

Hollunder Apotect.

9

chen processen nicht so viel Arbeit und Mühe hat.

Hollunders Apotect

Ander Theil.

Von der Bereitung eylicher Arzneyen aus dem Hollunder.

Weil nach unterschied der Bereitung gen auch unterschiedliche Wirkung sich herfür thun / als muß man dieselben anjeko an den Tag geben: Und sonderlich darumb / damit geliebter Kürze halber nicht bey jeder Krankheit so hernach abgehandelt werden sollen / einerley offft mit Verdrusz wiederholet werden muß / wollen demnach der vornemesten und gebräulichsten gedencen un von den Beeren den Anfang machen.

Das I. Capitel.

Von denen Arzneyen / so aus den Hollunder Beeren bereitet werden.

I.

Hollunder-Mues / oder Kreyde /
Tinctur und Extract oder
Essentz.

℞ 5

℥ij

Nim reife Hollunder-Beer / pflücke die von den Stengeln ab / drucke den Safft aus / gieß ihn durch ein rein Tuch / und laß ihn über ein helles flammten Feuer gelinde einsieden / daß er dick wird : die ihn lieblicher haben wollen / thun unter dem kochen etwas Zucker darzu / und nennen es Hollunder-Mueß mit Zucker.

Aus dem Mueß da kein Zucker dazu kommet / macht man folgende Tinctur und Extract.

Nim des Mueß ein Pfund / thu es in ein lang distillir-Glas / giesse darüber einen guten Brandtwein / oder einen Hollunder Brandtwein / welchen wir bald beschreiben wollen / so viel daß es vier Finger breit darüber stehe ; vermache das Glas wol / daß die subtile Krafft nicht heraus steige / und setze es in einen Kessel so mit Wasser gefüllet / und Maria Balneum genant wird / oder so es bey Winterzeit ist hinder dem Ofen sünff oder sechs tage lang : Rühre das Glas täglich fein umb. Nach verflorner Zeit nim alles was im Glas ist heraus / seuge es durch ein Leschpappier / daß das reine von dem unreinen geschieden werde : So wirstu ein röthliches Wasser bekommen / welches etliche die Tincturam der Hollunderbeer nennen. Wistu aber das Extractum davon habē / so

so thu dasselbe wieder in ein Glas / sehnach
der distillir Kunst einen Helm darauf / und treib
be mit gelindem Feuer in dem Balneo den Spi-
ritum oder Brandtwein ab / so findestu auf
dem Boden einen dicklechten Saft dem Hon-
ig zu vergleichen / welches das Extractum ist.

Wiltu aber auch den übergossenen Brandt-
wein oder Hollundrwasser nicht ganz ab-
ziehen / so kanstu es also behalten / und es eine
Essentz. oder stießendes Extract nennen.

Noch einẽ andern Procels die Tinctur un
Extract zu machen findestu hernach im drit-
ten Theil und 26. Capitel aus dem Querce-
rano l. 1. Pharmacop. Dogmat. c. 25. be-
schrieben.

II. Hollunder-Beerwein.

Nim abgepflickete gesauberte Hollunder-
Beer / stosse sie in einem steinern Mörzell oder
anderen irrdenen Geschirr mit einer hölzener
Reibkeule / also das auch die inwendige Kör-
ner wol zerknirschet werden. Mit dieser safftiz-
gen materien fülle ein Fäßlein an / das das
achte / zehende oder zwölffte theil / nach dem du
ihn kräftig haben wilt / erfüllet werde: Fülle
darauf frischen Most / bis das Fäßlein voll
werde / las es mit einander vergähren.

Etli

Esliche nehmen die gestoffene safftige Ma-
teriam, mischen mit gleich so viel Rostes / ko-
chen es bey gelindem Feuer bis daß das dritte
theil eingesotten / wenn es erkaltet / säuget man
es durch ein leinen Tuch / und giessen es her-
nach in ein Faß / daß das zehende oder mehr
theil danut erfüllet werde / alsdann giessen sie
drauf frischen Rost und lassens vergähren.

Wie Quercetanus den Hollunder Wein
zu bereiten angedeutet hat / wird hernach bey
der Wasserfucht lect. 3. cap. 24. gemeldet
werden.

Eine feine Art ist auch diese.

Man nimmet der Hollunderbeeren / welche
zuvor im Ofen wol getrucknet / ein pfund / gu-
ten scharffen Cannel / sechs Loth.

Kräuter negelchen drey Loth: Dieses grobleche
zerstossen / thue in ein Bündlein / welches her-
nach in ein Fäßchen von ohngefehr 12. Stof-
fe sol gehenget werde / darauf giesse man so viel
des besten Rheinischen Weins bis oben ange-
füllet / und setze es also in den Weinkeller weg:
Ist ein herrlicher Tischwein unter der Mahl-
zeit zu gebrauchen: ist sonderlich dem Magen
gut / und des Geruchs und Geschmacks wegen
nicht unangenehm / dienet zu vielen Gebrech.

