Jon Cucumern. Gurcken.

Cap. LX.

Gurcken. Cucumeres. Lange Gurcken. Cucumeres longi.

Geschlecht.

DEr Cucumern sendt zwey geschlecht: Das Erste ist allhie im Behmerlandt sehr wol bekañt/etliche nennens Citrulum, darvmb/daß es der gestallt nach den kleinen Citronen gleich sihet/sind die gemeine kleine Gurcken. Die Nürmberger heissens Kümmerlinge.

Das ander nennet man Anguinum, sind lange/krumme/holkeelichte Gurcken/an der Rinden weisser vnd rauher. Beyde geschlecht vergleichen sich am geschmack vnd Samen. In Blettern haben sie ein vnterscheidt/dañ der langen Gurcken Bletter sind scharpff vnd rauhe/wie in den Melaunen.

Gestallt.

Die Gurcken breiten sich auß/vnnd so sie kein stütze haben/daran sie sich stewren vnd auffsteigen mögen/müssen sie wegen jhrer schwachen Räben auff der Erden bleiben/vnd kriechen. Die Bletter sind kleiner denn im Kürbiß/doch dicker/schärpffer/vnd rauher. Die Blumen/so zwischen dem Stengel vnnd Blettern wachsen/sind gelb. Nach derer abfallung kommen folgendts die Früchte/außwendig mit viel tüpfflen besprengt/erstlich sind sie grün/darnach so sie zeitigen/werdens gelblecht/mit viel streimlen oder fürchlen gezieret.

*Ein ander art Langer Gurcken.

DJese Bildtnuß hab ich von dem warhafften gewechs dieser art abmahlen lassen/hat Bletter wie Melonen/auch solche Blümlin/aber die Frucht ist nicht so holkelicht/sondern knortzicht/wie auch die gemeinen/jnnwendig ligt viel kleinerer Samen

denn

C denn in andern gemeinen/ kömen auch nicht so wol viel Regenwetter leiden vnnd auß-dauren/ welches doch die gebräuchliche Gurcken leichtlich dulden/ sondern diese lange wöllen viel Sonnen haben/ wie die Melonen/ welchen sie auch fast gleichen/ wann der geschmack vnd gestallt der Frucht nicht den vnterscheidt machte.*

Ein andere art Langer Gurcken.

Cucumeres longi à superioribus quodammodo diuersi.

*Vnfruchtbare vnd † fruchtbare Blumen.
o Auffgeschnittene Frucht.

*Non frugiferi & † frugiferi flores.
o Fructus dissectus.

D

Zeit.

Die kälte ist den Gurcken so widerwertig/ daß man sie zu keiner andern zeit denn im Sommer haben kan.

Vflantzung.

So man den Samen zuvor in Milch beytzt/ ehe dann man jhn sähet/ geraten die Cucumern desto lieblicher.

Man kan die kleine gemeine Gurcken auch gewehnen/ daß sie lang wachsen/ also: Wenn sie blüen/ sol man die Blüt sampt dem Stiel in ein lang Rohr weisen/ so muß die Frucht in die lenge wachsen/ vnd so man denselbigen Samen darnach widerumb sähet/ bringt er von sich selbst/ one das Rohr/ solche lange Gurcken.

So man die Blüt in einen Hafen oder ander Geschirr versperret/ darinnen eines Menschen/ oder anderer Thiere Bildtnuß formiret/ oder außgraben ist/ so wechst die Gurcken darauff/ vnd bekompt in allermassen dieselbige gestallt.

So man ein Schüssel voll Wassers vnter die Gurcken/ da sie wachsen/ vier oder fünff Finger weit darvon stellet/ in einem Tage nähet sich die Gurcken gar darzu. So man aber Oel darvnter setzt/ ist es der Gurcken so feindtlich zu wider/ daß sie sich dargegen rümpffet/ vnd zusammen zeucht. Auch so offt es donnert/ wendet sie sich vmb/ als keme sie ein forcht oder schrecken an.

