

bei den Hühnern und Pfauen der Fall, wenn sie die Beeren fressen. So kann man Kohlbeete und Fruchtbäume gegen die Raupen schützen, die davon entweichen, wenn man Hollunderzweige in die Kohlbeete steckt und an den Bäumen aufhängt. Eben so weichen die Maulwürfe, wenn man Hollunderzweige in ihre Gänge und Löcher steckt. Vielen Vögeln dagegen sind die Beeren sehr angenehm, weshalb man sie als Lockspeise zum Fangen derselben benützt.

Die Wirksamkeit der einzelnen Theile des Hollunders äußert sich vorzüglich durch eine vermehrte Thätigkeit der Haut oder Nieren und des Darmkanals, so daß die Hollunderblüthen und der Saft die Thätigkeit der Haut vermehren; die Blätter, die mittlere grüne Rinde und die Samenkerne aber auf den Stuhlgang und den Harn treiben. Eben so dienen dieselben auch gegen örtliche äußerliche Fehler und Verletzungen, jedoch ist hier in der Regel, wie schon oben bemerkt, die Anwendung der Arsenikatlöcher vorzuziehen.

## Von den verschiedenen Theilen des Hollunders, welche man gegen Krankheiten anwendet.

### I. Die jungen Sprossen.

Sie gelten in mehreren Gegenden als ein allgemeines Purgir- und Blutreinigungsmittel, indem man sich von denselben mit Del und Essig einen Salat bereitet oder sie als Kohl gekocht genießt und so zu einer Frühlingskur gebraucht. Indessen müssen diese Speisen nicht im Uebermaße genossen werden, indem sonst ein heftiges Erbrechen und Purgiren erfolgen kann, während die Speisen, in geringer Menge genossen, die Verschleimungen und Versessenheiten in dem Darmkanale allmählig auflösen und abführen.

Der Gebrauch des Hollunders ist hier ein um so herrlicheres Mittel, als es, weil es nicht die heftigen Wirkungen einer Arznei besitzt, längere Zeit ohne Gefahr angewendet werden kann, um im Frühjahr die zähen stockenden Säfte aufzulösen und durch Stuhl und Urin auszuführen. Namentlich ist im Winter ein großer Theil der Menschen gezwungen, Lebensmittel zu genießen, die bloß durch die Kunst in einem der Gesundheit

nicht nachtheiligen Zustande erhalten werden, wie die eingemachten Kohl- und Krautarten, die Hülsenfrüchte, die Rübenarten, gesalzenes und geräuchertes Fleisch, welches alles zwar bei guten Verdauungskräften noch verarbeitet werden kann, indessen doch in dem Darmkanale viel Schleim und unverdaute Stoffe zurückläßt. Ja selbst das Blut erhält durch diese Nahrung eine dickere, schleimigere und schärfere Beschaffenheit, als im Sommer, wo die Menge der frischen Gemüse dem Blute, dieser Quelle des Lebens, immer neue und frische Beimischungen zuführt.

Auch für die verschiedenen Thierarten ist in dieser Hinsicht von der gütigen Natur gesorgt worden, denn kaum hat im Frühjahre die Sonne den Schnee geschmolzen und eine wärmere Luft die Feuchtigkeit der Erde vermindert, so entsprossen dem Rasen eine Menge der besonders den Schafen so nützlichen, sonst auch in den Apotheken gehaltenen Hungerblumen (*Draba verna* L.), ohne welche der Landmann in jedem Frühjahre einen bedeutenden Theil seiner Schafsheerden verlieren würde. Es enthält nämlich diese so unscheinbare Pflanze ein scharfes, bitteres und salziges Wesen, welches geschickt ist, die durch den langen Aufenthalt in dem dumpfigen Stalle scharf gewordenen Säfte des Schafes zu reinigen und die Verdauungsorgane desselben, die durch das trockene Futter gelähmt und geschwächt worden sind, zu stärken und zur Verdauung des nun bald hervorsprossenden wässerigen jungen Grases geschickt zu machen. Ohne dieses Blümchen würden die Schafsheerden sich bald faul fressen oder einer tödtlichen Ruhr unterliegen.

