

Das bekannte Rüboel ausgepreßt wird. Wegen der verschiedenen Saatzeit hat man Sommer- und Winterreps, wovon letzterer größeren und ölreicheren Saamen trägt, weniger von Unkraut und von den Erdflohen, Pfeiffen, Raupen, Rüsselkäfern 2c. leidet.

Rapsoel, siehe Raps.

Rapuntica, Rübenrapunzel, oder Rapunzelwurzel, *Campanula Ranunculus* Linn.: ein Gewächs mit einer Glockenblume, wellenförmigen Blättern, lanzettförmig-eirunden Wurzelblättern, und eine geschlossene Blumenrispe. Die zum Salat brauchbare, knollige Wurzeln unterscheiden sich vom Sellerie durch die röthliche Farbe, durch ihre größere Weichheit und Zartheit. Die Wurzeln werden geschält, gesalzen und mit Essig, Oel eingemacht. Oder man überkocht sie, und richtet sie mit Pfeffer, Oel und Essig an. Im letztern Falle kann man auch rothe Rüben darunter nehmen. Dieses Gewächs ist bei uns einheimisch, wird in Gärten gezogen, und oft mit dem gelben Wegerich, *Oenothera biennis* Linn.: dessen spindelförmige Wurzeln gleichfalls essbar sind, verwechselt.

Rapunzel, Ackersalat, *Valeriana locusta* Linn.: eine kleine Pflanze, die auf Aeckern und Feldern wild wächst, und als ein angenehmer Wintersalat auch in den Gärten gezogen wird. Sie empfiehlt sich durch den allgemeinen Gebrauch der Blätter und ganzen Triebe zum Salat, um so mehr da sie auch im Winter treibet, und immer etwas Grünes zum Salat liefert, wenn andere Gewächse noch unbrauchbar sind. Man ziehet sie daher mit leichter Mühe in den Gärten, wo man durch die verschiedene Behandlung mehrere Abarten davon hervorgebracht hat.