

subscribers Plinius lib. xi. cap. xi. sic inquit. Mel ex aere venit, & maxime siderum exortu, sitque praecipue ipsi serio ex-  
 plendunt, nec omnino prius virginitatem ex ortu subleantur temporibus. Itaque cum prima aurora arborum folia melle ro-  
 sula inueniuntur. At si qui matutino sub dio fuerit, ruelas liquore vesles, capillatam concretum referunt. Sine ille est  
 calti iudis, siue quadam siderum falua, siue purgantis aeris iucus, vitinam esse & purus ac liquidus, & uae naturae, quae  
 defluit primo. Nunc vero est tanta cadens altitudine, multumque dum venit forefens, & obno terra balui infusus.  
 Traxerit a fronte, ac pabulis potus, & in vitreolos coegit apum. ore enim uomant. Ad haec iuco storum corruptus,  
 & aluci. maceratus, totiesque mutatus, magnam tamen caelestis naturam volupratem asserit. Ibi optimus semper, ubi opti-  
 morum dolosis florum conditur. Atrica regionis hic, & Sicilia Hymetto, & Hybla ab locis, mox Calyonia insula. Itaque  
 melle de melle Plinius citato loco. Verum enimvero (ut idem auctor est libro xi. cap. x. 1111.) mel, quod in Creta Carina  
 monte colligitur, melle non attingit, nec eo monte eadem usquam referuntur. Porro venenatum mel, quod in Hera-  
 clia Ponti proemittit, cuius hic meminit Dioscorides, Plinius quoque recentius libro ante citato, cap. x. 111. Sibthian vitis, &  
 alteram eodem in Ponto gegit gente Sanorum, quod ab insania, quam pinguis, Manonemon vocant. Nihil existimatur contra-  
 bili flore rhododendri, quod latent sylua. Habentur praeterea & alia mellis genera, quae rosida non sunt, sed ex plantis nas-  
 centur, ut illud, quod ex anaardis flure Arabes scribunt, & inter Graecos Strabo Geographicon libro xv. ex arborum  
 siliquis, quae arbores proferunt, denorum digitorum longitudine, melle plenas, quod ederint, non facile euadunt.  
 Quentiam referi Pomponius Mella tertio de situ orbis, tam pinguis alucibi, & tam feracis soli Indiam esse, ut in eo mella  
 ex arborum fronibus defliant. Exprimunt etiam cum & vulgaribus siliquis, quae Graecis xxxviii dicuntur, quo tam Indi, quae  
 qui Troglodytae Arabiam incolunt, gingiberis radices recentes viridisque asserunt, ac etiamnum quae Babyloniana omne gen-  
 us. Quod facile conicitur ex vsu quo ex Alexandria Aegypti Venetias quotannis comportantur. Ceterum non desunt  
 inter recentiores medicos, qui disputant, an Saccharum quod sub mellis genere scripserunt veteres, praesertim Dioscorides,  
 & Galenus in India, & felici Arabia nasci, idem cum nostro Saccharo dici possit. Es quamvis plerique reperiant, qui  
 dubio procul existimant, ac pro certo affirmant, communis vsus saccharum, & quod ab antiquis describitur, vnum & idem  
 esse, quod ex eadem proueniant planta; tamen Manardus Ferrariensis, & Leonardus Fuchsius ipsum scetus, maximam inter  
 ea ponunt differentiam, omnino opinantes in alio arundinum genere concreuisse antiquorum saccharum, de quo inter melle  
 genere scripserit Dioscorides, & Galenus: concretereque, ad hanc diem vsque ex caelesti rore, quemadmodum & id, quod  
 manna vocamus; non autem in aliis arundinibus est quibus in aqua decoctis huiusce atatis saccharum in Medera, Sicilia, Creta,  
 Rhodo, & Cypro inuis, ac etiam in Aegypti exprimitur. Quam re eos viros alioqui doctissimos, plane hallucinatos  
 crediderim, quod nullo, ut puto auctorum probatorum testimonio ducti sibi persuaserint, manna in modum ex rore concre-  
 scere antiquorum saccharum solis ardore super arundinum folia tam in India, quam in felici Arabia. Quippe quod nusquam  
 repererim, scripsisse Dioscoridem, Galenum, nec ueterum, uel recentiorum quenquam, concretere saccharum in arundinum  
 folijs: ex rore solis ferore concreto, siue potius exiccato, quemadmodum in quibusdam arborum frondibus manna pro se con-  
 creuit. Quo fit, ut mihi refellenda videatur eorum sententia. Nam si uicrum illud esset, ut ipsi imaginantur, non modo  
 non est credendum, sed ne cogitandum quidem, Dioscoridem, qui diligentissime simplicium medicamentorum historias literis,  
 memoriae, mandauit, silentio praeterisse tam pulchrum, & admirabile, fictuque dignum naturae opus in saccharo confi-  
 cendum. Nec minus id reticuisse Galenum naturae operum maximus indagator, quemadmodum nec reticuit lib. 111. de ali-  
 mentorum facultatibus, aerei mellis historiam, quod nos manna vocamus, quodque sua aetate in monte Libano, aliisque locis  
 super arborum frondes reperitur scribit. Quamobrem magis veritati consonum iudicet, ut dicamus, nihil aliud ueteribus  
 saccharum existisse, quam nostratis sacchari arundinum lacryma, seu liquor, qui nimia uic copia aperto in latere calamo,  
 & Arabia fert, sed laudatis India. Est autem mel in arundinibus collectum gummiu modo, candidum, dentibus fragile,  
 ampliusque nitens aellana magnitudine. huc Plinius. Ex quibus facile cognosci potest, quod non ex rore, ut manna eni-  
 mus, coalesceret antiquorum saccharum super arundinum folia, sed quod fractis calamis carum inter nodos, ut exert collary  
 mans, & quibus uidigare nostrum conficitur. Quandoquidem hoc modo resina, gummaeque omnes seiso sut arboris cortice  
 emanant. Alia praeterea huc accedit ratio, quae (ut equidem arbitror) Manardus, ac Fuchsius sententia proptus aduersatur.  
 Nam quemadmodum in A pulia, & Calabria manna a sole tacta, diem arborum imbayet solys, paruo tempore interuallo in  
 auram emanescit (ut libro primo diximus in manna mentione) eadem sane ratione id saccharo euenisset, si ex rore, ut ipsi co-  
 tendunt) concreteret. Siquidem a sole tactum, rarefactumque facile diluisset in auram, nec gummiu modo concreuisset.  
 Eoque magis, quod nusquam legerim in Dioscoride, nec Galeno saccharum & solys arundinum colligi. sed in ipsis calamis co-  
 cretum reperiri. Quod etiam testatur Strabo lib. xv. Geographis, ubi aperte scribit, in India arundinem mel sine apibus gi-  
 genere: non autem quod ex rore in arundine fiat, ut quidam peruicax, ignoratque medicus necum contendere, atque etiam,  
 ut suam mordicus teneret opinionem, Strabonis codicem corruptum esse uic ueritus. Praeterea cum memoria prodiderit  
 Dioscorides, Galenus, & Plinius, antiquorum saccharum durum esse, salis modo coactum, album, dentibus fragile, & his con-  
 iectare licet, & rore saccharum nequaquam fieri. Quippe quoniam manna, quae eodem modo & rore concreuit, salinimere re  
 fert, nec dentibus fragilis deprehenditur, sed potius mandentibus tenax, & cere modo lentescens. Quare credidimus  
 antiquis saccharum fuisse tenuiore, ac praestantiore illius partem in arundinum sacchariferarum medulla, quae per inter-  
 nodum acerratissime perpendissent homines, liquorisque praestantiam agnosissent, a natura edocti hoc arte se facturos existi-  
 marunt. Neque id incassum attentasse uidentur, quandoquidem sacchari integros calamos assumentes, minutimque inciden-  
 tes, ignis calore tandiu decoxerunt, donec uniuersus liquor, absumpta igni aqua, diu effuserent in saccharum salis modo in  
 uisum fundo concreuerit. Per enim est sacchari arte facti nihil meminerint Dioscorides, & Galenus: non desunt tamen qui di-  
 cant, hoc etiam arte eos factum esse. Solini auctoritate freti, qui in India palustribus arundinibus ita crassam progignit ait,  
 At qui liquorem hunc, qui ex harum cannarum radicibus elicitur, saccharum nostri usus fuisse existimant, proculdubio sal-  
 li & soli clementia frequentissimas sint plantarum radices, & cuius radicibus dulcem etiam expriment humorem ad mellis suauitatem  
 luntur. quod Indi non modo ex decoctis cannarum, sed aliarum quoque arborum radicibus siuopios parent, cum illius ce-  
 liti & soli clementia frequentissimas sint plantarum radices, quae mellea dulcedine imbuntur, ut Strabo testis est loco in uer-  
 ce esse, cum semper terra sit secunda: fructus autem arbores multos gigni, arborumque radices, praesertim magnarum  
 arundinum, & natura, & decoctione dulces esse, aqua a solibus tepesfacta, idem caelesti, quam flumina. Adeo quod ea, quae apud  
 alios & fructuum, & succorum maturitas dicitur, apud illos concessio est: quae tantum ad dulcedinem operatur, quantum  
 ea, quae per ignem fit. Sententiae nostrae Lucanus quoque suffragatur, illud explicans hoc carmine.

Mel Hera- cleoticum .

Mellis gene- ra nō rosida

Sacchari con- sideratio .

Manardi, & Fuch. opinio reprobanda.

Antiquorum saccharum .

Factitij sac- chari inuētio

Aliquorum lapius .

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Quinetiam Marcus Varro, qui eodem serè tempore claruit, his tribus nerbis attestatur, dum inquit.

Indica non magna nimis arbore crescit arundo,  
Illius, & lentis premitur radicibus humor.  
Dulcia cui nequeant succo contendere mella.