Man kann auch sehr leicht von den heilsamen Wirkungen der Hollundersprossen Gebrauch machen, ohne sich ihren Nachtheilen auszusetzen, wenn man dieselben nicht für sich allein, sondern in Verbindung mit andern Salatkräutern genießt, wozu sich besonders die Bachbunze (*Veronica Beccabunga* L.), sowie die Brunnenkresse (*Nasturtium offic. L.*) eignet, denen man einen geringen Theil der Hollundersprossen zusetzt. Personen aber von schwächerer Constitution und geringen Verdauungskräften, denen wegen des Essigs der öftere Genuß von Salat nachtheilig ist, thun besser, wenn sie die jungen Hollundersprossen gekocht genießen, wodurch schon ein Theil ihrer Schärfe getilgt wird. Man kann die Sprossen mit Brunnenkresse, Spinat und Gundermann (*Hedera terrestris*) kochen, wodurch man ein eben so

wohl  
erhält  
das  
erreg  
mung  
dem

frühe  
frisch  
die  
centr  
gleich  
auch

jahre  
gen  
Mitt

sehen  
Pfun  
gelin  
setzt  
strah  
nen  
(Ma  
diese  
nöth  
von  
weit  
kaun  
dürf

dara  
stehe  
früh

wohlschmeckendes, als gesundes und leicht verdauliches Gemüse erhält, welches man die Woche mehrmals genießen kann. Durch das Kochen nämlich verlieren die Hollundersprossen ihre brechen-erregende Kraft, wirken aber sehr auflösend auf die Verschleimung und die Versessenheiten im Darmkanale, welche dann bei dem öftern Genuß dieser Speise in großer Menge abgehen.

Der aus den frischen Sprossen gepreßte Saft, den man früher öfters anwandte, ist zu angreifend, ebenso die aus den frischen Sprossen bereitete Conserve, die man darum machte, um die Kräfte der Sprossen ein Jahr lang ganz frisch und concentrirt zu erhalten, wir wollen jedoch die Bereitung derselben gleich unten mit angeben, weil es Fälle geben kann, wo man auch im Winter dieses so heilkräftige Mittel benutzen möchte.

Wie manche ebenso langweilige als kostspielige sog. Frühjahrskur oder auch Badereise möchte wohl durch den rechtzeitigen Gebrauch des obigen, eben so einfachen fast als kostenlosen Mittels der Hollundersprossen entbehrlich gemacht werden.

### 1) Hollundersprossenconserve.

Man zerschneidet 5 Pfund von den ganz zarten und frischen Sprossen so klar als möglich und vermengt sie mit einem Pfunde zu feinem Pulver gestoßenem Zucker, mengt dieses über gelindem Kohlenfeuer mit einer hölzernen Keule zusammen und setzt es 8 Tage lang in einem irdenen Gefäße den Sonnenstrahlen oder der Ofenwärme aus, worauf man es in steinernen Büchsen an einem kühlen und trockenen Orte aufbewahrt. (Man kann auch die jungen Sprossen mit Wein ausziehen und diesen als Blutreinigung brauchen; nur hat man die Vorsicht nöthig, daß man denselben nicht zu stark macht oder zuviel davon genießt. Mit Zucker versetzt, bildet dieser Wein gewiß ein weit wirksameres Mittel, als der sog. Maitrank, der wohl meist kaum mehr als eine Kitzelung des Gaumens hervorbringen dürfte.) Diesen Wein bereitet man wie folgt:

### 2) Wein aus Hollundersprossen.

Nimm 1 Loth zart zerschnittene Hollundersprossen, gieße darauf ein Maas Frankenwein, laß ihn 4 Tage in der Wärme stehen und gieße denselben dann ab. Man trinkt davon täglich früh ein halbes oder ganzes Weinglas voll.