III. Holz

III. Hollunderwasser und Brandes wein oder Spiritus.

Nim reife Hollunderbeeren / drucke den
Safft aus / oder quetsche sie nur / und lasse sie
dann in einem hölzernen Gefässe stehen / bis sie
anheben säurlich zu riechen; welches damit es
desto ehe geschehe / kan man etwas von Bier od
Weinhefen darunter mischen. Wiewol es ih
rer viel lieber vor sich ohne Zusatz geschehen las
sen: Inmassen D. Finck den Spiritum oder
subtiles Wasser von den süßen Kirschen zu
machen lehret cap. 6. Enchirid. Wenn der sau
re Geruch recht erfolget / so destillire es durch
eine Blase / und rectificire es wie es gebräuch
lich ist. Hier mercke aber wol / damit die recti
ficatio oder verbesserung geschehe / so destillire
das abz destillirte Wasser erstlich durch eine
Blase / darnach in dem Balneo: da an stat eines
gemeinen destillir. Glases ein Glas mit einem
langen Hals sol genommen werden / damit also
dz aller subtiliste theil abgezogen werde / und die
wässerichte Substantz dahinden bleibe.

Egliche bereiten es nachfolgender
Gestalt.

Nim reife Hollunder-Beeren so in dem
Backoffen bey gelinder wärme sind getrück
net

net/zerstosse sie groblecht / und mische darunter den dritten theil Gersten-Malz: Thue dieses so wol in ein Eyches Fäßlein/giessen darauf heiß Wasser/in welches zuvor etwas Hopfen gewesen / verwahr das Fäßlein wol wieder fünf Tagelang / biß es säurlich rieche : welches zu befördern man etwas von Hefen dazuthun kan/distillir es hernach wie droben gemeldet. Jedoch ist nach der meisten meinung viel lieber bey der ersten manier zu verbleiben / alldieweil die Krafft fein bey sich selbstem ohne andere vermischung bleiben kan.

Die Quinta essentia wird bey Sala in Exegeßi Chymiatri. p. 633. also gemacht.

Wenn man aus den Beeren den Spiritum gebührlich gezogen hat/so sol man denselben in ein doppeltes Glas giessen biß daß das dritte theil vol werde/und laß es wol vermacht in B. M. in gelinder wärme stehen / biß daß sich die materia mit dem auf- und niedersteigen viel abarbeite / und wenn der Spiritus nicht mehr wil auffsteigen / so bleibet am Boden eine schöne essentz. ist sonderlich gut in Mutter-Kranckheiten/in Stein und dergleichen.

Ein sonderlich vermischter Spiritus ist/oder Clyffus wenn man nimmet den Spiritum auch die Hollunderblumen und mischet ihn mit
Holz

Hollunderbeer = Spiritu, thut das auff Hollunder-safft/ darzu Hollundersalz gethan ist/ und leffet es zusammen wol digeriren.

Welcher gestalt der Quercetanus und andere ein purgirendes Wasser aus den Beeren verfertigen/ sol hernach im dritten Theil/ am 24. Capitel gedacht werden.

IV. Hollunder Syrup und Trisaneth.

Nim frische/safftige doch reife Hollunderbeer/drücke den Safft aus und schäume es wol ab: Dieses Saffts nim anderthalb pfund. Geläuterten Zucker ein Pfund: Koche es bey gelindem Feuer in einem gedoppelten Gefäß/ oder Balneo Mariae, daß es fein dücklecht werde/wie ein fließender Syrup.

Wie man aus den Beeren ein Trisaneth zubereiten sol/ findet man hernach in dritten Theil an 22. Capitel von dem Blutgang.

V. Del aus den steinichten Körnlein der Beeren.

Nim die hinterbliebene Körnlein und Hülsen/wenn der Safft durchgeklaret ist/ wasche sie rein/ und truckene sie an der Luft/ besprenge sie hernach mit gutem Rheinischen Wein/ lege sie in eine Presse/ und drucke das Del heraus/ auf

auf die Art/wie man aus dem Leinsaat/Senf/
Wahn und dergleichen das Del pfleget auß-
zudrucken: Laß dasselbe stehen und sich setzen/
darnach klare es ab / und behalte es in einem
Glase. Denn es ist ein sonderlich Mittel zu
dem Erbrechen / wenn manns inwendig ein-
nimmet. Auswendig aber ist es ein heilsamer
Balsam / und werden ihm viel Tugenden zu-
geschriben: Als unten sol meldung geschehen.

Man nimmet davon ein / innerlich ein quint-
lein schwer / oder anderthalb in warmen Trin-
cken / oder andern bequemen Wasser.

Dieses Dels Krafft könte in viel weise ge-
stercket werden / daß es im brechen und purgiz-
ren mehr verrichtete / wenn man an statt des er-
wehneten Weins Masvasier oder Petersemen
nehme / darinnen etwas von Croco Metallo-
rum eingeweicht gewesen / uñ giese es darüber /
damit hernacher gesagter masen ein Del dar-
aus gemacht würde: Welches gleicher Gestalt
wie das vorige sol gebraucht werden.

Del aus den Beeren zum Erbrechen in
vielen Kranckheiten dienlich.

Nim Hollunder / oder Altichbeer / so viel du
wilt / stosse dieselben / und unter dem stossen be-
feuchte sie / daß die Feuchtigkeit sich etwas mer-
cken lasse. Alsdann laß bey dem Feuer die
Feuch-

Feuchtigkeit abräuchern: und drucke es denn mit Nacht aus / so wird sich ein Del herfür geben / welches in der Sonnen eige Zeitlang kan gehalten und also geweichet werden:

Soll sehr dienlich seyn / nicht allein wider die Wassersucht / sondern auch Gelbesucht / Fieber / schwere Noht / inwendige Geschwür / Gifte und dergleichen.

Man giebet es auf 10. und mehr Tropffen ein / nach dem die Kräfte seyn : Purgiret sehr wol / doch mehr oben / als unten / kan ein gegeben werden womit man wil.

