

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
steinernem 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

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 Wasserss. 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 Muech: 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 beschriebe 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 geschäset. 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 deswegen nicht zu stark ge-

trieben werden. Hastu nun das erste Wasser gut destilliret/so lege über Nacht wieder frische Blumen darein / treibe es abermahl in einer Blase herüber / thu solches auch zum drittenmahl: 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 ohngefehr 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/wen 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 vermacht und verschlossen

sen in eine Keller vier Wochen lang/damit es eine Säurigkeit gewinne/welches man am Geruch abnehmen kan. Darnach so nim das vierte Theil von den gesäuerten Blumen/ und destillire es in einem kühfern Gefäß / wie einen Brandtwein; Was hinterstellig bleibt / das lege an die Seite; Und thu wiederumb so viel Hollunderblumen/so gesäuert sind in das Geschirr / und giesse das vorige Wasser darauf/ laß es etwas zusammen stehen/und destillire es hernach wieder wie zuvor/was hinterstellig bleibt/hebe wieder auf: Solches wiederhole mit den andern theilen gleicher gestalt / daß das Wasser so jedesmahl abgedestilliret ist wieder auffgegossen / und die feces oder das hinterstellige auffgehoben werde. Wenn es nun zum letzten destilliret ist / so nim dasselbe destillirte 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 qualiteten: Was aber hinterstellig ist vom andern Wasser / ist denoch viel kräftiger / als das gemeine Hollunderwasser: So du es noch kräftiger haben wilt: So nim den hinterstelligen Kuchen/so allezeit hinterblieben / thu es in ein langlecht

B 5 Tuch/

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

Wie man auf unterschiedlich Art Wasser
 aus den Blumen brennen sol / findet man
 beyh 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 wegcs als unwerth weggevorffen werden/
 sondern behalte ihn / denn von dessen Nutzbar-
 keiten sol hernach meldung geschehen.

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

Uñ: Scammonien 2. Loth.

Weisse Zeitlosen / oder Hermodact.
 4. Loth.

Saamen von Pfriemen

Attich jedes ein Loth.

Saffe von Attich.

Esels

Esels Kürbis.

Schwarz Nießwurk.

frische Hollunderblüt jedes anderthalb
Loth.

Engelslüt 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/das es nicht allein keinen
wunderlichen Geschmack hat / sondern auch
gar fein ohn allen Schmerzen wircket / auch
viel beschwerlicher Kranckheiten / es sey von
Flüssen oder anders woher/wegnimmt.

IV.

Hollunder Essig / und dessen sauren
Honig/Syrup/oder Oxy mel.

Thue frische Hollunderblüt in ein gläsern

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 auff leget / auch ist
 es dienlich in Hize der Leber und Nieren / in ü-
 brigen Monat fluß auf Stürz 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 vermische 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 advertar. 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 Farbẽ wol eingezogen haben:alsdann geußt man den gefärbten Essig ab/ und gießet noch einmahl frischen Essig darauff/ uñ das so offte bis keine purpur Farbe sich mehr wil heraus ziehen lassen.

Des sauren Syrups 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.

℞ 5

Mische

mische alles woldurch einander / und thu es in einen Kolben / und koche es in Balneo M. zu einer rechten consistentz 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 im Schatten getrucknet werden / schneide oder pflücke sie klein : thue sie in ein Bündlein / lege etliche reine Kieselstein dazu (damit d; Bündlein woluntergedruckt werde) und gieß frischen Most darauß / laß es also vergähren.

Etliche nehmen drey Eymen 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 beyleufftig allhie zu mercken / das so man Aepfel / insonderheit Porstorffer / in
Holz

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 Hol-
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 Dr-
te ohngefehr 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 / sese
es alsdann beyseit. Die dicke materia so nach
dem ausgedrucktem dahinden bleibet / wird
von den Medicis in gemein stymma genandt /
wie denn 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 gläsernen 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 gelbliches Del oben schwimmen sehen / welches durch einen Tröchter / oder anderes bekandtes Instrument von dem Wein kan geschieden den werden. Der hinterstellige Wein kan auff andere frische Blumen gethan / und auff vorrige 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 weiten Kolben/ und auff ein Pfund der Blumen/ mischet man anderthalb Loth gemein Salz/ gieffet warmes Wasser darauff einer Spannen hoch / setet alles miteinander an einen warmen Ort in digestione zehen Tagelang 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 Sproßlein bereitet werden.

I.

Ein Pulver.

Nim die zarten Sproßlein / so anfänglich im Vor-Jahr herauf schießen/ so viel dir beliebet/ truckne dieselbige am Schatten/ zerstoffe sie zu einem Pulver / und behalt dasselbe Pulver