Die frischen Hollunderblätter dienen vorzüglich zum äußern Gebrauch. So legt man sie zerquetscht auf die Stellen, wo man sich mit Brennesseln verbrannt hat. Eben so dienen sie auch gegen den Sonnenbrand, gegen leichte Verbrennungen durch Feuer und gegen den Schmerz und die Geschwulst der Bienen- und Wespenstiche. (Hier ist jedoch auch Arnika sehr wohlthätig.) Sie stillen ferner die Schmerzen vom Podagra und Rothlauf. Legt man frisch zerquetschte Hollunderblätter auf ödematöse Geschwülste, so zertheilen sie solche durch Hervorbringung eines reichlichen Schweißes. Gegen veraltete Geschwüre an den Füßen, besonders wenn dieselben mit vieler Geschwulst verbunden sind und kein gutes Eiter, sondern eine schlechte Jauche von sich geben, sind sie mit vielem Nutzen zu gebrauchen. Bei solchen Geschwüren verursachen dann die frisch gequetschten Blätter in manchen Fällen einen zu großen Reiz und dadurch eine Vermehrung der Geschwulst und der Schmerzen; es verliert sich aber beides nach wenig Tagen und die Geschwulst zertheilt sich, nachdem eine Menge einer scharfen wässerigen Feuchtigkeit ausgeflossen ist.

Von den in Milch gekochten frischen Blättern macht man einen Umschlag auf die entzündeten schmerzhaften Hämmorrhoidalknotten, was fast augenblicklich Linderung schafft.

Aus dem Saft der frischen Blätter macht man nachstehende Heilsalbe, die bei Verbrennungen und andern Verletzungen und Wunden, die in Eiterung gehen, mit vielem Nutzen gebraucht wird.

### 3) Heilsalbe.

Nimm den Saft von jungen Hollunderblättern 2 Loth, die grüne inwendige Schale des Hollunders, klein geschnitten und gequetscht, 3 Loth, frisches Leinöl 6 Loth, frisches Schweineschmeer 2 Loth, gelbes Wachs 3 Loth. Man läßt die Rinde vier Tage lang mit dem Oele in der Wärme digeriren und preßt solche dann durch ein leinenes Tuch. Zu dem über Kohlenfeuer geschmolzenen Wachs und Schmeer setzt man nun das ausgepreßte Leinöl nebst dem Saft zu und kocht es bis die Feuchtigkeit verdampft ist, zu einer Salbe.

## II. Von der grünen Rinde des Hollunders.

Sie liegt unter der äußeren silbergrauen Rinde der Aeste und dient zu mancherlei Heilmitteln. Da sie die auflösenden und Erbrechen erregenden Kräfte enthält, wie die Hollundersprossen und eben so auf Stuhl und Harn treibt, muß man mit ihrer Anwendung eben so behutsam verfahren, daher dieselbe nicht, wenigstens zum innerlichen Gebrauch zu empfehlen ist. Außerlich jedoch, mit Leinöl (4 Loth Rinde mit 1 Pfd. Leinöl) gekocht, ist sie ein gutes Mittel (Nr. 4) gegen Eiterungen, Verbrennungen und gequetschte Wunden, so wie auch lauwarm eingerieben gegen Frostbeulen. Eben so ist die grüne Rinde, als es auch die frischen Blätter sind, ein sehr gutes Mittel gegen die Wanzen, wenn man die gequetschten Blätter oder die Rinde in die Fugen und Ritzen, wo die Wanzen stecken, einreibt.

## III. Von den Hollunderblüthen.

Am bekanntesten ist die Anwendung der Hollunderblüthen, weshalb man solche auch gewöhnlich in jeder Haushaltung trifft; auch sollten sie in keiner fehlen. Wenn die Hollundersprossen mehr eine eröffnende, brechenenerregende und abführende Kraft enthalten, so ist in den Blüthen vorzüglich die beruhigende, krampfstillende und schweißtreibende Kraft des Hollunders vorherrschend.