VI. Sandisirter Hollunderzucker /
welcher in allen Brust-Kranckheiten sehr nützlich / und kan unter der Zungen gehalten / und gelinde hinab geschluckt werden.

Man nimmet vom Zucker Candie sechs Pfund / lesset es zergehen und aufswellen in einem schönen wolriechendem Hollunderblumwasser / bis es so dick lecht wird / daß man Röchlein daraus giessen / bald giesset man darzu frischen ausgepresten Hollunderbeer Safft / so wol abgeklaret ist. 2. pfund loche es mit gelindem Feuer zu einem Safft : Alsdann gieß dasselbe in einen verglasirten Topff / darinnen etliche stöcklein 2. Finger breit von ein-
B
and

ander gethan sind / und laß es in der wärme/
wieman pfleget zu Crystallen schiessen.

Das Ander Capitel.

Von denen Arzneyen / so aus den
Blumen des Hollunders zu berei-
tet werden.

I.

Hollunder Zucker oder Conserv.

Nim frische Hollunderblüte / zerhacke oder
zerstosse sie klein / thue dazu Zucker so viel du
von nöthen / ohn gefehr zu dessen jedes Loth/
thue 2. Lot Zucker: zerreib sie hernach in einem
steinenern Reibtopff mit einer hölzernen Reu-
len / daß der Zucker wol vermischet werde: Set-
ze dieses etliche Tage lang in ein Glas / oder
verglasirtem Geschirr wol vermacht an die
Sonne / laß er vergähren / und behalte es.

II.

Syrup und Honigsafft aus den Blumen.

Nim frische Hollunderblüt ein pfund / sol-
che laß indrey / oder 2. stoff ungefehr warmes
Wassers in die zwölff Stunde erweichen / seu-
ge hernach das Wasser ab / und drucke die
Blü

Blumen darein aus/thu andere frische Blü-
ten in das obgesagte Wasser/ und solches wie-
derhole zum drittenmahl : Zu dieses aus ge-
druckten/und durchgeseigten Wassers. Loth/
thu 4. Loth weissen Zucker/und koche wie man
pflegt/einen Syrup daraus.

So es dir gefällt/kanstu an statt des Zuckers
Honig nehmen/und es zusammen kochen mit
dem Wasser zu einem rechten dicken Muck: so
hastu Hollunder Honig / welcher von vielen
auch hochgerühmet wird.

III.

Hollunder Wasser aus den
Blumen.

Ob man zwar bey unterschiedlichen Scri-
benten allerley Art beschriebē findet/ wie man
Wasser aus den Blumen destilliren sol / wie
aus dem Weckero, Evonymo, Quercerano
und andern zu erschen / so wird doch diese fol-
gende Art für die leichteste geschäzet. Nim fri-
sche Hollunderblüt/so viel du wilt/geuß warm
Wasser darauf/laß es also über Nacht zusam-
men stehen/destillire es durch eine Blase. Das
Wasser so erstlich heraus steigt ist das kräf-
tigste ; Welches darnach folget/ist schon
schlechter ; Muß derwegen nicht zu starck gez-

trieben werden. Hastu nun das erste Wasser gut destilliret/so lege über Nacht wieder frische Blumen darcin / treibe es abermahl in einer Blase herüber / thu solches auch zum dritten mahl: alsden wirstu das edle Hollunderwasser so zu vielen sachen sehr dienlich/ haben/ gegen welchem das gemeine/so in Apotecten verkauft wird nur für unwerth zu halten dadurch auch der Patient selten erquicket und von der Kranckheit befreyet wird.

Wiltu auch den Spiritum auß diesem Wasser haben/so nim eine lange phiole, geuß das Wasser drein / und ziehe den zwölfften Theil ohngefähr ab in einem Balneo Mariae, so wirstu liebliches/kräftiges Wasser oder Spiritus und Geist haben.

Eine andere Art brennende Wasser auß den Hollunder-Blumen zubekommen/beschreibet Quercetanus l. i. Pharmac. Dogmat. restit. c. 7. und ist nachfolgendes.

Man nehme von der Hollunder-Blüt zu rechter zeit eingesamlet/wenn nemlich die Sonne den nassen Thau / damit sie angefeuchtet werden/ verzehret hat/ ein gut theil / zerreibe sie mit fleiß/ und thu sie in einen glasernten Topf/ oder Eichenen Fäßchen / fülle es damit oben an / setze es wohl vermachet und verschlossen

sen in einē Keller vier Woche lang/damit es ein
ne Säurigkeit gewinne/welches man am Ges
ruch abnehmen kan. Darnach so nim das vier
te Theil von den gesäuerten Blumen/ und des
stillire es in einem küpfern Gefäß / wie einen
Brandtwein; Was hinterstellig bleibet / das
lege an die Seite; Und thu wiederumb so viel
Hollunderblumen/so gesäuert sind in das Ges
schirr / und giesse das vorige Wasser darauf/
laß es etwas zusammen stehen/und destillire es
hernach wieder wie zuvor/was hinterstellig blei
bet/hebe wieder auf: Solches wiederhole mit
den andern theilen gleicher gestalt / daß das
Wasser so jedesmahl abgedestilliret ist wieder
auffgegossen / und die teces oder das hin
terstellige auffgehoben werde. Wenn es nun
zum letzten destilliret ist / so nim dasselbe destil
lirte Wasser / und lasse es bey gelindem Feuer
aus einem phiol. oder langen schmalen Glase
destilliren / daß das zwölffte theil nur herüber
gehet/welches das allerkräftigste ist/liebliches
Geruchs/und hoher qualitäten: Was aber
hinterstellig ist vom andern Wasser / ist den
noch viel kräftiger / als das gemeine Hollun
derwasser: So du es noch kräftiger haben
wilt: So nim den hinterstelligen Ruchen/so al
lezit hinterblieben / thu es in ein langlechte

Tuch/ün giesse esliche mahl das Wasser dar
 auf/und lasse es wieder ablauffen/damit noch
 die verborgene Krafft aus dem Salt sich her
 aus ziehe. Alsdann wirstu ein köstliches und
 werthes Wasser haben: Und auf diese gedachte
 weise kan man aus Rosen/Violen/ Salbey /
 Kosmarin/und andern wolriechenden Kräu
 tern ein bequemes nützliches Wasser destil
 liren.

