

bewehrte Arzney sey in Mutter = Kranckheiten / so man dessen zwey Tropffen eingiebet / mit rohten Wein / etwas warm gemacht / es soll die Schmercken von stund an stillen.

Schlecht Wachholder = Del.

Nim ein paar Handvoll Wachholderbeern / so frisch / zeitig und fein safftig seyn / giesse dar / auff ein gut Theil Baumöhl / laß es vier oder mehr Tag an der Sonnen stehen / oder auch an einem warmen Ort / darnach laß es zusammen etwas auffkochen / drucke es hernach durch ein Tuch / und hebe es auff: wil du aber frische Wachholderbeeren wieder dran thun / und wenn es eine zeitlang gestanden / wieder auffkochen und durchdrucken / werde es desto kräftiger.

Mit diesem kan man nicht allein äußerlich schmieren / sondern es auch gar nützlich in den Clystiren gebrauchen insonderheit da kaltes schleimichtes Geblüt / wie auch viel Winder vorhanden / wie wir hernach melden werden.

Das dritte Capitel.

Von den Wachholderbeeren / und derer Arzneyen / so daraus künstlich bereitet werden.

Wie

Wiewol auch die rohen Beeren/an und vor sich selber wider den Stein/ vergifftte Luft/ und andere Ungelegenheit von dem gemeinen Mann gebraucht werden/so sind doch etliche Medici die vermeinen/ daß sie dem Magen schädlich seyn sollen/ und dem Haupt beschwerlich / welches leichtlich dadurch könnte erhizet werden : Es ist aber solches meistens von denen zu verstehen/ die da einen schwachen Magen und schwaches Haupt haben. Demselben kan man aber leichtlich zuvorkommen / da man ausgelesene gute Beeren nimmet/ und sie eine Nacht über in gutem Wein-Essig weichen läffet/darnach wieder getrucknet/ und davon des morgens 6. oder 7. nüchtern gebraucht:

Also werden sie weder dem Magen noch dem Haupte beschwertich seyn / sondern viel mehr nützlich und ersprießlich.

Nun schreiten wir aber zu derer fernerer Bereitung / und wollen nun sehen/ wie man das Mueß oder Safft / den Syrup / den Extract ; den Spiritum und Oel/ die Essentz, die Tinctur, den Wein und den Essig und Salk daraus verfertigen soll.

I.

Wacholder-oder Kaddich-Muesz.

Man nehme 12. Pfund ohngefehr guter/zeitiger im Septembri eingesamleter Wachholderbeeren/säubere sie von allem Wust und Staub / stosse sie groblecht / und thue sie in einen Kessel / giesse viermahl so viel frisch Brunnen-Wasser dazu: Laß es auff den halben Theil einsieden: Presse es als dann wol aus / unnd seihe es durch ein Tuch/das die Steine und Saamen dahinden bleiben: alsdann thue sie wieder in einen Kessel/ und lasse es auffkochen / das es feindick werde/doch muß man es stets umrühren/das es sich nicht ansetze und anbrenne: Als dann ist es bereit / und soll in ein rein Glas oder dergleichen sauber Gefäß auffgehoben werden: Denn so es recht verwahret wird/kan es in die 12. Jahr lang gut verbleiben.

Ob es schon an sich selbstien nicht unlieblich ist zugebrauchen / und von jungen und alten Leuten nüsslich kan genossen werden: So machen doch etliche das Muesz etwas lieblicher.

Anfänglichlich so besprengen sie die Beeren mit gutem Wein / und lassen es über Nacht stehen: Etliche nehmen auch wol halb Was-

ser

fer und Wein / und kochen also den Safft/
darnach so mischen sie unter den Safft / weil
er im Kessel noch kochet etwas Zucker / und
also ist er etwas lieblicher / wiewol die gelinde
Bitterkeit vielen gar anmutig ist.

Dieses Ruch wird von andern Mel de
baccis Juniperi genant / dessen Tugend wird
unter andern von Sala in append. Myrothec.
pag. 620. beschrieben / daß es erwärme / zerthei-
le und sonderlich wider Gifft diene : und ist
sehr nützlich in Dampff / Husten / kurken A-
them / welche aus dünnem kalte Schleim her-
rühren / dz es die materiam zum Aufwerffen
fordert / das Haupt stärcket / dem Schwin-
del wehret / die Winde zertheilet : und in Pest-
Zeiten ist es für armen Leuten eine sonderliche
Arznei:

Man nimmet davon wie ein Paplöffel
voll ein.

II.

Wachholder-Syrup.

