

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Aur. mur. natr.</b>	<b>Aurum muriaticum natronatum siccum</b> vel <b>Chloretum auri et Sodii</b> aut <b>Aurum chloratum,</b> Pharmacopoea horussica.	<b>Trockenes salzsaures Goldoxyd</b> und <b>Natron,</b> oder <b>Natrium- goldchlorid</b> nach der preuß. Pharmacopoe.	Gold wird in Königswasser gelöst, eine gewisse Menge Kochsalz hinzugesetzt, und das Ganze zur Trockne abgeräucht. Es ist ein gelbes, luftbeständiges Pulver und leicht löslich in Wasser; es hat die übrigen Eigenschaften wie Aurum muriaticum crystallisatum und Aurum muriaticum liquidum.	Sie ist dieselbe, wie bei den eben genannten zwei Präparaten.
<b>Axungia aschiae.</b>		<b>Alschalm- fett.</b>		Sonst wendete man außer den genannten Fettarten auch Biber-, Storch-, Hühner-, Haasen-, Reihher-, Hals-, Kapaun-, Menschen-, Kaninchen- und Wildkaganzfett zum Einreiben bei Gliederverrenkungen und andern Schmerzen an Gelenken an, jetzt aber sind diese Fette wenig mehr im Gebrauch.
<b>Axungia canina.</b>		<b>Hundsfett.</b>		
<b>Axungia viper italic.</b>	<b>Axungia viperac italicae.</b>	<b>Italienisches Wiperfett.</b>		
<b>Axungia lucii piscis.</b>		<b>Sechsfett.</b>		
<b>Axungia anser.</b>	<b>Axungia anserina.</b>	<b>Gänsefett.</b>		
<b>Axungia erinacei.</b>		<b>Igelfett.</b>		
<b>Axungia porci.</b>		<b>Schweine- schmalz.</b>		
<b>Axungia pedum tauri.</b>		<b>Ochsen- klauenfett.</b>		
<b>Bablah- Schoten.</b>		<b>Bablah- Schoten.</b>	Ist eine Hülse, die aus 3 bis 4 kreisrunden Fächern besteht und aus Brasilien kommt.	
<b>Baccae Al- kekenghi.</b>		<b>Judenkir- schen, Bla- senkirschen, rother Nacht- schatten</b> oder <b>Beere der ge- meinen Schlutte.</b>	Sie sind in der Größe einer Kirsche, reiß scharlachroth, und schmecken süßlich; wenn man sie frisch essen will, so muß man den bitteren Staub des Kelches nicht berühren. Sie werden in Gärten angetroffen, aus welchen sie, so sie einmal Wurzel gefaßt, nicht können vertilgt werden.	
<b>Baccae ber- ber.</b>	<b>Baccae ber- beridis.</b>	<b>Saurachbee- ren, Sauer- dornbeeren.</b>	Sind länglich schmale, walzenförmige, rothe Beeren der gemeinen Berberitze; mit ihrem sauren Saft	Man sammelt sie für Apotheken; sie dienen gegen Nieren-, Blasen- und Zahnschmerzen, und zu letzterem Zwecke legt man sie auf glühende Kohlen und fängt den Rauch mit dem Munde auf.  Man bereitet daraus einen Syrup, Syrupus Berberidum und

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>kann der Citronensaft ersetzt werden. Sie kommen getrocknet oder eingemacht, oder ausgepreßt in den Handel.</p>	<p>einen Roob, Roob Berberidum. Zuweilen gebraucht man sie auch als rothe Farbe. Rad. Berberidis, Berberiswurzeln, färben eben so schön gelb als Gelbholz. Das Holz gebraucht man zu Tischlerarbeit und zu Schuhzwecken.</p>
<b>Baccæ Ebuli.</b>		<b>Attichbeeren</b> oder <b>Beeren vom Zwerghol- lunder.</b>	<p>Sie wachsen in tiefen Wäldern und auf Haideplätzen.</p>	<p>Die erbsengroß, schwarzen Beeren haben einen bitterlich süßen eckelhaften Geschmack und führen ab; ähnliche Kräfte haben die übrigen Theile dieser Pflanze gegen die angehende Wasser sucht.</p>
