Cfere wilde Rüben / sol aber nicht verstanden werden von den wilden Rüben Dioscoridis, die sind mir noch bißher nie furkommen. Aber so man nach dem geschmack von der Kreutter complexion vrtheilet / darff ich wol sagen / daß deß Dioscoridis vnnd vnsere wilde Rüben in der Krafft vnnd Wirckung miteinander zutragen / darvon schreibet

Wilde Rüben. Rapum sylueſtre.

D Dioscorides also: Der wilden Rübensamen vermischt man vnter den Artzneyen / die eusserlich gebraucht werden / das Angesicht vnd gantzen Leib zu säubern / vnd sonderlich vnter denen / die auß Feigbonen / Eruen / vñ Weitzenmehl gemeiniglich bereitet werden

Von Rapuntzeln. Cap. XXIX.

Gestallt.

RApuntzlen / das sind kleine Rüblen / wachsen auff vngebawtem Feld / Büheln / Wisen / man zielet sie auch jetzundt in Gärten. Von einer Wurtzeln schossen viel Stengel / elen hoch. Aber eher sie in genannte Stengel tretten / gewinnen sie langlechte glatte Bletter / ligen auff der Erden außgespreitet / aber die andern Bletter / so nachmals fast auff dem gantzen Stengel wachsen / sind länger vnd schmäler / mit vngleichen gesetzen. Tregt oben Purpurblawe Blumen / die sind mit vier Blätlen besetzt. Der kleine schwartze Samen ligt in Knöpfflen verwaret. Die Wurtzel ist vier Finger lang / zu zeiten in deß kleinen Fingers dicke / in der mitte auffgeblasen / am geschmack süß vnd gar lieblich / werden derhalben für Salat gessen. Die jenigen irren / welche die Rapuntzeln für die wilden Rüben halten / dañ sie mit der beschreibung Dioscoridis fast in keinem stücke zustimmen.

Natur / Kraffe / vnd Wirckung.

Man isset die Rapuntzeln für Salat / sollen aber zuvor in heissem Wasser gequellet werden. Von ihrem Artzney gebrauch finde ich nichts sonderlichs / dann daß etliche sagen / so man sie gekocht / vnnd mit langem Pfeffer bestrewet / esse / mehren sie

den

den Seugammen die Milch/vnd so man diese Speise mit Zwibeln bereitet/vnd isset/ A
sterckt vnd mehret sie den Männern die Natur.

Rapuntzeln. Rapunculi.

Rapuntzeln heissen Lateinisch Rapunculi. Pes locustæ Auicennæ. B

Von Steckrüben. Cap. XXX.

Gestallt/vnd Geschlecht.

DIe Steckrüben haben Bletter gleich wie der Rättich/die sind rauch vnd scharff. Vergleichen sich mit den Stengeln/Blüht/Samen/vnd Hülsensäcklen/den Rüben. Die Wurtzel wechst fast in deß Rättichs lenge/ist doch vnten kürtzer/vnd am öbertheil dicker.

Man findet zweyerley Steckrüben: Die eine weiß/die ander gelblecht. Die gelblechte ist dicker dann die weisse: aber am Geschmack vnfreundtlicher.

* Wann man die Steckrüben nicht versetzt/wie auch die andern Rüben/so wirdt ein wilde art darauß/die man Napum sylueſtrem kan nennen.*

Natur/Krafft/vnd Wirckung.

Die Steckrüben seindt warm im andern Grad/vnd feucht im ersten.

In Leib.

Die Steckrüben gesotten/vñ gessen/machen Winde vnd Bläste/wie die andern Rüben/doch sind sie mit einer Fleischbrühe gekocht/lieblicher zu essen/settigen vnd nehren auch mehr. Deßgleichen sind sie kräfftiger zu erreitzung der natürliche Gelüst/fürnemlich/so sie mit langem Pfeffer bestreiwet werden.

Der Same gestossen vnd getruncken/widerstehet allem Gifft/wirdt derhalben auch zum Theriack genommen.

Man pflegt diesen Samen zustossen/mit der sauren Pomerantzē/oder Limonien Safft zu mischen/vnd wider die Bauchwürme eynzugeben.