Wie man auf unterschiedlich Art Wasser
 aus den Blumen brennen sol / findet man
 bey dem Sennerto in seinen Institut. l. 5. part. 3.
 l. 3. c. 5.

Der hinterstellige Kuchen/so in der Blasen
 nach verrichteter destillation verbleibet/sol kei
 nes weges als unwerth weggevorffen werden/
 sondern behalte ihn / denn von dessen Nützbar
 keiten sol hernach meldung geschehen.

Ein köstlich purgirendes Wasser / dazu die
 Hollunderblüt auch komiet beschreibet Grön
 ling. in Floril, p. 117.

Uim: Scamoniien 2. Loth.

Weisse Zeitlosen / oder Hermodact.
 4. Loth.

Saamen von Psriemen

Attich jedes ein Loth.

Saffe von Attich.

Esels

Efels Kürbis.

Schwarz Nießwurk.

frische Hollunderblüt jedes anderthalb
Loth.

Engelsfüß 12. Loth.

Senecblätter 6. Loth.

Roten Zucker 16. Loth.

Gemein Wasser einmahlen über destilliret
sechs quartier ; was gestossen sol werden das
stoffe/und laß 24. Stunden mit dem Wasser
stehen / darnach destillire es in M. B. alsdann
wird ein schön nicht unlieblich Wasser her
für kommen.

Mann nimmet davon ein / 4. Loth / die aber
schwacher Natur seyn / sol nur 2. Loth nehmen /
Kinder / und gar kleinen kan man ein Löffel vol
geben / nach dem der Medicus vor rathsam
wird erkennen : Es ist diß Wasser sonderlich
deswegen erdacht / daß es nicht allein keinen
wunderlichen Geschmack hat / sondern auch
gar fein ohn allen Schmerzen wirket / auch
viel beschwerlicher Krankheiten / es sey von
Flüssen oder anders woher / wegnimmt.

IV.

Hollunder Essig / und dessen sauren
Honig / Syrup / oder Oxymel.

Thue frische Hollunderblüt in ein gläsern

D 4

Ges

Geschir / geuß des besten Weinessigs drauf /
 laß also wol vermacht an der Sonnen stehen /
 oder an einem andern warmen Ort / damit die
 Krafft desto besser sich aufziehen lasse. So
 dann dasselbig recht ausgezogen ist / welches
 beydes aus dem Geruch / und schöner gelber
 Farbe / wie auch aus dem Geschmack un-
 schwer abzunehmen / so seige den Essig durch /
 und behalt ihn.

Aus diesem Hollunder Essig kan man nach-
 folgendes Sälblein machen.

Man nehme Lithargyr. aur. zu pulver ge-
 macht 4. Loth.

Hollunder Essig ein halb quartier.

Laß zu sammen in warmen Wasser stehen /
 alsdann nim dessen 2. Loth / und reibe es in ei-
 ner zinnern Schüssel biß daß es eine Salbe
 werde.

Diese ist köstlich gut in Haupt Schmerzē
 so aus hitzigen ursachen entstanden / da man
 Tücher drein tuncet / und auffleget / auch ist
 es dienlich in Hitze der Leber und Nieren / in ü-
 brigen Monat fluß auf Stürk Knoche gelegt /
 auch in starcken Nasenbluten thut mans auff
 die Stirn / oder Seiten. Die Brust und Lun-
 ge man schone / wie das beschreibet Sala in ap-
 pend. Exeg. Chymiatt. p. 850.

Es kan auch auß den Blumen und kleinen Stengelein ein herrlicher Safft geprest werden / welcher so er mit Essig vermischt wird gibt er demselben eine schöne anmutige rothe Farbe; Und sol dieses stücklein in Franckreich sehr gebräuchlich seyn/wie aus dem Pena und Lobelio in seinem adverlar. stirp. pag.434. zusehen.

Ich meines theils achte es für füglicher/ wenn man an stat des Saffts von den stengeln die Hollunderbeeren / so im Ofen getrucknet sind/nehme/und vorgemeldten Hollunder Essig darauff gieße / und es stehen lasse/ bis sich die Farbe wol eingezogen haben:alsdann geußt man den gefärbten Essig ab/und gießet noch einmahl frischen Essig darauff/ un̄ das so offte bis keine purpur Farbe sich mehr wil heraus ziehen lassen.

Des sauren Syrops wird hernacher meldung geschehen lect.8.c.19.

Der saure Honig Syrup oder Oxymel. dessen Quercetan. Pharmacop. Dogmat. restit. l. i. c. 10. gedencket/ kan zum füglichsten auff folgende weise bereitet werden.

Nim wol abgeschäumeten Honig 1. pfund.

Hollunder Essig ein halb pfund.

Gemein/oder Hollunderwasser 1. pf.