<b>Baccæ Juniperi.</b>		<b>Wachholder-</b> oder <b>Kranewit- beeren.</b>	<p>Wachsen auf sandigen, bergigen Stellen in Deutschland und im nördlichen Europa; man bezieht sie in Deutschland vom Fichtelgebirg (Wunsiedel), von der Röhne in Franken, aus dem Speffart und anderen Gebirgsgegenden. Hol- land bezieht sie aus dem Kölnischen, von der Mosel und aus dem Massauischen. — Wachhol- der-Lympe sind Sprossen des Strauchs, und werden als Thee gegen Wasser sucht und zum Urintreiben gebraucht.</p>	<p>In den Apotheken werden die Beeren als urin- und schweiß- treibendes Mittel angewendet. In den Niederlanden wird der so bekante Ge- nievre-Branntwein daraus bereitet, und aus den frischen Beeren kocht man die Wachholderlatwerge, Roob Juniperi, welche auch als Arznei in der Eigenschaft wie die Beere dient.</p>
<b>Baccæ Lauri.</b>		<b>Lorbeeren.</b>	<p>Deutschland bezieht sie meistens aus Oberitalien, Tyrol und Sy- rien; in Südfrankreich, Spanien und Griechenland wird der gemeine Lorbeerbaum auch gepflanzt; die Größe der Frucht ist die einer kleinen Kirsche, und enthält einen aus zwei Saamen bestehenden Kern.</p>	<p>Die Beeren kommen als Gewürze unter Speisen; aus ihnen wird das Lorbeeröl gepreßt, und in den Apotheken gebraucht man sie ihrer erwär- menden und eröffnen- den Kräfte wegen.</p>

Abbreviatur.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Baccae Myrtillor.</b>	<b>Baccae Myrtillorum</b> aut <b>Baccae Vaccinii myrtilli.</b>	<b>Schwarzbeeren</b> oder <b>Seidelbeeren</b> oder <b>Beefingen.</b>	Man findet sie in dem nördlichen Europa, in Nadelwäldern und auf Heiden wachsend. Frisch sind sie erbsengroß, kugelrund und schwarzblau; man ist sie theils frisch, theils als Mus verkocht, und macht mit den getrockneten Beeren große Verfärbungen nach den Seestädten und nach Frankreich; für's südliche Deutschland liefert das Fichtegebirg Massen von Beeren; an temperirten Orten kann man die getrockneten Beeren in Kisten Jahre lang aufbewahren.	In Polen, Litthauen und Rußland brennt das gemeine Volk auch Brantwein daraus. Auch wird das Lorbeerpulver oder Lorbeermehl (Bacc. laur. pulv.) besonders zu Pferdepulver angewendet.
<b>Baccae Spinae cerrin. nigr.</b>	<b>Baccae Spinae cerrinae</b> nigrae.	<b>Kreuzbeere, Gelbbeere, Weeg</b> oder <b>Kreuzdornbeeren, schwarze.</b>	Sie werden im unreifen Zustande gesammelt und dann getrocknet; man bezieht sie aus dem südlichen Frankreich, Italien, Ungarn, Syanien und auch fast im ganzen südlichen Deutschland findet man in Hecken den Weg- oder Kreuzdorn wachsend. Die persischen und levantischen Gelbbeeren bezieht man über Triest und Hamburg, die ungarischen über Wien, die französischen von Avignon und Marseille, die italienischen von Livorno.	Man verwendet sie zum Gelbfärben; die persischen der dauerhaftesten Farbe wegen in den Kattundruckereien, zum Färben des Papiers, des Leders, zur Bereitung des Schüttgelbs, zu gelben Lacken, gelben und grünen Saftfarben und zur Bereitung des Blaugrün; auch werden die Beeren mit Weingeist angefeuchtet, und die Flüssigkeit als Magenschmerzen linderndes und abführende Mittel gebraucht. Die Verfärbung des Blaugrün ist unter Succus viridis beschrieben.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Balsam. canad.</b>	<b>Balsamum canadense.</b>	Canadischer Balsam.	Er wird durch Einschnitte in die Stämme der canadischen Fichte, <i>Pinus canadensis</i> , eines in Nordamerika wachsenden Baumes, erhalten, und ist ein mehr oder weniger gelblicher Terpenthin von starkem, angenehmen Geruch.	Selten bei uns in der Medicin, in ähnlichen Fällen wie der <i>Copaivabalsam</i> , äußerlich wird er auch auf Geschwüre gelegt.
