id genus
pabuli sunt, inquit, segetes uirides sectæ, antequã
siliquas ferant. Et multo etiam apertius Plinius li-
bro decimo octauo, capite decimo sexto: Apud an-
tiquos, inquit, erat pabuli genus, quod Cato Ocy-
mũ uocat quo ciebant (sic enim legendũ Cato do-
cet, non ut uulgaria exemplaria habent sistebant)
aluũ bubus, id erat è pabulis segete uiridi dissecta
ante quã gelaret. Sura Manilius id aliter interpre-
tatur, & tradit fabæ modios decẽ, uiciæ duos tan-
tundem & Eruiiæ in iugero autumnno misceri, &
seri solitos, melius & Avena græca, cui nõ cadit
semen admixta. Hoc uocitatum Ocymum, boumq;
causa, seri solitum, uarro appellatum, à celeri-
tate proueniendi ait. Huc usq; uerba Plinij. Ex
quibus sane manifestissimũ est, Ocymi nomen nul-
li Herbae (excepta odorata) aut frugi peculiare
& proprium esse, sed de omnibus Frugibus pa-
buli causa satis, quæ antequam siliquæ proueni-
ant, demetuntur, dici. Nihilque aliud Ocymum
quam pabuli commune nomen, ueluti & farrago,
esse: nec non & Tragotrophon istud, aut frumen-

rum faginum, à nobis appellatum, neutiquam Ocymum appellari posse, nisi quatenus ante maturitatem demessum pabuli loco pecudibus datum fuerit. Qua de causa, & temere à nonnullis Ocymum appellatum esse. Hic tamen error ferendus uideri poterat (eo quod in Ocymum, id est pabulum nonnunquam cedat) nisi errorem errori accumulantes, de hoc Ocymo pabuli genere, Dioscoridem lib. secundo cap. centesimo trigesimo quinto de Ocymo, scripsisse adijcerent, cum tamen nullam omnino Dioscorides Ocymi pabuli mentionem fecerit, sed solius Ocymi Herbæ odoratæ quam recentiores Græci Βασιλικόν nominant. De quo quæ Dioscorides scribit Galenicæ doctrinæ consona, haud dubie uerissima sunt. Quanquam recentiores, qui gaudent nouas sequi hæreses, in crassa rerum ignorantia uersantes, huic contrarias facultates tribuant, & cor roborare: spiritus uitales augere: & tristitiam pellere existiment.

VIRES ET FACULTATES.

TRagotrophii semen in panes coactū, quod subinde necessitate urgente fit, exiguū corporali alimentū præstat: humidus enim admodū est panis qui ex eo fit, & cito descēdit. Ex farina eius cū

HISTORIA FRUGVM.

Subacta panificij quoddam genus, in sartagine fit, aut crassior quaedam pulvicula, quæ pane etiam citius descendunt, & minus nutriunt, sed urinam pro- uocant. Capones, Gallinæ & pulli Gallinacei hoc semine citissimè pinguescunt, & suauem ac lauda- bilem carnem colligunt, sed oua Gallinarum impro- bi saporis fiunt.

DE FABA. Cap. XVI. FORMA.



Faba folio exit rotundo: caule uni- co, inani, nullis distincto interno- dijs, firmo, atq; erecto, qui nullo ad- miniculo eget, sed solus sine peda- mento stare potest ueluti & lupini. Floret diu, & particulatim, subinde alijs atq; alijs floribus prodeuntibus. Semen fert in siliquis abso- lutissimè rotunditatis, paruum atq; tam numero- sum, ut & unus scapus centum onustus fabis in- uentus olim fuerit, quod facile eruginem sentit, & animalcula in se creat (quas Mydas appellant) & humorem maximè ad se trahit: corpore enim est ra- ro, soluto atq; eualido. Radice nititur parua, nec ad modū numerosa. Quadragesimo à satione die Faba emergit: imbribus in flore gaudet: cum siliquas pro- duxerit maxime offenditur: utroq; tempore affla- tum uehementiorem nō fert, maxime post florem,

cum adhuc humida teneraq; est.

N O M E N.

Kύαρος Græcis, latinis Faba dicitur, Officinis,
 & vulgo ignotissimum legumen, quanquam
 olim nulli non notissimum, & tam palam cognitum
 fuerit, ut formam effigiemq; eius, nullus veterum
 ex industria, & proposito tradendam duxerit: sic
 ut & vere fabæ descriptione nos carere oportet,
 si non sparsim scripta quædam superessent, ex
 quibus Fabarum forma disci possit. Quæ nos in
 unum corpus ueluti diuisa membra contraximus,
 ex ijs quæ apud uarios auctores sparsim, & obiter
 scripta inueniri potuerunt, unam continuam histo-
 riam, formam faciemq; Fabarum explicantem, con-
 stituentes. Ex qua quale legumen sit quod antiquis-
 simi fuit frequentissimum, & Pythagorico symbo-
 lo damnatum facile cognoscere erit: tum & uidere
 legumen illud quod vulgo Fabarum nomine falso
 circumfertur, multum a Fabarum similitudine rece-
 dere, quod & in subsequenti capite factæ utriusq;
 leguminis collatione, apertius ostendemus. Cur au-
 tem Pythagoræ simbolo Fabis uesci interdictum
 fuerit, quia multorum ingenia sollicitauit, & inter-
 pretum uariæ sunt interpretationes, facturum me
 non ingratum lectori existimaui, si quod nobis de

HISTORIA FRUGVM.

eo symbolo uisum fuerit, hec loco interiecerimus. Videtur autem nobis nihil aliud Pythagoras hec Symbolo admonere, quam auaros esse detestandos, & ab omni auri argentiq; immodica cupiditate abstinendum. Per fabas enim eum enigmaticè intelligere auaros auriq; insaturabilem famem existimo, atq; ad Mydaram uermiculorum qui Fabis innascuntur, nomen alludere, qui idem cum auarissimo quodam Myda nomē habēt. Qui auri pecuniæq; sitientissimus, & inexplebili auri fame detentus Iouem etiam rogasse dicitur, ut quæcunq; contrectaret, aut corpore contingeret, in aurum uerterentur. Aqua immodica cupiditate, & pariter ab auarorum hominum consortio, omnes philosophiæ studiosos abesse uolens, à Fabis abstinendum, ut diximus, præcepit. Nam qui auro, argento, & opibus inhiant, nunquam ad perfectam sapientiam peruenire possunt.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Fabæ alunt, aluum sistunt, & inflant. Inflant, quia meatus aliud insuper accedens alimentū, non suscipiunt. Aluum sistunt, quia totam alimenti fecem habent.

REMBERTI DODONAEI. 44
EX GAL. DE ALIM. FACVL.

Flatulentus cibus Faba est, etiam si cocta diutissime fuerit, ac quouis modo parata. Habent autem substantiam Fabæ non densam, nec grauem sed fungosam, ac leuem: quæ uim quandam habent detergendi. Apparet enim perspicue ipsarum farina, sordes à cutè detergere, quod mangones, & mulieres intelligentes, in balneis quotidie farina Fabarum utuntur, quemadmodum alij nitro, atq; aphro nitro, & in summa detergentibus: hac præterea & faciè inungunt, Tollit enim lentes, quæ in summa cute apparèt, & quæ uocant ἰφῆλην: ob quon sanè facultatem uentrem non cunctanter permeat, ut quæ crassi sunt succi, ac lenti, quæq; nullam detergendi facultatem habet. Cum autem fabarum puls sit flatulenta, multo adhuc magis erunt flatulentiæ, si quis integris ipsis coctis utatur. Si tamen frixæ fuerint (quidam enim hoc modo. Tragematum uice utuntur) flatum quidè deponunt, sed concocti sunt difficillime, tardeq; prætereunt, & crassi succi alimentum corpori exhibent. Quod si uirides, priusquam maturæ sint, atq; exiccatae edantur, idè eis accidet quod fructibus omnibus, quos ante perfectam maturitatem mandimus, humidius scilicet alimentum corpori præbebunt: ob id excrementosius, non in intestinis modo, sed in toto etiam habitu.

HISTORIA FRVGVM.

Merito igitur Fabæ eiusmodi minus quidem nutriunt, sed promptius deijciuntur.

EX GALE. DE SIMPLI. FACVL.

Faba in utroq; medijs temperamenti proxime est in exiccando, & refrigerando. Caro eius paulum quoq; abstergentis facultatis cõinet, sicut putamen nonnihil asiringentis, idcirco medicorum nonnulli totam Fabam cum oxycrato decoquant. Etiam dysentericis, cœliacis, uomentibus, quos ^{μετ}τιχὸς nominant, exhibuerunt. Porro, ut edulium, flatulenta est, ac coctu difficilis, si quid aliud: excreationibus ex pectore & pulmone idonea, ut medicamentum uerò foris imposita, desiccet innoxie. In podagricis ea sepe numero usi sumus ex aqua cocta, & ita adipi suo loco admista. Ad neruorum tumores, contusiones, tum uulnerationes, farinam eius cum oxymelice imposuimus. Ad eos quos ex ictu iam Phlegmone occupauerat, cum polenta. Sed & testium, & uberum aptum est cataplasma. Nã hæ partes cum Phlegmone tenentur, moderate refrigerari amant, maxime cum ubera ex lacte in ipsis concreto Phlegmonem patiantur. Quin lac quoq; ab eo cataplasmate extinguitur, sicut puerorum pubes farina fabacea illius plurimo tempore glabra permanet.

EX DIOSCORIDE.

Faba inflationem excitat: egre concoquitur: tumuluoſa ſomnia facit: tuſſi confert: carnem gignit: media calidi frigidiq; natura: decocta in poſca, & cum ſuo cortice eſitata, dyſenterias, & coeliacorum profluvia ſiſtit: Contra uomitiones conuenienter manditur: inflatio lenior contrahitur, ſi aqua prior inter coquendum abiiciatur: uiridis plus negotij ſtomacho exhibet, maioremq; flatum parit. Lomentum eius & per ſe, & cum polenta illirum inflationes quas uulnus excitauit mitigat: cicatrices concolores facit: turgentes grumolo lacte mammas, etiam ſi inflammatione tententur, adiuuat: Lac reſtinguit. furunculos, ſugillata, parotidasq; cum ſceniſſæ farina & melle diſcutit: cū roſa autem thure & oui candido, procidentes oculos, tumores uasq; reprimit: ſubactum uino, ſuffuſiones, & ictus oculorum recreat. Manducata ſine cortice Faba, ad auertendas fluxiones fronti illinitur: decocta in uino teſtiū collectiones ſanat: quo tardius pubes erumpat, pueris imo uentri illinitur: uiriliginem purgat. Fabarum cortice illiti capilli, qui poſt euulſionem renaſcuntur, gracileſcūt, & minus alimenti capeſſunt: cū polenta, ſciſſo alumine, & uetere oleo impoſiti cortices ſtrummoſ diſcutiunt:

HISTORIA FRUGVM.

cutiunt: decocto earum lanae inficiuntur. Faba dempto cortice in illas partes diuisa, in quas suapte natura scinditur, imponi solet sanguinis defluxionibus ab hirudine concitatis: namq; eas supprimit, si semisecta apprimatur.

EX PLINIO Lib. XXII.

Faba hebetare sensus existimatur, insomnia quoq; facere: solida fricta feruensq; in acri aceto coiecta torminibus medetur: in cibo fressa. Et cum allio cocta, contra deploratas tusses, supurationesq; pectorum, quotidiano cibo sumitur: Et commanducata ieiuno ore, etiam ad furunculos maturandos, discutiendosue imponitur: Et in uino decocta, ad testium tumores, Et genitalium. Lomento quoq; ex aceto decocto, tumores maturat, atque aperit. Item liuaribus combustis medetur: uocem eam prodesse author est M. Varro. Fabalium etiam siliquarum cinis ad coxendices, Et ad neruorum ueteres dolores cum adipis suilli uetustate prodest: Et per se cortices decocti ad tertias sistunt aluum.

DE PHASELO. / Cap. XVII.

GENERA.

Phaselus unus maior fructu latiori, alter minor, fructu minori, et magis tereti: uterque satius. Est uero Et syluestris acerrimi Et rotundi grani.

Phaselus

Phaselus. Sativus.



Vicia sativa L.

HISTORIA FRUGVM.

Phaseolus. Sylvestris.



Vicia sylvestris L.
Fol.

FORMA.

Satius Phaselus scapo exit quadrato, inani geniculato, recto, qui tamen sine pedaneto, si solus sit vix consistere potest, sed adminiculo, quo sustentetur eget: folio non rotundo, sed longo carnosissimo, & crasso: flore candido atris quibusdam maculis notato, aut purpureo: Siliqua lata, crassa interiori parte floccida, molli & candida, in qua terni aut quaterni fructus continentur candidi aut purpurei (dum enim est hic generum candidus scilicet & purpureus) magni lati & unguis humani similitudine, subinde maiores, pondere tres etiam obolos æquantes.

Aliud satium genus priori simile est caule, folijs, flore, & siliqua, sed omnibus minoribus: fructu tamen non æquè lato sed magis tereti.

Sylvestris phaselus folio & caule sativis quoque adsimilis est, nisi quod folium in capreolos destinat, & caule minus firmo & teneriori sit. Siliqua huic latior foris nigra, interiore parte mollis, & modice floccida, in qua grana prodeunt rotunda ut ervilia: colore aterrima: gustu admodum insuavis, & foetore quodam dum manduntur os implentia.

HISTORIA FRUGVM.

NOMINA.

Satiuum Phaselorum genus omnibus notissimū
est, quanquam non eo nomine. Quod enim Ger
mani & Brabanti Bonen, Galli Febues, Offici
næ, & nostræ tempestatis medici Fabam nomināt,
uerus est Phaselus & omnino idem cū eo legumine
quod à Dioscoride, libro secundo, capite centesi
mo, Phasiolus per ἰώτα secunda syllaba si scripta
nominatur, alius tamen à Phaseolo per ἦτα secun
da syllaba notata. Trisyllabus enim φασιλος, &
Φασιολῶ, Tetrasyllabo differt: ut primo de alimen
tis libro Galenus tradit. Et in hanc quidem opinio
nem nos in primis induxit formæ, cum Phascolis,
qui Dolichi dicuntur, similitudo, utriq; enim forma
lata, & minime rotunda, & Fabæ quidem vulgari
ter nuncupatæ moles maior, Phaseolo uero siue
Dolicho minor: unde et Dolichi Phaseoli quasi par
ui Phaseli, diminutiuo nomine, dicti uidentur. Quod
si recipimus, omnino fabas istas vulgares, Phase
los esse confitendū erit. Nullū enim reperitur legu
men Dolicho fructu ipso similius, cuius collatione
Phaseoli id est parui Phaseli dici possunt, eo quod
hactenus pro Fabis habitū est. Sed quod omnium maxi
me nos mouet, & nouū cōiecit uulgaribus Fabis no
mē querere, ingēs in primis & plane manifestū fuit
inter

inter ueras, & communes Fabas discrimen, & dissimilitudo tam magna, quam quæ maxima. In nullis siquidem, aut certe perpaucis, communiter Fabæ appellatæ, cum ueris Fabis conueniunt: quod multis rationibus demonstrare aggredimur, ab ipso primum caule demonstrationis exordium sumentes. Faba inter legumina sola, excepto Lupino, ut Theophrastus inquit, caule est unico, firmo, qui sine pedamēto erectus stare potest: uulgare autē istud legumen, à uulgo Fabarum nomine donatum, non unicū tantum caulem sed subinde etiā tres ab una radice fundit, qui etiam uel minimæ causæ aduentu in terram decidunt, potissimum quando istud legumen seorsum satum prouenerit.

Iam & Fabarum legumen fœcundum admodum est, ut & unum scapum centum onustum Fabis, inuentum Plinius tradat: ab hac autem fœcunditate multum nostræ deficiunt. Ad hæc Fabarum figura exquisite rotunda est: uulgaris uero leguminis lata, & longa. Rotundam autem esse Fabarum figuram, ex eo colligere licet, quod rotunda semina, & quæuis alia eius formæ, Fabis apud ueteres comparata fuerint, quemadmodum in Xyri, apud Dioscoridem uidere est, cuius rotundū semen Fabis cōparatur. Quin & Galenus ipse, undecimo de simplicibus Cnif-

HISTORIA FRUGVM.