Um aber diese Kräfte möglichst ungeschwächt in den Blüthen zu erhalten, muß man bei dem Trocknen derselben sorgfältig zu Werke gehen. Wie schon oben erwähnt, nehme man die Blüthen von Büschen mit röthlichen Stielen, oder wähle wenigstens solche Hollunderbüsche aus, die an freien, lustigen und sonnigen Orten stehen. Man sammle ferner die Blüthen an trocknen, heitern Tagen, ehe noch die Sonne darauf scheint, wenn auch noch nicht alle einzelnen Blüthchen aufgeblüht sind. Das Trocknen geschieht an einem lustigen, aber nicht von der Sonne beschienenen Ort, am besten auf Papier oder auf einem umgekehrtem Siebe, damit sie recht hohl liegen. Man wendet die Blüthen täglich ein- oder mehrere Male um und bewahrt sie, nachdem sie hinlänglich trocken sind, in einer gut verschlossenen Schachtel an einem trocknen Orte auf. Das Trocknen wird sehr befördert, wenn man gleich nach dem Abnehmen der Blüthen die gröbereren Stiele derselben abschneidet, da diese nicht

nur schwerer trocknen, sondern auch den davon gemachten Aufgüssen einen herben, bittern und fragigen Geschmack ertheilen.

Den Thee bereitet man blos durch Uebergießen von etwa  $\frac{1}{2}$  Loth stiellosen Blüthen mit 1 Mäsel siedenden Wassers. Man läßt dann das Ganze eine Zeitlang an einem warmen Orte stehen und trinkt dann von dem Thee lauwarm tassenweise, nach Belieben mit Zucker oder Milch vermischt. Man darf jedoch die Theekanne nicht an einen so warmen Ort stellen, wo der Thee einkochen kann, weil er dadurch seine flüchtigen Theile und seine beruhigenden Kräfte verliert, erhitzend wird und Angst und Wallungen erregt, auch so starke erschöpfende Schweisse hervorbringt.

Die schlafmachende Kraft, welche die frischen Hollunderblüthen besitzen, befindet sich zum Theil auch in dem gut bereiteten Hollunderthee und es stützen sich darauf dessen beruhigende, schmerzstillende Kräfte, daher er bei gichtischen und rheumatischen Schmerzen, bei Ohr- und Zahnschmerzen, Krämpfen und Hysterie so wohlthätig wirkt. Er dient auch deshalb bei verdorbenen und verkälteten Magen, bei Verstopfungen, Koliken und Darm Schmerzen, wo er zugleich auflösend und abführend wirkt, so wie bei Krämpfen und Schmerzen vor und während der Menstruation.

Der Thee von frischen Blüthen wirkt mehr auf den Darmkanal und führt gelinde ab; gut getrocknete Blüthen aber behalten einen Theil dieser abführenden Kraft und sind daher auch auflösend und blähungstreibend, besonders wenn Krämpfe in den Därmen dabei vorherrschend sind, wo man sie der Camille noch vorziehen kann. Auch kann man beide zu gleichen Theilen als Thee vermischt brauchen. Der Thee von getrockneten Blüthen löst dagegen mehr von der Brust ab und befördert die Ausdünstung. Er dient daher bei Husten und Verschleimung der Brust, die sich nicht lösen will, und bei unterdrücktem Auswurf und Stichhusten gibt es kein sicheres und schnelleres Mittel, als wenn man die warmen Dünste davon durch Mund und Nase einathmet, besonders wenn man dem Thee noch etwas Essig zusetzt.

Der Thee nützt ferner bei den Krisen der Fieber, die sich durch Harn und Schweiß entscheiden; bei Nasern und

Rothlauf, der nicht ausbrechen will oder zurückgetreten ist, und nach Erkältungen ist er ein eben so sicheres als bekanntes Mittel. Der Hollunderthee unterscheidet sich dadurch zu seinem Vortheil von andern schweißtreibenden Mitteln, daß er die Haut anfeuchtet und geschmeidig macht, während andere schweißtreibende Mittel sie straff und spröde machen und dieser Eigenheit hat er seine beruhigende und krampfstillende Kraft zu danken.

Man bereitet auch aus den frischen Blüthen, mit Zusatz von Zucker, eine Conserve (Nr. 5) ganz auf die Art, wie dies bei Nr. 1. angegeben ist und kann so die Kräfte der frischen Blüthen eine lange Zeit hindurch erhalten.