<b>Balsam. Copaiuae.</b>	<b>Balsamum Copaiuae.</b>	Copaiva Balsam, Balsam Copahu, Brasilianischer Balsam.	Er fließt aus der Rinde des untern Theils des <i>Copaivabaums</i> nach gemachten tiefen Einschnitten; ihn liefert <i>Brasilien</i> , und vorzüglich <i>Maranhao</i> und <i>Guiana</i> . Der anfänglich weiße Saft wird mit der Zeit weißgelblich, er hat einen bittern, starken, gelind scharfen und heißen Geschmack; er löst sich in ätherischen und auch gepressten Delen auf, eine Vermischung mit Terpenthinöl verräth der Geruch desselben. Man bezieht ihn über <i>Triest</i> , <i>Amsterdam</i> , <i>London</i> , <i>Hamburg</i> und <i>Cadix</i> .	Sonst mehr als jetzt wurde er in den Dtschen als nervenstärkendes, Urin- und Bluttreibendes, wie auch als Wunden heilendes Mittel verwendet. Die <i>Maler</i> gebrauchen ihn zur <i>Delmalerei</i> , die <i>Firnisbereiter</i> zu ihren Zusammensetzungen und zum Auflösen des <i>Bernsteins</i> .
<b>Balsamum de Mecca.</b>		Mekkalbalsam.	Fließt aus einem in <i>Arabien</i> wachsenden Baume, ist gelbröthlich, leichter als Wasser, frisch etwa so dick als <i>Copaivabalsam</i> , durchsichtig, riecht sehr angenehm und schmeckt bitter gewürzhaft.	Ehemals war er officinell, ist aber jetzt bloß ein <i>Cosmeticum</i> .
<b>Balsam. peruv.</b>	<b>Balsamum peruvianum</b> seu <b>Indicum nigrum.</b>	Peruvianischer oder schwarzer indischer Balsam.	Er wird aus dem in <i>Südamerika</i> wachsenden wohlriechenden Balsamholz <i>Myroxylon peruvianum</i> durch das Auskochen der jungen Zweige gewonnen; die Flüssigkeit wird hernach eingedickt, und ist von Farbe dunkelbraun. Der weiße, welcher sehr selten ist, wird durch Einschnitte in die Rinde gewonnen. An der Luft verdickt sich dieser Saft nach und nach, trocknet aber nicht aus, gewöhnlich läuft er in Syrupsdicke. In Weingeist löst er sich leicht auf, ebenso in destillirten Delen; sein Geruch ist vanillenartig. Verfälscht wird er mit ätherischen und fetten Delen, sowie mit <i>Copaivabalsam</i> . Man bezieht ihn von <i>Triest</i> , <i>London</i> , <i>Hamburg</i> und <i>Amsterdam</i> .	Er wird unter wohlriechende Salben, unter <i>Rauchkerzen</i> , unter <i>Chocolade</i> an Stelle der <i>Vanille</i> , unter flüssige <i>Dele</i> , um die <i>Haare</i> des <i>Wachsens</i> wegen damit einzureiben, gebraucht. Bei blutenden <i>Verwundungen</i> , welche durch <i>Stoß</i> , <i>Hieb</i> oder <i>Stich</i> geschehen sind, leistet er durch Ueberlegen sichere und schnelle <i>Heilung</i> .