Ex his palam est, hos omnes de factiis Indorum portionibus, quæ his nini loco sunt, fuisse locutos: non autem quod ex illis canarum radicibus saccharum aliquod pararetur. Quandoquidem & nos è glycyrrhizæ radicibus, quin & è decoctis, pressisque situlis, sicut, & alijs dactylis, dulces elucimus succos, & ad varijs usus potationes. quemadmodum & occidentales Indi e pluribus dulcibus arborum fructibus suos sibi parant potus. Sed non ob id dicendum hos liquores, quod melis dulcedinem præstent, esse mel, neque saccharum. Nec mirum sane si Indici arundinis radicibus dulcedinem præbeant saccum non modò ille magna: sed etiam quæ ibi nascuntur nostris fortasse non multò grandiores: cum etiam nostrates recentibus mansit quod antennis ori dulces sentiantur. Quod autem minores arundines in India radicibus dulces præbeant potus, super ioribus carminibus explicauit abunde Marcus Varro: cui non magna nimis est arbor. In hoc tamen à Solino differt: cui arundines, quarum meminimus, uassissima sunt proceritatibus. Hinc ergo eorum sententia explodenda uidetur, qui credunt ex illarum magnarum arundinum radicibus, saccharum nostrum similibus factis esse, Indos, quod non quidem saccharum, sed dulces inde potus nini loco sibi conficiant. Sed ut suam opinionem auctoritatibus fulciret Manardus Ferrarientis, utque lucidius comprobaret antiquorum saccharum, perinde ac mannæ, ex rore fieri, libro x. epistol. v. Auicennam etiam admittit, quem tamen alibi ubique reicit, ac reprobat, asserens, quod cum ipsè huius fuerit sententia, ultimo capite libri secundi antiquorum saccharum mannæ naucauit, cum inquit. Zuccharum albus est manna cadens super albus, & est sicut frusta pæli. At nos, qui huius opinionis minime adspulsumus, dicimus Albus, siue Albas, ut sic elius loci indigenis appellatam: quandoquidem Arabes (vt testatur Serapio) arundinem calab dicunt. Quod manifeste declarat zuccharum, albaser apud Auicennam huiusque arboris esse mannæ, vel gummi, nõ autem Græcorum saccharum in calamis coactum. Illud in super nostram comprobat sententiam, quod eodem loco addit Auicenna, sit iniquis. Ex in zuccharo quidem albus est cum absterione pauca, siccitas, & amaritudo. Siquidem austeritatis, & amaritudinis, que in antiquorum saccharum fuerint, nusquam meminere Dioscorides, & Galenus: nec item quod conferret id pulmonis, & aqua interitus, ut paulò infra uoluit Auicenna, qui etsi dixerit deinde zuccharum hoc oculorum morbis, pariterque renum, & uescicis, nisi auxiliari non tamen ob hoc dici potest, zuccharum albaser esse antiquorum saccharum. Sed rectè quidem contra Manardi sententiam, Auicennæ testimonio (cum & ipsa hoc in loco Auicennæ auctoritate nitatur) probari potest, quod antiquorum saccharum gummi modo collactarymans in arundinibus concreueret, non autem ex rore. Quippe quod is de zuccharo affert loco super citato, ubique antiquorum saccharum recensens inquit. Assumptum sicut gummi ab arundine absterit oculum. Quibus palam sit, antiquorum saccharum, perinde gummi, ab interiori medulla exteriori emanasse, ibique postmodum ac folijs arboribus concreuisse. Verùm enimvero quod albaser apud Arabes sui generis arbor sit, & ab arundine maxime differat, & quod eius zuccharum, quantum ab Auicenna manna dicitur, quod fortasse granulis concreuit manna similibus, ex rore baudquaquam fiat, sed gummi modo ab arbore defluerit, manifestè ostendit Serapio capite de saccharo his uerbis. Albaser habet lata folia, & habet zuccharum, quod egreditur ab oculis ramorum suorum, & à locis foliorum eius, & colligit de eo homines rem conuenienter, & in zuccha ro eius est amaritudo, & egreduntur ab hac planta mala quædam, sicut tescidum camelorum, & quibus liquor quidam emanat adurens, siccitasque facultatis, & caetera peridoneus. Et lignum quidem albaser est leue, crassum, & reatum, pulchrumque: & ideo assimilauerunt cantianary in canitulis suis brachia, & crura dominarum ligno eius, hæc Serapio. Ex quibus facile & Manardum, & Fuchsum, viros alioquo doctissimos, hæc in re ballacinos putauerim. Caterum Fuchsum, vt probaret antiquorum saccharum è rosido celi succo in calanis concreuisse, ut inquit à nostrate diuersum ostenderet, dicit, quod cum nostri usus saccharum, perinde ac mel calidum reperitur, sitimque facile concitet, antiquorum saccharum esse non potest, eo quod Galenus sua atatis saccharum id esse cre non proderit. Cuius tamen sententia (pace sua dixerim) experimento minime respondet: à quo non discendens Galenus libro vii. simplicium medicamentorum de saccharo ita scribit. Sacchar, quod ex India, atque felici Arabie conuehiunt, in calanis, ut aiunt, concreuit, & ipsam mellis est species: minus certè nostrate dulce, sed ad similes stomacho est, ceu nostras, nec sitim asserens, eatenus ab illo substantia differt. Quibus Galeni uerbis clarum est, quod cum saccharum melle minus sit dulce, minus etiam calidum sit necesse est. Eaque propter asserit Galenus, saccharum non perinde ac mel, sitim excitare: non tamen quod nulla ab eo sit exciter, uti Fuchsum interpretari uidetur. Quinetiam idem Galenus lib. vii. cap. iiii. methodi medendi, saccharum inter ea connumerat, que febrientibus exhiberi possunt. His igitur rationibus, & auctoritatibus adductis sum, ut certè crediderim, antiquorum saccharum ab ipsæ arundinibus emanare, & quibus uulgare nostrum exprimitur, sed hæc tantum inter se differantem esse, quod à natura factum sit nostrate factio longe tenuius. Ideoque Auicenna: zuccharum (inquit) tabaræd frigidum est, & subtilis. Hoc laudibus extulit Paulus, & post ipsam Auicenna Arabigenis auctoritate Sal Indium ipsam appellamus, ad linguæ scabritiem, Sal iadum.

Manardi ratio infirma.

Albaser gè ex Serapione

Fuchsi opinio reprobata.

sententiam nostram longè magis probant, vident in Epistolarem nostrarum volumine Epistolam ad Iacobum Rosellum scriptam, ibi enim plura quam hic à nobis comprobata inueniunt. Quod Græcis *Μελ* Latini *Mel* appellatur: Arabibus, *Hatal*: sen *Hassel*; Italis, *Melle*: Germanis, *Honig*: Hispanis, *Miel*: Gallis, *Myel*. Quod autem Græcis *Μελι* Latine quoque Saccharum dicitur: Arabice, *Zucchar*: Italicè, *Zucchero*: Germanicè, *Zucker*: Hispanicè, *Azucar*: Gallicè, *Sucre*.

Nomina.

Kapes,

C E R A .

CAP. LXXVI.

**C**era optima est subfalsa, subpinguis, pura odorata, & halitum quadantenus melleum referens, natione Pontica, aut Cretica. Secundum locum obtinet candicans, & suapte natura pinguis. Candida fit hoc modo. Ex ea radunt album, syncerumque atque transfundunt in vas, quod lauis habeat marinæ ex alto petiit, inperfoque nitri momento, decoquunt: cumque iterum tertio inferebuit, separatur, uas refrigerant, ac ceræ pastillum eximunt, de cæra forde, siqua forte adhæsit: tum denuo indita noua maris aqua feruet, uti retulimus, & uasè dempto ex igne, fundi collula nouæ aqua frigida manufactum, in ceram summam suspensâ manuntingunt, quò celerius concreuit, & quàm minima portio extrahatur. Suscepto primo ceræ orbiculo, iterum uasis imum aqua refrigeratum, tantisper in ceram immitti debet, dum tota excipitur. Orbiculo lino confusi, interuacante spatio suspenduntur, & interdum continuo sub noctu, luna asperguntur, vsque dum perfectè albecant. Verum si eximius ille candor desideretur, eadem facitari, & identidem recoqui operæ periculum est. Nec desunt, qui pro marina, in muria quàm acrima, semel, aut iterum excoquant: de in larguncula tenui, rotunda, ansam habente extrahunt: postea orbiculos substrato affatim cespite herbo, in solatium, donec candorem summum contraxerint. Præcipuum hoc obendum munus uere, cum sol remissa uentemur humorem pariat, ut non facillè liqueatur. Cera omnis mollit, calcificat, modicè explet corpora, datur in forbitione dyfentericis, ac milij magnitudine decem grana ceræ huius in lac in nutricibus non patiuntur coagulari.

Cere uires  
ex Galeno.

**C**era, ut Galenus scriptis mandauit libro *viii. simplicium medicamentorum*, medio quodammodo tenet calcificationem, refrigerantiam, humectantiam, & desiccantiam. Habet uerò quiddam etiam crustarum partium, atque emplastici, quomobrem non modo exicare, sed & per accidens humectare uideri fortassis poterit, perspirationes uideelicet prohibet. Quæ propter aliorum medicamentorum tum ex calcificationem, tum refrigerantium materia est. Ipsa autem per se ex genere fuerit delinere concoquentium: nec tamen intrò in corpus assumpta, sed foris imposita. Siquidem paulum quiddam digerentis, calidæque facultatis retinet, quæ plurima melli inerat. Eius nomen Græcum *Κηρος* Latinnæ, cera: Arabice, *Maha*: Italicum, cera: Germanicum, *Wachs*: Hispanicum, *Cera*: Gallicum, *Ciere*.

Nomina.

Προπολις.

P R O P O L I S .

CAP. LXXVII.

Orib. leg. c. 1.  
p. 1. 7. 5. 6. u.  
i. styracè spiran-  
s.

**P**ropolis eligi debet flaua, odorata, styracem referens, in uenementi ariditate mollis, & mastiches more ductilis. Magnopere calcificat, & euocat aculeos, & omnia infixa corpori extrahit: in uete re tulli suffita proficit, in petiginis admoda tollit. Ea in alueariorum foribus, cerosæ naturæ inuenitur.

Propolis coa  
sideratio.

**Q**uamquam hic Dioscorides inquit, & Marcus Varro lib. tertio de re rustica, Propolis ea est cerosa materia, quæ in alueariorum foribus reperitur, seu, ut apertius dicam, præ styracis, ubi intrandi, ex eundemque apibus patet aditus: inuenit Plinius lib. xi. cap. v. ita scriptum reliquit. Prima fundamenta compositi uocant peris, secunda pifosceron, tertia propolin. Inter coria, cerasque magni ad medicamina usus. Comosis crusta est prima, saporis amari, Pifosceros super eam uenit picantium modo, seu diluitor. Cera initiuum, plerumque e mitiore gummi. Propolis crassior iam materis, additis floribus, nondum tamen ceræ plerique pro galbano utantur. Huius etiam meminit Galenus libro *viii. simplicium medicamentorum*, sic inueniens. Propolis extergentis, non ita ualentis est facultatis, ceterùm admodum ualentem attrahentis: est enim essentiatenui. Porro ex calcificat recessu secundo completo, aut certè tertio incipiente. Et ut idem quoque scribit libro tertio de compositione medicamentorum secundum genera, Propolis ualentis attrahit, quàm cuiusvis generis resina. Quomobrem illis in neruorum uulneribus medentis propolin admiscet. Ceterùm cum propolis, cera, & mel, de quibus hic diseruit Dioscorides, medicamenta sint omnia miro artificio ab apibus confata, non ab re bis quoque addendum fore duximus. Apum hylarum. *APES* igitur (ut Plinius auctor est) sunt & rusticæ hylæstreque, horridæ asæctæ, multò iracundiores, sed opere ab labore præstantes. Sunt & urbana, quarum duo genera. Optima breues varique, & in rotunditatem compactiles. Deteriores longæ, & quibus similitudo uesparum, etiamnum deterrima ex his pilosæ. Apes odore sedos odores, proculque fugiunt, sed & insectos. Itaque uingenta redolentes infestant. Licentes pereunt: relicto enim aculeo interiori disrumpunt. Quia & morbos suapte natura sentiunt. Index eorum tristitia torpescit: cum ante foras in teporibus plures promotis aliæ cibos ministrant: cum defunctos progurgunt, fuerantque, more comitatu exqueas. Reges habent, solusque incobantur, ne desint. Postea ex his soboles cum adulta esse capit, concordia suffragio deterrimos necant ne distrabant agmina. Duo eorum generum melior uisus, quàm niger, uariisque, Omnia forma semper egregia, & duplo quàm cæteris maior: penna breuiores, crura recta, ingressus celsior: in fronte macula quoddam die demate candicans. Multum etiam nitore à vulgo differunt. Cum rex procedit, uadit totum examen, circaque eum cum globatur, cingit, protegit, cerni non patitur. Reliquo tempore cum populus in labore est, ipse opera intus circuit similis exhortanti, solus immunis. Circa eum, atellitibus quidam, hiforesque astidui custodes auctoritatis. Procedit foras non nisi migraturio examine. Id multò intelligitur ante aliquot diebus murmurè intus strepente apparatus indice diem tempussum eligentium. Siquis alam die detruncet, non fugiet examen. Cum processerit, se quoque proximam illi cupit esse, & in officio conspici gaudet. Fessum humeris subleuant: validius fatigatum ex toto portant. Si quò lassatus deficiat, aut forte aberuit, odore profragantur. Vnicuique ille confedit, ibi cunctarum castra sunt. Duce prebento totum tenentur agmen: amissio dilabitur, migrantque ad alios. Esse utique sine rege non possunt. Inuita autem interrimunt eos, cum plures fuerit, potiusque nascentium domos dirunt. Rege consumpto, mareret plebs ignavo dolore: non cibos conuolunt, non procedunt, sed tristitanti murmurè globatur atque corpus eius. Subtrahitur itaque deducta multitudine: aliis spectantem examenem

Propolis uires  
ex Gal.Apum confi-  
deratio.Apum rex, &  
regimen.



multa inflammationes omnes illitu mulcet, cum emolliat & quadantenus refrigeret: sed herbis, succisve huic rei accommodatis admiscetur. Vetus panis aridus, adiectis conuenientibus, citam aluū cohibet. Recens muria maceratus, illitu uetustas imperiginis sanat. Gluinum ex simlagine, & polline, quo charta glutinatur, sanguinem excreantibus prodest, si liquidius, ac tepidum cochlearis mensura detur forbendum.