Quiſcos, quos multipedas, ſiue polypodas Scribonius appellat, etiam Cyamos, id eſt Fabas appellari ſcribit, quod ubi ſeſe in globum conuoluerint, eſculentis Fabis ſint ſimiles, hoc eſt absoluta rotunditate conſfici. Item & primo de alimentis, de uitia & Aphace capite, manifeſte figuram Fabarum eſſe rotundam innuit, hunc in modum ſcribens: horum ſeminum, inquit, figura non eſt rotunda ueluti Fabarum. Iam & Cornelius Celfus Achrocordones, Thymos, Epinyctidas, rotunda, uidelicet tubercula, fabiſſimilia eſſe tradit, ut certe dubitare nemo poſſit, quin uerarum Fabarum figura ex omni parte rotunda, & inſtar abſolutiſſimæ pilulæ ſit. Quod ſi uero iam & molem, ſiue quantitatem ueræ fabæ conſiderare lubet, noſtræ certe uulgares Fabæ, ueris multo reperientur maiores, ut quæ ſolæ ſemidrachmam pendeant, cum tamen uerarium illarum ſex, aut etiam plures, eam non attingant, ſex enim Fabæ Aegyptiæ ſemidrachmam ſolum pendent, quæ ueras, & Græcorum olim communes Fabas, magnitudine, ut in libro de ponderibus Galenus teſtis eſt, ſuperant. Paruam quoque Fabarum quantitatem eſſe, ex eo apparet, quod minutiffima quæque, quæ uidelicet in aurium meatum incidere poſſunt, his comparentur: Si calculus, inquit, Galenus, aut Faba, aut conſimile quippiam, in auditorium

meatum

meatum illapsam fuerit. Si enim in aurem Fabæ incidere possunt, exiguas, & omnino paruas eas esse necessum est. Facit quoque ad hæc, quod Attici Aphacem & uitiam etiam Cyanum, id est, Fabam nominant, ut Galenus quoque ait: nimirum quia parua, & quantitate Fabis persimiles. Ex his certe manifestissimum est, ueras Fabas admodum paruas esse, & uulgari isto legumine, quod Fabarum nomine falso circumfertur, multis modis minores: Omitto iam & alia argumenta, ueluti Fabas sero ut Theophrastus scribit prodire, & subinde uigesimo die etiam primum apparere, uulgares autem celerrime nasci: illas imbribus offendi, has meliores reddi: & si quæ sunt similia argumenta, quæ cæli, regionum, aut locorum diuersitate accidere, dicere quispiam posset. Abundè enim argumentorum adductum puto, quibus uulgares Fabas, à ueris Fabis, multum abesse doctum sit. Cum igitur istud uulgare legumen, Faba non est, reliquum est ut Phaselus sit, ut sicuti fructus forma à Phaseoli fructu non multum disidet, ita & nomine quodammodo conueniat.

Syluestris Phaselus à nobis dictus, an ueteribus cognitus fuerit, non facile dixerim: uerisimilius uideatur fuisse incognitum. Quanquam in suspicionem uenire aliquis posset, esse syluestre illud Cicero,

HISTORIA FRUGVM.

quod Dioscorides scribit satiuo non esse dissimile, quod omnino hunc Phaselum esse existimauerim, si similitudo in solo spectanda esset grano, & non in folio, & scapo, quibus à satiuo Cicere differt, ad Phaseli formam magis accedens. Atq; ea de causa nobis magis Phaselo quam Ciceribus adnumerandus uisus est.

VIRES ET FACULTATES.

EX GAL. DE FAC. ALIM.

Phaselus medium quodammodo locum obtinet, inter ea, quæ succum bonum, & prauū generant: inter concoctu facilia, & difficilia: tarde & celeriter transeuntia: flatulenta & flatu expertia: parum & multum nutrientia. Nullam enim effectricem habet qualitatem, instar quorundam, quæ acres, aut austeros, aut acerbos, aut salios, aut amaros, aut dulces habent sapes.

EX DIOSCORIDE.

Phaseli inflant, spiritus cient, ægre concoquuntur, uirides cibo alium emolliunt, ad uomitiones idonei.

Phas

REMBERTI DODONAEI

Phaseolus.

Δολίχος.



Phaseolus vulgaris

Gij

Phaseolus vulgaris, L.
Curt. J. B. 2. 255

HISTORIA ERVGVM.

DE PHASEOLIS SIVE DOLICHIS.

Cap. XVIII.

FORMA.



Phaseolus, siue Dolichus, tenuis
& longos habet caules, uicinis
fruticibus aut prælongis peda-
mentis affixis, circumuolutos, qui
in tantum adolefcunt, & scandūt,
ut Tabernacula & Topiarias sce-
nas, ac aestiua umbracula uestire possint: folia ueno-
sa, hederæ similia terna ex uno pediculo: siliquas
longas, in quibus semina rebus similia, colore aut
candido aut luteo, aut purpureo, aut nigro, aut ua-
rio, quæ cum siliquis ipsis etiam eduntur.

NOMINA:

Ἰσχυρὸς per u secunda syllaba scripta, ab Hip-
pocrate, Theophrasto, & Diocle Σοῦχ' ε̄ à longi-
tudine siliquarum dicitur, quas lobes, & lobia, id
est siliquas, speciali nomine appellāt, quod insignes
sint: quenquam etiam, & ipsa tota planta subinde
Lobus dicatur. Phaseolum autem, Dioscorides Smi-
lacem hortensem uocat: quoniam rami eius instar
Smilacis, capreolis suis uicinis fructibus, & perti-
cis sese conuoluentes Topiarias scenas adumbrēt:

Germani

REMBERTI DODONAEI. 51

Germani fere welsche bonen, & windt bonen:
Brabanti Roomsche Boonkens: Galli facioles ap-
pellant. Non leuiter autem erra ut qui Phaseolum
latinorum, Eruiliam esse putant. Eruiliae enim foli-
um longum est, ut refert Plinius: Phaseolis uero la-
ta, & hederæ quodammodo similia & uenosa sunt.
Nec his multo minus hallucinantur, qui Phaselum,
cum phascolo idem esse autumant, ex quorum nu-
mero Serapio est, qui sub Lubiae nomine, quod à lo-
bo deprauatū est, Phaselos & Phaseolos cōfundit.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Dolichi magis Pisis per aluum secedunt, mi-
nus inflant & probè alunt.

EX DIOCLE.

Dolichi non minus quam pisa nutriunt: præ-
terea flatu similiter carent: quod uero ad suau-
tatem ac deiectionem pertinet uincuntur.

EX DIOSCORIDE.

Sliqua cocta cū semine in oleribus, asparagi mo-
do, estur: urinā cit, & tumultuosa somnia facit.

EX AETIO.

Dolichi Pisis similes sunt quantū ad minimam
flatus generationem, quantum uero ad iucun-
ditatem cibi, & egestionem, peiores. Cum si-
liquis suis comedantur,

HISTORIA FRUGVM.

DE PISO Cap. XIX.

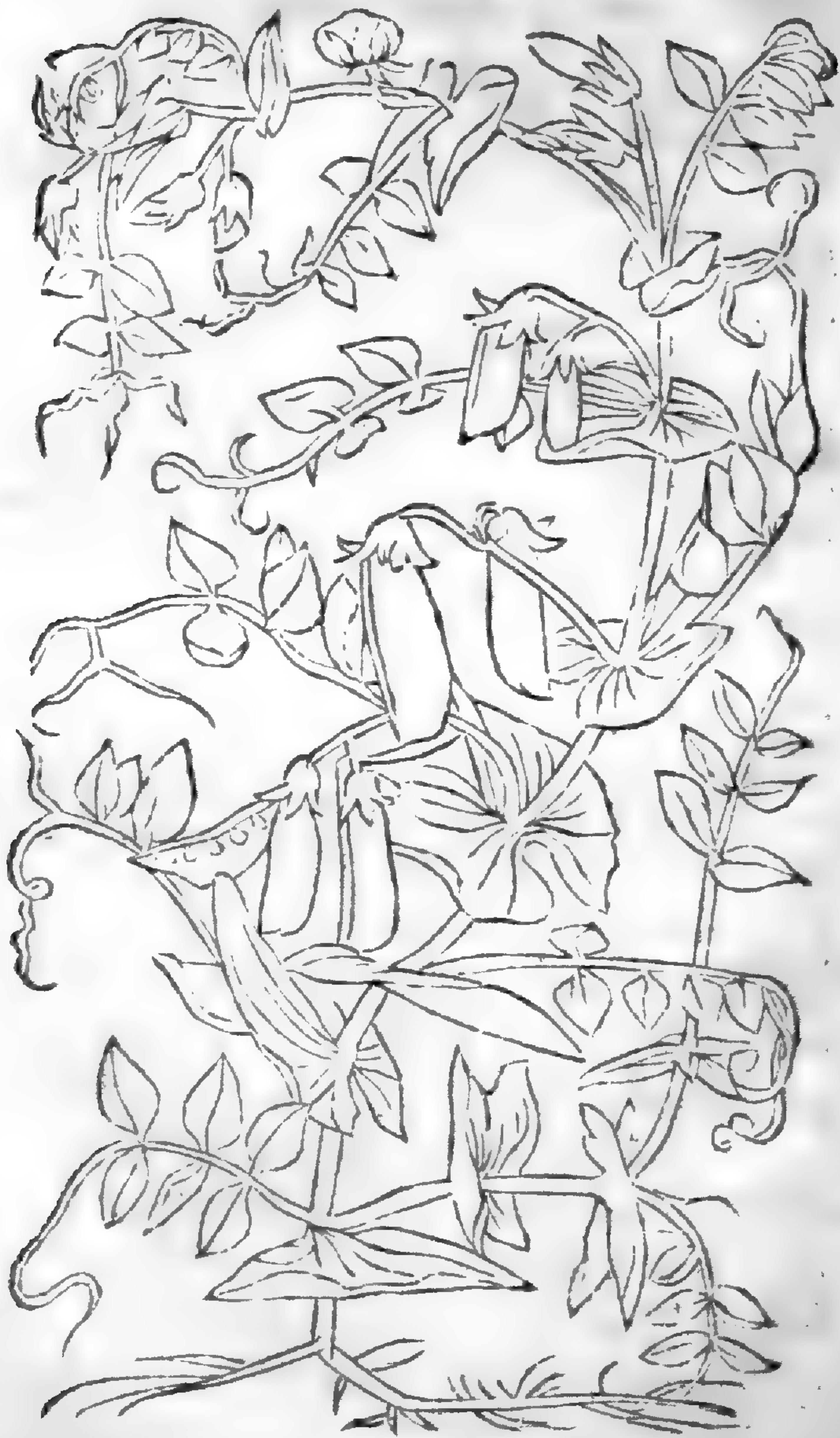
GENERA.



Pisorum veteres unum tantum describunt genus: Posterior ætas multa inconsideratè confundens, duo & ea quidē summa fecit. Vnum maximum, grano inæquali & anguloso: aliud minus, grano rotundo coloris aut candidi, aut viridis, aut obsoleti & nigro proximi. Ex quibus cum illud veterum solum sit Pisum, quod omnium longè maximum, de eo solo hoc capite agemus: aliorum rotundi grani, quæ à veteribus Ochri & Eruilie nominantur explicatio ne in subsequens caput reseruata.

Pisum

Pisum.



G iiij

Pisum sativum, L.
J. B. 2. 299

HISTORIA FRUGVM.

FORMA.

Pisum, ut Theophrastus author est, multifoliū, terreum, uagum, amplumq; totum implens locum etiam si amplo interuallo positum sit: leguminum omnium fragilissimum folium habet, auctore Plinio, longum: siliquas cylindraceas, hoc est teretes & longas, & granum angulosum. Quod ex eo constat. Quod Plinius, libro decimo octauo capite duodecimo, Cicerculam quādam minuti Cicis, inæquales angulos habentem, Piso similem dicat. Nisi enim Pisum angulosum esset, angulosa illa Cicercula, nullo modo illi comparari posset, ueluti angulos inæquales ut Pisum habens.

NOMINA.

Legumen hoc Græcis πίσου καὶ λέκυθου, Latinis Pisum dicitur. Recentioribus Pisum Romanum, quod insigne sit, & in altitudinē increscat: Brabāti koomsche Erwtten, Groote Erwtē, & à nonnullis stock Erwtten. Et esse quidē hoc Romanum Pisum, uerum antiquorum Pisum, conferenti huius formam ad ueterum descriptiones, facile constare debet. Hoc enim Romanum Pisum, caules habet fistulosos, ramosos in terram sparsos (nisi affixo pedamento sustententur) & fragiles: folium frequens,

REMBERTI DODONAEI 53

frequens, amplum & longum: florem candidum, circa umbilicum purpurea signatum nota: siliqua longa, tereti, cylindri plane aut columnæ figura, in qua grana continentur Ochris id est vulgaribus Pisus maiora, quæ cum maturuerunt angulosa sunt, & colore sordido ex cineritio in punicum inclinante. Ex quibus constat necessario errare eos, qui hoc Romanum Pisum, Græcorum Pisum esse negant, & aut Phaselum, aut Dolichum esse, temerè contendunt, infinitis reclamantibus notis. Hallucinatur quoque, & non leuiter, qui Lathyrum nostrum, Pisa esse existimant, argumentum ex eo, quod angulosus eius sit fructus sumentes: nam quamuis granum angulos habeat, siliqua nullo modo est cylindræa, sed planè lata, quæ cum insignis nota sit, nullo modo prætermittenda erat.

Ex collatione quoque eorundem scriptorum, à veteribus relictorum, apertum est, reliqua genera quæ ex Pisorum genere, posterior ætas habuit (cū granum ipsorum absolutissimè rotundum sit, & planè globosam formam habeat) Pisa non esse, quantumcumque folio, & caulibus sint similes, sed omnino ad aliud genus leguminis referenda esse, ut mox faciemus.

VIRES

HISTORIA FRUGVM.
VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Pisa minus infiant F. bis, per aluum autem magis secedunt.

EX GALENO DE ALIM. FACVL.

Pisa tota substantia cum Fabis quandam habet similitudinem, eodemq; cum Fabis modo sumuntur. His duabus tamen rebus ab eis discrepant, tum quod non æque, ac Fabæ sunt flatulenta, tum etiam quod detergendi facultatem non habent: ideoq; segnius quam ille per aluum secedunt.

ἔχρον

ἄχρῳ,

Eruilia.



Psoralea cuneata
164

HISTORIA FRVGVM.

DE OCHRO SIVE ERVILIA.

Cap. XX.

FORMA.



Chros Iiso caule folijs & siliqua si-
milis est omnibus tamē minoribus: mul-
tifolius quoq; amplus, ac uagus: humi
sparsus nisi pedamentis quibusdam ful-
ciatur. Fructū, fert non angulosum, sed absolutissi-
mæ rotunditatis Pisis minore n, colore ut plurimū
flauū, aut luteum, nonnunquam etiam uirescentem.

NOMINA.

Hoc legumen Germani Erweysen, Brabantii
Erwten, Galli du Pois, Medicorū & officii-
narū uulgus Pisum nomināt, Græci ὄχρον
Latini Erviliam. Et esse quidē uulgare istud legumē
quod Pisorum nomine circūfertur, uerū Græcorū
Ochrum ex eo manifestum esse debet, quod Ochru
Hippocrates, Theophrastus, Diocles, Gale-
nus Pisosimilem faciant, & ab eius natura non mul-
tum differre tradant: cum quo Pisa ista uulgoria
per omnia, excepto uno grano, conueniunt, &
tanta similitudine iunguntur, ut recentiores ea à Pi-
sis non potuerint discernere, aut distinguere. Quod
si uero & non temerè, sed à colore luteo aut palli-
do ὄχρος (ut uidetur) dictus est, non uideo quo mo-
do negari poterit uulgare rotundam Pisan Ochru

esse: luteo enim aut pallido maximè colore pellucet. Citra omnem igitur dubitationem uulgare Pisum rotundi grani pro Græcorum Ochro habendum est. Quod uero & idem Latinorum Erui lia sit, ostendit in primis Plinius, Erui liam folio Pi- so similem scribens, & utriq; longum folium (Libro decimo octauo capite septimo) tribuens, cum quo ut diximus Ochros cõuenit. Huc etiam accedit do ctissimorum Hippocratis & Galeni interpretum nostræ ætatis testimonium, qui pro ὄχρω Latinè Erui liam reddunt. In errore igitur uersentur con- sequens est, qui Erui liam eãdem cum Dolicho esse existinant ὄχρος enim & δολίχος diuersa sunt: Cum & eos qui pro Ochro Latinè Cicerã uertüt. Ticera siquidem eiusdem generis cum Cicerula est, ut mox dicemus, & aliud longè ab Erui lia.

