

Zweites Buch

fruchtbare Acker *ζειδωρος ἀρούρα*, dinkeltragendes Land. Der einfache Dinkel ist vielleicht *Triticum monococcum* L., der andere *Tr. dicoccum* Schrank. Nach D. scheint der Dinkel betreffs der Nährkraft in der Mitte zwischen Weizen und Gerste zu stehen.

Plinius XVIII 81 nennt den Dinkel Far und Adoreum, unter Zea scheint er eine andere Getreide- (Weizen-)Art zu verstehen; er sagt, die Völker, welche Dinkel hätten, bauten keine Zea.

Cap. 112. *Ηερὶ Κρίμνον*. Schrot. Das Schrot ist das Grobe bei der Bereitung des Mehls, es wird vom Dinkel und Weizen gemacht, aus ihm wird der Brei hergestellt. Es ist sehr nahrhaft und leicht verdaulich. Das vom Dinkel stellt den Bauch mehr, besonders nach vorheriger Röstung.

Das Schrot, *κρίμνον*, ist ein grobes Mehl, wie auch aus einer Parallelstelle bei Galen (De fac. simpl. VII p. 45) hervorgeht, er nennt es *παχυμερὲς τοῦ πυρίνου καὶ ἐκ τῶν ζεῶν ἀλεύρου*, den groben Theil des Weizen- und Dinkelmehls. Der Nährwerth liegt im Gehalt an Kleber. Brei, puls, war in Rom die Speise des Volkes.

Cap. 113. *Ηερὶ Ολύρας*. Olyra. Zu derselben Getreideart wie der Dinkel gehört die Olyra, sie ist aber um etwas weniger nahrhaft als jener. Sie wird aber auch zur Brodbereitung verwandt, auch ein grobes Mehl wird davon gemacht.

Olyra ist eine Weizen- oder Dinkelart. Sprengel und Link halten sie für *Triticum Zea* Hostii. Plinius XVIII 62 nennt die Olyra auch Arinca, welches Einige (Harduin) für Roggen, *Secale cereale* L., Andere für *Triticum monococcum* nehmen.

Cap. 114. *Ηερὶ Αθύρας*. Athera. Athera wird aus dem fein gemahlenen Dinkel bereitet; es ist ein schleimiger Trank wie flüssiger Brei, den Kindern zuträglich. Sie eignet sich auch zu Kataplasmen [welche lindern und den Eiter anregen].

Plinius sagt an eben genannter Stelle, dass aus der Olyra durch Kochen ein Arzneimittel bereitet werde, welches in Aegypten Athera heisse. Spätere Schriftsteller (Hesychius, Pollux, Hieronymus) haben das Wort in verschiedener Weise zu deuten versucht, ohne rechten Erfolg.

Cap. 115. *Ηερὶ Τράγον*. Tragos. Der Tragos gleicht nach der Art nahezu dem Chondros, ist aber um Vieles weniger nahrhaft als der Dinkel, weil er meist viel Spreuartiges enthält. Deshalb ist er schwer verdaulich und erweicht den Bauch.

Plinius XVIII 72 und 93 hält Tragos für ein aus ausländischem Getreide hergestelltes Nährmittel, besonders werde es in Aegypten und Campanien gemacht. Galen (De fac. alim. I p. 519) gibt an, dass der Tragos aus der besten geschälten Olyra bereitet werde; es ist also eine Art Graupen. Zum Gebrauche werden diese mit Wasser gekocht, und nachdem dieses abgegossen ist, wird Wein oder Most zugegeben. Im Commentar zu Hippokrates (De victu acut. p. 455) lässt er den Tragos auch aus Dinkel herstellen.