Triticigen-  
era ex Theo-  
phraso.

**T**riticigenera (ut Theophrastus auctor est libro VIII. cap. IIII. de plantarum historia) plura notantur, cognomina ex locis sortita, ut *Aphricum*, *Ponticum*, *Tbracium*, *Assyrium*, *Aegyptium*, *Siculum*, que & colore, & magnitudine, & specie, & proprietate inter se differunt. Quaedam vel aliunde cognomina sortuntur pro suis uiribus tum aī, tum vel maxime que ad cibum pertineant, ut *cachrydus*, *stengys*, *alexandrinus*, quorum omnium differentias in supradictis colligere licet. Nec uerò ab re fuerit, si illa quoque pro differentijs capies: & aliud *præcox*, aliud *serum*: & aliud *auctū* amplum multumque reddens, aliud *icium* quoddam parum, ferens: & aliud *spicam* grandioreni effundens, aliud *paruum*: & aliud *in sollicito* manens, aliud *aptum breui* absoluti, ut *Aphricum*: & aliud *culmo tenui* constans, aliud *crasso*. quod etiam ipsū *Aphricum* datum est; crasso tamen & *cachrydus* dictum consistit. Item aliud *tunicis paucis*, aliud *multis* uelitur, ut *Tbracium*: & aliud *uniculatum*, aliud *multiculatum*, & magis, minusque. Adde etiam si quid aliud his, aut prædictis, ratione uirium proximum est: cuiusmodi quoque differentia naturaliores profectio appareant. Quibus & *truncistrum* annex-

TRITICVM.



rari generis est, & bimestrum, & si quid intra pauciores dies valeat confirmari, ut in Eubœa genus quoddam intra quadraginta dies crassari, persequi posse affirmant: idemque firmum esse, ac ponderosum, nec trimesium modo leue. Quantationem, sed inuentu varissimum est. Et bimestria utro quædam habentur, que ex Sicilia & in Achaiam adueta sunt: sed hæc panem reddunt, paruumque, secunda habentur: quantum cibo facilia, & iucunda sunt. Nascentur & alia quadam generata in Eubœa, & præcipue apud Carium. Trimestria vero permulta, & ubique habentur, licia hæc, & parum secunda, & micalama sunt, atque in totum infirma. Leuissimum igitur triticum, quoad simpliciter ratione agere licet, Ponticæ affertur ponderosus est is, que in Greciam aduehi solent, Siculum datur. Sed eo ponderosius, quod Bœotia fert. Indicum esse quod athlete, qui Bœotia ternos semestriarios vis possunt conferere, cum Athenis fuerint, facile quæta consumunt. Leue hæc quod in loco adeo grande frumentum fieri tradunt, ut nucleis oliuæ sua æquiparetur magnitudine grana singula. In Pistoris autem dicitur adeo firmum nascentur, ut si quis plus comederit, distrahatur necesse sit. Hæcenus de tritici generibus pluribus, quas secrete genes. Italico Italicum equidem comparauerim candore, ac pondere, quo maximè decernitur. Montanis modo comparatur Italia agræ externum. Hæc fuisse sententia Alexandro Magno regnante, cum clarissima fuit Græcia, atque in toto terrarum orbe potentissima: ita tamen, ut ante mortem eius anni ferre centum quadraginta quinq; Sophocles poeta in fabula Triptolemo frumentum Italicon ante cuncta laudauerit. ad verbum translata sententia.

Triticum Italicum.

Et fortunatum Italiam frumento canere candido.

Hæc lanus peculiaris hodie Italicæ est. Quo magis admiror, posteros Græcorum nullam mentionem huius fecisse frumenti, que Plinius. Nec sanè mirum uideri debet, quod Græcus ille Sophocles Italicum frumentum ceteris prætulerit. Quandoquidem natura Italos adeo præ ceteris adamauit, & moribus, ac legibus, omnique ornatu ad politicè (ut ita dicam) uincula instituit, ut merito etiam frumentum omnium præstantissimum in eorum alimentum procurari: quem admodum & alia multa, quibus Italia plerasque superat gentes. Triticum omne radicibus numerosis, ac pretensibus nititur, folio uero, germinibus omnino multis, sed que in ramos brachiari non possunt. Totâ hęc herbecem esse tremolito antem calce calcibus de medio assurgit, cuius tertio, aut quarto geniculo, spica geritur, non prius euidens, quam folliculo inclusa. Confirmato eo flox erumpit, quarto aut quinto post diem, ac totidem ferè diebus perdurat: post florem granum cautescit, maturaturq; intra quadraginta diem, quantum etiam citius in calidiori tractu. In aliquibus Italia locis, ac præsertim in agro nostro Semonensi, maritimis locis planta una uisâ est xxxi. ferè spicas, tantaque reperitur ibi soli ubertas, ut quandoque modus uisus centum afferre fit uisus. Quare rectè ita de eo scripsit Plinius, Tritico nihil est fertilius. Hoc ci natura tribuit, quoniam eo maximè alit hominem, utpote cum è modico, sit aptum solum, quale in Bixaco Africa campo, centeni quinqueque modij reddant. Misti ex eo non dico Diuo Augusto procurator eius ex uno grano (cui centesimo quidem & Leontini Sicilia semina fundunt, alijsq; & tota Batia & in primis Aegyptus. Triticum omne folio exit arundinaceo, angustius tamen quam hordeum, cuius quoque læuis, nec perinde fragile. Notatur & in spicis differentia. Siquidem alia lise Ioni Aristi, tonse proueniunt: ut in uersa uisitur Bœotia: alia uero longis, asperisque tignis arsis, quod quidem genus altero melius est, & facundius. Triticum autem, ex quo omnium optimum fit panis, eligi debet fractu continuæ, ætenuem, colore aureum, lucidum, leue, mersum, maturum, pinguique terra ortum. Non plerumque ferre etiam Galeno libro primo de alimentorum facultatibus) ut quo foris flauum densumq; appareat triticum, intus rarum, laxum, albimum, conficiatur, quod uique plurimum surfuris habet. Quo fit, ut panis surfuraceus inde confecti infirmum non modo præbeat alimentum; uerum etiam uentriculum ipsum excrementis replent. Farina porro ea cæteris surfuraceis facit panes: et que recentior est, adscitantiâ molæ caliditatem retinet: que uero iandiu molita fuit, plures, sicut, carteris ita laudatissimis fontibus, pellucida sit, non palu, lris, neque canum, aut limum redoleat. Quinetim fermentum adsciendum est: & salis albi parum, ut panis possidior efficiatur. Post hæc farina ita subacta, optimè manibus pnsitur: mox massæ qualiter calefactæ, dein à cineribus, & prunis exurgatum decoquendi immittitur. Sed furus iusto capacitatis sit oportet, ita ut quantitas panis proportionè respondeat. Quippe quemadmodum modica panum quantitas in amplen cibatobat Galenus citato loco ad concoctionem probatissimi fuit, qui plurimum fermentati, & probè elaborati in cibano generat percoquantur. Nam profusior igitur primo statim occurra adurens, exteriorem superficiem in testa modum indurata, cruidis in ostièque remanentibus interioribus partibus. Vnde accidit, panem hunc uisum inuicendum ferri, & duplici nomine, prauum quod interne crudus sit, atque illaboratus: externè uero sicus, & præassatus. Qui autem longiore spatio uindique equaliter præassatur, hic & probè in uentriculo concoquitur, atque ad actiones, que cõtionem consequuntur, accommodatissimus redditur. Triticum in agris facile degenerat in lolium: præsertim cum annus pluuus, & frigidusque ad uerum finis commendant. Sunt etiã tinnium, qui eo utantur ad pedum, & manus uisus, quas frigus excitauerit: item ad asperam cutim leuigandam. Meminit tritici Galenus lib. vii. simplicium medicamentorum, sic inquit. Triticum

ut medicamentum uisum impositum, primi est ordinis exalfacientium: non tamen nec resficare, nec refrigerare manifestè potest: habet uero etiam quiddam viscosum, & obstruens. Porro quod ex eo conficitur amyli, eo tum frigidius est, tum siccius. Quod uero ex pane fit cataplasma, non habet magis digerentem, quam quod ex tritico: mirum cum & salens, & fermentum culatè alimentorum: in cibum assumptum inquit) agrè concoquitur, status exciit, laborem uentriculo infert, & caput uappellat. Perperam, inquam, quod f n d i c v m, non Turcicum, uocari debeat. Nam ex occidentalis Indis primò spicatum differentia. Næque & rufescentibus seminibus, & nigricantibus, & crocatis, & subfalsicantibus Indicum frumentum habetur. Calanum edis arundinaceum, quemadmodum & folia, crasiam, rotundum, procerum, geniculatè, & alba farctum medulla, Sacchariferarum Arundinum modo, in cuius summitate panicula fundit diuisa, & sic plerumque inde

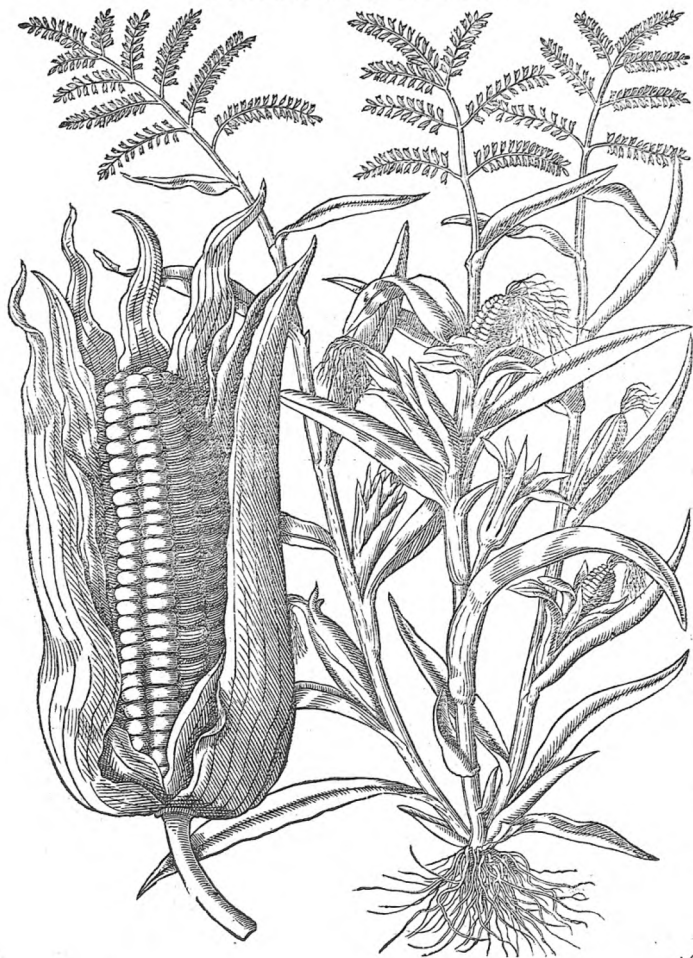
Triticum electum, & panis optimi confectioni ratio.