VIRE ET FACULTATES.

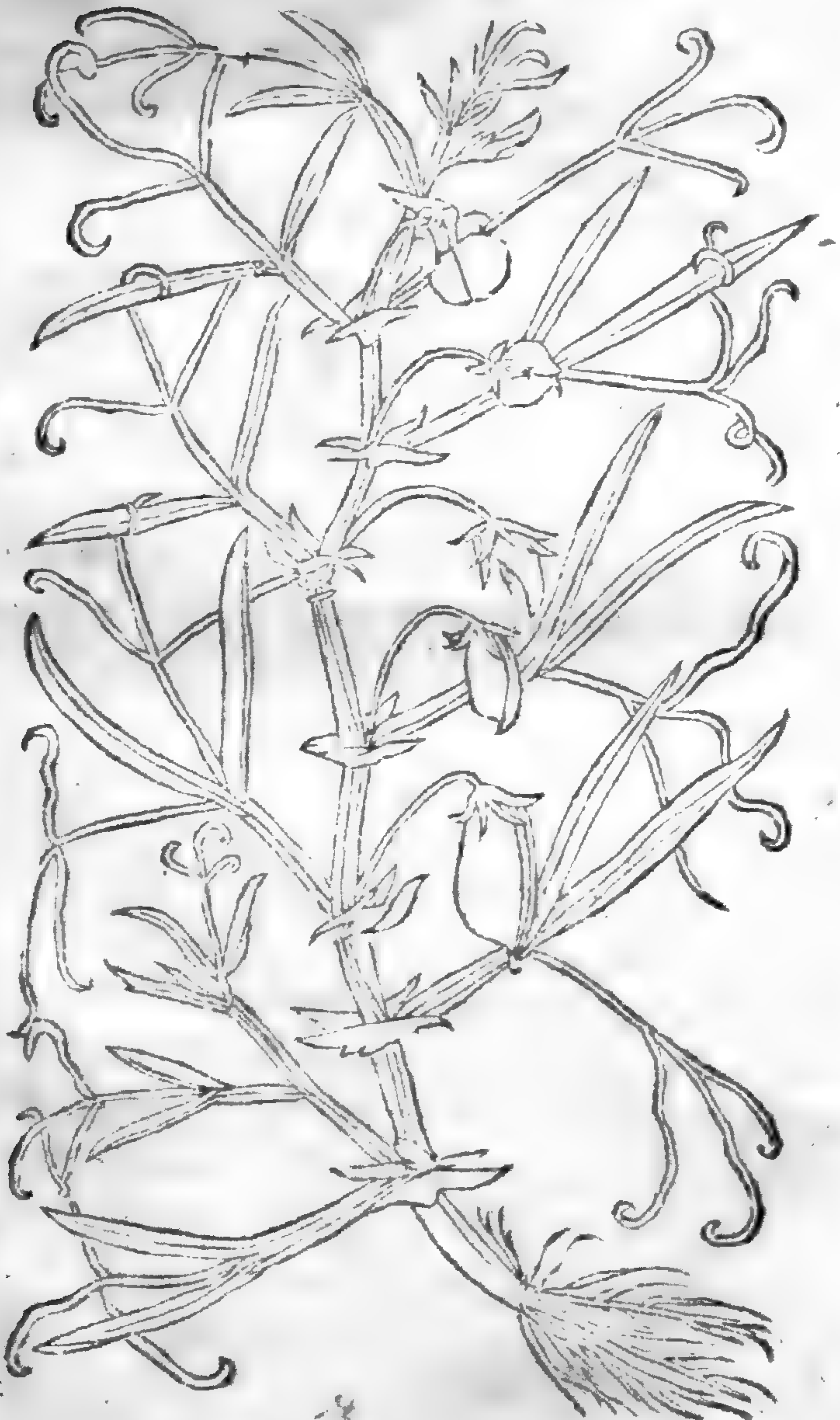
EX GAL. DE ALIM. FACVL.

Ochros medium quodammodo locum obti- net inter ea, quæ succum bonum & præ- uum generant: inter concoctu facilia, & dif- ficilia, tarde & celeriter transeuntia flatulenta & flatus expertia: parum & multum nutriencia. Nul- li enim effectricè habet qualitatem, instar quorun- dam quæ, acres, aut austeros, aut acerbos, aut sal- sos, aut amaros, aut dulces habent sapes.

HISTORIA FRUGVM.

λαβύθου.

Cicerula.



Lathyrus Cicerula in *Orch. Græc.* 323

1774



Lathyrus caule est tenello, humi nisi affixis pedamentis suffulciatur pro-
cumbente: folia fert longa & angu-
sta, gemina ex uno geniculo simul
prodeuntia: florem candidum: fructum in latis sili-
quis latum, albescentem, Lupino satiuo fere æqua-
lem, sed angulosum in mandendo neutiquam ama-
rum aut insuauem, sed Ochrum sapore omnino re-
ferentem.

NOMINA.

Peregrinum hoc legumen Germanis, Braban-
tis, & Gallis est: ideoq; aliud à Græco aut La-
tino nomen non habet. Nominant autem id
ipsum Græci λαθύρος Latini Cicerculam, à figu-
ra nempe fructus qui Ciceris fere modo angulo-
sus est. Et uerum quidem esse Lathyrum inde mani-
festum fit, quod inter legumina quæ edendo sunt
istud solū, excepto Phaselo, formā habeat Phaseo-
lo quodammodo assimilem: latā uidelicet & ad lon-
gū nonnihil accedētem, qualē Lathyrū habere ex
eo colligi potest, quod Galenus dicit Dolichū La-
thyris longiorem habere formam. Nam nisi La-
thyro huiusmodi quædam esset forma, Dolichos-
ijs neutiquam comparasset. Accedit ad hoc
quod

HISTORIA FRUGVM.

quod istum legumen neq; Pisum est (siliquam enim non habet cylindraceam (neq; Ochros) lutei siquidē non est coloris) Qua de causa cum ex tribus (Piso scilicet Ochro, & Lathyro) quæ inter se substantiæ ratione quodammodo cognata sunt, solus supersit Lathyrus, reliquum est ut istud legumen uerus sit Lathyrus: Piso enim & Ochris & sapore & qualitate assimilis est. Idem uera & Cicerculam eam esse cuius ueteres agriculturæ scriptores meminuerunt, unus pro multis satis indicat Columella Cicerculam Piso similem scribens, hoc est angulosam & inæqualem, quale utiq; Pisum est: ut iam antè diximus. Nullum enim inuenitur legumen hoc forma Piso similis, cui cicerculæ nomen conuenire posse uidetur, excepto solo araco, qui cicerculæ quoque non est dissimilis, ut mox ostendemus. Non carent igitur errore qui hoc legumen ὄροβον, id est Erubum, nuncupant, nam formam non habet rotundam quam Eruo deberi paulo post docebimus: & præter hoc nullam insuauitatem in mandendo, obtinet, nam Ochrum sapore refert: cum tamen Galeo teste, Orobum insuauissimum sit, eam ob causam in usu hominum damnatum, & pecudum tantum pabulo cedens, qui & hoc dulcorato, & in aqua macerato pascuntur.

VIRES

VIREŚ ET FACULTATES.

EX GAL. DE ALIMEN.

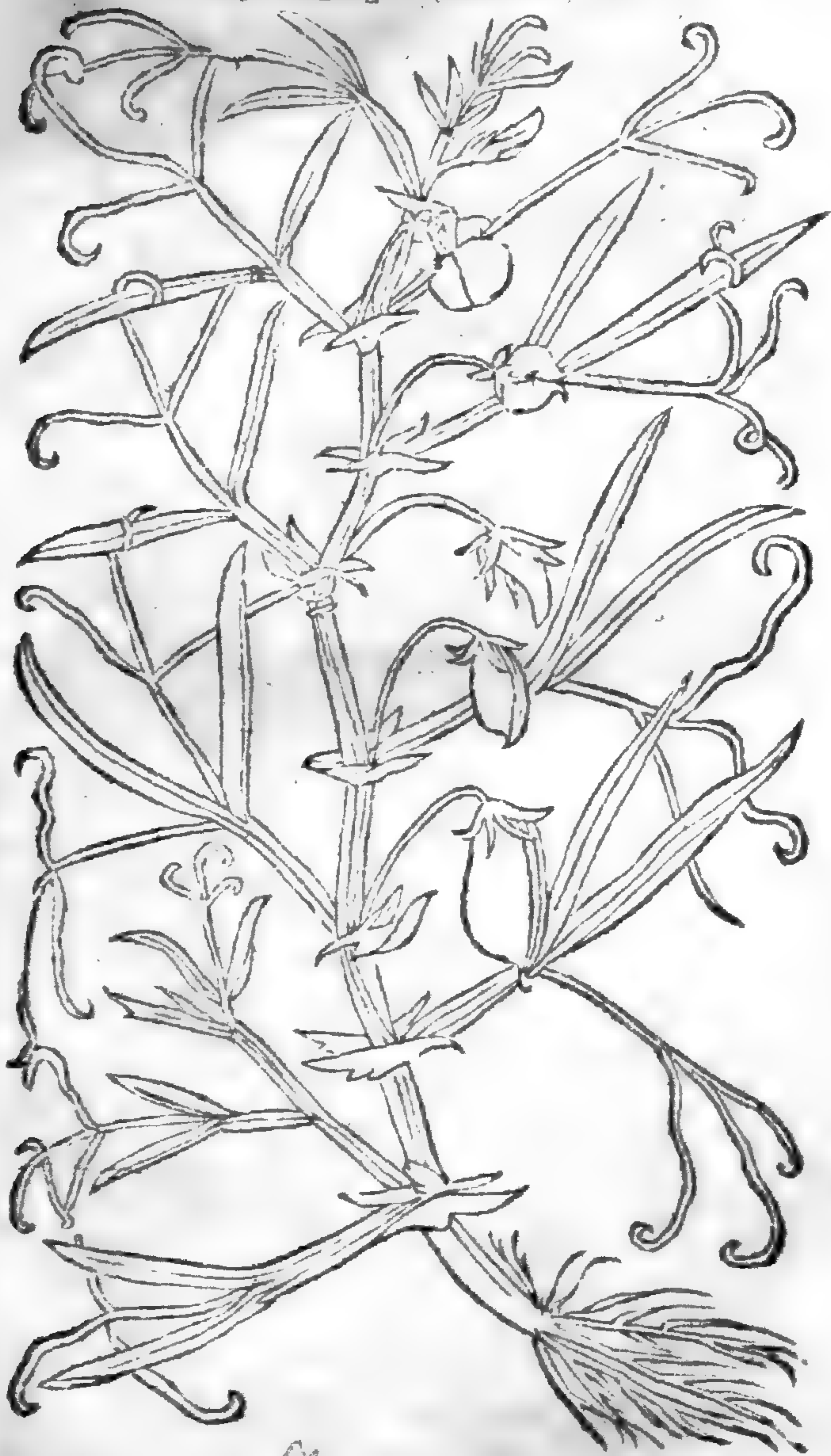
Lathyrus substantia quidem Ochris, & Phaselis est assimilis. Utuntur autem his plurimum in Asia rustici, & potissimū in Mysia, & Phrygia. In Alexandria autem & alijs plerisq; urbibus, non modo Ochris & Phaselis utuntur, sed etiam ut Pharotissanam ipsam parant. Succum autē habent Phaselis & Ochris facultatibus quidem consimilem, sed substantia crassiores: obq; eam ipsam causam plus aliquanto quam illa nutriunt.

H

ἄρακος

HISTORIA FRUGVM.

ἀρακά. Cicera.



Samuel

FORMA.



Asimilis & congener multis modis
 Aracus, per κ ultima syllaba notatus,
 Lathyro est, nihil ab illo sapore dissi-
 dens, tantum durior & colore obsole-
 tior: ut & nonnulli olim fuerint Galeno teste qui pu-
 tarunt ipsum non esse generis à Lathyro diuersi.
 Caule enim & folijs Lathyro siue Cicerculae simi-
 lis est: siliquas habet paulo minores & crassiores,
 atq; in his grana angulosa, sed minora duriora, &
 colore obsoleto & nigro proxima, sapore cicer-
 culae.

NOMINA:

HOc legumen Galenus in libris de alimento-
 rum facultatibus ἀρακον Græcis appellari
 scribit, & posteriorē nominis syllabam per
 κ in Aristophanis Holcadibus notatam inueniri, nō
 autem per χ ad differētiam uidelicet alterius Ara-
 chi qui cerealibus frugibus innascitur: Latini Cice-
 ram nominant, nimirum quod Cicerculae sapore
 & qualitate, tum & caule folijsq; atq; ipso etiam
 semine sit similis, soloq; colore ab eo dissideat.
 Quod quidem à ueteribus illis agriculturæ scri-
 ptoribus etiam animaduersum est, de Cicera enim
 hunc in modum Columella scribit:

H ij

Sapore

HISTORIA FRUGVM.

Sapore certe nihil à Cicercula differt, colore tantum discernitur, nam est absoletior & nigro propior. Palladius autem in Martio sic: Nunc Cicera scribitur quæ distat à cicercula solo colore quo sordet & nigrior est. Ex quibus apparet Cicerculam & Ciceram eiusdem planè generis esse, ueluti etiam Lathyrum, & Aracum à non nullis habitos Galenus ait. Qua de causa etiam minus fideliter à Gaza in Theophrasto pro Ochro Cicera redditum est. Ochros enim idem est quod Eruilia, & forma siue figura à Cicera multum diffidet.

VIRES ET FACULTATES.

EX GALÉNO DE ALIM. FACVL.

VSVS omnis araci & facultas, Lathyri facultate est assimilis, nisi quod Araci sint duriores, minusq; facile elixantur: quæ causa etiã est cur Cicerculis concoctu sint difficiliores.

DE EREBINTHIS SIVE CICERIBVS

Cap. XXIII.

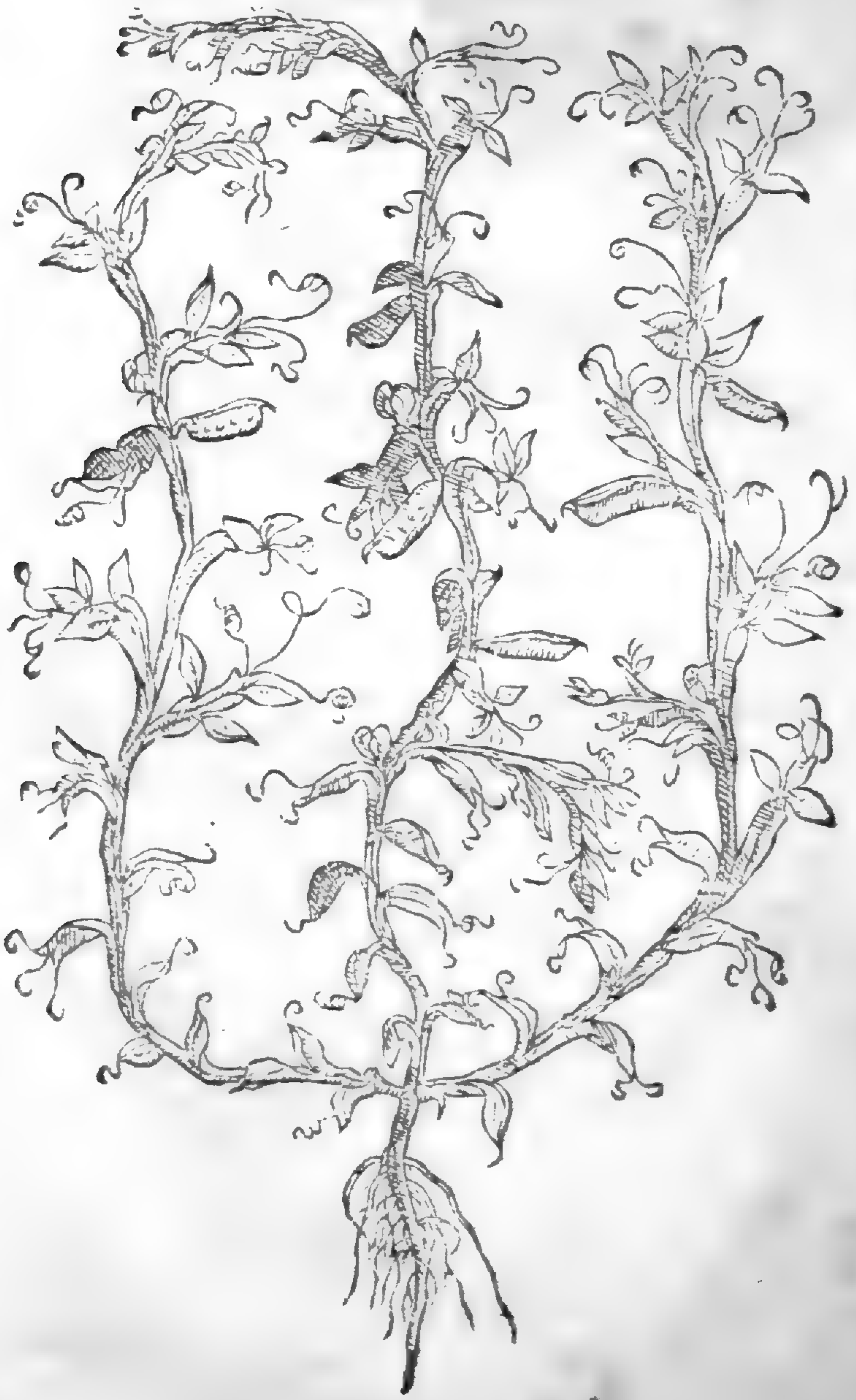
GENERA.