Eben so bereitet man, indem man 1 Pfd. frische, abgezapfte Hollunderblüthen in 6 Pfd. warmem Wasser weichen läßt und in 5 Pfd. der durchgeseihten Flüssigkeit etwa 7 Pfd. Zucker auflöst und bis zur Syrupsdicke einkocht, einen Hollunderblüthensyrup (Nr. 6), den man dann in wohlverforkten Flaschen in einem trocknen Keller aufbewahrt. Statt des Zuckers kann man auch die gleiche Quantität Honig zusetzen.

### 7) Hollunder-Essig.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. von den großen Stielen befreite, frische oder halbgewellte Hollunderblüthen und gießt 2 Pfd. starken Essig darauf, läßt solches einige Tage in einer wohlverstopften gläsernen Flasche an der Sonne stehen, bis der Essig die Blüthen genugsam ausgezogen hat, worauf man den Essig hell abgießt und zum Gebrauch aufhebt. Damit derselbe sich besser halte, kann man dann  $\frac{1}{10}$  Theil guten Branntwein zusetzen.

Dieser Essig ist ein vortreffliches belebendes Mittel, wenn man D h n m ä c h t i g e n 30—40 Tropfen auf Zucker oder mit Wasser vermischt eingibt; auch läßt man D h n m ä c h t i g e daran riechen und streicht die Schläfe damit an. Mit Wasser und Zucker vermischt gibt er ein sehr labendes, durst- und fieberstillendes Getränk. Bei der Bräune thut man ihn unter das Gurgelwasser und bei stockendem Auswurf vermischt man ihn mit warmem Hollunderthee und athmet die Dämpfe davon ein; auch legt man Schwämme, die man mit warmem Wasser und diesem Essig getränkt hat, auf die Brust und den Hals.

Außerlich dient dieser Essig als ein vorzüglich zertheil-

lendes Mittel bei stöckendem Blute von Quetschungen, so auch bei Blutungen aus zerschnittenen und zerrissenen Blutgefäßen, auch bei heftigem Nasenbluten. Er zertheilt den anfangenden Fingerwurm, wenn man den kranken Finger in warmen Hollunderessig hält; eben so dient er als Umschlag gegen die anfangende Kniegeschwulst. (Hier wird in vielen Fällen jedoch die Arnikatinktur noch besser wirken.) An das Essen gethan, vermehrt er den Appetit.

Ein sehr angenehmes Mittel ist auch:

### 8) Saurer Hollundersyrup.

Man nimmt reines Quell- oder Flußwasser 3 Pfd., löst darin unter gelindem Kochen weißen Zucker  $2\frac{1}{2}$  Pfd., kocht es unter beständigem Abschäumen bis auf die Hälfte ein und setzt dann Hollunderessig  $1\frac{1}{2}$  Pfd. zu. Man läßt es nun allmählich bis zur Syrupsdicke einkochen und kann noch, um ihn angenehm zu machen, am Ende des Kochens 2 Lth. grobgepulverten Zimmt, locker in Leinwand gebunden, einigemal mit aufkochen lassen. Der erkaltete Syrup wird in gut verschlossenen Flaschen aufbewahrt und man kann ihn Kaffeelöffelweise allein geben oder ihn dem Getränke beimischen.

Bei allen Fiebern, besonders bei Brustfiebern, gewährt er ein sehr angenehmes und erquickendes Getränk, wenn man 1 oder 2 Eßlöffel davon in 1 Maasß Gerstenwasser auflöst. (Das Gerstenwasser wird bereitet, indem man 2 Hände voll reiner Gerste mit etwas Wasser so lange kochen läßt, bis die Gerste platzt. Man seihet dann das Wasser ab.)

### 9) Hollunder-Sauerhonig.

Man nimmt: abgeschäumten Honig 1 Pfd., Hollunderessig 2 Pfd., kocht es bei gelindem Feuer bis zur Syrupsdicke ein und verwahrt es zum Gebrauch. Die Anwendung ist wie beim Hollundersyrup.