Oleum è tritico.

Triticum uisus ex Gal.

emergentibus, nullist amen, & gravis uacuis, nunc luteo, nunc candido, nunc purpureo colore, prout fructifer & ipsa colorate sunt. Fructus, in quo grana uacuis foliaceis concluduntur, in ipso caule & lateribus prodeunt. Horum quia picca arboris conuolutum longitudo lineam, et crassitudine aquat, circa quam totam nuda coequeantur grana, penitissimè sese stipant, leuia, ac subrotunda, pisi magnitudinis, inq, octo aut decem uersus, rectis lineis ordine digesta. E vaxinarum fastigio capillacea coma dependet, eo ipso colore, quo grana habentur. Radicibus nititur multis, duris, ac nervosis, sed minimè crassis. Serunt Indi hoc semen, quod Maliz, uocant, hoc modo: Descendunt in agrum aliquot simul, recta linea dispositi, aequaliterque distantes, & deinde acuto palo terram perforant dextra manu, & statim quatuor quinqueve grana sinistra manu in vnumquodq, foramen coniungunt, pedè altero foramina occludentes, ne Pistaci semen depascantur. Et ita seriatim passim suo distantes metientes, agrum totum semine replent retrocedentes. Verùm anteaquam semen terrae credant, biduo id aqua macerant, nec serunt, nisi prius terra pluuia mauerit. Nasctur infra paucos dies, & quarto in India demittit mensuram. Est etiam huiusce frumenti peculiare genus, quod duobus tantum mensibus, & seritur, & demittitur. Quinctiam aliud, quod quadraginta tantum diebus a satiore maturefcit. Verùm minutum est, & infirmius, nec aliam ob causam feritur, quam quod ubi futura annonae caritatem ueretur. Eius temperamentum nostro tritico simile esse creditur, tamen paulo calidius, id quod ubi future videtur panis ipsius dulcedo. Parua mitit candidam, & qua panes pinjunt, crassiore tamen substantia, ac magis viscida, quam nostri, adeo ut eorum alimentum crassius quoque sit, & quod facile obstruere possit. Quo fit ut eiusmodi frumen-

## FRUMENTVM INDICVM.



ti farina ijs in cataplasmatibus sit utilis, quibus mouendi pars inest facultas. Nam suo lentore meatus obstruens, apollematibus maturandis peridonea existit. Caterum facit Indicum frumentum, ut de Saraceno, quod id mihi in mentem reuocauit, aliquid differam. Hoc primum ex Aphrica allatum dicitur, & Ideo ab Italis appellatur multis in locis Saraceno, hoc est SARACENICVM, quanquam non desint, qui illud quoque uocent Formentone, quasi vile frumentum. Crescit id in primis solo subrotundo, quod deinde tractu temporis hederaceum euadit, uerum acutius, & mollius. Caulem edit fragilem, rotundum, inanem, bicubitale, rubentem, foliosumque. Florem deinde fundit paruum, candidum, racemosum, è quo semen oritur triquetrum, nigro exterius cortice, sed albatius medulla. Seritur Aprili, & metitur Iulio mense in calidioribus locis, adeo ut ibi bis in anno, in eodem agro proueniat. Id quod in pluribus sit Italicis locis. Rustici ex eius farina non solum panes conficiunt, sed pulmenta, quibus hyeme uisitant. Piusunt quoque idem in Pila, & prifanan inde conficiunt, qua nonnulli uescuntur, sed carnium iure decocta, est enim cibus non ingratus, si rectè coquatur, nec adeo, ut grana dissiliant in pulmentum, sed integra permancant. Rustici, qui circa Italia, & Germania fines degunt, pulmentum, quam vulgari idiomate appellant Polenta, conficiunt, & deinde forti flamine massam in tenues, ac latas portiones secant, & caeco, & butyro subinde conspersas in cibum sumunt. Est enim (ut ego quoque testari possum) non ingratus, nec uentriculum granat, perinde ac plus illa, qua è milij farina paratur à Syluanis. Quanquam autem status experti non est, haud tamen adeo inflat, ut safelus, & saba, atque pisum. Hallucinantur profecto, qui putant hoc frumentum genus illud esse pabulum, iumentis purgandis aptissimum, quod an-

## FRUMENTVM SARACENICVM.









**F**it & ex hordeo potus, quem Curmi nominant. eoq; saepe potu pro vino utuntur: verum dolorem capitis mouet, malum succum gignit, in neruis nocet. Confamilia etiam potus genera ex tritico fieri solent, in Iberia, quae occidentem spectat, & Britannia.

Zythum & curmi confi.

**Z**ythum, quantum ex Dioscoride colligi potest, potus sanè fuerit ex macerato hordeo, vel tritico paratus, illi maxime similis, qui aequilonaribus regionibus Cernuisa appellatur. Siquidem huius rei testis est Plinius lib. XXI I. capite vltimo, ubi sic inquit. Et frugum quidem haec sunt in vsu medico. Ex vltimo sunt & potus: Zythum in Aegyptio: calia, & ceria in Hispania: ceruisia, & plura genera in Gallia alijsq; prouincijs. haec Plinius. A Zytho parum differt Curmi, quod & ipsum paratur è frugibus, numerum hordeo, triticoq; in aqua maceratis, bibaturq; vini loco. Quamobrem credendum est, nil aliud Zythum, & curmi fuisse antiquis, quam Cernuisa, quam loco uni bibit hoc aeo uniuersa regio septentrionalis: nempe Germania, Bohemia, Polonia, Cimbrica, Gallia, & aliae argentes Europae regiones. Nec aliam inter Zythum, & curmi crederim esse differentiam, quam in conficiendi ratione, cum eorum utrunque fiat ex eadem fruge. Siquidem conficiendi ratio uno, vel altero modo adhibita verum facultates & auget, & imminuit, cum plus, vel minus coctura adhibent artifices, quemadmodum etiam hac tempestate in Germania cucunt. Nam & si omnes illi potus ex hordeo, vel tritico parentur; diuersa tamen est apparandi ratio, cum saporibus inter se differant. Alia nanque dulces, gratataeque gustus sunt: alia uerò amara, austerasq; habentur. quinetiam alia turbida, alia clara pellucidaq; cernuntur. In Boemia, Germaniasq; hos potus suos conficiunt hordeum, & triticum macerant lupulorum decocto. Quo fit, ut in his locis non leui plebsatur pœna, qui lupulos fecerit, vel deperderit. Serunt enim lupulos, colantq; hanc causam, ut non uites, demetuntq; eorum flores, & fructus statuis temporibus: quandoquidem eorum decocto maceratae fruges, non modo fermentantur; sed & vini speciem induunt. Quapropter potus inde confectus gustatu gratior euadit. Inebriat is largius sumptus, quemadmodum & vinum, perduratq; eius temulentia longè diutius, quod crassior, concoctaque difficilior sit, quam vinum. Zytho sic Graeci, ut Zythum item Latine, & Italice Zitho vocatur: Germanice, Birra: Boemice Pœna.

Nomina.

Zea.

Z E A.

C A P. LXXXII.

**Z**ea duorum generum est: vna simplex: altera in geminis putaminibus grana bina iuncta gerit, ob id dicoccos appellatur. Plusquam hordeum alit, ori grata, digeritur in panificia, minus quam triticum alens.

Zea confi.

**N**isi Zea, de qua hic dixerit Dioscorides, illud fuerit frugis genus, quod Itali partim Spelta, partim Pirra vulgò dicunt; aliam quidem frugis speciem prouenire in Italia non facile crediderim, quae legitimam referat zeam. Verum enimvero quòd zea, Italica sic spelta, facile ex Dioscoride coniectari potest, quòd scripserit duplicem esse zeam, quarum una simplex, altera dicoccos appellatur, eo quòd in geminis putaminibus grana bina gerat. Nam & Spelta apud Italos dumtaxat est generum: vna spicas profert simplicibus granorum uerbis: altera uerò is duplicibus constat. Zeam hanc quidam, ut Forouilienses, Pirra serra vulgò appellant, quòd ex ipsius deglubitis granis farris modo halicam conficiant. Plinius praeterea libro XVII I. cap. VII I. zeam esse Italia in Campania maxime, & semen uocari ait. Id quòd manifestè ostendit, cum zea fuerit copiosa fruges in Italia, facile in hunc usque diem eius perdurare prouentum. Quòd cum ita esse certò credat, nil aliud antiquorum zea esse potest, quam spelta nobis uocata. Hanc Hetrusci antiquos quadantenus secuti appellat vulgò biada. Nam quemadmodum hoc nomen semen, omnibus seminibus est commune: ita biada, quae idem est, quòd seges, cunctis segetibus, & frugibus communiter aptari potest. Sunt & apud Insulares, qui Speltam, algam quasi alicam uocent, quod facile attestatur hanc esse zeam. Siquidem & veteres deglubitam zeam halicam appellauerunt. Zea itaque, quam nos speltam uocamus, tritico haud ab similibus prouenit, tenuiore tamen culmo, firmioreque. Verum spica, a tritico differt, quòd plana sit, granis tantum utrinque è lateribus prodeuntibus, aristis longis, ac tenuibus. Duo eius sunt genera. Maius, firmiore, grandioreque culmo, & spica grandiore prouenit, quae duabus siliquulis simul coniunctis duo grana profert. Alterum, quòd minus est, minore tum culmo, tum spica spectatur, in qua grana singula, singulis includuntur putaminibus. Tandem utraque in pills, donec glutinam exuat, & frangitur in particulis, pissiferae Hordeaceae modo, ut suo loco paulò inferius dicitur. Zea meminit Galenus libro vi I. simplicium medicamentorum, sic inquit. Zea uniuersa sua facultate quodammodo in medio est tritici, & hordei. Itaque ex illis cognoscatur. Eius nomen Graecum ζέα Latinum, pariter & Italicum zea: Arabicum, Hais: Germanicum, Speltz, S. Peters Korn, kin; Korn, & Dinckelkorn: Hispanicum, Spelta: Gallicè Espelta, & Espeautre.

Kρινον.

C R I M N O N.

C A P. LXXXIII.

**C**rimnon crassior est ex zea, triticoque farina, ex qua pultem faciunt. Abunde alit, sed agrè con ficitur. aluum vehementius adstringit, si zea, ex qua fit, prius torreatur.

Crimni confi.

**C**rimnum crassior zea, aut tritici farina extitit apud antiquos, quae ad pultem conficiendam utebantur: quaque loco panis diutius uicturunt, ut Plinius est auctor lib. XVII I. Kρινον id Graeci, quòd etiam Latini Crimnum, & Hispani Farina atocolada, aut Rolon uocant.

↑ Neque R uellium, neque communem, uulgatamque Graecam lectionem hic secuti sumus: sed Marcellum, qui probatissimi codicis testimonio non κατακρίνον, quòd facile conficiatur, sed, ακατίρανον quòd agrè concoquatur, legendum putat.

Όλυρα.

O L Y R A.

C A P. LXXXIII.

**E**dem zea generi t olyra adscribitur, sed minus aliquantò nutrit. In panes, vt zea, cogitur. Fit quoque ex olyra crassior farina, quam Graeci crimnon uocitant.

Z E A.