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Balsam. Sulphur.</b>	<b>Balsamum Sulphuris</b> seu <b>Oleum lini sulphuratum.</b>	<b>Schwefel- balsam</b> oder <b>Geschwefel- tes Leinöl.</b>	Kann in jedem Laboratorio verfertigt werden, indem man gestoßenen Stanzschwefel im kochenden fetten Del auflöst; er hat eine schwarzbraune Farbe, die Konsistenz des Terpen- thins und riecht höchst widrig.	Man wendet ihn mei- stens in der Thier- arzneikunst beim har- ten Schnaufen und aufgetriebenen Kör- per des Viehs, bei Verstopfungen u. s. w. an. Menschen bedie- nen sich dessen bei Heiserkeit des Hal- ses und bei Verwun- dungen und Quetsch- ungen der Glieder.
<b>Balsam. de Tolu sic.</b>	<b>Balsamum de Tolu sic- catum.</b>	<b>Trockner Tolu- Balsam, tolu- tani- scher Balsam.</b>	Er kommt durch Einschnitte aus einem Baum in der amerikanischen Pro- vinz Tolu nahe bei Cartha- gena; dieser Balsam ist nicht nur bei den Indianern, sondern aller- wärts bekannt. Mit der Zeit wird dieser anfänglich flüssige Balsam hart gegen alle übrige Balsame des Droguerie-Handels, er hat eine röth- liche Goldfarbe; sein Geruch ist wie der von Citronen; er löst sich nur in Weingeist auf und vermischt sich nur mit destillirten Oelen; sein Ge- schmack ist süßlich beißend; er wird wenig mehr in Apotheken gebraucht und ist auch entbehrlich. Man be- zieht ihn von Amsterdam, Lon- don und Trieß.	Er hat auflösende Ei- genschaften und heilet alle innerlichen und äußerlichen Schäden, und wird auch bei Parfümerien ver- wendet.
<b>Balsam. sulph. tereb.</b>	<b>Balsamum sulphuris terebinthi- natum.</b>	<b>Terpenthin. Schwefelbalsam.</b>	Schwefel wird in kochendem Leinöl aufgelöst, und die dadurch entstan- dene Massa (der sogenannte Cor- pus pro balsamo sulphuris) wieder in Terpenthinöl gelöst; er ist eine schwarzbraune, etwas dickliche, je- doch leicht flüssige, übelriechende Flüssigkeit.	Man wendet ihn äu- ßerlich und auch in- nerlich in der Thier- arzneikunde an.
<b>Banillae.</b>	<b>Banillae, Banilles, Vanille, Vanilla.</b>	<b>Vanille</b> oder <b>Vanille.</b>	Sie wächst in Südamerika bei- nahe wild. Die gewürzhafte Va- nillenpflanze schlingt sich als Schma- rockerpflanze um die höchsten Bäume. Die getrockneten Schalen dieser Pflanze nennt man Schoten, welche	Als Arznei wird die Vanille, ob sie gleich nervenstärkende und erquickende Eigen- schaften besitzt, selten gebraucht; desto mehr

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Baryt. acet.</b>	<b>Baryta acetica.</b>	<b>Eßigsaurer Baryt.</b>	6—10" lang, der Länge nach gestreift sind und an beiden Enden stumpf zugehen. Das Fleisch ist zähe, und hat die ganze Länge hindurch vielen, kleinen Sandkörnchen ähnlichen, schwarzen Saamen, welcher, so wie die ganze Schote, sehr angenehm, der Ambra, Toncobo- nen und dem peruvianischen Balsam ähnlich riecht. Der Geschmack ist fettig, etwas säuerlich und gelind gewürzhaft. Man verwahrt diesen Artikel in langen Blech- oder Bleibüchsen dicht verschlossen gegen das Eindringen der Luft, und legt die Vanille an ganz trockene Orte, damit sie nicht angrauet; die krystallisirte, welche außen glänzende feine Krystalle hat, wird besonders geachtet. Man bezieht sie von Hamburg, Amsterdam, Cadix und Triest.	zu einigen Chocolate- sorten, zu Liqueuren, Rosolien, Bonbons, Gefrorenen und eini- gen Sorten Schnupf- tabaken. In Mexiko schreibt man ihr Krämpfe machende Wirkungen zu, und gebraucht sie daher dort wenig. Alte Vanille wird in Europa manchmal durch Oele, Storax liquida, oder peruvi- anischen Balsam auf betrügerische Weise zum Verkauf wieder hergerichtet.