B 5

Mische

mische alles wol durch einander / und thu es in einen Kolben / und koche es in Balneo M. zu einer rechten consistenz oder dicke.

Man kan hie beyleuffig mercken / das man zu diesem entweder gemeinen Hollunder Essig oder aber des rothen vorgemeldten aus den Beeren ausgezogenen nehmen kan / nach eines jeden Medici belieben / und nach dem der Patient eine angenehme Farbe haben wil.

V.

Hollunder Wein.

Nim die Hollunderblut mit sampt den Stengeln / so ün Schatten getrucknet werden / Schneide oder pffücke sie klein : thue sie in ein Bündlein / lege esliche reine Kieselstein dazu (damit dz Bündlein wol untergedruckt werde) und gieß frischen Most darauß / laß es also vergähren.

Etliche nehmen drey Eymer Weins / und ein pfund wol gedörreter / und von den stengeln gereinigter Hollunderblumen / lassens also vergähren / und vermeinen also einen lieblichen und fast gleichen Wein wie der Muscateller ist zu wege zu bringen.

Wie dann auch beyleuffig allhie zu mercken / das so man Aepfel / insonderheit Porstoffer / in
Hols

Hollunderblüt einwickelt / oder damit bedeckt /
daß sie den Geruch und Schmack / wie ein
Muscatellerbeerlein bekommen.

VI.

Del.

Die erste Art / oder schlechtes Del
genant.

Wilstu ein Del haben / so nim frische Holz
lundblüt / thue sie in ein gläsern Geschirr / geuß
darauff Baumöl des besten und klaresten so
viel / daß sie wol bedeckt werden / laß dieses an
der Sonnen / oder an einem sonst warmen Ort
te ohngefähr ein Tag oder funffzehen: Koche
es darnach in einem gedoppelten Gefäß / wirff
die gekochten Blumen hinweg / und thu frische
in diß Del: laß es wiederumb 15. Tage stehen /
koche sie wie vorhin: thue solches biß zum drit-
tenmahl / uñ drucke die Blumen wol aus / sehe
es alsdann beyseit. Die dicke materia so nach
dem ausgedrucktem dahinden bleibet / wird
von den Medicis in gemein stymma genandt /
wiedenn auch aller anderer Sachen restiren-
te materia nach ausdrückung der Del also
genant wird. Und ist es deswegen zuerinnern /
weil dessen hernach offter wird meldung ge-
sehen.

Die

Die ander Art.

Darnach kan man aus den Blumen ein ander Del machen auf folgende Art.

Nim einen gläsernen Kolben / fülle sie biß zum dritten theil an mit der Hollunderblüt / welche bey klarem Wetter eingesamlet sind / geuß guten Spanischen Wein es sey Malvasier oder Petersemen darauff so viel / daß das halbe Glas gefüllet / oder ja das dritte Theil nur ledig bleibe. Vermache das Glas wol / und setze es an die Sonne einen halben Monat lang. Nach diesem thue die ganze materiam in einen wol glasirten Topff / laß es gelinde bey wenigem Feuer erwärmen / drucke es hernach durch ein Tuch / und seihe es durch ein rein Gefäß; Also wirstu ein klares gelbslechtes Del oben schwimmen sehen / welches durch einen Tröchter / oder anderes bekandtes Instrument von dem Wein kan geschieden werden. Der hinterstellige Wein kan auff andere frische Blumen gethan / und auff vorige Weise procediret werden / weil man auff einmal wenig desselben Dels überkommet.

Endlichen kan man auch durch destilliren ein Del heraus zwingen auff die Art / wie Balduin is Clodius, Sennertus und andere
das

Das Del aus den Camillen- Blumen/ auch andern wolriechenden Kräutern bereiten.

Man nimmet von der Hollunder-Blüthe/ welche zwischen zweyen Tüchern in der Luffe getrucknet worden/ und pflicket sie fein klein/ thut sie in einen irdenen Topff/ oder einen weissen Kolben/ und auff ein Pfund der Blumen/ mischet man anderthalb Loth gemein Sals/ gieffet warmes Wasser darauff einer Spannenhoch / sehet alles miteinander an einen warmen Ort in digestionen zehen Tage lang oder länger : Hernacher destilliret man es durch eine Blase / und scheidet das Del vom dem Wasser nach dem gewöhnlichem Gebrauch.

Das dritte Capitel.

Von denen Arzneyen / so auß dem ersten Sprößlein bereitet werden.

I.

Ein Pulver.

Nim die zarten Sprößlein / so anfänglich im Vor-Jahr heraus schieffen/ so viel dir beliebet/ truckne dieselbige am Schatten/ zerstoße sie zu einem Pulver / und behalt dasselbe Pulver

be Pulver/entweder so schlecht allein : Oder
thue gleich so viel Zucker darzu.

Ein köstliches Pulver mit diesen Sproß-
lein bereitet/wirstu beschriben finden/ lect. 3.
cap. 3.

II.

Nim frische Sproßlein von dem Hollun-
der/hacke dieselbe ganz klein/ zu dessen halbes
Pfund/ thu ein ganz Pfund des besten weiß-
sen Zuckers hinein/mische es zusammen über
einem gelinden Kohlfeuer mit einer steinern
Reibkäule/ setze es hernach in ein irdenes Ge-
fäß an die Sonnen acht Tagelang.

III.

Ein Syrup.