**O**lyram zea esse speciem, Dioscoridis testimonio, ambiguit nemo; tamen si hac aetate non seratur in Italia. Ideoq; Galenus istam Olyram pollere facultatibus ait, quibus & zea: is enim utranque inter triticum, & hordeum medium tenere temperamentum asseruit. Adducitur autem Marcellus, Dioscoridis interpres, ut ferè credat, Olyram à Secalo vulgò uocato, è quo rustici Apium cultores panem conficiunt, minimè differre. Quia in re Plinius aliqui sibi familiarem haud accuratè legisse videtur, cum non animaduertit, seorsim ac differenter scripsisse illum de Olyra & Secale, quod speciatim Farragineum appellat. Nam lib. 8. cap. 10. de olyra siue Arinca sic idem habet Plinius: Ex Arinca dulcissimus panis, ipsa spissior quam far, & maior spica, eadem & ponderosior. Rarò modius grani decem & septem libras implet. Exterius in Grecia difficultè, ob id iumentis dari ab Homero distat. Hæc est, quam olyram uocant. Eadem in Aegypto fertilis, facilisque. De Secale autem scribens libro xviii. cap. xv. Id autem inquit, quod Secale siue Farrago appellatur, occurrit tantum desiderat. Secale Taurini sub Alpibus Asiam uocant, deterrimum, & tantùm ad arcendam sanem uile. Facunda, sed gracili stipula, nigricia triste, sed pondere præcipuum. Admiscetur huic Far, ut mitiget amaritudinem eius, & tamen sic quoque ingratisimum uentri est. Nascitur qualicumque solo. Hæc ille. Quibus non solum liquidò constare non ambigo, Secalam quidem ab Olyra differre, sed quòd nullum aliud sit granum, quam vulgare Siligo nostra. Siquidem hæc, præter id, quòd in Italia ad huc genuinum nomen retinet; ubi Secala ubique ferè appellatur, cæteris quoque notis Pliniano Secali coræ pondet. Est enim facunda stipula tritico graciliore, nigricans, tum ipsa, tum eius panis. quinetiam Rustici farris loco, tritici aut Mali tertiam partem

Olyra: cõfid.

partem

partem admixcent, ut panis amarorem amittat, qua seminum in ista Olyra minime indiget, cum dulcissimum per se conficiat panem. Ad hæc plurimum differre Olyram à Secala nostrate testatur gravissimus auctor Galenus libro 1. de alimentorum facultatibus, ubi sic habet, de Typha, Olyra, & Zea scribens: Typha semen extrinsecus corticem habet, veluti Olyra & Hordeum, veris decorticatur in panis congeritur. & paulò post inquit. Ex nobilissima autem Olyra cum vel decet, fuerit decorticata, nominatim Tragem conficiunt. id quod repetit libro de attenuante rictus ratione, sic inquit. Ceterum semen in Hordeum, Olyra, & Avena, est mundandum, & cortice spoliandum, idemque dicebat Plinius, qui in Græcia Olyra diffusiler ext erit. Si nondem Secala vulgaris nostræ decorticatione non indiget, quemadmodum nec Triticum, cum ipsa tritura tantum nuda est folliculo prodeat. Præterea ex colore quoque noscitur, Olyram non esse Secalam vocatam, ut in Galenus libro 1. de alimentorum facultatibus testatur bis verbis: Color in bordeis quidem & Olyris est albus, in triticis autem sub flauis; id quod nusquam a Secala usitur. In eodem versatur Otto Brunsefius, & Janus Cornarius, quorum sententis manifesto eas, qua diximus, refragantur. Præter id non possum non admirari Hermolaum, Manardum & Ruellium, alioqui doctissimos viros, quippe qui vno ore faciantur, quod tamen nusquam reperitur, Olyram Plinio Siliginem nuncupari, cum is non siliginem, sed Arvicam Olyram vocauerit, & speciatim de vtraque inquam de rebus iuricem discretissimum scriperit lib. xv. i. i. cap. v. i. i. ix. & x. Is enim pro siligine intelligit quoddam præstantissimum frumenti genus, è cuius saring selegiore parte veteres panem conficiant omnium præstantissimum, seu siliginemque. Pro Olyra autem aliam frugis speciem, è qua dulcis fiebat panis. Plinius autem verba sunt hæc: F siligine laudatissimum panis, pistinarumque verò laudatissima. Præcellis in Italia, si Campana Pisis nata miscatur. Rustior illa, ut Pisana candidior, ponderosior operò Cretacea. Iustum est è grano Campana, quæ vocant castrata, è modio redire sextarios quatuor siliginis, vel è gregali sine castrata, sextarios quinque. Præterea floris semodium, & cibarij, quod secundarium vocant, sextarios quatuor, fursinus sextarios toridè, & Pisana autem siliginis sextarios panis, cætera paria sunt. Item eodem libro capite x. Similique, inquit, ex tritico fit laudatissima, ex Aprivico iustum est, è modis redire semodios, & pollinis sextarios quinque. Ita enim appellant in tritico, quod florem in siligine. Hoc ævaria officina chartariè, vtuntur. Et capite xi. Panis summa laus, ait, Siliginis bonitate, & cribri tenuitate constat. Plinio quoque videtur subscribere Galenus libro primo de facultatibus alimentorum, capite de Tritico de panibus scribens, ubi sic habet: Et apud Romanos panis, ut etiam apud alios propemodum omnes, in quibus ipsi imperant, panis quidem purissimus cuiusvis id est Siliginis. Qui autem buis est proximus æquatur id est Semilacis nuncupatur. Verum omnia hæc panem Græcum nomen est, & antiquum. Zæius verò neque Græcum est, neque ipsam aliter possum exprimerè. Inter panes videntur Siliginis plurimum alimenti præstat, post ipsum autem Semilacis, tertio loco Me dius, qui & erit rariore & auro vici dicitur, quartum post hunc sordidiorum genus, in quibus furfuraceus est postremus. De olyra autem agens Olyrim sanè panes, inquit, si ex bona Olyra fiant, post triticeos saltem sunt præstantissimi, secundi autem ab his sunt Typhini. Quod si olyrimi ex vitioso semine sint facti, Typhini non erant eis inferiores. Hæc ille. Quibus sanè nul-<sup>30</sup> la dubitatione conuincitur, contra eorumdem doctissimorum virorum sententiam, Olyram non esse Siliginem, que quantum differat à Secala nostrate, non solum ex panis ipsius præstantia scire quis poterit, qui aliter sentiat, sed etiam ex eius historia apud Plinium libro decimo octauo, cap. decimo, ubi sic habet: Siligo nunquam maturefit pariter, nec vlla segetum minus dilatione patitur, propter teneritatem, quæ maturare, protinus granum dimittentibus, sed minus quam cætera frumenta stipula periculatur, quoniam semper rectam habet spicam, nec rorem continet, qui rubiginem faciat. Hac ille. Quæ sanè euidenter admodum distinguunt secale v. l. g. & Siliginis antiquorum differentias. Sed mirum, quòd secuta à Romanis ætas adeo hoc præstantissimum semen neglexerit, non solum in Italia; ubi frequentissimum habebatur, sed in tota Europa, nusquam hoc exo reperitur. Secale vulgaris farina, quod glutinosa, emplasticeque fit, utiliter additur in emplastris pns momentibus. Seminis decoctum tinea ventris pellit, præsertim addito coriandri semine. Ideoque Atulomedici Secalam decoctam dare solent inuentis, qui tinea infestantur. Culmi aqua macerata vtilis stat festucanum v. i. bus, iuncti enim, aut ge-<sup>40</sup> niste uicem explent. Olyra Græcis Ὠλύρα. Siligo Latinis dicta, aliud apud alias nationes nomen non habet. Secala autem vulgaris, Latinis Secale sine farrago. Germanis Korn: Italis Segala: Hispanis centeno blanquo: Gallis Seigle blanche: Boem-  
nis Zito.

Nomina.

Athenæ. A T H E R A. CAP. LXXXV.

**A**thera ex zea fit tenuissime molita. Est autem forbitio, quasi liquida pulcicula, infantibus conueniens, & cataplasmatica efficax.

Athenæ cõf.

**C**um Diofcorides, satis superque declarauerit, quod sit Athera, necessarium quidem non duximus de ea plura scribere. Veruntamen illud ignorandum non est, quòd nonnulli auctores sent, qui Atheram etiam fieri afferant ex tritico, oly<sup>50</sup> ra, & amilo. Hæc Cernanus vltimo Mofa nuncupatur: vtunturque ea plurimum non modò infantulum lætentiùm la-  
bis, quemadmodum nos panem in aqua decoctis; sed & quotidianis mensis, quam ex farina, lacte, & butiro parant, vt ij quidem norunt, qui diu in Germania versati sunt. Quæ a vicijs Græcæ, Athera item Latine, & Italianè nominatur: Germanicè, Mous-  
Hispanicè, Papis.

Nomina.

Τραγος. T R A G O S. CAP. LXXXVI.

Tragi conf.

**T**ragos quandam halicæ frugis figuram gerit. Multò minus, quam zea nutrit, quòd multum accer-  
tis habeat, quare agricus conficitur, aluumque magis emollit.

Nomina.

**T**ragos, quem aliqui halicam, nonnulli verò far notis referre afferunt, hac ætate, quod ego sciam, non prouenit in Italia. Et quoniam in Plinio inquit lib. xv. i. i. ca. x. ex oriente peregrinus nobis inuictus erat, vnde nostro etiam aho in numero deseruatur plante mirum quidem non est, si, tam longo temporis tractu, relicto Italico cultu, in proprium redierit so-  
lum, ex quo primum ad nos aduehi cepit, ut in alijs quam plurimis euenisse conperimus. Nomen eius Græcum τραγος, Lat-  
inum quoq; Tragus. Arabicum, Sult: Germanicum, Hamelkorn: Gallicum, Duibl et targuet.

a Meū. *απερ  
απερ  
λε. i. ueluti lo-  
cufas bipede-  
des. Cat. d. xi.  
f. in d. i. e. l. a.  
i. locustulas  
bipedes.*

Βρώμος. A V E N A. CAP. LXXXVII.

**A**vena geniculata quædam habet folio, & stipula triticum imitatur, & in cacuminibus dependentes paruaules ueluti a locustas bipedes gerit, in quibus semen continetur, vnde ad cataplasmata, uti hordecum. Pulce huius aluus fistitur, prodest tussilentibus in forbitio succo.

Tametsi

**T** Amesi. Avena, vulgaris notitie seges, edita sit à natura in equorum potius, quàm hominum alimentum; in Germania tamen ab acerbis repurgata, & iure pinguium carniùm elixa, frequenter in cibis sanitur, quemadmodum in Hetruria far, & oryza. Quin & puliculam Germani ex ea parant eadem ratione, quam in Aethra paulò superius retulimus. Bromos, id est, Avena (ut Galenus memorie prodidit libro v. i. simplicium medicamentorum) unum est ex leguminibus: yერიem autem habet paulò frigidiorẽ. Nonnihil etiam adstrictionis obtinet, ut ventris profusio iuret. Et primo de alimentorum facultatibus: Hoc semen (inquit) in Asia per frequens est, & potissimum in Mylia, quo est supra Perganum; ubi & sane, & olyra uberrimus est proventus. tumenorum autem est alimentum, non hominum: nisi utique aliquando extrema sapa, aut mulsò. Ceterum Avena farina (ut Plinius adnotavit libro XXI. cap. xxv.) decocta in aceto usus tollit. Seges hæc, quæ ἄρουρα Græcè, Avena Latine vocatur: Arabicè, Cartamum, sive Churtal; Italicè, P'ena; Germanicè Habern; Hispanice, Avena, & auca; Gallicè, Avoync.

Avena cò sili

Avena facultas ex Gal.

Nomina.

A V E N A .



O R Y Z A

**O**ryza frugum generis est, in palustribus, riguisque nascens. Mediocriter alit: sed alutum sup-  
primit.

Oryzae facultas ex Gal.