Dieser wird auff dieselbe Art gemache
wieder Hollunder-Safft / dessen in der Hol-
lunder Apotheck am 18. Blat gedacht wor-
den : Daß man nemlich nehme safftige und
auserlesene Wachholder-Beer / den Safft dar-

R 3

aus

aufdrucke/und es wol abseume / und hernach zu dessen anderthalb Pfund des geleuterten Zuckers ein Pfund thue/und bey gelindem Feuer im B.M.zusammen koche / daß es fein dicklecht werde einem fließenden Syrup gleich.

Ein Ander.

Fioravanta beschreibet in seiner Physical. 2.c.10.nachfolgenden Syrup.

Man nimmet der Wacholder-Beern/weñ sie jeso anfangen schwarz zu werden vier Pfund/dieselbe stoffet man/und gieffet darauf 12.Pfund guten weissen Weins/ laß es sechs Tage lang zusammen stehen / alsdann thue darzu zwey Pfund weissen Honig/und 2.Loth Zimmet/laß es in einem Glase fein abdestilliren biß 2.Pfund des Wassers heraus gelauffen/alsdann hebe es vom Feuer / und presse dasjenige was hinterstellig im Glase blieben durch ein Tuch aus / daß alles heraus komme; Weñ dieses abermahl abgeläutert ist / so laß es mit etwas Zucker auffsieden/biß es wie ein Syrup werde : Thue hernach das vorige abdestillirte Wasser wiederum darzu / mische es ohne Feuer wol durcheinander / und thue es in ein wolverwahrtes Glas.

Dessen

Deffen Krafft rühmet der Fioravanta
 sehr / daß der Syrup nützlich sey zugebrau-
 chen wider einen kalten Magen/ die Däunung
 zu fördern : In Gebrechen der Mutter/ die
 Monatliche Zeit zu öffnen / die Mutter zu
 reinigen/ den Schlaf zu fördern/ &c. Auff
 einmal giebet er davon ein drey Loth / etwas
 warm gemacht.

III.

Extract.

Mann nimmet vier oder mehr Pfund der
 allerbesten Raddichbeeren/ und stoffet sie grob-
 lecht : Darnach thut man sie in einen gläsern
 Kolben/ und gieffet den Wachholder- oder Hol-
 lunder-Spiritus darauß / dieses lässe man
 wol vermacht stehen im M. B. sechs Tage
 lang/ alle Tage ein par mahl umgerühret/ bisß
 daß er sich färbet/ denn gieffet man es ab/ und
 das hinterstellige presset man aus/ und gieffet
 wieder darauß einen andern Spiritum , und
 fähret gleicher Gesalt fort. Endlich nimmet
 man alles so abgegossen ist zusammen / und
 destilliret es in einem fradichten B. bisß daß
 der Spiritus aller herüber gehet / und nur
 der Extract wie ein Mueß dahinden bleibet.

Dieser wird zu vielen sachen gebraucht/ un-
sonderlich unter die Sachen vermischet/ wel-
che wider die Pest angeordnet werden.

IV.

Wachholder-Wasser Spiritus und Del.

Es werden unterschiedliche Proceß be-
schrieben gefunden diese destillation fortzu-
stellen: Wir wollen derer etliche gedencken / da
man auß denselben einen erwählen kan.

Anfänglich kan man ein schlechtes Wa-
chholder-Wasser machen/welches doch zu vie-
len Sachen dienlich ist.

Man nimmet truckene Wachholder-beer/
stößet sie etwas groblecht/läßet sie mit Wein
so darauff soll gegossen werden etliche Tage
lang stehen; Darnach destilliret man es über
den Helm: Ist ein liebliches/wolriechendes
Wasser.

Oder:

Man nimmet ein gut Theil der gestosse-
nen Beeren / thut sie in ein hölzern Geschir/
und geußt heiß siedend Wasser darauff / läßt
es drey Tag lang wol vermacht zusammen ste-
hen/thut etwas Wein- oder Bierhefen dazu/
vermacht es wieder wol/und läßt es drey Tag
lang stehen/ doch daß es täglich mit einer höl-
zern

hem Spatel wohl durchgerühret werde :
 Das destilliret man hernach durch eine kúp-
 ferne Blase/wie einen Brandtwein:doch daß
 man es anfänglich nicht zu stark / sondern
 mit gelindem Feuer treibe und hernach stär-
 ker / biß daß auch das Del folget. Was abge-
 destilliret ist / laß einen Tag über an gelinder
 wärme fein zugemacht stehen / und scheide her-
 nach das Del vom Wasser / durch ein gläsern
 separatorium. So man dieses separirtes
 Wasser noch von neuem auf frische Beeren
 thue / und gedachter weise destilliret, so geben
 sie mehr Del.

