

Nutzen und Gebrauch des Hohlunderbaums ist unter allen unsern einheimischen Gewächsen am mannichfaltigsten.

Die jungen Keuglein oder zarten grünen Sprossen brüht man ein wenig mit warmen Wasser ab und macht alsdann mit Essig und Del einen wohlschmeckenden Salat daraus. In diesen Salat können auch wohl, außer etwas Salz, kleine Rosinen und etwas Wein geschüttet werden, oder man vermischt denselben mit andern Salatkräutern. Diese Sprossen können auch mit Spinat und Fleischbrühe als Gemüse genossen werden. Endlich dienen die jungen Sprossen noch zur Verfertigung eines Pulvers, eines Zuckers, oder einer Konserve, oder eines Syrops und eines Fliederweins, indem man über dieselben Wein oder Molken gießt, und sechs bis zwölf Stunden ziehen läßt. Das Pulver, die Konserve, den Syrup und den Fliederwein braucht man wegen ihrer purgirenden Eigenschaft im Frühlinge vier bis fünf Tage hinter einander in kleinen Portionen auf ein Mal, bis sich die erste purgirende oder vomirende Wirkung zeigt; dann hört man für den Tag auf; allein den Salat genießt man bei der Mahlzeit zu Mittage, oder noch besser vor und unter der Abendmahlzeit mit etwas Gebratenem.

Auf Getreideböden, in welche der Kornwurm sich eingeknistet hat, leisten die grünen jungen Sprossen gute Dienste; wenn man sie ellenlang abbricht, dicht auf und in die Getreidehaufen steckt, über den ganzen Boden austreuet und wenn sie welk geworden sind, wieder mit frischen Zweigen ersetzt, und damit so lange fortfährt, als man dergleichen grüne Triebe bekommen kann, so wird sich der Kornwurm nach und nach verlieren. In Maulwurfsgänge gelegt, vertreiben sie die Maulwürfe.

Die inwendige grüne oder gelbliche Rinde der Wurzeln dient außer dem mannichfaltigen Gebrauche in der Arzneikunde auch zum Braun- und Gelbfärben. Bei
Zahn-