**O**ryza folio exit arundinaceo, carnosio, porro haud ab simili. Culmum fert cubitalem, & saepe maiorem, geniculatum, & tritico crassorem, firmioremque, in cuius summitate spica prodit, in ramulos diuisa, in quibus semen vtrinque impari exortu prouenit, cortice subflauo, aspero, tenuibus quasi costis striato, oui figura, quod gluma expoliatum, candidum est. Prouenit copiosa in nonnullis Italicis locis, humectis tantum solo. Sed copiosissima in Asia, Syria, & Aegypto. In cibus Oryza admodum est familiaris, concoctaque facilius euadit, & ori gratior, ubi ex lacte bubulo, aut amygdalarum cremore, aut carniuum pingui iure decocta fuerit. Datur uti licet in cibus, dysentericis, colicis, & diarrhaea affectis, praesertim ubi prius torrefacta, in lacte, in quo igniti calculi fuerint extincli, decoquatur. Sunt, qui oryzam quoque dicunt genitale auge re semen, in bubulo lacte decoctam, additis saccharo, & cinnamomo. Oryza decoctam utiliter dysentericis insunditur, ac etiam potandum datur. Farina bellè quidem cataplasmatibus admiscetur repellentibus. Mammarum incipientes inflamma-

## SECALE.



*Vines arceet*. Huius meminit Galenus, qui lib. v 111. de simp. med. facultate, sic de ea paucis scribit. *Oryza* habet adstrietorum quippiam: quare mediocriter ventrem fistit. Et lib. 1. de alimentorum facultatibus: Semine hoc, inquit, omnes infistenda alno utuntur ipsum eodem modo, quo halicam decoquentes. Difficilius tamen quam halica conficitur, & minus alit, ceu utique & in edendi facultate ab ea quam plurimum deficit. *Vt* ορυζα Græcis, ita etiam Latinis oryza nominatur: Arabibus *Arz* seu *Arzi*: Italis, *Rizo*: Germanis, *Reisz*: Hispanis, *Atroz*: Gallis, *Ris*.

Nomina.

Κόσμος.

HALICA. CAP. LXXXIX.

**H**alica fit ex zea, quam dico con appellauimus. Plus alit quam oryza: alium a magis cohibet b sto macho longè vtilior. Decocta in aceto. illita que lepras tollit: vnguium scabritias extricat: incipientibus ægyptiis medetur. Decoctum dyfentericis, quos exeruat dolor, infusum, idoneum est.

a Magis, non leg. Orib.  
b Orib. *de machovilis*.

**H**alicam antiquitus parabant ex zea, cretam, & gypsum admiscentes. Huius rei auctor est Plinius lib. xv 111. cap. xi. sic inquit. Halica fit à zea, quam semen appellauimus. Tunditur granum eius in pala lignea: nam lapidis

Halicæ cōfid.

O R Y Z A.





duritia conteritur. Nobiliss. ut notum est. pilo vinctorum penali opera. Primoris inest pyxis ferrea, exentiss inde tunica. Iteum islem armeniacum nudata conciditur medulla. Ita sunt halica tria genera, minimum, ac secundarium, grandissimum vero abperca appellat. Nondum habent candorem suum, quo praecellunt. Iam tamen Alexandriam praeservitur. Postea, mirum dictu, adstrictur certa, qua transit in corpus, coloreque, & teneritate offert. Invenitur haec inter Turecos, & Neapolim in colle Leucegoe appellato. Halica adtertima fit maxime in re, qua in Abbricia degenerat. Interiores eius spicae, nigrioresque, & brevis stipula, pinguent cum arena, & sic quoque difficulter detinetur vtriusque. Po- sicque gypsi pars quarta inspergitur, atque ut cohaerit, farinae cribro sulcerunt. haecenus Plinius. Ex quo non satis admirari possum, quod veteres & cretam, & gypsum in cibis simul cum Halica circa noxam effrastrant, cum propter dubio contemptum sit, gypsum in quoque assumptum adco spiritibus meatus obstruere, ut facile homines stranguant. Nisi forsitate dixerimus, quod quamcumque aliquid cretam, alij vero gypsum halica commiserent, ut candidior, & mollior traderet, ab lutionibus tamen prius cum expurgant, quam decoquendam traderent. Nanque & hoc tempore gingiberis radices fabrili rubrica inficiunt, ut illas a carie, & terredine vindicent: quae tamen & ablatur, & levatur. & cribro excutitur, cum in ciborum condimentis, vel medicamentorum miscturis ea expetuntur. Hoc enim mihi visus est inuisse Galenus lib. primo de alimentorum facultatibus, cum ait. Caterum diligentissime, dum ea halica elota forbitiones parantur, animadvertere oportet. Quippe cum Halicam ad forbitiones parandas elui praecipiat, id sane facere videtur, ut repurgetur a creta, & gypso, quibus inficitur. Quod autem in cibum non sumeretur Halica, qua ab ceni mangonio non esset purgata, ostendit idem Galenus loco nuper citato, cum inquit. Halica ex genere est triticea, quae valenter nutrit, succumque lentum habet, sicut in aqua duntaxat coctam cum melle, aut dulci vino, aut etiam adstringente sumas, sive ex oleo, saleque conditam. Qui autem per sanantem ob vebementem ventris mordicationem, sive a biliosis humoris copia, sive aliunde profectam, forbitione egent, his halicam effatim coctam, quoad terream flatulentem adepta colliquefacta, deinde conditam, & colatam, ut pilas a colato remori per similia sit, forbendam exhibeto. Haec Galenus, qui certè tot laudibus hac in re Halicam non commendasset, si creta, vel gypso admixtum assumptum esset in cibum. Fiebat antiquitus Halica non modò ex re, qua dicoccos dicitur, sed etiam ex tritico, & alijs frumentis, sicut ex Galeno, Paulo, Aetio, & alijs intelligi facile potest. Fit & hoc tempore in numeris Italiae, quantum eam non Halicam, sed Far falsò appellent. Nanque far ab halica longe diversum putamus. Quod autem Far a chondro, sive halica differat, sicque per se framenti, vel tritici proprium genus, antiquis Adorem vocatum, è quo Far ipsam paratur, id sane ex plurim probatissimorum auctorum scriptis aperte manifestè constat. Siquidem id primò declarat Plinius lib. xviii. cap. vii. sic inquit. Frumenti genera non eadem ubique, neque ubi eadem, sunt istem nominibus. Vulgarissimum far, quod Adorem veteres appellaverunt. Quin & eodem capite, ut forsate palam faceret, aliud esse ream, è qua fit halica; aliud vero far: Qui ream vident, inquit, non habet far. Item cap. v. i. eundem libri: Populum Romanam, ait, farre tantum è frumento trecentis annis vsu. Verrius tradidit. Quo tempore Romano nullum fuit halica vsus, ut ipse testa- tur Plinius libro xxi. i. cap. xxv. cum inquit. Halica res Romana est, & non pridem excoctata, neque arborum Pompei ma- gni astate in vsu fuisse. His accedit A. lepiadis, & Caleni auctoritas lib. v. ii. de compositione medicamentorum secundum locos in quodam elegmate ad cruenta sputa, ubi sic habet. Farris Clusini appellati sextarii dimidium, decocti marmubij uiridis sextarium vnum. Haec in vas vitreum coniecta per diem, & noctem macerari sinito. Sequenti die pharmacum molliu, quem a medicum halicam maceramus, haec Galenus. Quibus palam est a farre differre halicam. Galeno deinde sub- scribit Aetius lib. ix. cap. xi. v. b. i. e. Archigenè haec habet. Quod vero Latine in regionibus R. omnia vicinis far appellat, hoc modo paratur. Frumentum modico tempore aqua madefacito: indeque extrahit, ac in pileam coniecit, veluti pisanam, à cortice repurgato. Vbi uerò corticem exuerit tollito, atque in sole siccat: deinde manibus virgatis, donec peni- us à cortice fuerit mundatum, crassissimè molito, ita vt granum vnum in quatuor, aut quinque partes redigatur, & siccam afferat. Vbi autem tempore halica modo coquatur, & à sanis in cibo sumitur. Pro ægris vero vti apparet, & epi- thematis quoque admiscetur. Quidam ricas frumentis adhuc uirides tollunt, ex ipsisque far cinerant, quo modo & sua- nius, & incundus redditur. haecenus Aetius. Ex cuius, & supradictorum testimonio, illud plane non mihi patere arbitror, quòd far ab halica diffideat, qua de re etiam plura, dante Deo, dicemus in epistolis nostris. Quod Græcis ῥίχινος, Latini pari- ter, & Italici Halica nuncupantur. Arabibus, Chandaros.

Halice uires ex Gal.

Farris, & halice differetia

Nomina.

Κίχινος.

M I L I V M.

C A P. X C.

Milium in panes coactum, minus ceteris frugibus alit: sicut pulte sua aluum, urinam cit. Torret milium, feruensque in sacco ponitur, vt torminibus reliquisque doloribus, si foueatur, au- xilio sit.

Milij uires ex Gal.

Milium, folia profert arundinacea, panico aequalia, calamen cubitate, crassum, geniculatum, lanuginosumque, radi- cem multiplicem, ac duram, paniculis diuisis è cacumine dependens. In quibus copiosum oritur granum, rotundum, solidum, subflauum, tenui tunica vestitum. Eius panis dum recens est, & arte quadam pistoria rectè paratur, vt P. rones fit, & ita calidus, vt ex furno excipitur, deuoratus, sua quadam dulcedine placet, & à pluribus appetitur. Quare non desunt, qui ipsum calidum per plateas circumferant, clemantes, Pan di miglio caldo, caldo. A cum obduruit, ingratus sanè est. Syliani, qui carbones, & arbores fecant in Tridentino agr. sola pulve Milicea, quam vulgo appellant Polera, se alunt, eam cum lacte edentes, nec alio dicunt se posse alimento perdurare. Quare anno toto hoc tantum alimento viuunt, & fonta nam aquam potant. Milium fontem est optimum ad siccandum circa morsum, & ad flatu repellendum, praesertim ubi cum sale admixtum fuerit. Siquidem rectè ad tormina adhibetur, qua à flatu excitantur, quin etiam praesentius est aditus eham mali floribus. Medicamenta, qua in milij acrio sepeliuntur, diutius à carie, & putredine praeseruantur, immo, & ipsæ carnes recentes milio glatte sepulte, pluribus diebus à putredine vindicantur. Milium, vt lib. vii. simp. med. proddi Gale- nus, primo ordine refrigerat, excicat uerò tertio exvolutu, aut certè secundo intenso. paulum etiam habet tenuitatis. Ex hac tum consistentia, tum temperatura inslar quidem edulsi carnes, planè inter omnia frumentacea edulia minimum confert nutrimenti, sed & ventrem defecat. Porro foris impostum in saculis idoneum est fomentum is, quo circa morsum exci- cari postulant: & cataplasmatibus modo illitum excicare potest, at tamen admodum friabile est, prouide difficultis est eius in cataplasmatibus vsus. Quibus omnibus ea prorpsus adspulantur, qua idem de Milio tradida libro primo de alimentorum facultatibus, cum inquit. Milio item in pane nonnumquam utuntur, vt gente frugum penuria. Tamen enim ex eo exigui est alimentis, & refrigerans. Constat insuper praeridum, & inslar arenam, aut cineres friabilem esse: nihil enim ex eo habet pinguitudinis, & lentoris. Iure ergo alium humentem defecat. Agricole huius farina cocta, admisso adipe suillo, & oleo reuicuntur.

Κίχινος.

