

Von Speltz, Dinckel. Cap. IIII.

Geschlecht und Gestallt.



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

Das ander hat nur ein Kôrnlen, Monococcus, 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 two Zeilen, und seind mit jhren langen rauhen Spitzlen der Gersten gantz gleich.

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

Natur, Krafft, und Wirckung. (A)

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

Jn Leib.

Ausz den Speltzen oder Dinckel macht man Meel und Brot, das ist nicht unlieblich zu essen, zur Leibs Nahrung geringer denn das Weitzenbrot, 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 auszwerffen, oder mit dem Durchlauff und roten Ruhr beschweret sind, die sollen Speltzen mit Kelbern oder Schôpsen Füssen 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 Schmertzen der roten Ruhr.

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