### 10) Hollunderblüthen-Wein.

Eine beliebige Menge von den großen Stielen befreite und getrocknete Hollunderblüthen bindet man ganz locker in Leinwand (mit einigen Steinchen, damit das Säckchen nicht oben im Fasse schwimmt), und thut dasselbe in ein Fäßchen mit Most, den



man darüber gähren läßt. (Man kann  $\frac{1}{2}$ —1 Pfd. Blüten auf  $\frac{1}{2}$  Eimer Most nehmen.) Der Most bekommt davon einen Muskateller-Geschmack und Geruch. Eben so geben auch die Hollunderblüthen ein sicheres und unschuldiges Mittel ab, um fahnigen, matten und stumpfen Wein wieder anzufrischen und den Geschmack herzustellen, indem man eine Portion frische Blüten, in ein Säckchen gebunden, in den stumpfen Wein hängt.

Die Engländer bereiten einen Hollunderblüthenwein auf folgende Art:

12 Pfd. feiner weißer Zucker und 6 Pfd. kleingehackte Rosinen werden 1 Stunde lang in 6 Gall. (ca. 24 berl. Quart) Quellwasser gesotten, nach dem Abkühlen 1 Gall. Hollunderblüthen, die man kurz vor dem Abfallen gepflückt hat, hineingethan, den folgenden Tag noch den Saft von 3 Citronen und 4 Löffel gute Hefen zugesügt, das Ganze 2 Tage zugedeckt stehen gelassen, dann in 1 Faß filtrirt; zu jeder Gallone dann  $\frac{1}{4}$  Gall. Rheinwein gefügt, der Spund während der ersten 14 Tage nur locker aufgesteckt, dann fest zugespundet, das Faß 6 Monate an einem trocknen kühlen Ort ruhig liegen lassen und den Wein, wenn er klar ist, auf Flaschen gezogen. Oder auch: 18 Pfd. weißer Zucker werden in 6 Gallonen Wasser mit dem stark geschlagenen Eiweiß von 2 Eiern gekocht, während des Kochens fleißig abgeschäumt, 1 Gall. Hollunderblüthen zugesetzt, vom Feuer genommen, erkalten lassen, 6 Löffel voll Citronensaft, 5 Löffel voll Hefen und 6 Pfd. gute Rosinen zugesetzt, alles täglich umgerührt, nach einiger Zeit auf ein Faß gefüllt, 6 Monate ruhig liegen gelassen und dann auf Flaschen gezogen.

### 11) Hollunderblüthenöl.

Auf eine Hand voll frischer Hollunderblüthen gießt man in einem weiten gläsernen Gefäß so viel reines Lein- oder Mohnöl, daß die Blüten völlig bedeckt sind. Nachdem man das Gefäß mit Blase verbunden hat, läßt man das Del etwa 14 Tage lang in der Sonne oder in der Nähe eines warmen Ofens stehen. Dann steckt man das Glas in einen Topf oder Kessel mit Wasser und läßt es etwas kochen. Hierauf wird das Del ausgepreßt, die Blüten weggeworfen und das Del

wieder mit frischen Blüthen digerirt und gekocht. Es dient viel zur Bereitung der Salben Nr. 3 u. 4. —

Zu dem bereits angeführten Nutzen der Hollunderblüthen kommt noch ferner hinzu: Wenn man sie nämlich mit etwas Fenchel in Milch kocht und den Wöchnerinnen dieß trinken läßt, so vermehrt sich davon sehr die Milch. Eben dies ist auch der Fall, wenn man die Blüthen in süßen Molken aufkochen läßt, es bekommt jedoch der Säugling davon Diarrhoe. Auch sind die in Molken gekochten Blüthen ein sehr sicheres, gelind urintreibendes Mittel, welches man bei der nach dem Scharlach zurückbleibenden wassersüchtigen Geschwulst der Kinder mit Nutzen anwendet. Außerlich gebraucht man die von Stielen befreiten Blüthen, mit Kamillen und Steinklee vermengt, als trockne Kräuterkissen gegen rheumatische Geschwülste, Rothlauf, Zahn- und Ohrschmerzen zur Zertheilung. Werden die Blüthen mit geriebener Semmelkrume oder mit Feinmehl vermengt, in Milch gekocht und lauwarm auf die schmerzende Stelle gelegt, so zeitigen sie die Geschwüre und befördern die Bereiterung.