Cicerũ genera complura sunt, colore, magnitudine, & figura differètia, sed summa quidem Dioscoridi tria: Satiuum: Arietinum, candidum nigrumq;: & Syluestre Cicer: quibus quartum accedit minuti grani, quod Cicerculam Plinius nuncupat.

Satiuum

Sativum. Cicer.



HISTORIA FRUGVM.

Arietinum Cicer.



Cicer arietinum. L.
V. B. 4 292

FORMA.

- 1 **S**atium Cicer caulem fert tenuem, Latiusculū, atq; ex hoc orta folia oblonga, in capreolos desinentia, quæ ad inferiorem partem caulis simplicia proueniunt, ad superiorem uero in duo, triaue foliola parua, sese diuidunt, Lathyri folijs non admodum dissimilia, uerum minora: flores habet candidos: siliquas quam Ochri minores, atq; in his grana candida, rotunda Arietino Cicere minora, Ochris similia, sapore non usque adeo ingrato.
- 2 Cicer Arietinum, tam candidum quam nigrum, caule est lignoso: folijs uno pediculo, lentis modo enatis, multis, paruis, in ambitu serratis: flores habet albos, aut purpureos: siliquas paruas, rotundas: grana angulosa, acuto angulo prædita, arietino capitæ similia, colore nigra aut alba.

H iij Cicer

HISTORIA FRUGVM,

Cicer. Sylvestre.



Lathyrus sativus Desf. 2. 307

Cicerula, Plinij.



HISTORIA FRVGVM.

F O R M A.

Syluestre Cicer, caule satiuo, folijs Lathyro si-
militudo est: flores adfert purpureos: siliquas par-
uas: grana rotunda nigra: radices habet magnas
crassas & implicatas. Nascitur in syluestribus.

Quartum genus folia habet lentis, caule arietini, 4
flores paruos, pallentes: siliquas paruas, teretes,
atq; in his grana ut plurimum quaterna, angulosa,
Arietino ciceri propemodum similia uerū minora,
esui apta.

N O M I N A.

Primum Cicerum genus ἐπέβινδο ὀροβιάκος
à Theophrasto, & reliquis Græcis dicitur,
hoc est Cicer orobiæum, aut eruillum, ab Eru
nimirum similitudine & rotunda seminis forma,
quæ Eruo cum hoc Cicere communis est: Plinio co-
lumbinum & uenerereum: Dioscoridi ἐπέβινδο ἕμπε-
ρον, id est satiuum Cicer nominatur: officinis &
uulgo incognitum. Neq; hoc legumen Eruum est,
ut nonnullis suspicatos non dubito, nam nullam
in mandendo insuauitatem obtinet, sed esui quoq;
aptum & Ochris sapore quadantenus simile.

Secundum genus Græci ἐπέβινδο κριον: Lati- 2
ni Cicer Arietinum nominant: Officinæ Ciceres:

germa

Germani *Zijfern*: Galli *Pois Cices*: Brabantii appellationem officinarum sequuntur.

3 Tertium genus ἐπέβιβις ἄγριος, siue syluestre Cicer nuncupatur. Et esse quidem hoc, syluestre Cicer, & non aliud legumen, ut nonnulli errore ducti existimant, inde manifestum est: quod nulli alteri legumini, quam soli Ciceri satiuo simile sit, cuius est inuenire apud ueteres syluestre genus. Licet igitur Lathyro caule folijsq; sit simile, non erit tamen syluestris Lathyrus, sed potius syluestre Cicer: nam & satiuo Ciceri non est dissimile, si ad folia, quæ in summo caulis sunt comparetur. Confirmat autem non mediocriter hanc opinionem quod folia eius confricata grauem odorem spirent: hoc enim syluestri Ciceri est proprium ut apud Dioscoridem uidere est.

4 Quartum genus, à Plinio peculiariter describitur, uocaturq; Cicercula diminutiuo nomine, nos ad differentiam alterius Cicerculae, Cicerculam Plinij nominauimus. Alia autem planè est ab ea Cicercula, quæ Lathyrus Græcis dicitur, quod ipse Plinius manifeste indicare uoluit, hunc in modum scribens: Est & Cicercula minuti Ciceris etcæ, nam frustra eam quantitatis differentiam uideretur adiecisse, nisi aliã nouisset Cicerculam, quæ hac maior esset, & Ciceri ferè æqualis, quæ a simi-

HISTORIA FRUGVM.

à similitudine quadam Ciceris cicerula dicta uide-
tur, de qua supra actum est.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Cicer album per aluum secedit, & per urinam
eijcitur, & alit. Et alit quidem, carnosum in
ipso. Per urinam uero eijcitur, dulce. Per ala-
uum autem secedit, salsuginosum.

EX GALENO DE ALIMENTORVM FACVL.

Cicer edulium est nõ minus quam Faba flatulẽ
tum, sed ualentius nutrit quam illa. Ad uene-
rem autem incitat, creditumq; est semen quoq; ge-
nerare: unde quidam equis admissarijs ipsum exhi-
bent. Inest præterea Ciceribus facultas abstergen-
di maior, quam Fabis: adeo ut quidam ex ipsis calcu-
los in renibus constantes manifeste comminuant,
nigra autem sunt ea, atq; exigua, arietinaq; ipsa nũ-
cupant. Satius autem est succum ipsorum in aqua
coctum bibere.

EX GAL. DE FACVL. SIMPL.

Cicer, legumen est flatuosum, copiosi nutritimẽ
ti, aluo mouendæ habile, ciendæ urinæ idone-
um, lacti & semini generando aptum: prolicit &
menses.

menses.

Porro quod uocatur crion, hoc est arietinum, ce-
teris efficacius urinam promocat. Decoctum eius
calculos renum confringit.

Reliquum autē Cicerum genus, Orobiæum uoca-
tū, eadem ui pollet: puta attrahēdi, digerendi, incidē-
di, extergendi. Sunt enim calidi, et modice sicci: par-
ticipes item sunt amaritudinis, cuius ui & Lienem,
& iecur, & renes expurgant: P soraſq; & Lepras,
& Lichenes extergunt: tum abscessus post aures
prouenientes, & testes induratos discutunt: tum
etiā ulcera, quæ cacoëthe uocant, cū melle sanant.

Erebinthus agrestis ad omnia efficacior dome-
stica est, hoc est tum calidior, tum sicciior: quanto
& actior & amarior.

EX DIOSCORIDE.

Cicer satium aluo idoneum est: urinam ciet: in-
flammationem parit: Colorem commendat:
menses ac partus expellit: lac auget, cum Er-
uo decoctum illinitur ad inflammationes testium,
uerrucosas in formicationes, ad scabiem, ulcera ca-
pitis manantia, impetiginesq;: contra carcinomata,
& ulcera, quæ Cacoëthe uocantur, cum melle &
hordeo prodest.

Aretinum utrunq; cit urinas, dato cum rore ma-
rino, hydropicis, aut regio morbo laborantibus, eo

HISTORIA FRUGVM.

rum decocto . Ledunt ea exulceratam uesicam et
renes. In uerrucarum formicantium pēsiliūq; ge
nere, prima luna singulis granis singulas tangunt,
eaq; grana Linteolo deligata abijci post se præcipi
unt: ita decidere eas arbitrantur.

Syluestre Cicer, idem quod satium præstat.

DE LVPINIS. Cap. XXIII.

GENERA.



Lupinorum, satius unus, syluestres
alij: quorum duplex est genus, quoda
dam enim luteos flores fert, aliud ce
ruleos, quod minimum est.

Lupinus

Lupinus. Sativus.



HISTORIA FRUGVM.

Lupini, sylvestres.



L. varius. L.
Pard. herb. 500

FORMA.

- 1 **L**upinus sativus caule unico, recto, firmo, qui nullo pedamento eget nascitur, atq; circa hūc promit folia quinq; fariam, aut septifariā ceu viticis diuisa, superna parte virida, inferna candidiora: flores in summo cādidos: siliquas quales Phaselus, sed minores & interiori parte non laneas, atque in his candidos latos rotundos, & gustu amarissimos fructus.
- 2 **L**uteus ex sylvestriū genere, caule folijsq; uerum minoribus, satiuo similis: flores habet Luteos suauiter olentes uiole luteæ æmulos: siliquas paruas, & in his fructum uarij & sordidi coloris, satiuo minorem, sed amaritudine non inferiorem.
- 3 **C**eruleus caule folijsq; omnium minimus: floret ceruleo flore: fructus eius luteo similis, uerum etiam minor.

N O M E N.

Primum Lupinorum genus $\Delta\epsilon\mu\alpha\ \iota\mu\epsilon\rho\alpha$ Græcis, Latinis Lupinus Sativus dicitur, officinis Lupinus, Germanis Feigbonen, Gallis Lupin, Brabantis Lupinen.

Alia genera $\Delta\epsilon\mu\alpha\ \alpha\gamma\omega\iota\sigma\iota$ Græcis, Latinis sylvestres nominantur, officinis incogniti.

HISTORIA FRUGVM.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Lupini natura robusti sunt & calidi, verum per præparationem leuiiores & frigidiores fiunt, & aluo secedunt.

EX GAL. DE ALIM.

Lupini semen πολύχρησον, id est, frequentis usus est. Elixus enim, deinde in aqua dulci maceratus tantisper donec in ea omnem sibi ingentiam exuerit insuauitatem, ita demum manditur cum garo, ac oxygaro, uel etiam sine his sale mediocri conditus. Lupini dura ac terrestris est substantia: quocirca ipse concoctu sit difficilis, succumq; crassum gignat est necesse: ex quo non probe in uenis confecto crudus proprie appellatus succus aceruatur. Cæterum cum inter parandum quicquid habuit amaritudinis, deponat τοῖς ἀποιέις id est, qualitatibus quæ sensu deprehendatur expertibus, similis euadit. Par igitur est ipsum neq; ad deiectionem, neque ut adstringentia, ad fluentis uentris cohibitionem esse accommodum, sed tarde descendere, & difficulter deijci ac pertransire.

EX GAL. DE SIMPLICIBVS.

Lupinus edi potest coctus multus antè diebus per macerationem amaritudine in aqua deposita, sitq; tunc nutrimentum succi crassi: cæterum ut medicamentum ita præparatus ex genere est emplasticorum. At ubi nativa etiam dum manet amaritas, extergendi digerendiq; vim obtinet: interficit lumbricos, tum illius, tum addito melle linctus, tum ex posca epotus. Quin & decoctum eius Lumbricos eijcere potest: tum etiam foris idem perfusum vitiligines, achoras, pustulas (exanthemata Græci uocant) Psoras, Gangrenas, ulcera maligna, quæ cacoëthe uocant iuuat: partim extergendo, partim citra mordacitatē digerendo sic cadoq;. Expurgat iecur & lienem cum ruta & pipere suauitatis gratia assumptū. Elicit menses ac foetum cū myrrha & melle impositū. Porro lupinorū farina sine mordicatione digerit: nec enim liuida tantum, sed & Choëradas, & Phymata curat: sed tunc in aceto aut Oxymelite, aut Posca coquantur oportet, idque pro laborantium temperamento, & affectus diuersitate, quod ex usu est eligendo. Digerit item quæ liuida sunt: & quæcunque modo diximus præstare posse decoctum, eadem omnia efficit & farina.

HISTORIA FRVGVM.

Sunt uero etiam qui eam ischiadicis cataplasmatibus modo illinunt.

Lupinus agrestis amarior est, & ad omnia ualentior domestico, eiusdem genere cum ipso facultatis,

EX DIOSCORIDE.

Satiui lupini farina cum melle, delinctu, aut postu, uentris animalia expellit: ipsi quoque macerati, & cum sua amaritudine esitati, eadem efficiunt. Decoctum eorum idem munus præstat, cum ruta & pipere potum: quare lienosis prodest: eodem ulcera tetra, quæ Theriomata uocant, gangrænas, incipientem scabiem, eruptiones pustularum, ulcera in capite manantia, uirilignes, maculasque fouere utilissimum: menses & partus extrahit cum myrrha & melle subditum in uellere. Eorum farina cutem liuoresque corrigit: inflammationes cum polenta & aqua mitigat: tubercula, & coxendicium cruciatus ex aceto lenit: strumas in aceto cocta illitaque dissipat: carbunculos rumpit. Decocti celesti aqua donec in cremorem lentescant, faciem abstergunt: medentur pecorum scabiei, cum radice nigri Chameleontis, ita ut repente decocto abluantur. Cit urinam radix cum aqua cocta. Lupini tristi, ubi maceratu dulcescere ceperint, cum aceto poti fastidium

fastidium detrahunt, & cibi aviditatem faciunt.
Sylvestres eadem quæ satiui possunt.

EX PLINIO.

Lib. XXII.

Lvpini discorem hominem frequentiores in cibo exhilarant. Amari contra aspidas ualent: ulcera atra, aridi decorticatiq; triti, supposito linteolo, ad uiuum corpus redigunt: strumas, parotidas in aceto cocti discutiunt. Succus decoctorum cum ruta & pipere, uel in febre, datur ad uentris animalia pellenda, minoribus triginta annorum. Pueris uero impositi in uentrem ieiunis prosunt: & alio genere tosti, et in defruto cocti, uel ex melle sumpti. Idem aviditatem cibi faciunt, fastidium detrahunt. Farina eorum aceto subacta, papulas pruritusq; in balneis illita cohibet, & per se siccatur ulcera: liuores emendat: inflammationes cum pollenta sedat.

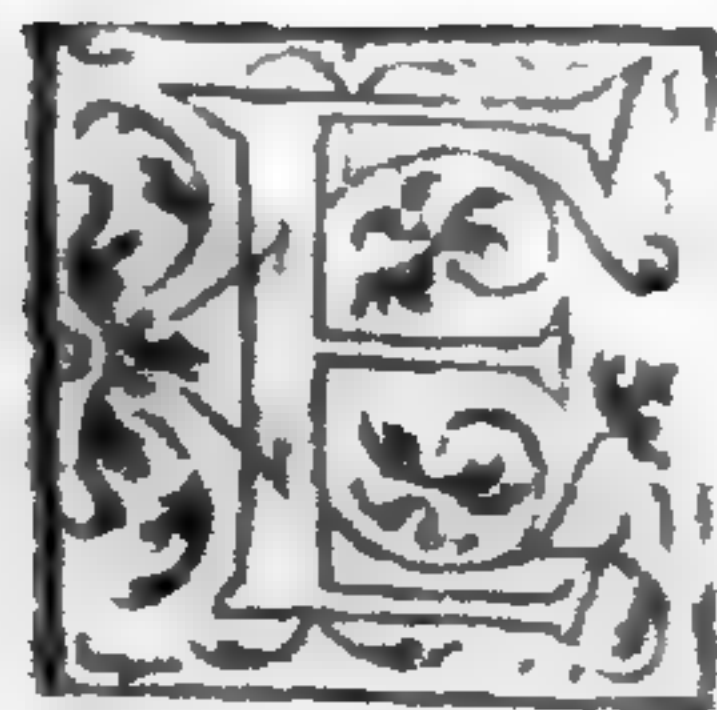
Syluestrium efficacior uis est contra coxendicum, & lumborum debilitatem: ex iisdem decocta lentigines & fomentum cutem corrigunt: Si uero ad mellis crassitudinem decoquantur satiui, uiligines nigras & lepras emendant. Satiui quoque rumpunt carbunculos impositi, panos & strumas minuunt, aut maturant, cocti ex aceto, cicatricibus

HISTORIA FRUGVM.

candidum colorem reddunt. Si uero cœlesti aquâ decoquantur, succus ille smegma fit, quo solent foere gangrenas, ad eruptiones pituitæ, ulcera manantia, utilissimum. Expedi ad lienem bibere, & cum melle mensuris herentibus. Lieni, crudi cum fico sicca triti ex aceto imponuntur. Radix quoq; in aqua decocta urinas pellit. Medentur pecori cū Chameleonte herba decocti, aqua in potum collata. Sanant & scabiẽ quadrupedum omniũ in amurca decocti, uel utroq; liquore postea mixto. Fumus crematorum culices necat.

