C Wider die Bauchwürme: Nimb saure Pomerantzen / schneid sie mitten entzwey/ begeuß sie mit bitterem Mandelöl/vnd brate sie. Also gebraten lege sie auff den Nabel/ oder druck den Safft darauß/gib den zu trincken/es hilfft.

Auß der Pomerantzenblüt brennet man ein Wasser / das getruncken/ treibet den Schweiß gewaltig.

* Das destillirte Wasser/auß Pomerantzenblüt/wirt sonderlich fleissig in Italia zu Neapoli vnd Luca, da man es Nampham vnd Angelicam nennet/ gemacht. Es ist in vielen Sachen nützlich zu gebrauchen von wegen seines guten Geruchs. In Hispania gibt man es den schwangern Weibern/wann sie hart geberen / sonderlich mit ein wenig Poley Wasser vermischet. Aber viel kräfftiger ist darzu das Oel auß den Schelffen gemacht/welchs auch sonst ein köstlich Cordiale, vnd in vielen Kranckheiten nützlich vnnd gut zugebrauchen/ erfunden ist worden. *

Die fleissigen Apotecker pflegen die Schalen von den Pomerantzen mit Zucker einzumachen/vnd ist ja ein gesunde Speise zu allen kalten Gebresten deß Magens.

Limonien vnd Pomerantzen gehören nicht allein in die Apotecken / sondern auch in die Küchen.

Die Limonien vnnd Pomerantzen nennet man Griechisch Λιμόνια μῆλα, Νεράντζια μῆλα. Lateinisch Limonia, Aurantia. Welsch Limone, Arancio. Frantzösisch Limons, Aurenges. Behmisch Limaumy/Pomeranci.

Von Adamsöpffeln. Cap. LXXVII.

Adamsöpffel. Poma Adami. Assyria

D

Gestallt.

DIe Adamsöpffel sind an Art vnd Kräfften nicht ferrn von den Limonien/dann der Baum/darauff sie wachsen/tregt gleich solche Bletter wie der Limonienbaum/ allein daß sie grösser sindt vnd breiter. Deßgleichen sind auch die Este schwanck/ vnd mit grünen Rinden bekleidet. Er blüt wie der Citronbaum. Die Früchte oder öpffel erscheinen rund / zwey oder dreymal grösser dañ die Pomeran-

Pomerantzen/haben nicht ein sehr dicke Rinde/fast wie die Limonien. Diese Rinde ist A
gerümpffet vnd vneben/mit etlichen Ritzen oder Schrunden / gleich als hette man mit den Zenen darein gebissen / daher sie auch von dem Aberglaubigen Pöfel Adamsöpffel genannt werden/als weren sie von dem Geschlecht der Oepffel/davon Adam vnd Eua im Paradeiß gessen haben. Das Fleisch im Apffel ist volles sewerlichen Saffts wie die Limonien / doch nicht so lieblich am Geschmack. Es steckt auch Samen darinnen wie in Citronen oder Limonien/mit weissen vnd bitteren Kernen.

Natur/Krafft/ vnd Wirckung.

Der Safft auß diesen Oepffeln vermag alle Wirckung/welche den Limonien zugeschrieben worden ist/doch nicht so gar kräfftig. Insonderheit aber dienet er treffenlich wol wider den Grindt / vnd Reude / so man einen Apffel mitten entzwey schneidet/ gestossen Schwefel darauff strewet / ein wenig vnter warmer Aschen bratet / vnd darmit die schebichte Haut bestreicht. Solchs mag man auch mit den Limonien thun.

* Adams Oepffel/Welsch Lomie, vnd Poma d' Adamo. Lateinisch Pomum Assyrium. *

Vom Apffelbaum. Cap. LXXVIII.

Apffelbaum. Malus.

B

Gestallt.

DEr Apffelbaum ist mennigliche bekañt/ er wechst auß seinem Stammen wie andere grosse Bäume / mit vielen Esten. Sein Rinde ist glat / außwendig Aschenfarb / innwendig gelb / auß welcher gelbe Farb gemacht wirdt / so man sie mit Wasser vmd Alaun seudet. Die Bletter sind lenglecht / an dem vmbkreiß ein wenig zerkerbt. Er blühet im Lentzen/mit einer weissen oder Leibfarben Blumen oben auff der Frucht. Er hat wenig Wurtzeln/die stecken nicht tieff/sondern kriechen oben auff der Erden.