Apfel oder Birnen eine Zeit lang in Hollunderblüthen gelegt, geben solchen einen Muskatellergeschmack. Eben so gewähren die frischen Blüthen, in Milch abgekocht, mit Semmelscheiben genossen, eine sehr angenehme Milchspeise.

#### IV. Von den Hollunderbeeren.

Der Saft der Hollunderbeeren wird eingekocht und zu mancherlei medicinischem und ökonomischem Gebrauch verwendet. Die Beeren enthalten kleine Samenkerne, die den 8. Theil ihres Gewichtes an ausgepresstem Oele geben. Der Saft der Beeren wirkt schweißtreibend wie die Blüthen, die Samenkerne aber purgiren und treiben den Harn.

#### 12) Hollundersamenöl.

Es dient äußerlich zum Zertheilen der Frostballen und kalten Geschwülste, auch bringt man damit verhärtete Schwären zur Eiterung. Es wird durch warmes Auspressen der getrockneten Samenkerne erhalten.

### 13) Hollundersaft oder Hollundermus.

Aus den von den Stielen abgepflückten, ganz reifen Hollunderbeeren preßt man den Saft aus und läßt solchen in einem irdenen Topf oder verzinneten Kessel bis zur hinlänglichen Dicke einkochen. Der von getrockneten Beeren, durch Auskochen derselben gewonnene schmeckt nicht so angenehm.

Man kocht diesen Saft aus frischen Beeren, auch mit Zucker und setzt so zu 6 Theile Saft 1 Theil Zucker zu. Dieser mit Zucker bereitete Saft dient mehr zum innern Gebrauche, während man den ohne Zucker bereiteten mehr äußerlich anwendet. Die Wirkung beider jedoch ist gleich.

In kleinen Gaben treibt der Saft auf den Schweiß und zertheilt, in größern Gaben aber lagirt er. Bei Fiebern, welche durch Erkältung entstanden sind, läßt man einige Loth des Saftes in 4 Pfund Wasser auflösen, setzt auch wohl etwas Hollunderblüthenessig dazu und genießt dieses statt gewöhnlichen Getränks. Es hat dasselbe den Vorzug, daß es nicht hitzt und keine Wallungen verursacht, befördert aber den Dunst und die Absonderung des Harns, der bei längerem Gebrauch des Mittels schwarz gefärbt wird. Bei bösen Halsen thut man den Saft unter das Gurgelwasser. Außerlich schlägt man den Saft bei Entzündungen und Verbrennungen auf, er dient auch gegen die Bienenstiche. Bei Kopfschmerz, Fiebern und Schlaflosigkeit bereitet man von demselben ein Pflaster und legt dasselbe auf die Rücken beider Füße. Aus dem ohne Zucker bereiteten Saft fertigt man folgenden Branntwein, den man bei feuchter, kalter Witterung trinken kann.

### 14) Hollunderbeerbranntwein.

Man nimmt eine beliebige Quantität von dem Saft, thut denselben in eine weite gläserne Flasche und gießt so viel reinen Kornbranntwein darauf, daß er 4 Finger hoch darüber steht. Die mit Blase verbundene Flasche stellt man an einen warmen Ort und läßt sie 4—6 Tage in der Wärme stehen, worauf die Flüssigkeit durch Löschpapier filtrirt wird.

### 15) Hollunderbeeren - Syrup.

Auf 1½ Pfd. aus den reifen Hollunderbeeren ausgedrück-

ten und durch Kochen abgeschäumten Saft nimmt man 1 Pfd. ebenfalls durch Kochen in hinlänglichem Wasser abgeschäumten Zucker. Der Saft wird dann zur Syrupsdicke bei gelindem Kohlenfeuer eingekocht.