Wiltu frühzeitige Cucumern oder Gurcken haben/ thu im Jenner oder Hornung feyste getünchte Erden in einen Korb/ verscharre den Gurckensamen dareyn/ spreng ein wenig Wasser darüber/ vnnd so sie auffgehen/ stell den Korb allmal in den warmen

vnd

vnd schönen Tagen herauß vnter den offnen Himmel / doch neben ein Mawer oder A
Wand / daß jhnen der Wind nicht schaden möge. So aber Vngewitter oder Kälte vorhanden/ trag den Korb widerumb zu Hauß / vnnd das thu so lang/biß der Tag mit der länge die Nacht vbertrifft/ vnd man sich keines Frosts oder Reiffs mehr besorgen darff/ darnach vergrab den Korb in die Erden/so wirst du sehr bald Cucumern haben.

Allhie in Behmé hellt man vber das gantze Jar eyngesaltzene Gurcken/in Saltz/ Essig/vnd Waßer. Man thut auch Fenchel vnd Maioran darzu.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Die Cucumern sind kalt vnd feucht im andern Grad.

In Leib.

Die Cucumern fürdern den Harn/ doch nicht so wol als die Melaunen. Man isset sie zur andern Speiß vnd Gebratens/ doch sol das mässig geschehen/ dann zuviel genossen/verjauchen vnd erkälten sie das Geblüt/erwecken faule Febres.

Der Samen zerstossen/ vnd mit Milch oder süssem Wein getruncken / kompt der versehrten Blasen zu hülff.

Der Samen mit Kümmel gemischt / vnd beydes zugleich / so viel man mit dreyen Fingern begreiffen kan/genommen/ vnd mit süssem Wein getruncken / lindert den Husten/raumpt die Brust vom Schleim vnd Eytter.

Der Samen mit Honig vnnd Wasser gesotten/dienet wider die gebresten der Lebern vnd Nieren/ so sich von Hitz erheben.

Man stößt den Samen mit Gerstenwasser / zeucht also die Milch darauß/die ist gut zur Speiß in den hitzigen Fiebern.

Aussen.

Die Cucumern klein zerschnitten/ vnnd vbergelegt/külen alle hitzige Geschwülst. B
Auch braucht man sie in hitzigen Fiebern wider die Breune / auff der Zungen stets gehalten.

An die Cucumern gerochen/wendet die Ohnmacht.

Die Bletter mit Wein gesotten/vnd vbergelegt/heylen die Hundsbiß.

Cucumern heissen Griechisch Σικυς ἄγριος. Arabisch Chate. Lateinisch Cucumeres. Welsch Cocomero. Spanisch Cogombro. Frantzösisch Cocombre. Behmisch Wokuorky.

Von Melonen. Pfeben.

Cap. LXI.

Gestallt.

Die grossen Melaunen werden im Latein Pepones genannt. Aber die da kleiner/rund/fast wie Quittenapffel formiret sind/ nennet man Melopepones.

Die Melaunen ligen auff der Erden/mit langen Räben vñ häfftlen/wie die Cucumern. Die Bletter sind scharpff/ rauch/ anzusehen wie Räbenlaub/außgenommen/daß sie nicht so tieffe spalten oder kerffen haben. Bringen gelbe Blumen/ etliche fallen ab ohne Frucht/ die andern gewinnen hinter jnen bützlen/ darauß werden die Melaunen / etliche lang / die andern rund / etliche gelb / die andern bleiben grün. Man findet bißweilen Melaunen groß als eines Menschen Kopff / ja zu zeiten viel grösser. Außwendig sind sie mit holkeelen oder fürchlen vberzogen/ etwas rauch / innwendig gelb oder rötlicht/ safftig/mit Kernen in einer ordnung durchauß besetzt/am geruch lieblich/am geschmack süß.