Nim des Saffis / so aus den zarten Hol-
lunder Sproßlein außgedruckt ist / und sich
gesehet / daß es klar und lauter werde/zwey
Pfund : Des weißen Zuckers anderthalb
Pfund/ oder so viel als nötig ist/ koche es zu-
sammen bey gelindem Feuer im Balneo, bis
daß es dick wird/wie ein Syrup : Thue ein
Loth des kräftigen Cannels dazu / auch 2.
Quintlein Kräuternägeln: verwahre es her-
nach in einem gläsern Geschir.

Ein

Ein Conseru.

Nim die Hollunder-Sproßlein / wann
sie sich in Blätter schon begeben wollen / 8.
Loth.

Weissen Zucker 16. Loth. Mische es zu-
sammen/und mache/wie der Gebrauch ist/et-
nen conseru daraus/und verwahre es wol.

Davon nimmet man auff's höchste ein
Loth.

Darauff kan so ein starck Verbrechen er-
folgen/ als wenn man von dem Antimonio
eine Arzney gebraucht: ist bey starcken Leuten
eine dienliche Arzney.

Grontingius lobet es wie ein sonderlich's
Arcanum in seinem Florilegio am 83. blat.

Das vierdte Capitel.

Von denen Arzneyen / welche aus
den Blättern/mittelsten Rinden/Wur-
keln/Kern und Schwämmlein
gemacht werden.

I.

Ein Wasser.

WIm frische Hollunder-Blätter / zers-
chneide oder zerstoffe sie fein grob
lecht/thu sie in eine Blase/das sie ohns
gefehr

gefeyhr halb davon voll werde / geuß warm Wasser darüber / so viel du gnug zu seyn vermeynest / laß also über Nacht stehen / und destillire es / wie gebräuchlich. Wenn das Wasser herüber ist / so nimm es / und giesse es auff andere frische Blätter / und destillire es noch einmal.

Eben auff diese Weise / kan man aus den grünen und frischen Rinden / die noch säfftig seyn / ein Wasser brennen.

Ja es sind etliche / welche aus den Wurzeln / so noch ihren Safft haben / wie auch aus dem innwendigen Marck und Schwämmlein / so wol jedes absonderlich / als auch zusammen ein Wasser brennen / welches sie sonderlich in der Wassersucht hoch rühmen. Ist aber hierbey zu mercken / daß man alles zuvor wol zerschneiden / und ein Tag oder 2. in bequemen Wasser lasse maceriren, damit sich die Krafft desto besser heraus gebe.

II.

Der Syrup.

Wie man aus den ersten Sproßlein einen Safft hat gemacht / also kan man auch aus dem bereiteten Safft der mittelsten Rinden / und der Wurzel einen Syrup vor zarte Personen

sonen bereiten: Nemblich daß man den Safft ausdrucke aus den mitteln Rinden/od' Wurzeln / und mit gnugsamen Zucker süsse mache / und also bey gelindem Feuer zu einem rechten dünnen Safft ihn einsieden lasse.

Ob nun zwar solche bereitete Syrup den rohen Safften in der Würckung nicht allerdings gleich sind/weil in dem kochē die purgierende Krafft etwas verrauchet / als auch der vornehme Medicus Fernelius erinnert: so sind sie doch lieblicher/dem Magen zuträglicher/un' den andern Gliedern nützlicher. Man kan davon eingeben so viel als des Patienten gelegenheit erfordert / und die Kräffte austragen.

III.

Del und Salben.

1. In Italien helt man sonderlich das Del hoch / welches aus den mittelsten Rinden durch zuthun des alten klaren Baumöls auf manier/wie droben von den Blumen melnung gethan/bereitet wird/wie aus der Pharmaco-pea Augustan. erschiehet.

2. Aus den Blettern und Rinden kan man auch ein Del bringen auff diese weise.

Nim der Bletter und mittler Rinden jedes
C gleich

gleich viel / kräusche es bey gelindem Feuer in
 Meybutter un Leinöhl/oder nur in einem von
 den beyden. Wann sie nun etwas gekräuschet
 sind/so drucke das Del wol daraus/lege ande-
 re frische Bletter und Rinden drein / und ver-
 fahre besagter massen/und zwar bis zum drit-
 tenmahl, so hastu ein gut Del.

3. Es beschreibet auch Marthiol. in Diol-
 corid. l. 4. c. 168, ein Sälblein nachfolgender
 gestalt.

Nim der grünen Rinden / welche unter der
 grawen verborgen ist/ ein pfund: gemein Del/
 welches mit Hollunder-Wasser / so aus den
 Blumen destilliret ist gewaschenz. pf. laß bey-
 des mit einander wol auffswellen : Geuß es
 durch ein rein Tuch / und drucke es aus/ thue
 gut Jungferwachs dazu/ wie auch de ausge-
 druckten Safft aus dem Sproßlein des Hol-
 lunders jedes ohngefehr 8. Loth. Laß es mit
 mit einander wieder auffsteden / so lang bis
 der Safft verraucht sey : Alsdan nim es von
 dem Feuer/und rühre es mit einem Spätlein
 wol durch einander / zuletzt thue etwas von
 Bernüß hinzu bey 4. Loth / gestossen weissen
 Weyrauch 8. Loth / wie auch das Weiß von
 zweye Epern wol mit den Löffel geklofft/rühre
 alles mit einē spätlein wol durch einander/ he-
 be es hernach auf in einem saubern Geschirr.

4. De

4. Der Herz Felix Platerus hat nachfolgendes Sälblein pflegen zu präpariren.

Nim der mittelsten Schalen von dem Hollunder 3. Loth.

Des Saffis so aus den zarten Blättern bereitet 2. Loth.