### 16) Hollunderbeeren - Brustsaft.

6 Pfd. brauner Candiszucker werden in Wasser gekocht, bis er so dick wird, daß er Faden zieht. Dazu gießt man 2 Pfd. frischen, gut abgeklärten Hollundersaft, und kocht es wieder zu solcher Dicke ein, daß es sich in Faden zieht und daß es, wenn man etwas ausgießt, nicht auseinander fließt. Dann nimmt man einen Bogen Papier und gießt den Saft in so kleinen Portionen auf das Papier, daß er kleine Röchelchen oder Pläschen bildet, die man auf dem Ofen, vor Staub gesichert, völlig eintrocknen läßt. Sobald sie trocken, verwahrt man sie an einem warmen Orte. Bei Katarrahusten und Brustverschleimungen dienen sie statt des vielen Personen unangenehmen Lakrigensaftes.

### 17) Hollunderbeerwein.

Er wird auf die einfachste und wohlschmeckendste Art folgendermaßen bereitet: Man nimmt 1 Pfd. getrocknete Hollunderbeeren, 6 Loth Zimmt, 3 Loth Gewürznelken,  $\frac{1}{2}$ —1 Pfd. Zucker, stößt dieses gröblich zusammen und hängt es in ein mit 10 Kannen Wein gefülltes Faß, welches man in den Keller legt. Es ist ein herrlicher, dem Frontignan ähnlicher Wein, der bei Verschleimungen, Unverdaulichkeit, Schwäche des Magens und Blähungen mit Nutzen getrunken wird.

### 18) Hollundersamenkernöl.

Dieses, durch Auspressen der von Bereitung des Saftes zurückbleibenden Samenkerne erhaltene Del ist ein fast dem Crotonöl gleichkommendes Purgirmittel, und wird dazu sowohl innerlich angewendet, als auch zu demselben Zweck auf den Unterleib eingerieben. Als ein kräftiges Abführungsmittel bei sonst gesunden, kräftigen Männern, die schwer zu laxiren sind und an Verschleimung leiden, löst man 20—40 Tropfen des Oels in einer Tasse Bouillon auf und läßt es trinken. Außerlich eingerieben dient das Del gegen verhärtete Drüsen,

Frostballen und Schwielen, und auf Baumwolle geträpfelt gegen die Schmerzen bei hohlen Zähnen.

### 19) Hollundersamenkern - Wein.

Mit Wein ausgezogen sind die Kerne ein sehr gutes Mittel gegen schwachen und verschleimten Magen, das die Säure dämpft, den Appetit weckt und den Schleim auflöst. Es ist der Gebrauch dieses Weins dem Senf und den Pfefferkörnern, die man hier öfters anwendet, sehr vorzuziehen. Auch gegen hysterische und hypochondrische Krämpfe ist es ein sehr gutes Mittel. Ebenso gebraucht man auch diesen Wein gegen allzugroße Dicke und Vollerbigkeit, oder man weicht 1 Quentchen der Beeren mit etwas Zimmt und weißem Wein und trinkt die Woche einigemal den von dem Säge abgessenen Wein.

### V. Von dem Hollunderschwamme.

Der an Hollunderstämmen wachsende Schwamm, wegen der Aehnlichkeit mit einem menschlichen Ohre auch Judasohr genannt, dient zerschnitten und mit Wasser abgekocht zum Waschen gegen die Schwämmchen bei Kindern und als Gurgelwasser. Ebenso auch bei geschwollenen Mandeln und Zapfen, sowie als Kühlmittel gegen die Röthe der Augen und des Gesichts vom Sonnenbrand.

---

**Angabe der Krankheiten, gegen welche die von dem Hollunder bereiteten Mittel mit Nutzen gebraucht werden können.**

### Kopfweh und Schlaflosigkeit.

So verschieden oft auch die Ursachen von beiden Krankheiten sind, so werden sie doch beide zunächst von einer zu großen Reizbarkeit des Gehirns und einem Andränge des Blutes nach demselben begründet. In beiden Fällen gewährt der Hollunder ein leichtes und sicheres Mittel, um diese Zufälle zu