DE ERVO. Cap. XXV.

GENERA.



Rui duo genera: alij enim albi, alij pallidi aut ad flauum accedentes.

FORMA.

ERuum paruus frutex est: tenui caule in latus ut Ciceris tendente: angusto folio: semina in ualuulis siue siliquis cylindraceis habens: colore alba aut pallida luteoũe proxima: gustu insuauissima ut Galenus testatur: figura absolutissima rotunditatis, ut ex Plinio ubi de Cicere agitur demonstrari potest. Cicer enim ait esse dulcissimum quod Eruo simillimum est. hoc ipsum autẽ de quo agit

agit est columbinum dictum candidum & rotundum, quod & orobiæum ab Orobi similitudine nominatur. Vnde constat Erui rotundam & sphericam esse figuram.

N O M I N A:

Quod Eruum latini, Græci ὄροβον nominant: non Officinis modo, uerum omnibus hac ætate incognitum. Neq; enim Lathyrus aut Cicer satium Eruum est, ut iam ante docuimus. Neque item uicia, ut officinæ putant: Semen enim hoc latum est & ab Erui forma, & similitudine multum recedens.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

ERuum aluum sistit, & robustum est, & crasse facit, & explet, & boni coloris hominem facit.

EX GALENO DE ALIM. FA:

BOues tum in Asia, tum apud alias plerasq; gentes, Eruum prius in aqua dulcoratum pascuntur: homines uero ab hoc semine prorsus abstinēt. Est enim insuauissimū & prauī succi. In magna tamen fame, quemadmodū Hippocrates quoq;

HISTORIA FRUGVM.

neceſſitate cocti, ad ipſum nonnunquam accedunt. Nos uero ad eundem modum quoquo lupinos præparantes, Orobis cum melle utimur, ceu medicamenti craffos thoracis ac pulmonis humores expurgantibus. Porro inter Orobos albi minus ſunt medicamentofi ijs, qui ad flauitiem aut pallorem recedunt. Qui uero cocti bis fuerint & in aqua idem talem dulcorati, inſuauitatem quidem deponunt, ſed una etiam cum ea abſtergendi, & incidendi facultatem: ut ſola in eo relinquatur terreſtris ſubſtantia. Quæ ſubſtantia alimentum fit, quod citra inſignem amarorem deſiccandi uim habet.

EX GAL. DE SIMPLICIBVS.

O Robus deſiccatur quidem exceſſu ſecundo in tenſo, calfacit uero primo. Porro quatenus amaritatis eſt particeps, catenus incidit, extergit, & obſtructiones expedit. Ceterum ſi ſumatur copioſe, ſanguinem per urinas euocat.

EX DIOSCORIDE.

E Ruum capiti oneroſum eſt: aluum eſu turbat: ſanguinem per urinam extrahit: elixo boues ſaginatur. Farina aluo utilis eſt: urinam ciet: meliorem colorem efficit: ſanguinem per ueſicam aut aluum cum torminibus elicit, ſi largius in cibo

aut potu assumatur: ulcera cum melle purgat: lenti-
gines & vitia cutis in facie, & maculas totumq;
corpus emendat: nomasq;, gangrænas, duritiasq;
serpere non patitur: mammatarum duritias emollit:
atra ulcera, quæ Theriomata uocant, fanosq; emar-
ginat: carbunculos rumpit: cum uino subacta illitu
morsibus uiperarum, canum, hominumq; medetur:
urinae difficultates tenesmosq; ex aceto mitigat.
Eruum tabidis, qui alimentum non sentiunt tostum
& ad nucis magnitudinem melle exceptum, sum-
ptumq; conuenit. Eius cremor perniones, & pruri-
tus in toto corpore sanat, fouendo.

EX PLINIO. Lib. XXII.

ERuum contra serpentium ietus ex aceto, ad
crocodilorum hominumq; morsum. Si quis Er-
uum quotidie ieiunus edat lienem eius absumi
certissimi authores affirmant. Farina eius (ut ait
Varro) maculas ex toto corpore emēdat. Serpere
ulcera non patitur: in mammis efficacissimum. Car-
bunculos rumpit ex uino: urinae difficultates, infla-
tionem vitia iecoris, Tenasmon, & quæ cibum
non sentiant, Atrophā appellata, tostum, & in nu-
cis auellanae magnitudinem melle collectum, deuo-
ratumq; corrigit. Item impetigines, ex aceto co-
ctum, & quarto die solutum. Panos in melle suppu-
tate

HISTORIA FRUGVM.

rare prohibet impositum. Aqua decoctum pernio-
nes, & pruritus sanat fouendo. Quin & uniuerso
corpori, si quis quotidie ieiunus biberit, meliorem
fieri colorem existimant. Cibis idem hominis alie-
num: uomitiones mouet: aluum turbat: capiti &
stomacho onerosum: Genua quoq; degrauat, sed
madefactum pluribus diebus mitescit: bubis iumen-
tisq; utilissimum. Siliquæ eius uirides prius
quã indurescant, cum suo caule folijs-
que contritæ capillos nigro co-
lore inficiunt.

Βικίον.

Sisyp. *Vicia.*



Vicia Remberti
1822. 310

HISTORIA FRVGVM.

DE VICIA Cap. XXVI.

FORMA.



Vicia caules habet tenues cubitales, quadrangulos: folia angusta, uno pediculo multa lente maiora & crassiora: flores ut Phaseli nigriores: siliquas paruas in quibus sena pluraue grana nigricantia non rotunda sed lentis modo quodammodo latiuscula proueniunt. Seritur quacunq; terra, facillimo cultu.

NOMINA.

NOta omnibus iumentorū pabulo vitia est, Græci Βικίον nominant, Germani wickē, Brabanti Vitsen, Galli De la uesce. Officinæ non sine errore grauissimo, Eruum aut Orobo nuncupant, ut ex præcedenti capite de Eruo manifestum fieri potest. Vicia autē ut Varroni placet à uinciendo dicta est, quod item capreolos habet ut uitis, quibus sursum uersus serpit ad scapū lupini, aliumuē calamum, ad quem ut hereat eum solet uincire.

VIRES ET FACULTATES.

EX GALENO DE ALIMEN.

Viciam cum ipsis siliquis atq; integra planta rustici reponunt ut Brutis pecudibus sit pabulo. Per famem tamen quosdam noui qui hanc

REMBERTI DODONAEI. 71

hanc quoq; comederint, potissimum uere, cum etiã
num uiret: quemadmodum Fabas & Cicera esita-
re consueuerunt. Est autem nõ insuauis modo, sed
concoctu etiam difficilis, aluumq; inhibet. Perspi-
cium ergo est quod cum natura sit huiusmo-
di, alimentum, quod ex ipsa distribuitur,
habeat haudquaquam boni succi,
sed crassum atq; ad succum
Melancholicum gignen-
dum, idoneum.

Arachis

HISTORIA FRUGVM.

Arachis.



DE ARACHO Cap. XXVII.

FORMA.



Rachus caule, folijs, flore, siliqua uiciae similis, sed minor & tenerior: semen habet non latum, sed rotundum, nigrum, durum, Eruoq; ut inquit Galenus, minus. In fructibus cerealibus provenit.

NOMINA.

Hoc siue legumen, siue cerealium frugum uitium, Galenus ait, Arachum nominari: scribiq; ultimam nominis syllabam per χ , ad differentiam alterius Araci per α notati. Brabanti Crock uocant. Sunt qui Aphacem putant: sed temerè, & falso. Semen enim eius non est latum, quale Aphaces esse, præter Dioscoridem, evidentissimus testis Galenus est, libro de alimentis primo.

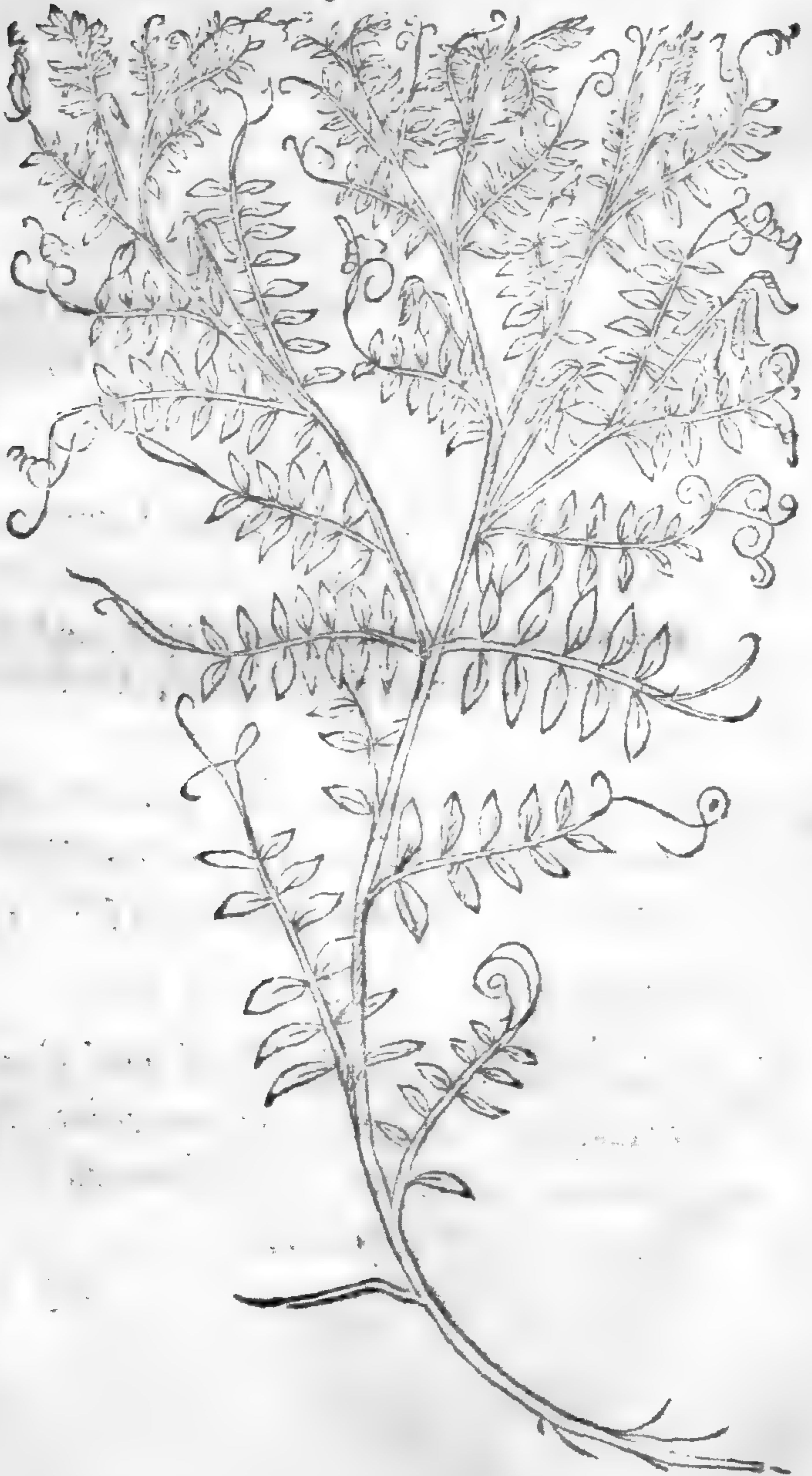
VIRES ET FACULTATES.

Huius seminis nullus est usus, nisi quod planta eius integra pabuli quoq; loco cedat. Seli gunt autem id rustici, ut Galenus ait, uti Securidacæ semen & abijciunt.

Apha

HISTORIA FRUGVM.

Aphace.



DE APHACE Cap. XXVIII.

FORMA.

Aphace caule folijsq; Aracho similis, quã
uis tenerior: lente altior, & maior: flores
habet purpurascens in longis pedicu-
lis multos, spicæ modo congestos: ab his proveniunt
siliquæ latæ lente maiores, in quibus terna quater-
naue semina lata lente minora, continentur. Prove-
nit in arvis & riguis.

NOMEN.

Aφάκη latinis Græcum nomen retinet, Of-
ficinis incognita, nonnullis os mundi dici-
tur. Est porro & alia Aphace apud Theo-
phrastum, quæ ex sylvestriũ Olerum genere est:
de qua in præsentia non agimus.

VIRE ET FACULTATES.

Aphace inter alimenta, eandem obtinet facul-
tatem, quam uicia: ut in libro Galeni de ali-
mentorum facultatibus uideri est: proinde
quæ de Vicia ex Galeno supra scripta sunt, huc
transferri possunt, & de Aphace intelligi.

HISTORIA FRUGVM.

EX GALENO DE SIMPLICIBVS.

A Phace uim habet astringendi, sicuti & ipsa Lenticula (φακός Cræci uocāt) Sed & similiter ut Lenticulæ edi solet: cæterum ægrius quã ille concoquitur: ualentius autem desiccatur & moderati caloris est.

EX DIOSCORIDE.

A Phaces semina astringendi uim habent: quare torrefacta stomachi aluiq; fluxiones sistunt, si fresca Lentis modo decoquantur.

EX PLINIO.

Lib. XXVII.

Natura Aphacæ ad spissandum efficacior quam Lenti: reliquo usu eosdem habet effectus. Stomachi aluiq; fluxiones sistit semen decoctum.

φακός

φακός. Lens.



Handwritten notes:
Lentil
J. B. 2. 3. 5

HISTORIA FRVGVM.

DE LENTE Cap, XXIX.

FORMA.



Lens tenuibus exit cauliculis: folijs angustis, uno pediculo adnascen-
tibus multis Aracho aut uiciæ simili-
bus, sed longe minoribus, & tenuio-
ribus: flores fert exiguos: siliquas
paruas latiusculas in quibus lata proueniunt semi-
na. Amat solum tenue & coelum siccum.

Nascitur & sua Indiæ Lens Fænogreco similis:
differt hæc à nostrate omnino, sed illatam cibo dis-
cerni posse negant ab ignaris.

Est & Aegyptiæ Lentis genus rotundius & ni-
grius. Vtraq; nobis incognita est.

NOMEN.

Lens Græcis φακὸς ἢ φακίη, Latinis etiam
Lenticula appellatur. In officinis Latinum no-
men retinet: Germani Linsen, Galli lentille
nominant.

VIRES ET FACULTATES.

EX HIPPOCRATE.

Lentes æstuosæ sunt & turbatiuæ, & neq; per
aluum secedunt, neq; ipsam sistunt.

EX GALENO DE ALIMEN.

Nemo ex Lentibus panem facit: aridæ enim
sunt, ac friabiles, corticemq; habent astringentem

gentem, & quæ ipsorum est ueluti caro, crassi est succi, ac terrei, austeram qualitatem habens exiguam cuius cortex multæ est particeps. Succus, porro in ipsis est astringenti contrarius. Quocirca, si quis in aqua ipsas coxerit, & deinde aquam sale aut garo, aut cum ipsis oleo condiens sumpserit, potus is aluum deijcit. At ex biscoctis Lentibus Lens apparatus, facultatem habet succo cõtrariam: ut quæ uentris fluxus siccat, stomachum intestina & totum deniq; uentrem corroboret. Quam ob rē coeliacis, & dysentericis, cibus est accommodus. Lens uero decorticata, ut illam astringendi uehementiam, & ea quæ ipsam consequuntur, amittit, ita magis nutrit, quã quæ cortice spoliata non est, succum crassum prauumq; gignit, tardeq; commeat, non tamen alui fluxus desiccatur, uti ea cui cortex non est ademptus. Iure igitur, qui largius hoc ædulio utuntur, elephanciasim & caneros incurrunr. Siquidem crassa siccaq; cibaria succo melancholico generando sunt idonea. Quare ijs duntaxat, quibus aquea in carnibus est καχεξία Lens in cibo utiliter præbetur: ceu aridis & squalentibus, admodum damnosè. Eandem ob causam uisum integrum & inculpatum hebetat, ipsum immoderate exiccans: ei uero qui contrario modo se habet, confert. Menstruis autem purgationibus non est ac-

HISTORIA FRUGVM.

commoda: crassum enim & tardissimum sanguinem reddit. At muliebri nuncupato profluvio est utilissima.