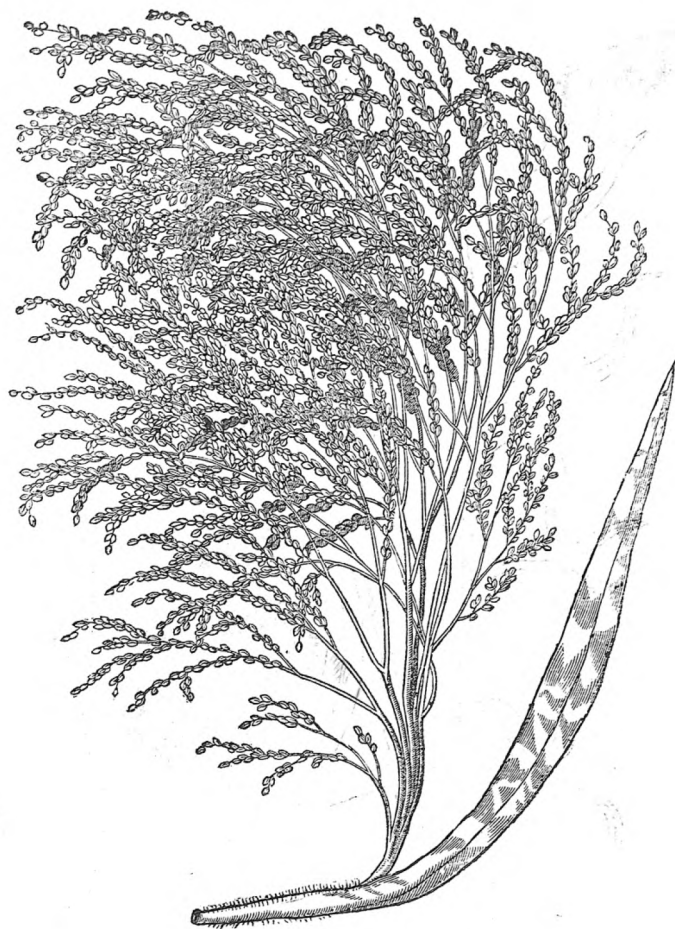


Fig. 264. *Eracé*, Milium Latine dicitur. Arabicè, *Ieweres*, *Geguers*, siue *Giaures*, Italicè, *Milio*; Germanicè, *Hirsz*; Hispanicè, *Nomina*.  
 Milbo, & *miyo*; Gallicè, *Millet*.

Εχυρο.

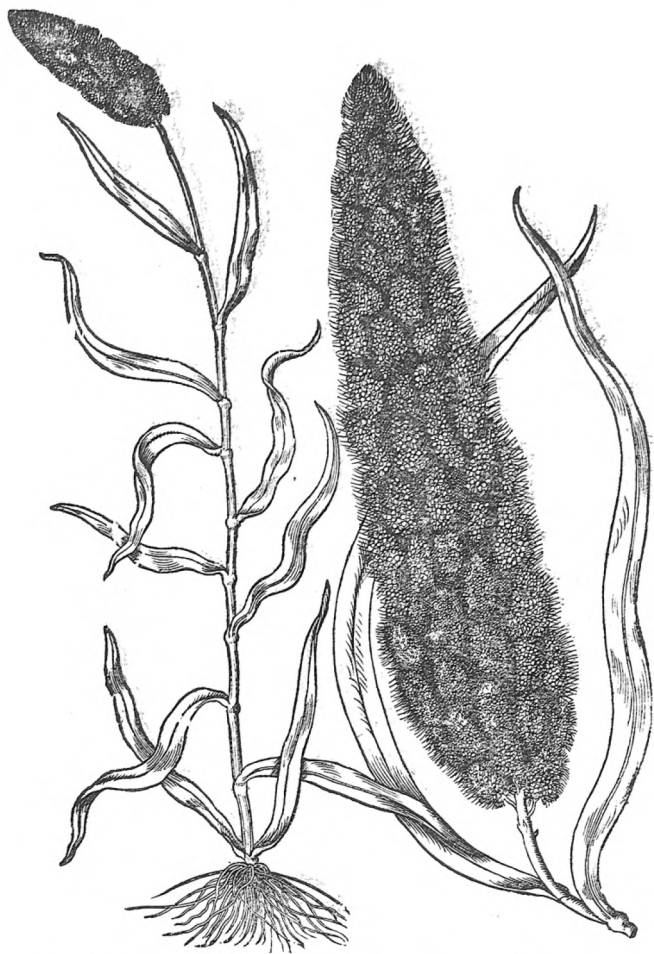
PANICVM.

CAP. XCI.

**P**anicum a frumentaceis seminibus annumeratur, milio simile, paniculis in panes subigitur. Eisdem habet usus; minus tamen & nutrit, & stringit.

**P**anicum folio, radice, culmo, milio est per omnia simile, paniculis autem differt. Siquidem in Panicis pedali longitudine panicula provenit, ad terram versa, non ut in milio diuisa, sed prædensis compacta racemis, granis numerosis, hirsutisque. Est & aliud genus, quod mammosas ferè paniculas gerat, & pene semina racematim proferat, copiosiore proveniunt. Color paniculis uariis, nanteque in quibusdam candidat, in alijs rufescit, in pluribus verò flavescit. Repertur & sine fructu, sed cibus inutile, & tantum aliculis alendis idoneum. Hoc satiuo longe minus, gracili admodum stipula, orbitali longitudine, aut maiori, folijs angustioribus, brevioribus, asperisque, paniculis in cacumine hirsutis, & subtybentibus; adeo, ut pertinaciter

a Mili lo  
 vnt masidau  
 καλῶσι, cam  
 aliqui Meli  
 ne appellant.  
 Panicis uites  
 ex Gal.



Rucl. lapfus.

Melicē cōfid.

ter uestibus inhæreant, sed panicò ualde minoribus. *P*is illi panicò similis, sed longè magis adstringit, ac refrigerat. ut scriptum reliquit Galenus lib. v. i. simplicium medicamentorum, ex leguminum genere est, milio specie simile, facultate ceterè panicò nutriti, & exicatoria. Siftit quoque nonnihil uentris fluxus, ceu ipsam etiam milium. Si uerò foris illinatur, exicat, atque refrigerat. hæc Galenus. Cæterum scribit Ruellius secundo de natura stirpium volumine, Panicum in Italia Melicam appellari. Qua in re aperte hallucinatur: namque melica, que apud Insulbes vulgò Melega nominatur, illud genus frugis est, quam nostrum vulgus in Hetruria Saggina uocat. Alij uero in Italia populi Sörgo appellant. Nec usquam, quod sciam, in Italia panicum melica uocatur. *MELICA* autem (ut utar hoc nomine) frugis est genus ita forma, quàm proceritate arundinem referens, adeò ut campi, in quibus ad maturitatem usque adoleuerit, arundineta representare uideantur. Eius tamen calamus non ut vulgarium arundinum, inanis est, sed sacchariferarum arundinum modo, alba siccus medulla. Panicula quas ad Cybelis pomoron magnitudinem summis proferunt culmis, quædam eadem maturitatem exierint, in nigro ruscunt: quædam uerò nigredinem in uicissim contrahunt, granis compluribus ornata. Deperitur granum à rusticis, moliturque in farinam, & inde in agrestem cogitur panem: est in Hetruria potius ad colombarum, gallinarum que seratur saginam, quàm ad hominum alimentum. Hoc Plinio libro xv. i. i. cap. v. i. i. milium est Indicum, quod tamen non animaduertit Ruellius aliquò maximè Plinij sectator. Plinius enim sic habet. Milium intra hos decem annos ex India in Italiam inuenitum

## PANICVM SYLVESTRE.



insectum est, nigrum colore, amplum grano, arundineū culmo. Adolefcit ad pedes altitudines septem, pro grandibus culmis lo-  
 bas vocant, omnium frugum fertilissimum. Est & aliud Mily Indici genus, quod primum mihi Patazio missum est, à Iacobo  
 Antonio Cortijo, Nobili Pataiino, & reipiantaris studiosissimo. Verum hoc altero longè nobilius, praestantiusque habe-  
 tur, nam glutinam facillè exiit, & minorem: pulchrioremq; conficit panem. Idem culmo, folijs paniculisq; alteri simile  
 habetur. Sed hæc omnia in Boemia minoræ proveniunt, aeris fortasse inclementia. Fit è mily Indici communis arundiniam  
 medulla medicamentum ad Stronæ valde utile, hoc modo: Sumuntur huiusce mily internodia decem, extrahuntq; inde uni-  
 versâ medulla; huic spongia noua integra, rubensq; additur, & igni simul comburuntur. Deinde in puluerem teruntur, addi-  
 tis piperis nigri granis duodecim. Pulueri admiscetur triticea farina uncia, & postea exceptis omnibus ouo recenti, inde pla-  
 centula conficitur, & sub feruētibus cineribus coquitur. Demum in sex partes dividitur, & Luna decrescente, pars una alter-  
 nis diebus vesperi, strumoso dormitum inro propinatur, nullo addito potu; siq; ita, quousque affectus senas illat uoraciter  
 particulas. Deinde altera, & tertia luna, idem repetitur. Hoc medicamento plures curati sunt. Flores, qui è rubris Mily In-  
 dici paniculis excutuntur, drachmæ pondere ex rubro uino hausti, rubrae faminarum profusua solum, quemadmodum ex al-  
 bis paniculis accepti albos quoque uteri fluores exhibent. Datur pari inuamento etiam è yfenericis, & ceteris alii fluxioni-  
 bus affectis. Idem præstat granorum putamen, oui uitello probè decocto exceptum. Et à iunimillicò deuoratum. Quod id uos  
 Græcis panicum Latinis appellatur. Arabibus, Dochon: Italis, Panicò: Germanis, Tfenich: Heydelsfench pray, Fuchsfen-  
 uantz: Hispanis, Panizo, & Paniso: Gallis, Paniz.

Nomina.



Sesam. var.

SESAMVM.

CAP. XCII.

**S**esamum stomacho inutilis cibus, halitus grauitatem facit, quoties inter madendum, commiffuris dentium inhæsit: neruorum crassitiem illitu discutit: medetur auribus fractis, ambustis, inflammationibus, coli doloribus, & cerastæ morfibus: capitis dolores, qui æstuatione cõciantur, ex rosaceo lenit. Eadem efficit herba decocta in uno: præsertim inflammationibus oculorum, doloribusque prodest. Ex ea fit oleum, quo Aegyptij utuntur.

Sesami cõfid.