Auff die restirende Materien, so in der Bla-
 sen verbleibet / thue wieder entweder sein eigen
 abgedestillirtes oder ander Wasser darauf/
 und etwas von den Hefen: Laß es wieder / doch
 alle Tage ein parmal umbgerühret / wol ver-
 macht stehen / und destillire es denn durch die
 Blase/ so gehet der Spiritus mit dem Wasser
 herüber / das man durch ein alembicum von
 einander scheiden sol: je öfter man es rectifici-
 ret, je stärker er wird.

Dieser Spiritus ist in vielen Kranckheiten/
 insonderheit in denen so aus kalten materien
 herrühren sehr dienlich: Insonderheit auch in
 Steinen / Verstopfung des Harms beschwe-
 rung

zung der Brust/des Magens/Mutter/zc. sehr
nützlich : Grönlingius machet folgenden
Claret.

Nim von Wachholdergeist/mit dem Spiri-
tu Vini oder sonsten gemacht / ein Quartier/
Wasser gebrand von Aland / Hufflattich jez
des ein halb quartier Loch. Sani. auch so viel
Cimmet ein Loth/ Nägelein ein halb quintlein:
Dieses sol etliche Tage lang stehen / darnach
durch ein Tuch gegossen / und Zucker dar-
zu gethan.

Dieses ist nützlich in Dampf / Husten/
schwachen Magen und Aufblehung desselben/
in Beschwerigkeit des Wasser/ Steines zc.
ein Löffel voll davon eingenommen.

Oder:

Nim Wachholderbeeren die fein frisch seyn/
denn also sie mehr Oele geben / sonderlich da
sie zwischen Bartholomæi und Michachis
eingesamlet sind/so viel du wilt / zerstoße sie in
einem Mörser/das sie wie ein Meß werden/
alsdann thue auff ein Pfund der Beeren/
weisses gestoffenen Weinstein ein Loth / ge-
mein Salz drey Quintlein / mische es wol
untereinander / und schütte es in ein hölzern
Gefäß / thue heiß Wasser darauff / das es
etwas drüber gehe / rühre es mit einem Holz
wol

wol durcheinander / laß es vermacht zusam-
men acht Tage lang in der Wärme stehen/
doch daß es täglich mit einem hölkern Spa-
zel wol ümgerühret werde / thue hernach wi-
der etwas Wasser dazu / und rühre es zusam-
men umb : schütte es in eine destillir Blase/
und destillire es fein gelinde/ und wie man den
Brandtwein brennet/nach der Kunst ab : so
wird das Del mit dem Wasser herüber gehen.
Wenn es nun meist herübergangen / so laß al-
les erkalten / und was abgedestilliret ist / das
laß an der Wärme stehen / und scheid her-
nach durch ein gläsern Trichter das Del von
dem Wasser: Man kan es auch wol durch ei-
nen wullen Faden herab ziehen/und das Was-
ser vom Del scheiden.

Von der Krafft dieses Dels saget Grönl.
in floril. p. 180. daß es diene wieder die Läh-
mung/mit Wasser von weissen Betonien.

Wieder die Schwere Noth und Schlag
mit Lilienconval. Wasser.

Die Flüsse mit Beton. Wasser

Den Husten/Leber und Milz dienets auch.
Es kan auch gebraucht werden in der Gelbens-
sucht / Wassersucht / Nieren und Blas-
senstein / Nohnzeiten / Saamen Flüß-
treibet die todte Früchte / die Affterges-
burt/

burt / ist gut wider die Kräse und unreinem Geblüt wieder das drey und vier tägige Fieber/wieder den Englischen Schweiß/Sicht und dergleichen.

Auff die Materien so hinterstellig blieb in der Blase/thue etwas Wein-oder Bier hefen/laß es zusammen fünf Tage lang gähren/dar nach destillire es auch durch die Blase / so gehet der Spiritus und Phlegma mit einander herüber / darzu mustu offmahls schmecken/und wenn du keinen Spiritum mehr bey dem Wasser schmeckest/so höre auf mitdestilliren: und thue das abgedestillirte in einen Glasfcolben und destillire den Spiritum von dem Wasser.

Wiltu denselben Spiritum stärker haben/so kanstu einmahl oder drey die destillation wiederholen / so hastu einen trefflichen Spiritum, welchen man in gemein das Wachholderwasser nennet.

Einen andern Process beschreibet der The-saur. Evonym. p. 339.

Wilt man ein schlechter Del aus den Wachholderbeeren haben / so nehme man entweder frische Beeren /und drucke der gestalt das Del aus / wie man aus andern Saamen pfleget auszudrucken.

