

Von Speltz, Dinckel. Cap. IIII.

Geschlecht und Gestalt.



peltz wechst im Welschland in grosser menge, ist zweyer Geschlecht. Eines wirdt von den Griechen Dicoccos genannt, darumb, dasz gemeiniglich zwey Kôrnen, als zween Zwilling, neben einander in einem Tâschle oder Hûlsen eyngeschlossen seindt. Ist mit dem Halm, Knôpfen und âhern dem Weitzen gleich. Und das wirt fürnemlich Speltz oder Dinckel genannt.

Das ander hat nur ein Kôrnen, Monococcos, und wirt an etlichen orten Einkorn, an etlichen aber S. Peters Korn genannt, ist mit Helm unnd âhern kûrtzer denn der Speltz. Die âhern haben zween Versz oder zwe Zeilen, und seind mit jhren langen rauhen Spitzlen der Gersten gantz gleich.

Beyder Speltz leszt sich nicht mit Flegeln auszudreschen, musz auff der Mûlen, wie die gersten, gerollt und geschelt werden. [235]

Natur, Krafft, und Wirckung. (A)

Speltz, so viel die Wärme und Kâlte betrifft, hat ein mittelart zwischen den Weitzen und Gersten. Trucknet sânnftiglich.

Jn Leib.

Ausz den Speltzen oder Dinckel macht man Meel und Brot, das ist nicht unlieblich zu essen, zur Leibs Nahrung geringer denn das Weizenbrot, aber besser denn das Gerstene.

Ausz gerollten Speltzen oder Graupen (die man im Latein Alicam nennet) kocht man mit Fleischbrûhe ein Musz oder Brey, unnd ist ein gute Speisz, sie nehret besser denn der Reisz.

Welche Blut auswerffen, oder mit dem Durchlauff und roten Ruhr beschweret sind, die sollen Speltzen mit Kelbern oder Schôpsen Fûssen gekocht essen.

Aussen.

Speltzen in Essig gekocht, und angestrichen, heylet die Râude, macht glatt die unebne und rauhe Nâgel.

Speltzen mit Wein und Salpeter gesotten, dienet zu den fliessenden Geschwâren desz Haupts, und der Brust.

Speltzen gesotten, und in einem Clystier eyngelassen, ist gut wider den Schmetzen der roten Ruhr.

Speltzen nennet man Griechisch Ζεά. Lateinisch und Welsch Zea oder Spelta. Aarbisches Hais. Spanisch Spelta. Frantzôsisch Espeltra. Behmisch Sspalta.