<b>Baryt. carbon.</b>	<b>Baryta carbonica.</b>	<b>Kohlensaurer Baryt.</b>	Er wird durch Auflösung des kohlen- sauren Baryts in Eßigsäure und Abdampfen zur Krystallisation be- reitet, und ist ein farbloses Salz, welches in warmer Luft verwittert, schmeckt widerlich stechend, löst sich leicht im Wasser, auch etwas im Weingeist; er ist giftig und verkohlt in der Hitze.	In der Chemie als Reagens auf Schwefel- säure.
<b>Baryt. caust.</b>	<b>Baryta caustica.</b>	<b>Ätzender Baryt.</b>	Er findet sich natürlich unter dem Namen Witherit, wird aber rein erhalten durch Niederschlagen eines auflöselichen Barytsalzes mit kohlen- saurem Alkali; er ist ein weißes, geschmackloses, feuerbeständiges Pul- ver, im Wasser unlöslich, mit Säuren aufbrausend.	Er dient zur Darstel- lung der Barytsalze, in England, wo der Witherit viel vor- kommt, benützt man ihn als Mattengift.
<b>Baryt. caust.</b>	<b>Baryta caustica.</b>	<b>Ätzender Baryt.</b>	Er wird durch Glähen des salpeter- sauren Baryts, Auflösen des Rück- standes in Wasser und Krystallisi- ren bereitet, bildet wasserhelle Kry- stalle, oder auch ein weißes Pulver, in Wasser etwas schwer löslich. Diese Lösung überzieht sich an der Luft schnell mit einer weißen Haut,	In der Chemie als Reagens.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Baryt. chloric.</b>	<b>Baryta chlorica.</b>	<b>Chlorsaurer Baryt.</b>	<p>daher das Präparat in gut verschlossenen Gefäßen aufzubewahren ist, die Lösung schmeckt slyptisch.</p> <p>Er wird durch Sättigen des kohlensau- ren Baryts mit Chlorsäure und KrySTALLISIREN bereitet, bildet farb- lose, 4seitige Säulen, schmeckt herbe und stechend, löst sich leicht im Wasser, nicht im Weingeist, und ist luftbeständig.</p>	<p>Er dient zur Darstel- lung der Chlorsäure. in der Feuerwerkerei zum Hervorbringen eines prächtigen grü- nen Lichtes, und ist giftig.</p>
<b>Baryt. nitr.</b>	<b>Baryta nitrica.</b>	<b>Salpetersau- rer Baryt.</b>	<p>Er wird durch Sättigen des kohlensau- ren Baryts mit Salpetersäure bereitet, und krySTALLISIRT in weißen Octaedern, schmeckt scharf salzig bitter, löst sich in Wasser, jedoch etwas schwer, nicht im Weingeist, ist luftbeständig und giftig.</p>	<p>In der Chemie als Reagens auf Schwefelsäure und zur Dar- stellung des reinen Baryts, in der Feu- erwerkerei eines grü- nen Lichtes.</p>
<b>Baryt. pur. liq.</b>	<b>Baryta pura liquida.</b>		<p>Aufgelöster reiner Baryt ist die oben beschriebene, in Wasser gelöste Baryta caustica.</p>	
<b>Berberin.</b>			<p>Ein gelber Bitterstoff, welcher aus der Wurzelrinde des Berberitzen- strauchs (Sauerdorns) dargestellt wird, und zwar vorzüglich im pharmaceutischen Institute des Herrn Hofrath Buchner zu Mün- chen. Er krySTALLISIRT in äußerst feinen Nadeln, die aber so klein sind, daß das Ganze als ein Pul- ver erscheint, schmeckt intensiv bit- ter, löst sich schwer in kaltem Was- ser oder Weingeist, leicht aber in diesen Flüssigkeiten, wenn sie heiß sind.</p>	<p>In der Medizin inner- lich.</p>
