

ehen processen nicht so viel Arbeit und Mühe hat.

Hollunders Apotec

Ander Theil.

Von der Bereitung exslicher Arzneyen aus dem Hollunder.

Weil nach unterschied der Bereitungen auch unterschiedliche Wirkungen sich herfür thun / als muß man dieselben anjese an den Tag geben: Und sonderlich darumb / damit geliebter Kürze halber nicht bey jeder Krankheit so hernach abgehandelt werden sollen / einerley oft mit Verdrusz wiederholet werden muß / wollen dennach der vornemesten und gebräulichsten gedenccken wir von den Beeren den Anfang machen.

Das I. Capitel.

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

I.

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

A 5

Min

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 flammen-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 herauß steige / und setze es in einen Kessel so mit Wasser gefüllet / und Mariae Balneum genand 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 herauß / seuge es durch ein Lesehpappier / daß das reine von dem unreinen geschieden werde: So wirstu ein röschliches Wasser bekommen / welches etliche die Tincturam der Hollunderbeer nennen. Wiltu aber das Extractum davon habē / so

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

Wiltu aber auch den übergossenen Brandt-
wein oder Hollund rwasser nicht ganz ab-
ziehen / so kanstu es also behalten / und es eine
Essentz, oder fließendes 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. bes-
schrieben.

II. Hollunder-Beerwein.

Nim abgepfickete gesauberte Hollunder-
Beer / stosse sie in einem steinern Mörzell oder
anderen irrdnem 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 kräfttig haben wilt / erfüllet werde: Fülle
darauf frischen Most / bis das Fäßlein voll
werde / laß es mit einander vergähren.

Etli

Etliche nehmen die gestoffene safftige Materiam, mischen mit gleich so viel Mostes / kochen es bey gelindem Feuer bis das dritte theil eingesotten / wenn es erkaltet / säuget man es durch ein leinen Tuch / und giessen es hernach in ein Faß / das das zehende oder mehr theil danut erfüllet werde / alsdann giessen sie drauf frischen Most und lassens vergähren.

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

Eine feine Art ist auch diese.

Man nimmet der Hollunderbeeren / welche zuvor im Ofen wol getrocknet / ein pfund / guten scharffen Cannel / sechs Loth.

Kräuter negelchen drey Loth: Dieses groblecht zerstoßen / thue in ein Bündlein / welches hernach in ein Fäßtichen von ohngefähr 12. Stoffe sol gehenget werde / darauf giesse man so viel des besten Rheinischen Weins bis oben angefüllet / und setze es also in den Weinkeller weg: Ist ein herrlicher Tischwein unter der Mahlzeit zu gebrauchen: ist sonderlich dem Magen gut / und des Geruchs und Geschmacks wegen nicht unangenehm / dienet zu vielen Gebreche.

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 ihz
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 saur
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 abdestillirte 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 subtilste theil abgezogen werde / und die
wässerichte Substantz dahinden bleibe.

Ezliche 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-Mals: Thue dieses so wol in ein Eyches Fäßlein / gieße darauf heiß Wasser / in welches zuvor etwas Hopfen gewesen / verwahr das Fäßlein wol wieder fünff 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 / all dieweil die Krafft fein bey sich selbst ohne andere vermischung bleiben kan.

Die Quinta essentia wird bey Sala in Exegeli Chymiact. 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 Hollundersaltz gethan ist/ und lesset 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 scheurme es wol ab: Dieses Saffts nim anderthalb pfund. Geläuterten Zucker ein Pfund: Koche es bey gelindem Feuer in einem gedoppelten Gefäß/ oder Balneo Mariz, daß es sein dücklecht werde/wie ein fließender Syrup.

Wie man aus den Beeren ein Trisaneth zubereiten sol/sindet 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 Leinfaat/Scnf/
Wahn und dergleichen das Del pfleget auß
zudrucken: Laß dasselbe stehen und sich sehen/
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-
geschrieben: Als unten sol meldung geschehen.

Man nimmet davon ein/innerlich ein quintz-
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 Malvasier oder Petersemen
nehme/darinnen etwas von Croco Metallo-
rum eingeweicht gewesen/ uñ giese es darüber/
damit hernacher gesagter masen ein Deldar-
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 Attichbeer/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 / Gifft 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. Candisirter Hollunderzucker /
welcher in allen Brust-Kranckheiten sehr nützlich/und kan unter der Zungen gehalten/ und gelinde hinab geschluckt werden.

Man nimmet vom Zucker Candit sechs Pfund/lesset es zergehen und aufwellen in einem schönen wolriechendem Hollunderblumwasser/bis es so dick lecht wird/das man Ruchlein daraus giessen/bald giesset man darzu frisch ausgepresten Hollunderbeer Safft / so wol abgeklaret ist 2. pfund koche es mit gelinden 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 /
wie man 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 in drey / oder 2. stoff ungefehr warmes
Wassers in die zwölff Stunde erweichen / seu-
ge hernach das Wasser ab / und drucke die
Blü