EX SIMPL.

Lentes ualenter astringunt, medium tenent caliditatis & frigiditatis, desiccant tamen in secundo ordine: ipsum itaq; earum corpus desiccant & sistit uentrem: ceterum decoctum prouocat: proinde etiam prior aqua abijcitur ubi retentionis causa adhibentur.

EX DIOSCORIDE.

Lens frequenti cibo aciem oculorum obtundit: legre concoquitur: stomachū male habet eumque & intestina inflat, sed aluum cum cortice cocta sistit. Præstat in cibo quæ facillimè coquitur, nihil atri in maceratione reddens. Vim habet astringendi, qua ex causa aluū cohibet, si detracta antea cortice discoquatur accurate, primaq; aqua inter coquendum effundatur: (quippe primum id decoctum uentrem resoluit) somnia tumultuosa excitat: capiti, nervis ac pulmōni inutilis. Melius suo fungetur munere contra alui fluxiones, addito cū aceto intybo, aut portulaca, aut beta nigra, aut bacis myrti, aut putamine punici, aut aridis rosis, aut mespilis, aut sorbis, aut pyris Thebanis, aut malis cotoneis, aut cichorio, aut plantagine, aut gallis integris,

tegris, quæ post decoctionem abijciuntur, vel uuarum rhois quæ obsonijs insparguntur: uerum acetum cum eo diligenter percoqui debet, alias aluum conturbat. Contra subuersionem stomachi, triginta grana Lentis delibrata deuorari proderit: decocta cum polenta, & illita podagras lenit: sinus cum melle glutinat: crustas rumpit: ulcera purgat: decocta in aceto duritias & strumas discutit: cum cotoneo aut meliloto medetur inflammationibus oculorum, sedisq; addito rosaceo: sed in amplo sinu, aut inflammationibus sedis, quæ maius remedium exigunt, cum putamine punici, ac siccis rosis adiecto melle decoquitur: nomis quæ in gangrænam euaserunt, adiecta maris aqua: pustulis, & his quæ serpunt: igni facto, pernionibusq;, ut antea dictum est: contra mammæ in quibus lac in grumos coit, & præ nimia sui copia profunditur, cocta in aqua maris, & illita auxiliatur.

EX PLINIO. Lib. XXII.

Lens aciem oculorum obtundit & stomachum, inflat, sed aluum sistit in cibo magisq; discocta celesti aqua: eadem soluit minus percocta. Crustulas ulcerum rumpit, eaq; quæ intra os sunt, purgat & astringit: collectiones omnes imposita sedat, maximeq; exulceratas & rimosas: Oculorum aut epipho-

R iij

tas cum

HISTORIA FRUGVM.

cum meliloto aut cotoneo: Contra suppurantia cū polenta imponitur. Decoctæ succus ad oris exulcerationes & genitalium adhibetur: ad sedem cum rosaceo aut cotoneo: in ijs quæ acrius remedium exigunt cum putamine punici, melle modico adie-
cto. Ad id demum ne celeriter marescat: adiiciunt & Betæ folia. Imponitur & strumis, parisiq; uel maturis uel maturefcentibus ex aceto discocta: Ri-
mis ex aqua mulsa: & gangrænis cum punici tes-
gmine: item podagricis, cum polenta, & uuluis, &
renibus, pernionibus, ulceribus difficile cicatricem
trahentibus. Propter dissolutionem stomachi xxx
Grana lentis deuorantur. In cholericis quoq; & dys-
senteria, efficacior est in tribus aquis cocta: in quo
usu melius semper eam torrere, aut tundere, ut quā
tenuissima detur, uel per se uel cum cotoneo malo,
aut pyris aut myrto, aut intubo erratico, aut beta
nigra, aut plantagine. Pulmoni est inutilis, & capi-
tis dolori, nervosisq; omnibus, & felli, nec somno
facilis: ad pustulas utilis igniq; sacro, & mammis
in aqua marina decocta: in aceto autem duritias et
strumas discutit. Stomachi quidem causa, polentæ
modo potionibus inspergitur. Quæ sunt ambusta,
aqua semicocta curat, postea trita, & per cribrum
effuso furfure, mox procedente curatione addito
melle. Ex posca coquitur ad guttura.

ἰσὺςρον. Securidaca.



HISTORIA FRUGVM.

DE SECVRIDACA Cap. XXX.

FORMA.



Securidaca fruticosa est herba: folijs lætis, rotundioribus, arietino Ciceri similibus, sed in ambitu non serratis: floribus candidis: semen fert in siliquis corniculorum modo incuruis, rufum quadrangulum, & ancipiti securi quadantenus simile, amarum & subacerbum. In nascitur lenti & eam uitiat ut Galenus ait: aut in segetibus, & Hordeis ut Dioscorides. Apud nos rara est, & sponte sua nõ prouenit.

NOMEN.

Quod Græci ἰδύραρον, Latini Securidacã aut Securinum nominant, unguentarij pellicinum: officinis incognitum.

VIRES ET FACULTATES. EX GAL. DE SIMPLICIBVS.

Securidacæ semen gratum est stomacho, & uiscerum obstructions expurgat: idem præstant totius fruticis germina.

EX DIOSCORIDE.

Hedysaron gustu amarum est, stomacho utile in potu: additur in antidota: cum melle ante coitus subditum, concipiendi spem adimit.

Ο ρνιθο

Ornithopodion.



HISTORIA FRUGVM.

DE ORNITHOPODIO. Cap. XXXI.

FORMA.



Ornithopodion fruticosa est herba, ampliter luxurians: cauliculis tenuibus: folijs Securidacæ minoribus: floribus albicantibus, exiguis: siliquis quatuorquinis iuxta inuicem, paruis, incuruis, minutarum cuius pedes emulantibus (unde nomen) in quibus parua rotunda semina Aracho minora. Nascitur in aruis, inter segetes, & in pratensibus.

NOMEN.

Destituti meliori nomine, Ornithopodion hæc plātam uocauimus, & similitudinem & uulgi nomēclaturam secuti: Brabantii enim Vogeluoet nuncupant. Sunt quibus placet Securidacæ esse speciem, foliorum nimirum cognatione decepti. Alijs placet esse Poligalam: uerum nos aliam in primo commentariorum nostrorum de plantarum historia dedimus, quam ueram esse Poligalam, non uanis persuasi rationibus existimamus.

VIRE.

Ornithopodij tota planta, cum siliquis gratissima boum pabulo est, seligiturq; eius gratia à rusticis. Ad medicinæ, & hominum usus inutilis.

Admissum per Petrum curtium pastorem divi
Petri Louaniensis die 29 Iulij.
An. M. D. LII.

Remberti Dodo

NAEI MECHLINIENSIS
Medici Epistolæ duæ.

VNA AD D. IOACHIMVM
Rolandum de Farre, Chondro, Trago,
Ptisana, Crimno & Alica.

ALTERA AD D. IOANNEM
Vischanium de Zytbo & Cereuisia.

Remberti Do-

DONAEI MECHLINIENSIVM

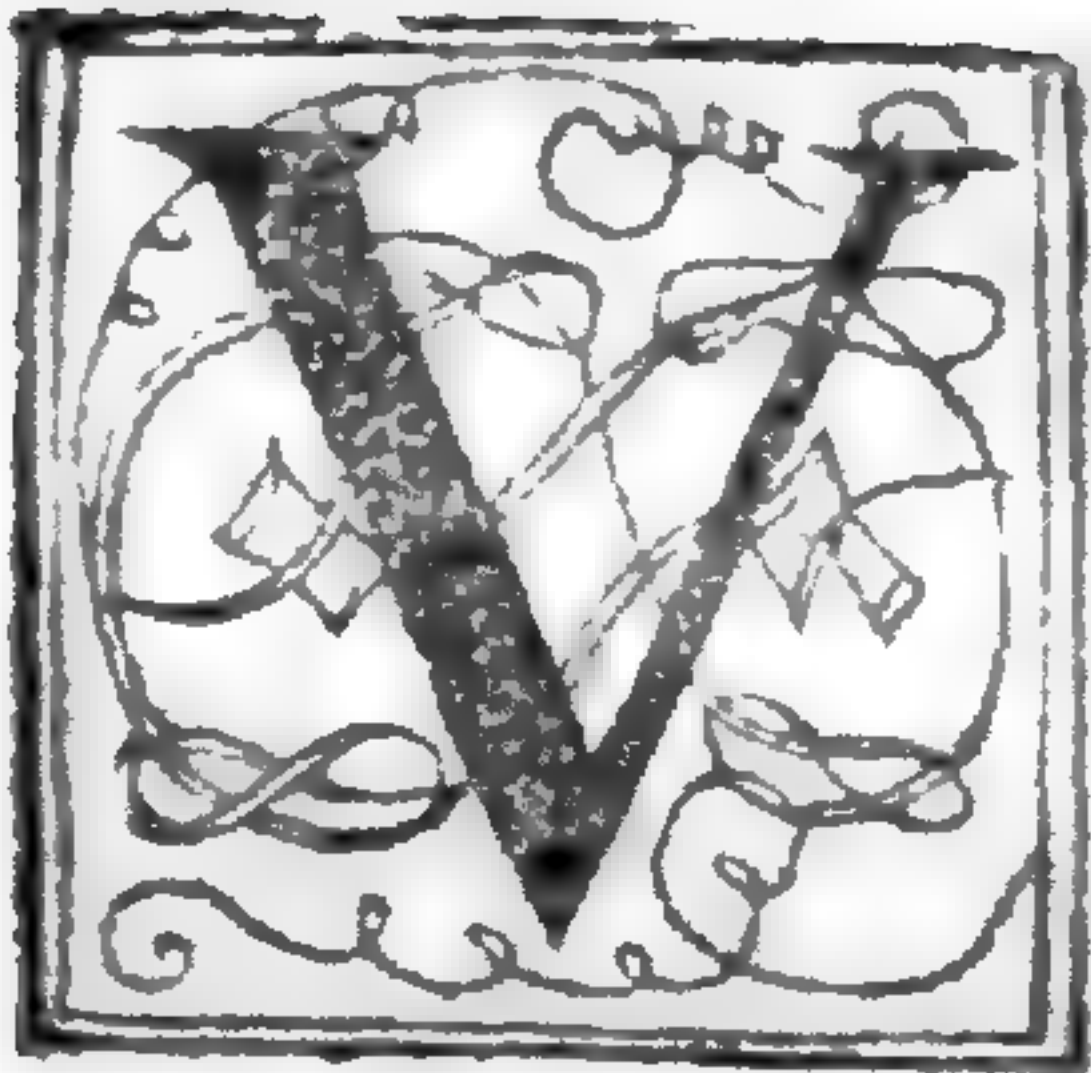
MEDICI AD D. IOACHIMVM RO-

lants Mechliniensium Medicum episto-

la de Farre, Chondro, Trago,

Ptisana, Crinno, &

Alica.



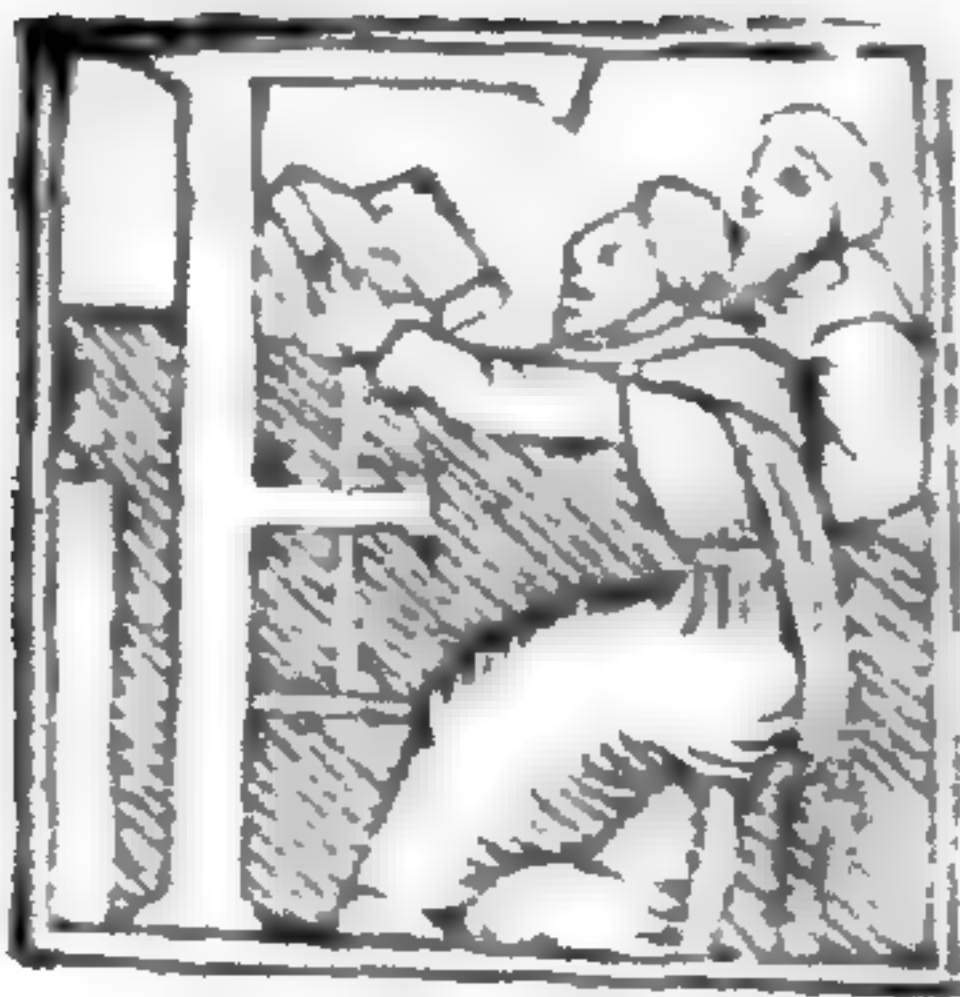
Tinam ornatissime Rolande
multi hoc tempore inuenirētur
medici, qui tecum sentirent, cui
q; similes essent, & tantum ve-
ritati tribuerēt rationibusq; ce-
derēt, facile enim tota ipsa ars

medica, ab omnibus quibus nunc plene est erroribus
abusibusq; expurgata, sincera, et integra studi-
osis, atq; ipsius amatoribus sese amplectendam
exhiberet. Sed magna proch dolor medicorū pars
& inter hos ipsos, etiam nonnulli qui celebriores
haberi uolunt, tam mala ac peruersa persuasione
ducuntur, ut cum prioris ætatis medicis (quos etiā
indoctos fatentur) errare tamē etiam in manifestis-
simis rebus malint, quā a recētioribus ueritatē au-
dire: adeo pertinaci ac superbo animo præditi sunt

EPIST. DE FARRE NAT.

Tu uero cum ueritate ac ueteri medicina nihil habeas antiquius, omnia ad ueritatis & rationis normam expendis, & in nullius uerba iuratus, ueritati uni assidue insistis. Quam ut proutius expeditiusq; consequaris, non modo ueterum, sed recentiorum quoq; omnium scripta relegis: summo iudicio quæ est ingenij tui dexteritas, expendis: & quod in ijs ueritati consonum est amplecteris. Quod ut optimo consilio, summoq; animi candore facis, ita nescio an bene quoq; me in illorum numero habeas, qui de rebus, dubijs aut obscuris iudicium promerere possit. Paucorum hoc est donum, à nemine temere usurpandū: quod ut mihi neq; uindico, neq; arrogo, ita liberum esse puto de ijs factitijs rebus, de quibus aliquando paucis uerbis tecū egi, sententiā meā, tibi, ut mihi postulare uisus es, explicare. Sūt autē eæ potissimū hæ: Far, Chondrus, Traqus, Prijsana. Crimnon & Alica, quæ à recentioribus nostræ ætatis medicis aut ignorantur, aut temere confunduntur. Sequar autem in hac tractatione, non peculiarem aliquem ordinem, sed prout quæq; res sese obtulerit eam explicare conabor. Primum igitur de Farre agemus.

