

Gestallt.



eydenkorn ist den alten (meines erachtens) unbekandt gewesen, jetzundt aber ist es gar gemein. Etliche schreiben, es sey Ocymum bey den alten, ist weit geirret, darvon lise meine Lateinische Commentaria in Dioscoridem.

Das Heydenkorn hat glatte, runde, rote, hole Stengel, die sind einer elen hoch, zu rings mit Blettern besetzt, die vergleichen sich dem Ephew, auszgenommen dasz sie zarter, weicher, und spitziger sind. Es tregt kleine weisse zusammengedrungene Blümlen, wie am Holunder, die werden zu dreycketen Kôrnlen, auszwendig sind sie schwartz, inwending weisz.

Zeit.

Man sâhet Heidenkorn im Aprillen, es zeitiget im Hewmonat. Jm Welschlandt an etlichen orten sâhet mans von einerley Samen, zweymal ubers Jar, wirt auch zweymal zeitig, und abgeschnitten, nemlich im Brach, und Hewmonat.

Natur, Krafft, und Wirckung.

Ausz dem Heydenkorn wirdt Grütz gemacht. An etlichen orten backen die armen Leute Brot darvon. Heydenkorn stets in der Speisz genützt, blehet den Magen auff, doch nicht so hefftig wie die Erbsen oder Bonen. Es ist auch leichter zuverdewen, dann der Hirse. \*Die Hûner werden davon gar bald gemest.\* \*Auszwendig ist das Mehl gesotten in einer Milch und ubergeschlachen, gut in den hitzigen geschwûlsten und dem Rotlauff.

Heydenkorn \*oder Heydengrûtz, Bockweisz oder Buchweisz, derwegen jn der hochgelehrte Dodonæus Hirci oder Fagi Triticum nennet, sonst \* Frumentum Saraceni- [251] cum. \*Griechisch Τραγώνιον, oder Φηγώνιον. Welsch Formentone, oder Saracino. (A) \*Behmisch Pohanka.