

(C) Vom Heydenkorn, Grütz. Cap. XVI.

Gestalt.



Heydenkorn 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, hohle 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 treget kleine weisse zusammengedrungene Blümlen, wie am Holunder, die werden zu dreycketen Körnlen, auswendig sind sie schwartz, inwendig weisz.

Zeit.

Man sâhet Heydenkorn im Aprillen, es zeitiget im Hewmonat. Im 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.\*

\*Auswendig ist das Mehl gesotten in einer Milch und ubergeschlachen, gut in den hitzigen geschwûlsten und dem Rotlauff.

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