

Das dritte

von allen die zweierley samens syn/ als erbesen linsen vñ der gleichen. In dem Junio wan der mondt abnympt soll man die bonen vñ ziehen ee wann der mon vff geht vñ dan vñ geklopft erület legen in die schuwer so werden sie keyne oder münner wurme haben al so palladius spricht. Varro spricht das bonen vnd andere gemüse sollen behalten werden in oley vesseu besprenger mit asche so kelyben sie lange zyt ganz Isaac spricht Bonen rth gessen vñnd grüne syn kalt vñ süchte in dem ersten grad. sie begere große rth suchnisse vñ blehent vñnd machent winde dar vmb syn sie dem magen schedlich/wann sie aber trocken werden kelyben sie gleiche wol kalt vñnd trocken in dem ersten grade vñnd geben böse blut vñnd blehent das fleisch vñnd hene vñ den buch vñ wirken in yme was der hesele oder deyssem in dem melc. dar vmb geben sie in dem obertheil des buchs mancherley grobheit vñnd blehung vñnd dem styget ein rauch der dem hirn grossen schaden bringet. vñnd die selbe böse nature wirt yne mit benomen mit keinem kochen sunder wol gemumert. Auch wirt vñnd ist das kewart mit versuchunge das wer bonen vil gebuochet der wirt vñndauwig vñ stetigs vol blehüg sie reynigen vñndliche schaden an der hut so man sich mit irem melc weschet Sie werden in mancherley wyse gekochet. Ezliche gesotten. Ezliche gebrauten. In wasser syn sie besser wann das wasser nymmet yn den windt. so das erst. wasser wirt hyn gegossen vñnd anders wirt an gegossen vñ syn besser geschelet wan ire hut ist grob vñ vñndaulich von wegen der groben hut die nit lichtlich vñnd gar durch den stulgang da von köment winde vñnd blehung. One schalen syn sie münner schedlich vñnd bas dewlich/vñnd wer ir andere brüwe nymmet mit pfeffer/ingwer oder oley

dem gibt es Wirkung zu vnluetekeyt. wan man sie auch iset mit toste münz vñnd römischem kümel so verlieren sie irer winde vñ blehung gar vil. Geröst oder gebrauten syn sie auch nit also wirt dig aber gar hart zu daiuwendoch wä dar nach dar vff wirt gegossen wasser dar in gesotten sy kümmel münz vñnd toste werden sie dewlicher. Bonen gemalen mache ochsen in .v. tagen feist vñnd ir fleisch wirt vernuwet sagen die alten vich meister. Auicina spricht die rechtfertigung der bonen ist ein lange brüwe oder lange geweycht vñnd wol gekocht vñnd sie essen mit pfeffer vñnd salze vñnd des glich vñnd mit oley. vñnd die besten syn die grossen wyßen die nit durchlöcher syn vom den wurmen. Auch ist ir eygenschafft den hünern zu benomen die eyer wan sie da mit werden generet. Auch machen sie den menschen schwere treume vñnd verrückung der sinne. vñnd wan sie grüne syn mache sie den essenden tücken vñnd grunde. wan ire schale warm geplastert werde vorbiere sie das nit haer wachsen vñnd nemlich den kindern Auch wo ein mensche on das nach de seher das zu de dicken male über Auch die antlitz da mit gewaschen verlieren die flecken morphea genant vñ geben gutfarbe. wan auch die brüste der wyber vñ geröner milche oder apostematen verharret syn/ mache bonen dar vff geplastert gute linderung. Wan sie auch mit wasser vñnd essig gekocht syn vñnd gessen vertreiben sie den durchgang. Spricht Plinius das bonen brüwe getruncken reyniget die lunge vñnd heilet die apostemata der brüste. Mit rosen gemischet lindet das wee der augen Wan sie auch gekuwet werden vñnd vff die schleffe geplastert ziehen hinweg die bösen brünste der augen. Auch wan ein bone wirt gespalte vñnd vff die ader gelegt verstillt kalte das blut. Auch also verstillt sie die