**T**amest Sesami semen, à quo copiosum exprimitur oleum, officinis notissimum sit: pauci tamen reperiuntur seplastarij, qui Sesami plantas uiderint unquam, cum nullum, uel rarissimum, quod agros steriles reddat, feratur in Italia. Siquidem quod in Myropolis habetur, ex Græcia, & Peloponneso ad nos conuehitur. Prouenit (ut Theophrastus est auctor) cas-Sesamum, teste Plinio, ab Indis primum aduectum est. Ibi enim copiosissimum seritur, cum oleum inde maximo prouentu conficiant, non modò ad lucernarum usum: sed ad ciborum condimentum, quemadmodum nos ex oliuis. Non temerè scripsisse uidetur Ruellius, nihil ita, ut Sesamum, emacrare solum, & ipote cui crassior, & multiplicior arundo sit, quàm mi-lio, &



lo, & radix quoque numerosior. Siquidem id legitur Theophrasto prodrum esse lib. VIII. cap. IX. de plantarum historia, ubi sic inquit. Omnium, quae a filius sementibus ager recipit, Sesama terra molestissima esse, plurimumque posse extenuare putatur, utpote quae multipliciori crassioris, calamo, & numerosiore constet radice, quam milium. haenus Theophrastus. Ceterum, Plantam, quam hic pro Sesamo excudi curauimus, misit ad me Pifis Lucas Glinus praestantissimus plantarum indagator. At si uerum fateri debeam, non ausim ego affirmare hanc genuinum esse sesamum, quod in primis culmum non gerat milio crassorem, altiorem, numerosioremque, nec radices longe plures, sed scapam fabae emulum, in quo fabarum more siliqua gradatione exeunt triquetrae, aut quadriquetrae, in quibus semen. Deinde quod eius folia non rubeant, nec flos herbaceo sit colore. Dixi sententiam meam. Videant nunc alij, an haec planta pro legitimo sesamo sint recipienda. Ceterum duas diuersas imagines pro Sesamo exhibuimus, quod varia quoque sit hoc tempore herbariorum de eo sententia: alij enim hanc plantam, illam alij pro legitimo Sesamo demonstrant. Mihi quidem (vi ingenue fatear) neutra placet, quod utraque historia refragetur, quam de Sesamo Theophrastus & Plinius tradiderunt. Has tamen plantas hic depingi curauimus, ea saltem ratione, ut illud lectores admonerem, quod ea, meo iudicio, notis ueri sesami non respondeant: quodque in manifesto errore uersentur, qui seculi opinantur. Sesami meminit Galenus lib. VIII. simplicium medicamentorum, ita scribens. Sesanon non parum in se continet uiscosum, & pingue: quare emplasticum est, & emolliens, ac modicè calidum. Eiusdem facultatis est, quod ex eo conficitur oleum: & herba quoque decoctum similem vim obtinet. Et libro primo de alimentorum

Sesami uires  
ex C<sup>1</sup>

mentorum facultatibus: Sesami semen, inquit, pingue est, ideoque repostum celerim fit oleum: quomobrem & eos qui ipso vescuntur, celeriter implet, & stomachum subvertit, tarde concoquitur, & pingue corpori præbet alimentum. Li-  
quet ergo quod ventris partibus uigorem, ac robur addere nequit, quemadmodum neque aliud quoduis pingue. Est autem  
crassus succi, ideoque non celeriter permeat. *Σεσάμιον* Græci, pariter & Latini *Sesamum* dicunt: Arabes, *Scemem*, aut *Sen-  
sera*: Itali, *Sesamo*: Hispani, *Torgilim*, & *Alegria*: Galli, *Legioline*.

Nomina.

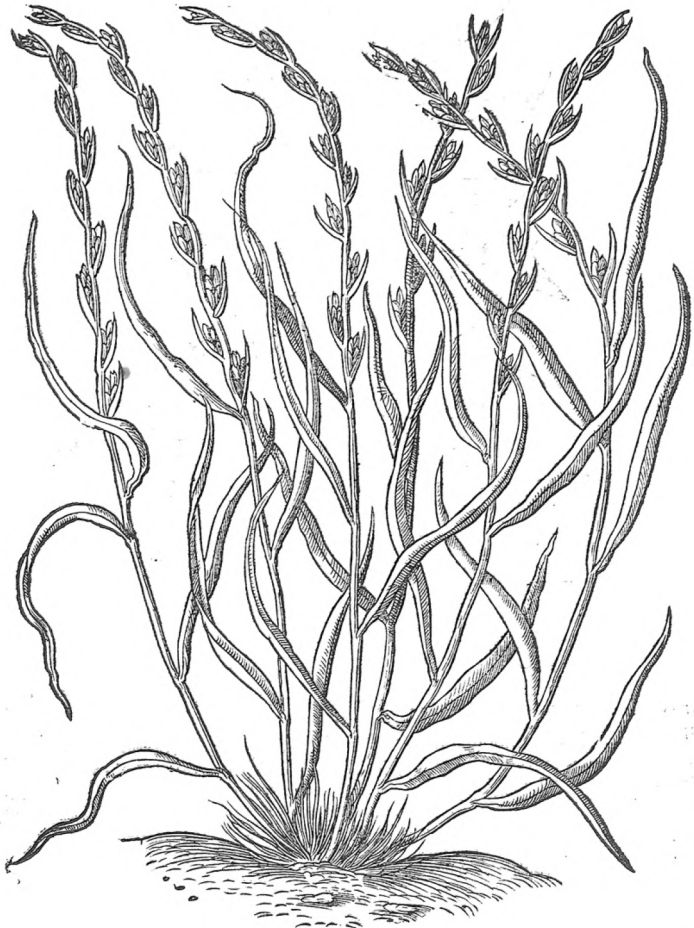
A. 1. p. 2.

L O L I V M.

CAP. XCIII.

**L** Olum, quod inter fegetes nascitur, molitum, nomas, putrescentia vicra, gangrana sique compe-  
scit cum raphanis, & sale illitum: & ex aceto, & sulphure uiuo seros lichenas, & lepras sanat: stru-  
mas quoque discutit, cum fimo columbino, & lini semine decoctum in uino: rumpit, quæ agrius ad  
coditionem perducuntur. Decoctum ex aqua mulsâ utilissimè ischiadicis illinitur: si cum polenta, thu-  
re, myrrha, aut croco suffiatur, con cep tionem adiuuat.

L O L I V M.







**F**œni Græci farina vim habet emolliendi, discutiendiq̃: in aqua mulsa decocta aduersus tam internas, quàm externas inflammationes, efficaciter illinitur: lienem cum aceto, & nitro trita extenuat. Succus decocti eius foeminarum malis subuenit: & siue tumor, siue præclusio sit vuluæ, fouentur, & insident. Fœni græci in aqua decocti cremor expressus, capillos, surfures, & manantia capitis vlcera purgat: locos dilatat, & emollit, si cum anserino adipe pessi uice subijciatur. Viride cum aceto utilissimum, imbecillibus locis, & ulcera lententibus. D decoctum eius prodest aduersus tenebras, foetidamq; dyfentericorum proluuiem. Oleum, quod ex eo exprimitur & myrto, capillos, & genitalium cicatrices absterget.

Fœni Græci  
vires ex Gal.

**F**œni Græci semen profert planta trifolio similis. folia habet per ambitum serrata, caules exiles, complures ab una radice prodesmtes: Flores candidos, paruos, è quibus cornicola prodeunt incurua, acuminataq̃, in quibus semen concluditur subfuluum, pingue, odore graui. Radice nititur multiplici atque tenui. Seritur Februario, & Martio. Siccæ feminis farina, cum sulphure, & nitro lentigines delet. Medetur ulcerosa scabiei, si cum quarta parte feminis nastur-

FOENOGRAECVM.



ij, excipiatur aceto, & subinde illinatur. Eadem in hydromelite decocta, addita axungia, auxiliatur genitalium tumo-  
ribus: quin etiam parotidas iunat, ebragræm, podagram, & articularum luxationes. Ex uino subacta carcinomata  
purgat. Datur utiliter potandum fenogræci decoctum diuturna tussi laborantibus, & ubi pelius fuerit exulceratum.  
Seminis decoctum, madefactis in eo linteolis, & fronti adhibitis, oculorum fluxiones auerit. Huius meminit Galenus li-  
bro VII simplicium medicamentorum, sic inquit: Fenum Græcum calidum est secundi ordinis, defecet primo: proin-  
de feruentes phlegmonas irritat, acerbatque. que verò minus sunt calide, & magis dura, eas digerendo curat. Fides, &  
Cōnes id Græce dicitur, quòd Latine Fenum græcum: Arabicè, Olba, Helbe, seu Hebbe: Italicè, Fien græco: Germani-  
cè, Fenigrec, & Bocksborn: Hispanicè, Alfonso & Albolua: Gallicè, Fenigrec, & Senegrec.

Nomina.

40

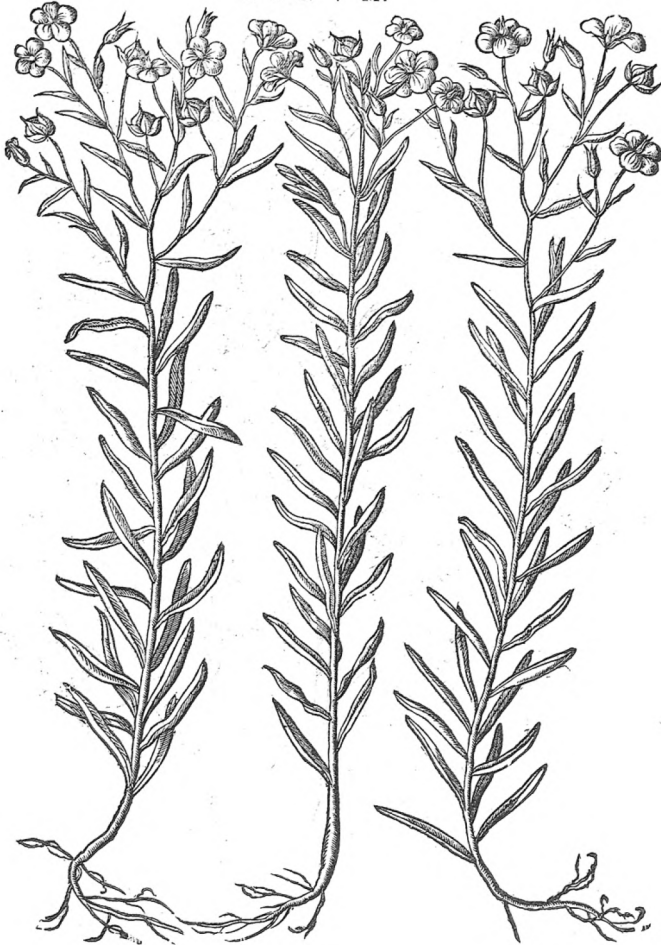
Ai. v.

L I N V M.

C A P. XCVI.

**L**inum vulgò notum est. cuius semen eadem, quas fenum græcum, vires habet. Discutit, & emol-  
lit omnem intus, forisq; inflammationem, cum melle, oleo, exiguaque aqua decoctum, aut  
melle cocto exceptum: vitia cutis in facie, varosque crudum tollit: illitum cum nitro, & siculneo ci-  
nere, parotidas, duritiasque discutit: vlcera, quæ serpunt, fauosque cum vino decoctum expurgat:

L I N V M.



Aa 4 vngues

vngues scabros eximit, cum pari modo nascuntur, & mellis vitia pectoris extrahit, si ex melle in ec-  
legmatis uicem substituat: tussim lenit: uenrem stimulat, si farina piperis, & melle exceptum, pro  
placenta largius adsumatur. Huius decoctum in terencorum, vulnæque erofionibus immittitur, alii  
excrementa cuocat, ad vulnæ inflammationes in deflectionibus perquam vtile.

Olei ex lini  
femine vitæ.

**C**um Linum, & eius semen sint non modò medicis omnibus; sed etiam cæcis, & præsertim agricolis, vulgè notissima,  
superuacaneum quidem foret, pluribus eorum historiam persequi: est semen vtilis, & vires minime silentio sint præte-  
rendæ. Exprimitur ex semine oleum, quod non solum medicis, & seplasticis expetitur; sed etiam pictoribus, lapicidis, ligna-  
rijs, cémentarijs, ac ferrarijs fabris. Præstat & ad lucernarum usum, quod diuini ignis resistat, quoniam quod ex oleis ex-  
primitur. In medico autem vsu nervorum conuulsionibus peridoneum est. Quinetiam ad eorum emolliendâ: duritiâ, & ad  
ossium compagine explicanda mirifice prodest. Perutile est omnibus sedis affectibus, nempe hæmorrhoidibus, condyloma-  
tibus, rimis, ac doloribus; seminarum induratos locos mollit. Nymphææ, aut rosarum stillatitia aqua ablutum, ambustis au-  
xiliatur. Sunt & qui hoc bibendum magno successu vs exhibeant, qui laterali dolore vexantur. verum reuens sit oportet:  
quandoquidem inueteratum, contraçto rancore non modò exalfacit, plusquam par sit: se d' & nauicam commouet. Cere-  
tium quoniam (ut Plinius inquit libro XIX. capite primo) XYLON, siue Gossipium, quod nos vulgari sermone Bambagia,

Xyli mentio,  
& vires.

XYLON, SIVE GOSSIPIVM.