Oder/

Oder/man nimmet Wacholderbeer/ lesset sie weichen in Wein/ und also ausdrucken; ist sonderlich gut in Hüfft und andern Kranckheiten/die aus kalten Flüssien herrühren / wie Hollerius andeutet. Noch eine andere Art/ siehe p.289. welche hierher gehört.

V.

Wacholder Essentz

Nim rein gelesener und zu einem Mueß gestoffener Beeren acht pfundt/ thue sie in einen reinen verglasirten Topff/ geuß zwey Stübichen guten Spanischen Weins dazu / vermachs mit allem Fleiß/das keine Luft heraus gehe / setze es an einen warmen Ort vierzehen Tage lang / und rühre es täglich umb etliches mahl:darnach destillire es durch einen gläsern Kolben in B.M. gib achtung darauf / das du nur den Spiritum aufffahest/denselbe verwahre/und nim die hinterstellige Materiam, mache daraus/wie hernach sol gesagt werden/ein Sals; Lasse dasselbe zergehen in dem abgedestillirtem Spiritu, und destillire es hernach wieder ab/und thue solches zwey oder dreymahl/so hastu eine uberaus köstliche Essentz, welche auch den Auffsatz zu verreiben gerühmet wird. Sonderlich beym Paracell. in A. chidox.l.4. de Quintessent.

Oderz

Oder:

Wenn man die Essentz etwas schlechter wil machen: so nimmet man ein theil gestossene Wacholderbeer / gieffet darüber so viel Brandtwein / daß die Beeren damit bedeckt werden / darnach mache man das Gefäß wol zu / laß es vier Tag lang stehen / alsdann klare es ab / und drucke es auß / Geuß dasselbe hernach über andere frische Beern / laß es wieder vier Tage lang stehen / seihe es wieder durch / das thue zum drittenmahl : Und alsdann wenn es abgeklaret ist / so halte es zu deiner Nothturfft.

VI.

Wacholderbeer Tinctur.

Nim von dem Wacholdermuesß / geuß darauß von dem Wacholder Spiritu der gut ist / so viel daß es vier Finger breit übergehe / das laß zwey Tage und Nacht bey der Wärme stehen / biß daß es sich färbet / denn klare man es ab / und verwahre es zum Gebrauch.

VII.

Wacholder Betn.

Auch dieser kan auff unterschiedliche Art / nach dem die Kranckheit erfordert / gemacht werden / wil man ihn aber ohne allen andern
Zu

Zusatz machē/so besiche den Hollunder Tract.
am II. Blat/da du an statt der Hollunderbees
ren Wacholderbeeren nehmen kanst/und glei-
cher Weise mit procediren.

Wie man aber zu andern Kranckheiten
sñ machen sol / wird hinführo Bericht ge-
sehen.

VIII.

Wacholder-Essig.

Etliche stossen die Beeren groblecht / und
giessen einen guten Wein-Essig darauff/ und
lassen es also etliche Tage lang stehen / dar-
nach giessen sie es ab / und thun frische ge-
quetschte safftige Beeren darzu / und gebrau-
chen es hernach.

Audere thun andere Sachen darzu / wie in
dem Capitel von der Pest wird Meldung ge-
than werden.

IX.

Wacholder-Saltz.

Nim Wacholderstrauch und Holz mie
samt den Beeren ein gut theil / durre es
fein / thue es in einen neuen Topff und bren-
ne es zur Aschen / darauß mache mit laulech-
tem Wasser (besser aber were das schlechte
Rattich-Wasser oder phlegma, so in destilli-
rung

zung des Oels herüber gangen) eine Lauge/
welche sol eingesotten werden / biß daß hinten
ein Sals verbleibet.

Wil man dieses Sals fein und lauter auch
gar Crystallisch haben / so kan man es auff
dieselbe Art machen wie es bey dem Hollunder
Sals erwehnet worden p. 36.

Ein Spiritus aus demselben Sals

Man kan aus diesem Wacholder Sals ei-
nen herrlichen Spiritum machen/welcher einen
köstlichen Nuz in der Medicin giebet.

Nim gemein Wacholderwasser ein Stoff/
Wacholderbeer-Sals zwey Loth: laß es zus-
ammen an einem warmen Ort digeriren/
dann stelle es in B. M. und destillire es mit ge-
lindem Feuer/ also daß herüber steige drey theil
einer maß. Was herüber gestiegen destillire
wieder in B. laß eine maß übergehen: Und end-
lich was im Recipienten ist destillire wieder
im B. daß du nur bekommest ein viertel einer
Maß: So beschreibets zwar Henric. Schen.
p. 198. Besser aber ist die Art / welche oben bey
dem Hollunder-Sals ist beschrieben.

Das vierdte Capitel.

Von dem Wacholder-Hartz und sei-
ner Bereitung.

Das