Rosenöhl/gewaschen Schweinschmaltz jedes 2. Loth.

des besten gelben Wachses 3. Loth.

gestossen Weyrauch 2. Loth koch diese Stücke zusammen in Hollunderblüetwasser in einem wolvermachten Topff / und wenn alles kalt worden/samle das Sälblein so oben auffschwimmt/ und setze es beyseits.

Was sonst vor Arzeneien aus den erwehnten Stücken / als Rinden / Marck / Wurkeln unnd Schwämmen kan bereitet werden/sol hernach bey einer jeden Kranckheit weitere meldung geschehen.

Von den Schwämmen kan man noch mit wenigem mercken/das sie Judas Ohren genaude werden/und sind dienlich zu Hals/Geschweren / hitzigen Augen und dergleichen Beschwerde/so sie in Wasser gelegt auff lauffen/davon hernach mit mehrern.

Das fünffte Capitel.
Vom Hollunder-Salk und seinem
Geist.

I.

Vom Salk des Hollunders.

Man kan nicht allein ein Salk aus den
Bletern un̄ Blumen so in der destillation das
hinden bleiben / sondern auch aus den Rinden
ja dem ganzen Baum machen: Man muß az
ber alles wol trucknen / hernach auff einen rei-
nem Herde anzünden / und zur Aschen verbren-
nen: aus welcher eine Lauge gemacht wird mit
reinem Wasser / welches man so offte auff die
Asche geußt / bis kein salkiger Geschmack ver-
nommen wird: Die Lauge kletet man durch /
und lesset sie in einem Tiegel oder Glase ab-
rauchen / daß das Wasser ganz sich verzehret /
und das Salk dahinden bleibe; welches man
in frischem reinem Wasser wieder sol zergehen
lassen / hernach durchseigen / un̄ wie zuvor ab-
rauchen / bis es schön hell und rein werde.

Eine feine Art das Salk zu reinigen fin-
det man beschriben heym Finckio in Enchie-
rid. Hermet. c. 19.

Geist

Gieße auf das gemeine ausgezogene Saltz
 fein gelinde den Spiritum Salis, und so lange
 biß daß es nit mehr spriket: rühre es wol umb
 etliche stunden lang/ daß es wieder stille sey/ se-
 he es weg/ und gieße darauf vier Fingerbreit
 rein Wasser/ thue es in eine gläserne Schaal/
 und klare es hernach wenn das Saltz im
 Wasser zerflossen fein rein durch/ laß es aber
 abrauchen biß auffs dritte theil/ alsdann setze
 es in den Keller/ so würd sich ein Crystallisch
 Saltz schießen: samtle dasselbe behende ab/ und
 das andere laß wieder abrauchen biß auffs
 dritte theil/ setze es wieder in den Keller / und
 wenn die Crystallen geschossen / so nim sie da-
 von und hebe sie auf.

Audere loben folgenden Procels: sie neh-
 men die Aschen vom Hollunder/ und gleich so
 viel Schwefel: calciniren dieses zusammen
 in einem reverberir: Ofen/ od' bey dem Löpf-
 fer/ extrahiren hernach eine Lauge mit dem
 Hollunderblütwasser/ seigen es durch/ lassen
 die helffte verdrauchen / setzen das übrige in ei-
 nen Keller und lassen das Saltz in Crystallen
 schießen.

Aus diesem Hollunder Saltz kan man ei-
 nen Spiritum machen/ wann man dieses Sal-
 zes ein pfunde / und des gemeinen Boli drey

Pfund wol zerstoßen untereinander mengel/
 sie in eine retorten thut/ und eine Vorlag da-
 vor leget/ und gelinde nach den gradibus das
 Feuer giebet. Anfänglich kommet aus demsel-
 ben eine wässerichte materia, darnach der Spi-
 ritus. Gib ihm darauf stark Feuer/ und treibe
 es biß nichts mehr folgen wil/ und die Vorla-
 ge nach verrichteter destillation wieder kalt
 worden/ erweichet man mächlich und gelinde
 den Leim mit einem feuchten Tuch / damit
 ohne verletzung des Glases der recipient oder
 Vorlage abgenommen werde: Alsdann fin-
 det man einen feinen Spiritum vom Hollun-
 der salk/ welcher mit wiederholter destillation
 durchs Balneum von seinem Phlegmate kan
 befreyet werden.

Wie man die Retorten sol beschlagen/
 und die Vorlage wol vermachen/ findet man
 beschrieben bey dem Evonymo Philiatr. part.
 1. & 2. Herrn Libav. l. 1. Epist. Chy-
 micar. 24. Beguin. l. 1. Tyroc. Chym. c. 6.
 und andere.

Etliche haben auch andere Art diesen Spi-
 ritum aus dem Salk der Kräuter und Bäu-
 men zu machen: dergleichen findet man bey
 dem Sennerto Institut. Med. pag. 1215. Es
 können auch alle die Arten gebraucht werden/
 welche

welche man in destillirung des gemeinen Spiritus Salis pflaget inacht zu nehmen: Siehe hievon weiter bey dem Sennerto und Beguino. l. 2. Tyrocin. Chymic. c. 6. &c.

Das sechste Capitel.

Von etlichen gemeinen Mitteln aus dem Hollunder / davon man sich erbrechen auch purgiren und schwitzen kan.

I.

Vom Erbrechen.

