

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

## I.

## Vom Salkz des Hollunders.

Man kan nicht allein ein Salkz aus den  
Blettern un̄ Blumen so in der destillation das  
hinden bleiben / sondern auch aus den Rinden  
ja dem ganzen Baum machen: Man muß ab-  
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 oft auff die  
Asche geußt / bis kein salkziger Geschmack ver-  
nommen wird: Die Lauge klaret man durch /  
und lesset sie in einem Tiegel oder Glase ab-  
rauchen / daß das Wasser ganz sich verzehre /  
und das Salkz dahinden bleibe; welches man  
in frischem reinem Wasser wieder sol zer gehen  
lassen / hernach durchseigen / un̄ wie zuvor ab-  
rauchen / bis es schön hell und rein werde.

Eine feine Art das Salkz zu reinigen fin-  
det man beschrieben beym Finckio in Enchir-  
rid. Hermet. c. 19.

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

Audere loben folgenden Proceß: 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 verrauchten / sezen das übrige in ei-  
 nen Keller und lassen das Salt in Crystallen  
 schiessen.

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

Pfund wol zerstoßen untereinander mengt/  
 sie in eine retorten thut/ und eine Vorlag dar  
 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 starck Feuer/ und treibe  
 es biß nichts mehr folgen wil/ und die Vorla-  
 ge nach verrichteter destillation wieder kalt  
 worden/ erweichet man mehlich und gelinde  
 den Leim mit einem feuchten Tuch / damit  
 ohne verletzung des Glases der recipient oder  
 Vorlage abgenommen werde: Alsdann sün-  
 det man einen feinen Spiritum vom Hollun-  
 der salt/ 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  
 beschriben bey dem Evonymo Philiatr. part.  
 1. & 2. Herin 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 Salt 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 pfleget 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.

**L**S werden viel Kranckheiten sonderlich des Magens gesunde / welcher Ursach nicht besser / als durch ein Erbrechen kan weggenossen un gehoben werde / unter andern ist sehr nützlich und bequem befunden / die inwendige Mittel / Rinde / so grün ist hinauffwärts 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 ohngefähr ein halb Quartier / auff den folgenden Tag lasset man etwas auffwellen / und klaret es durch.