DE FARRE.



At siue peculiare aliquod Frumē
 ti genus, siue res quædam ex ce
 realibus frugibus apparatus: etsi
 frumenti genus, quale nam sit ad
 ir odum obscure & obiter à ue
 teribus pertractatum est. Quan
 tum tamē ex illorum scriptis eruere datur, duplex
 omnino Far nostro iudicio est: Naturale unū, quod
 scilicet frumētū est genus: Factitium ex frumento
 aut Hordeo alterum. De Naturali Fære quod
 scilicet frumenti est genus, aperta sunt Plinij, &
 Columellæ testimonia. Factitij meminuit apud
 Aëtium lib. nono capite 45. Archigenes, faciendi
 eius rationem docens: item & Palladius lib. pri
 mo cap. uigesimo octauo, Far Hordei uino conser
 sum pullis dandum præcipiens. Naturale autē
 Far quale frumenti genus fuerit, hoc tantum apud
 Plinium inuenire datur: Vulgarissimum olim uete
 ribus fuisse, & primum latio cibum, quo trecētis
 annis ex frumenti gerere solo, Romanos usos fuis
 se Verrius tradit: culmo eius genicula esse sena:
 sticā sine aristis prouenire: granum eius multis fol
 liculis inclusum esse, à quibus purgari nisi tostum

EPIST. DE FARRE NAT.

non posse, itaque cum folliculis suis crūdum olim
 feri solitum atq; in uaginulis suis ad satius serua-
 ri: Hordeo ponderosius esse: inter omnia frumen-
 ti genera durissimum & contra hyemes firmis-
 mum: pati frigidissimos locos & minime sub-
 etos, uel æstuosos & sitientes: in cretoso etiam
 & uliginoso posse prouenire, quod ut Columella
 ait folliculum firmum & durabilem, aduersus
 longioris temporis humorem habeat. Vocaba-
 tur hoc Far apud ueteres Ador, Edor, & fre-
 quentissimè semen Adoreum: ab edendo uel quo-
 niam adurebatur ut tostum fieret, ut nonnulli
 putant. Genera huius Farris Columellæ qua-
 tuor sunt: Far Clusinum aut ut alij legunt Elu-
 sinum candoris nitidi: Far quod uocatur Venni-
 culum rutilum, atq; alterum candidum utrunq; ma-
 ioris ponderis quam Clusinum: Quartum trime-
 stre quod dicitur halicastrum, & pondere & boni-
 tate præcipuum fuit. His Plinius quintū genus an-
 numerat Gallicum: Gallie quoq; inquit & suum
 Farris genus dedere, quod illic Brance uocant,
 apud nos Sandalū nitidissimi grani, quod fere qua-
 ternis libris plus reddit panis quam Far aliud.

De Farte recētiorū uariāt sentētiæ. Hermolaus
 uidetur Far idem cū Hordeo existimare, ex eo, ut
 suspicor falsus quod Palladius Farris Hordei me-
 minerit:

minerit: uerū hanc opinionem manifestè redarguit Plinius, Far Hordeo ponderosius scribēs. Alijs placet esse Chondrum, quod quidem de naturali Farre uerum esse non potest, Chondrus enim res factitia est: ut paulò post ostendimus, ubi & qualiter Farri cum Chondro conueniat docebimus. Probabilior eorum uidetur opinio, qui idem cum Zea Far existimant, quamquam eam tueri pro indubitata non uelim. Vtriq; enim spica nullis aristis uallata: granum multis folliculis inclusum. Deinde quod & non leuiter coniecturam auget qui Zea utuntur, Far (ut inquit Plinius) non habent. Zea item Græcorum propria: Far latinorum. Hoc præterea Græcorum nemo descripsit: illam nemo Latinorum, cum tamē utriusq; gentis scriptores Tritici et aliarū cerealiū frugū meminert. Jam & Farri genera sunt quatuor: non pauciora etiam Zea, Typhae enim & Olyra, ex Zea quoq; generibus habentur. Nobis ex Farris generibus esse uidetur, quod Galli Scourgeon, id est, quasi dicas succursus gentiū (ut interpretatur Ruellius) nominant: frumenti genus macrū, triste, Hordei similitudine, cuius granū nō facile folliculis deglubitur, nullis aristis uallatum, cuius apud agricolas usus cum anno nae præmit inopia: ad Farris enim similitudinem & descriptionem proximè uidetur accedere

EPIST. DE FARRE NAT.

Accedere: cui autem Farris generi ascribi debeat exactè iudicare non possumus. De particularibus enim Farris generibus nostra opinione, certi aliqd statui non potest. Et quis de his rebus in tanta ueterum breuitate, ne dicam obscuritate, certi quicquã statuere sese posse confidet? Coniecturis certe magis opus est, quibus, si uel uti licet, uel fides haberi potest, existimauerim Scourgeon illud, uel Clusinũ uel Venniculum esse. Ut ut est, magis uidetur ad horum, aut saltem ad communem Farris descriptionem accedere, quam quæ recentiorũ nonnulli pro Farris generibus modo exhibent. Neque enim Diui Petri frumentum, Clusinum est: aut Gallorum loculare, uel Germanorũ Kernsamen. Venniculũ. Diui enim Petri, nuncupatum Germanis Eincorn, Trachia Briža est. Loculare uero quod Sorigi Itali & Germani aliquot nominant, ex Panici uideatur genere esse. Kernsamen uero idem cum Zeopyro, quod apud Bithinos ætate Galeni inuentum fuit, ut in capitibus de Briža, Zeopyro & Panico, in nostra de Frugibus Historia, diximus.

Haëtenus quidem de naturali Farre, quid factitium uidentur relinquunt.

DE



Ar autem factitium res est, ex frumento, decorticatione, et in grumos contusione apparatus. Nihil enim Far hoc aliud est, quam frumentum decortdatum, & in crassiores partes ita comminutum, ut granū quodlibet, in tres tantum quatuorue particulas diuisum sit ut Archigenes testatur, cuius extat Farris huius parandi ratio apud Aëtium, sermone nono Capite 45. his uerbis: Frumentum modico tempore aqua mactefacito, indeque extractum, ac in pilam coniectū, ueluti Ptisanam à cortice repurgato, ubi uero corticem exuerit, tollito, ac in sole siccato, deinde manibus tritum donec penitus à cortice fuerit mundatum crassissime molito, ita ut granum unum in quatuor aut quinque partes redigatur, & siccum adseruato. Usus autem tempore Chondri modo coquitur, & à sanis in cibo sumitur. Parari autem hoc Far ex frumento inquit Archigenes, hoc est ut ego interpretor ex Zea, nam hæc decorticatione potissimum eget, & inter frumenti genera, non postremo est loco. Antiquissimos uero illos Romanos, quos non alio, quam Farre, Frumenti genere, usos trecentis annis Verrius tradit, factitium Far ex naturali siue Farre frumēto cōfecisse uerisimillimū

EPIST. DE CHONDRO,

millimum est: indeque factitium idem cum frumento nomen habere. Palladius autem, & ex Hordeo, Far fieri olim solitum innuere uidetur, cum ait, Far Hordei uino conspersum pullis primis diebus dandum. Ex quo colligere licet, Far, quando pro re factitia usurpatur, significare posse omne frumentum a cortice suo purgatum, & in crassiores grumos redactum. Qua de causa, & quod apud Germanos & Batavos, (quos Hollandos dicimus) passim ex Hordeo, aut Avena, per decorticationem & in grumos reductionem fit (Crupen uocant Germani, Hollandi Gort) Far rectissime latine dicetur. Apud Græcos in nullo Farris nomen usu fuit, nisi posteriores quosdam, & eos quidem qui in Italia uersati fuerunt, ex quorum numero Archigenes est, cuius de Farre scripta iam retulimus: Sed eius loco Chondrum, Tragum, Ptisanam, aliaque & nomine & apparatu diuersa habebant, à Farris tamen natura non multum recedentia, ut singulis horum explicatis manifestum erit.

DE CHONDRO.



Chondrus factitiæ rei ex frumento nomen est, & generale uidetur omnium seminum cerealium à corticibus suis mundatorum, quæ in grumos non com-

MINUUNTUR,

minuuntur, sed integra seruantur: nam & ex Hordeis syluestri bonum fieri Chondrum Theophrastus scribit. Propriè tamen & in generaliori sua significatione, Zea granum pistum, & à glumis suis repurgatum significat. Fit autem non ex quavis Zea, sed ex ea, quæ duo grana habet, quam Δικόκκον Græci nominant ut Dioscorides testatur. Modum uero faciendi docent Geoponica Cōstantino Cæsari dicata, in quorum tertio, capite septimo, Chondri parandi ratio hunc in modum habetur: Zea tunditur & in feruentem aquam iniicitur, ac præmitur, deinde Gypsum album tustum tenuissimèq; cribratum, & harenæ albissimæ, ac subtilissimæ ad Gypsi partem quadruplum paulatim admiscetur, donec Zea probe repurgetur.

Ex qua præparandi ratione, aliud esse Chōdrum, aliud Far factitium, euidentissimum est: differre q; hæc tantum inter sese, quātum granum integrum, à seipso in grammos contuso. Chondrus enim Zea granum excorticatum solum significat: Far uero idem in grammos contusum.

Cæterum Chondrus uaria quoque nomina habet: uocat enim eum Galenus Græcè Chondroptisanen, & Ptisanen Pyrinen id est Triticeam Ptisanam. Et Ptisana quidem appellatur, quod eodem scilicet, & assumili quo Ptisana Hordea-

EPIST. DE CHONDRO,

Hordeacca tundatur & mundetur modo. Triticea uero cognominatur, non quod ex Tritico fiat hoc enim decorticatione nulla eget, sed ideo quia Zea etiam ex Tritici generibus habetur: uel quod Zeæ granum cortice exutum Tritici grano assimilari uideatur. Unde & Galenus Chondrum primo de alimentorum facultatibus ex Tritici genere esse dixit, quod non aliud sonat, quam ex Triticeo genere eum parari. Aëtius inter Græcos celebris quoque Medicus, Chondrū etiam χόνδρον ἄλικον id est, Alicæ Chondrum nominat, Alicæ nimirum quandam esse speciem indicare uolens, quod qua occasione, aut ratione ab illo factum existimem suo loco referam. Latinis creditur à recentioribus Alica nominari, & est quidem quædam eius species, sed cum multa Alicæ sint genera, confusio nis magnitudine differentia, non potest haud dubie Chondrus omnino idem quod Alica esse. Quamobrē etiā eorum sententiā nō probo, qui pro Græca dictione Chondrus, Alicam simpliciter Latine reddunt. Alicæ enim multo latior est significatio, quam Chondri. In longe autem maiori errore uersantur, qui naturale aliquod frumenti genus, Chondrum esse existimant, & rem factitiam esse negant: aut qui duo genera Chondri faciunt unum natium, aliud factitium: nam omnis

Chondrus

Chondrus res factitia est. Neq; obstant, quæ adducuntur ab imperitis quibusdam argumenta, ex scriptorum aliquot ueterum locis deprōpta, in quibus Chondrus cum Tritico alijsq; frugibus inter alimenta boni succi numeratur: nam omne quod inter frumentacea numeratur, non statim peculiare aliquod frumenti genus est: ita enim & Ptisana & Amylum naturalia essent frumenti genera, cum Tritico enim alijsq; similibus frugibus ueluti Chondrus subinde numerantur, quæ tamen factitia esse & arte parata nemo dubitat.

DE TRAGO.

TRagus, res quoq; ut Chōdrus, factitia est, ab eo tantum differens, quantum Olyra à Zea discrepat. nã ueluti Chōdrus ex Zea, ita Tragus ex Olyra conficitur. Cuius evidentissimum testimonium Galenus primo de alimentorum facultatibus his uerbis exhibet: Ex nobilissima Olyra, cum ut decet decorticata fuerit nominatim Tragum conficiunt. Nec nõ Geoponica Constantino olim Cæsari dicata, in quibus Tragi præparandi ratio, hunc in modum habetur: frumentum Alexandrinum dictum, maceratur decorticaturq;, & in sole calido siccatur, deinde idem rursus fit, donec et pelliculæ & quicquid fibrosum est in frumento delabatur, atque sic siccandus, & reponendus Tragus

EPIST. DE TRAGO.

gus ex generosa Olyra est. Dicitur autem Tragus hic, cognomento frumentaceus, ad differentiam eiusdem nominis herbæ & animalis, non autem quod naturale aliquod frumenti genus sit, nam ut diximus omnis Tragus ex Olyra fit: neque enim ullum est naturale frumenti genus, quod propriè Tragus dicitur: quanquam nonnulli fuerint, ex quorum numero etiam Plinius uideri quibusdam posset, qui Tragum peculiare aliquod frumentum, genere cum Olyra idem existimant. specie autem diuersum. Quorum sententiæ me ideo non mouent, quia horum opinionem Galenus non recipit, sed manifeste rejicit, Tragum ex Olyra fieri testatus: ut & ipse Plinius libro decimo octauo, capite septimo satis innuit, ex Tritici semine eodem quo Ptisana modo, Tragum in Aegypto, & Campania fieri scribens. Cæterum quod hic à Plinio, Tragus dicatur ex Tritici semine fieri, aut à Constantino ex frumento Alexandrino, nihil pugnat cum his quæ diximus: nam Olyra (quæ Dioscoride teste Zeæ quædam species est) a latinis Arinca nuncupata, ex Tritici quoque generibus est. Triticum enim subinde generaliter, ut apud Iurisconsultos, sumitur pro quouis cereali semine quod in panes cogitur. Eadem uero & frumentum Alexandrinum non impropiè nuncupa-

tur, in Aegypto enim cuius metropolis & caput Alexandria est, Olyrae facilis, & fertilis ut Plinius inquit, proventus est: & Zea eo loci, nec non Far, eodem authore, citissime in eam conuertuntur. Res igitur plane factitia Tragus est, Chondro substantiae ratione propinquus, quandam eius figuram, & similitudinem gerens, ut Dioscorides ait: Tanto deterior, & in nutriendo minus potens, quanto in bonitate Olyra à Zea superatur.

DE PTISANA.



Tisana ἀπὸ τοῦ πτίσσειν, hoc est purgare, aut pinsendo decorticare, dicitur; & commune est omnium frugum nomē purgatarum, & à corticibus suis mundatarum: atque hinc Zea græcū purgatum χονδρῶ πτίσσειν Chondroptisane, οὐ πτίσσειν πυρίν νύκπatur, & ex Oryza Ptisanam Italos conficere scripsit Plinius. Propriè tamen, & in simpliciore nominis usu, Ptisana Hordei granū decorticatū, & à glumis suis repurgatū, quod pinsendo ac tundēdo fit, significat. Neque ad hoc multis opus testimonijs, res enim per se
clara

EPIST. DE PTISANA.

clara & manifesta est. Tantum hoc nobis admonē-
dum uisum fuit: errare eos grauiſſimè in uictus ras-
tione, qui Ptisanam interpretantur leuiſculū Hor-
dei excorticati decoctum, ut fere medicorum &
officinarum uulgus. Nam Ptisana ipsum Hordei
granum excorticatum, atq; purgatum est, quæ co-
ctā atq; ut decet parata, hoc est (Galeno interprete)
cum in decoctione quam plurimum intumuerit
& postea igne lento per multum ocium in chylum
fuerit redacta, laborantibus acutis morbis olim cis-
bi locodabatur: ut ex Hippocratis libris & Ga-
leni in eosdem commentarijs manifestissimum est.

DE CRIMNO.