ES werden viel Kranckheiten sonderlich des Magens gefunde / welcher Ursach nicht besser / als durch ein Erbreche kan weggenomien un gehoben werde / unter andern ist sehr nusslich und bequem befunden / die inwendige Mittel. Rinde / so grün ist hinauffwarts geschälet : Davon nimmet man eine Handvoll / kochet sie entweder in ein Quartier Bier / bis auff die Helffte / klaret es durch / und trinckets aus. Oder aber / man leget es die Nacht über in den Wein ohngefehr ein halb Quartier / auff den folgenden Tag lässt man etwas auffwellen / und klaret es durch.

E 4

Das

Davon man 3. 4. auch 5. Löffel voll nehmen/
nachdem einer starck ist / und folget / offte ein
Erbrechen/ohn sonderliche Beschwerd. Oder

Man nehme der Wurzel von Hollunder
eine Handvoll : die Schalen von dem Wall-
nüssbaum / so nah an der Erden eine halbe
Handvoll/laß es die Nacht über in dem Wein
stehen/ des Morgens laß es ein wenig auff-
wellen/und klare es durch / davon thue einen
guten Trunck.

Wil man es etwas annützig machen / so
kan man von den Hollunder-Blumen-Sy-
rup dazu thun.

Wie andere Mittel/ als die Del/ und ge-
kochte Rinden zum Gebrechen helffen / wird
hernach in Magen-Kranckheiten und Fiebern
Neldung geschehen.

Eine purgirende Arkney wird gemacht/
aus den Rinden/ so man sie unterwarts schab-
bet/und mit Wein infundiret, oder im Bier
kochet.

Die Hollunder-Kreyde/ daß sie purgire/
wird also gemacht.

Nim frisch-gemachte Hollunder-Kreyde
drey Pfund.

Keine gelesene Senec-Blätter 2. Loth.
Schwarz zugerichte Nieswurk.

Thur-

Thurbith des besten jedes 1. Loth.
zugerichteten Lerchenschwam/Rhabarber
jedes drey Quintlein.

Tamarisken Holz/ rothen Sandel jedes
1. quintel.

Cannel/Spica jedes ein halb quint.

Ingwer anderthalb quint.

Annies ein quint.

Diagrid. anderthalb quint.

Dieses alles wol zu Pulver gemacht / und
mit der Hollunder-Kreyde bey gelindem Feu-
er gemischt / daß es wie ein dicker Safft
werde.

Lieblicher / doch in der Wirkung auch
kräftig/ kan auff diese Art gemacht werden.

Man nimmet schöne neulich gemachte
Hollunder-Kreyde ein halb Pfund; Mecho-
ac. und Gialap. jedes anderthalb Loth. Cre-
monis Tartari ein Loth. Cannel-Wasser so
viel als nötig. Des Weinssteins Spiritus 2.
quintlein / laxirenden Rosen-Safft drey
Loth. Mischet das alles zusammen/ und las-
set es drey Tag und Nacht in der gelinden
Wärme/oder an der Sonnen stehen: Ist zu
vielen Schwachheiten dienlich / da man die
wässerichte Feuchtigkeiten/ Schleim/ Gall/
und dergleichen Unreinigkeit außführen soll.

E 5 Man

Man kan davon nehmen nach Gelegen-
heit der Person / der Kräfte und des Alters/
2.3. oder 4. quintlein / so vor und an sich selbst
oder mit etwas warm trincken.

Ein purgirendes Wasser beschreibet

Quercetanus, Pharmacop. Dogmat.
restit. p. 123. nach folgender
Gestalt.

Man nimmet der destillirten Wasser von
Hollunder: Beer und Attich: Beeren/ jedes
ein Pfund.

Safft von dem Taback und Pfersich:
blumen jedes ein halb Pfund

Dazu lege zu seiner Zeit

Attich: und Hollunder: Blumen.

S. Johannis Kraut oder Tausendgül-
den: Kraut: Blumen / jedes 2. Hand:
voll.

Wenn die Blumen ingesampt gestossen / so
destillire man sie durch eine Retorten in dem
Mariæ: Bad / bis daß nichts erfolge. Zu die-
sem destillirtem Wasser thu

der Aloes Succorin. 8. Loth.

Scammonii ein halb Loth.

Myrrhen anderthalb Quintlein.

Cannel/ Fenchel und Anich: Samen jedes
ein Quintlein.

Dieses

Dieses destillire alles miteinander wiederum/doch daß nicht angebrand werde/ welches denn leichtlich verhütet wird/ wenn es in dem Balneo vaporolo gebührllich destilliret wird.

Dieses Wasser / ist ein gelindes purgirendes Wasser / dadurch die Feuchtigkeiten gelinde ausgeführet werden: Ist sonderlich gut den Kindern / so innwendig Würme haben/ auch sonsten andere Verletzungen: Dienet auch denen/welche andere gemeine Arzneyen nicht wol gebrauchen können.

Die Dosis ist von 2. Loth bis auf 4. Loth/ doch daß man des Patienten gelegenheit/Natur/Kräfte und Alter wol in acht nehme.

Die Schweißmittel belangende / so folget der Schweiß fast auff alle und jede Medicamenten, so aus dem Hollunder gemacht werden/es sey der Safft/ Wasser/ Geist oder dergleichen / wie solches mit mehrern hernach wird erwiesen werden: Sehr gemein ist es/daß man/wenn das Herz beklommen ist/und man sich der Rosen od' sonsten eines Übels befürchtet/Hollunder Wasser mit Hollunder Kreyd einnimmet/ und darauff schwizet / aber von diesem und dergleichen soll anseho weiltläufftiger Bericht geschehen.

Hol.