Rimnon uocant Græci ut Galenus in-
quit, maiores Hordei partes, quæ es-
fracta polēta, farinae eius inuehūtur,
quæ uidelicet molæ exquisitissimā tri-
turā refugerunt: hoc est, crassiores & corpulentio-
res farinae partes, quæ à mola perfectè subactæ
non sunt. Vnde & ipsum κρινον nomen translātū
est, ad rudiorē ac crassiorem farinam, cuiusuis fru-
menti, siue id antea tostum (ueluti dum polenta ex
Hordeo conficitur) siue nō tostum fuerit, nā & non
tosti frumēti crassior farina. Crimni quoq; appella-
tione uenit, ut apud Dioscoridem uidere est: ex Tri-
tico enim & Zea Crimnō fieri scribens, adijcit pul-
tem

tē ex Crimno factā ualentius astringere. si Zea ex qua fit, prius torreatur, innuere uolens etiā ex Zea Triticoue nō tostis, Crimnō fieri. Quā ob causam Crimon apud Dioscoridem aliosq; scriptores nihil aliud est, quā crassa, rudis, et corpulentior farina Tritici, Zeae, Olyrae, hordei, aut alterius frumēti, quae extremam, tenuissimam, & perfectissimam, mola subactionem refugit, siue quae exquisitissimē trita nō est. Trituræ siquidē solo modo, a farina proprie dicta dissidet. Cæterū Crimnō idē cū farre factitio uideri posset (utrunq; siquidem cereale semē est cō fractum, non exquisitē tamen mola confectum) si non materia & trituræ modo differrent: his enim duobus dissidēt. Nam Crimnon fit ex frumēto non decorticato, aut mundato: Far aut ex eodem purgato. Hoc non usq; adeo teritur quod farina dici possit: Crimnon uero ueluti farinae quoddam rudimētum est, tenuissima & probē confecta farina, crassius & imperfectius existens.

DE ALICA

ALica, ut inquit Plinius, res Romana est, quae Pompei magni ætate, nondum in usu fuisse traditur: alioqui, ut ait, non Ptisanæ potus laudes scripsissent Græci, cui sine dubio anteferatur. Fit ex Zea, quae semen dicitur. Tūditur autem granum eius in pila lignea (nam lapidis duritia con

M

teritur)

EPIST. DE ALICA.

teritur) donec decorticetur. Vbi autem purgatum est, conciditur iterum medulla, iisdem quibus mundata est armentis, & in grumos quosdam crassiores redigitur, qui contusionis magnitudine dissidentes, tria Alicæ genera proferunt: unum grandissimum: secundarium alterum: tertium minimum, quæ cribris separantur, ac discernuntur. Vt horum omnium locupletissimus testis Plinius, libro decimo octavo, capite undecimo est.

Grandissimum Alicæ genus, id est, quod in rariori cribro manet: huiusmodi sunt grana à corticibus suis mundata, quæ integra adhuc sunt, aut quæ minimū triturae passa. Hoc genus Alicæ ἀφικρέμα dicitur, quia scilicet illi ablatus, & abductus est cortex.

Secundarium ex ijs quæ per cribrum rariius trā fierunt, in altero arctiori manet, nam quæ per primum transeunt, rursus arctiori cernuntur. Huius generis sunt grana in aliquot partes comminuta, non tamen integrè contracta, quale quid factitium far esse diximus.

Tertium & minimum Alicæ genus, cribraria nuncupatur, est quod in tertio mansit cribro angustissimo, & harenulas tantum transmitten-

te. crassior quaedam (nostro iudicio) ueluti farina,
cuiusmodi Crimnon est.

Et haec quidem eius Alicae sunt genera, quae ex
Zea fit, & proprie Alica dicitur. Est uero & alia
Alica quam Plinius adulterinam nominat, quae fit, ut in-
quit, ex Zea quae in Aphrica degenerat, cuius spi-
cae latiores nigrioresque, & stipula breuior: quae
nostra opinione eadem cum Olyra est, In Aegypto
enim quae Aphricae provincia est (non enim Nilus,
sed Arabicus sinus Aphricam ab Asia dirimit) Oly-
ra facilis fertilisque, & ex Zea Farreue degeneran-
tibus prouenit, ut alibi Plinius scribit. Huius autem
Alicae, tot etiam sunt genera quot Alicae ex Zea
preparatae: grandissimum, secundarium, & minimum.
Ex his autem qualem quantamque Alica, cum Chon-
dro, Trago, Crimnoque, quae apud Graecos passim
occurrunt cognationem, & similitudinem habeat
uidere, & intelligere cuius promptissimum erit:
& quia plura eius sunt genera non cum uno aliquo
solo conuenire, sed ut iuxta contusionis magnitudi-
nem, & seminis diuersitatem differentiam sortitur,
ita etiam cum diuersis quae apud Graecos inueniuntur
similitudinem habere.

Nam primum illud genus Alicae quae ex
Zea fit, uidetur id esse, quod apud Graecos
Chondrus: utrumque enim granum Zeae de-
corticatum

EPIST. DE ALICA.

decorticatum est, & purgatum: & siquidem Zea, ut Alica fiat, aut præmaceratur aut in feruentem aquam demittitur, quod Plinius non explicat, haud dubie eadem est quæ Chondrus. Zea enim dum ex ea Chondrus fit, in aquam feruentem mittitur, ut Cōstantinus ait. Videtur autem id Aëtius ex posterioribus Græcis medicis omnino confirmare, dum hunc non simpliciter, ut Galenus & alij Chondrū, sed Chondrum Alicos appellat: nimirum indicare uolens, Alicæ plura esse genera, & eius grandissimum Chondrū esse. Alicæ igitur quoddam genus idē cum Græcorum Chondro est: quæuis tamen Alica Chondrus non est: nam reliqua duo genera in grumos contusa proprie Chondri non dicuntur.

Quod uero ad secundū genus attinet, quod secundariū dicitur, hoc quia comminutum est, Chōdrus (ut diximus) nominari non potest, sed cum Farre factitio cognationem aliquam habere uidetur: et siquidem Zea & far frumentum idem sunt, ut nonnulli existimant, Alicæ hoc genus secundarium, et Far factitium una eademq; res erunt: si uero aliud Zea, aliud Far naturale, tātum inter se differre merito putabuntur, quantum ipsa frumenta, ex quibus conficiuntur, dissident.

An uero secundarium hoc genus idem sit, cum eo quod ab Aegineta ἀλιξ nuncupatur, dignum inquisitione

REMBERTI DODONÆI 91

inquisitione uidetur, nam quid sit non explicat, tantum aliud esse à Chondro indicat, pertractatis enim Chondri facultatibus statim subiicit

ὁ δὲ ἄλιζ τὰ μεν ἄλλα χόνδρω παρέοικεν μάλλον δὲ γάσφος ἐστὶν ἐφεκτικός.

id est, Alica in cæteris quidem Chondro assimilata est, sed alium magis astringit. Ex quibus uerbis manifestum est, aliud quidem à Chondro esse, sed tamen non multum ab eo quid alienum, aut facultate dissimile, qua de causa etiam, ut mea fert opinio, Alica Pauli eadem est, cum secundaria Alica Plinij. Secundaria enim hæc Alica grandissimo generi, siue Chondro similis, comminuta tantum magis & in minores partes à pistillo confracta.

Tertiū Alicæ genus, idem cum secundario esset, si non tritura & contusionis modo distaret, quo tenuius est, & magis farinaceum. Posset id uideri Crimnon, si non Crimnon frumenti non purgati, uel cuiusuis alterius rudior farina esset: illud uerò Zeæ mundatæ & contusæ tenuiores grumi. Hoc genus Cribraria Alica dicitur, quod à cribro angustissimo non transmittatur, sed in eo maneat.

Poterit autem qui uolet hæc genera perfectius nosse Zeæ aut alterius frumenti grana in pila tūdere, deinde tribus cribris subcernere, quorum unum rarius sit, alterum angustius, tertium angu-

M ij stissimum,

EPIST. DE ALICA.

tissimum, & harenulas tantum transmittens. Et primum quidem rariori cribro uti, in quo quod remanet nec trāsit grandissimo Alicæ generi respōdet. Deinde rursus quæ transierunt, arctiori cernere, per quod nō transiens secundariū genus constituit. Postremo quæ per secundarium transmissa sunt in tertium angustissimum mittere, in quo si quid remanet minimo respondebit Alicæ generi. Et hæc quidem tria illa Alicæ sunt genera, contusionis magnitudine distantia.

Adulterina uero Alica, qualis sit ex ijs quæ diximus promptum erit uidere: si enim grandissimum Alicæ ex Zea genus, Chondrus est, adulterinæ certè idem non aliud quam Tragus cognomento frumentaceus fuerit. Tragus enim ex Olyra conficitur, ex qua Alicam adulterinam fieri uerisimiliter demonstrauimus: dein & utriusq; præparandi similis est ratio. Alia autem duo eiusdem genera cū alterius Alicæ generibus similia sint, similè quoq; ad Tragum quam illa ad Chondrum rationem habeant consequens est. Hæc habui Doctissimè Cōpater, quæ de his rebus dubijs & in controversia medicorum huius temporis positis, plane obscuris & confusis in præsentia adferre potuerim, quæ tibi scripta esse uolui, non quod eruditionis tibi aliquid industria mea accedere posse confidem, sed ut

(quod

REMBERTI DODONAEI 92

(quod mihi optasse uisus es) sententiam meam de
his rebus, quoquo modo aperirem: quæ si tibi satis-
fecerit, & probata fuerit, non erit quod inuidorum
aut indoctorum luorem curem, satis enim mihi, tu-
um fuerit iudicium: qui & uariarum rerum
singulari eruditione instructissimus es,
& singulari animi candore prædi-
tus ueritatis semper fu-
isti amantissimus.

Bene uale.

M iij

REMBERTI DODONAEI AD
D. Ioannem Vischauium apud
Bredanos Medicum Epi-
stola de Zytho, &
Cereuisia.



Vm te doctissime Vischaui tali et tam
candido erga studia conatusque meos
affectu praeditum esse, cum ex literis
tuis omni humanitate plenissimis, tum
ex alijs argumentis didicerim, ut omni qualicunq;
ingenij mei foetura oblecteris, & lucubrationũ me-
arum sis cupidissimus, optimeq; de his semper sen-
tias: eaque praeterea animi prudentia & integri-
te donatum esse certo sciam, ut optima sectari, ue-
ritati, & ueteri Medicinae plurimum tribuere, tibi
semper fuerit propositum, non potui praetermitte-
re quin de Zytho, & Cereuisia sententiam meam,
ut postulas, tibi aperirem ingenueque communi-
carem. Potuisssem quidem hic pluribus uerbis uti, &
in eorum erroribus qui Zythum & Cereuisiam
idem esse existimant, & hinc Cereuisiam ueluti in
comuni uita inutile damnant, reprehendendis uer-
borũ & temporis nonnihil impendere. Sed quia ue-
ritatẽ aperire in quaque re mihi magis semper cor-
di fuit, quam aliorum errores consecrari, aut con-
ueliere, relicta illa repraehendendi contentione ad
alian

aliam rationem me conuertam: Zythum & Cereuisiam res omnino diuersas esse ostensurus. Quod quidem euidens & manifestum erit si parandi Zythi ratio, cum coquendæ Cereuisiæ modo comparatur. Vterque quidem potus ex Hordeo fit: sed Zythum ex Hordeo conficitur putrescente, & acescente: Cereuisia uero ex Hordeo tosto resiccato, et ab omni putrilagine conseruato. Vt enim is potus fiat, quem Zythum appellant, qui à Dionysio in Aegypto primum inuentus traditur, & à Sophocle & Aeschylo βούτρον dicitur, hordeum in aqua madescat, & putrescat oportet, donec in liquorem uino similem resoluator. Quam ob causam & acre gustu est, ex putrilagine nempe acescente natum: renes & neruos tentat: cerebrum uestiētibus membranis officit: uitiosum succum gignit: inflationem parit: reliquaq; uitia procreat quæ Dioscorides enumerat. Cereuisiæ autem parandæ hæc est ratio: Hordei in Cereuisiarios usus præparati farina addita uel Zeæ uel Tritici, ubi præstatiore Cereuisiam reddere in animo est, cum aqua feruenti aliquandiu subigitur & diligentissime miscetur, dein colatur, & cum floribus Lupuli salictarij ad tertias (plus minus) recoquitur, ac mox ubi refrixerit addita Cereuisiaria fece, quæ fermenti loco est, in uasa ad potus usum reconditur. Quæ

relictæ

EPIST. DE CEREVISIA.

relictæ sunt. Hordei & frugum siliquæ in iumentorum & pecudum pabulum cedunt. Hordeum autem hoc modo ad Cerevisarios usus præparatur: Primum aqua irrigatur totumq; madescit, inde in atrium quoddam frigidum, ad quod nunquam, aut raro admodum sol attingit, spargitur, ubi usque dum germinare ceperit sinitur, ac tum demum in tabulacum quoddam pertusum deponitur, in quo, subiecto igne, sensim fumo torretur ac resiccatur. Vulgo Mont, quasi emoliturum, nominant: quod enim molle, lingua nostra Mouster dicitur. Atque hæc quidem est Hordei præparandi, Cerevisiæq; conficiendæ ex eo ratio. Ex qua manifestum & cuiusvis apertum est, aliam Cerevisiæ nostræ, & aliam Zythi naturam, & facultatem esse: Cerevisiamq; minime inflare, ueluti ex putrilagine natum Zythum, sed potius contra calfacere, resiccare, & abstergere posse: ut quæ acrimonia quadam ac amaritudine prædita sit, idq; tum Hordei tostitione, tum Zeæ, uel Tritici, quæ fere ei admiscuntur, sed maxime Lupuli salictarij occasione qui manifestè calidus est. Et calfacit aut abstergit omnis Cerevisia non æqualiter: est enim & refrigerans quædam, tenuissima uidelicet, quæ cum minimum frumenti, in coctura admisit, ab aquæ natura non multum permutata, nullius calidæ, aut abster-

gens

REMBERTI DODONAE

gentis facultatis participat. Sed quæ multum frumentorum, Hordei Lupuliq; admisit, manifesto calfacit: & si omnino plurimum receperit, etiam tam insigniter abstergit, ut & bilem per aluum & urinas deducat, propter insignem amaritudinem, quam ex copia frumenti nata est. Qualis est crassa quædam Cereuisia, ex septentrionalibus Germaniæ maritimis ad Batauos & Brabantos aduecta, quam nonnulli, ex admistione quarundam Herbarum medicatarum, ut Absinthij, incoctarum, talem redditam putant, quod uero repugnat: ut à fide dignis Cereuisiarijs coctoribus intellexi, qui mihi affirmarunt, & se ipsos expertos esse testati sunt, non aliundæ Cereuisiæ amaritudinem, & abstergendi aluumque deducendi uim aduenire, quam ex Hordei frumentique copia. Quantumcunque autem Cereuisia calfaciat, longè tamen infra boni uini naturam, & temperaturam consistit, à quo & tenuitate substantiæ superatur. Cereuisia enim omnis crassa, & quo melior eo crassior, nisi peruetusta sit: eamque ob causam difficilius descendit, & diutius circa præcordia heret quam uinum. Et hæc quidem ex uitijs eius.

Quod uero ad facultates attinet corpus probe alit: succum gignit non malum: caput autem

tentat,

EPIST. DE CEREVISIA.

tentat, si liberalius sumatur, sed id non sui ratione,
sed propter Lupulum salictarium maiori copia in-
coctum. Nervis autem & membranis tantum ab-
est, ut obsit, ut etiam ipsos malè affectos roboret:
nisi acorem quendam contraxerit: aut alias admis-
sione quarundam peregrinarum Herbarum, alias
rurum rerum, à communi consuetudine fuerit trās-
mutata (ut nonnulli Cerevisiarij coctores frumena
to parcentes, in pernitiem multorum faciunt) tunc
enim pro qualitate, quam accepit, in corpore varia
symptomata excitat, subinde etiam pernitiōsa.

Et hæc quidem de Cerevisia, & Zytho, Senten-
tiam autem nostram de leguminibus, non est
quod hoc loco rescribam cum omnem hanc
materiam in nostra de frugibus histo-
ria, latissimè pertractauerim,
quam una quoq; cum hac
epistola accipies. Vale
le Mechliniæ.

FINIS.

CATALOGVS AVTHORVM
QVORVM TESTIMONIO
Rembertus in hisce libris vsus est.

Aëtius.	Messapios.	ad +
Apuleus.	Mnesitheus.	970
Athenæus.	Pacuvius.	
Columella.	Palladius.	
Cornelius Celsus.	Paulus Aegineta.	
Dioscorides.	Plinius.	
Donatus.	Priscianus.	
Festus Pompeius.	Psellus.	
Fuchsius.	Ruellius.	
Galenus.	Scribonius Largus.	
Hermolaus.	Seruius.	
Hieronymus Tragus.	Sextus Pompeius.	
Hippocrates.	Theodorus Gaza.	
Homerus.	Theophrastus.	
Iuuenalis.	Verrius.	
Martialis.	Varro.	

F I N I S.

Admissum per Petrum curtium pastorem diui
Petri Louaniensis die 29 Iulij.
An. M. D. LII.