<b>Beryllia pura.</b>		<b>Reine Beryllerde. Reine Züßerde.</b>	<p>Sie findet sich besonders in dem Edelsteine Smaragd und im Beryll, und wird daraus auf pyrochemi- schem Wege abgetrennt; sie ist ein schneeweißes geschmackloses Pul- ver, welches sich in Säuren auf- löst, diese Lösungen schmecken zu- kerfüße, etwas herbe.</p>	<p>Bisher hat sie nur chemisches Interesse.</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Bezetta ru- bra, citr. et coerul.</b>	<b>Bezetta ru- bra, citrina et coeru- lea.</b>	rothe, gelbe und blaue Schminke- lappen.	Die Levante und Venedig, Nürnberg, Augsburg und Schweinfurt liefern diese Farbeläppchen, man kann sie auch in allen andern außer den genannten Farben haben; Rosa und Carmoisin sind die theuersten; man kauft die Farben einzeln oder in Sorten; mit ihnen werden Stücker Flor, Zindelstasfent, feine und ordinäre Leinwand getränkt. Die Päckchen wiegen $\frac{1}{4}$ , $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Pfd.; die rothen sind mit Cochenille oder Kermes (Stech-eichen-Schildlaus), welche die Languedoc, Polen, Lithauen und die Ukraine liefern, gefärbt; die letztere Farbe ist dauerhafter als Cochenille; die blaue Bezetta wird aus dem Saft des Croton tinctorium oder aus dem Lacmus gefärbt.	Die rothen werden zum Schminken und in Küchen vornehmer Personen zum Rothfärben gekochter Früchte als Birnen u. s. w., zum Färben feiner Seide und Leinwaaren gebraucht; zum Blaufärben u. als Waschfarbe verwendet man auch die blaue Bezetta.
<b>Bezoar.</b>		<b>Bezoar- Stein.</b>	Sind glatte, länglich runde, graue, braune, schwarze, grüne oder verschiedene gefärbte und oft auch wohlriechende Steine, die sich in den Eingeweiden einiger asiatischen Thiere finden. Der kostbarste ist der Affenbezoar. Der Schweinbezoar kommt vom Stachelschwein. Den Büffelbezoar liefert Coromandel; der von Goa ist aus Erde, Tragant, Moschus und Ambra mit untermischten Goldplättchen gemacht. Alle diese Bezoare nannte man sonst orientalische. Die occidentalischen werden in den Magen des Lama, Pacoa, Guanoco, Biengna gefunden. Europäische findet man zuweilen in den Magen der Hirsche und Gemsen, daher Gemsefugeln genannt.	Man rühmte sämmtliche als schweistreibende und Gifte unwirksam machende Mittel. Jetzt kommen sie nur als Seltenheiten in naturgeschichtlichen Sammlungen vor.
<b>Blau, Berg, Berliner, Königs, Mineral, Neu, Pariser.</b>	Sind sämmtlich in dem Hefte der Specerei- und Farbwaarenkunde beschrieben.			



Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Blausaures Kali,</b> richtiger: <b>Eisenblau- sures Kali.</b>		<b>Blutlaugen- salz.</b>	Das im Handel unter diesem Namen vorkommende hellgelbe Salz ist blausaures Eisenorydalkali; man bereitet es aus Blutlauge, die man bei gelindem Feuer bis zum Krystallisiren eindunstet, und dann das erhaltene Salz durch öfteres Auflösen zu reinigen sucht; oder es wird aus Berlinerblau, indem man es gepulvert mit ägender oder milder Potaschenauflösung übergießt und geraume Zeit kocht, verfertigt; es kommt rein und unrein im Handel vor; das reine nennt man dreimal krystallisirtes in hellgelben durchsichtigen Säulchen. In der Nähe von Nürnberg und an vielen andern Orten wird es gemacht.	Man gebraucht es vorzüglich zum Blaufärben mit Eisensalzen, mitunter auch zur Bereitung des feinen Berlinerblaus.
<b>Boletus cerv.</b>	<b>Boletus cervinus</b> aut <b>Fungus cer- vinus.</b>	<b>Hirschbrunst oder Hirschpilz.</b>	Er wächst überall unter Nadelholz- bäumen, im Hecken, im Moose, auf Wiesen und unfruchtbaren An- gern.	Ist von einer Erbsen- bis zu einer Wall- nuß groß, hat eine lederartige Haut, und im Innern ein schwar- zes Pulver, welches zum Stillen des Blutes verwendet wird; man mengt es auch unter Pomaden, die den Haarwuchs be- fördern sollen. Früher gebrauchte man es sei- ner reizenden und trei- benden Kraft wegen in der Viehzugenei.
<b>Bolus alba et ru- bra armena.</b>		<b>rother und weißer arme- nischer Bolus.</b>	Ursprünglich kam der Bolus aus Ar- menien und war der schönste von schön gelbrother mitunter tiefer rother Farbe, wird aber jetzt zu Zittau in Sachsen, zu Gold- berg und Liegnitz in Schle- sien, in Württemberg, in Ita- lien zu Siena, bei Florenz, in Frankreich, bei Veray in Burgund gefunden und künstlich aus einigen gelben Ockerarten im Nürnberg, Augsburg und Schweinfurt gemacht. Unter	Früher gebrauchte man den Bolus und die Siegelerde als säure- tilgende Arznei; sie ersetzt die Talkerde (Talcum, Magnesia) und fein geschlemmte Kreide; als Maler- und Anstreichfarbe, als Grundfarbe bei Vergoldungen, zum Poliren, zu Formen und andern Zwecken

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Borax. raff.</b>	<b>Borax raffinata.</b>	<b>Raffinirter Borax.</b>	<p>dem Namen Terra sigillata (Siegelerde) kommen flache, runde, weiße und rothe Plättchen in den Handel, welchen nach früherer Gewohnheit auch jetzt noch besondere Zeichen aufgedrückt sind, als ein Halbmond, drei Sterne, arabische und türkische Buchstaben, das Bild Johannes des Täufers, Apostel Paulus, einer Schlange, drei Thürme, einer Ziege u. s. w. Die Nürnberger Siegelerde wird in Geisloch bei Velben gegraben.</p> <p>China und Thibet liefern den rohen Borax in undurchsichtigen, graugrünlich zusammengebrückten sechsseitigen Prismen; Holland raffinirt besonders den Borax, seitdem der Seeweg um das Vorgebirg der guten Hoffnung entdeckt wurde; Venedig besaß die ersten Raffinerien, in Paris und mehreren Städten Englands sind auch Borax-Raffinerien angelegt worden; er hat Aehnlichkeit mit dem weißen Alaun, unterscheidet sich aber von selbigem durch seinen laugenhaften Geschmack und muß recht durchsichtig von muschlichem Bruche fein und an der Luft oberflächlich verwittern; je heller er ist, desto mehr schätzt man ihn. Wenn der Borax mit Alaun vermischt sein sollte, so entdeckt man den Betrug, wenn er den Veilchen-Syrup oder das Lacmus-Papier röthet.</p>	<p>wird der Bolus noch am meisten verwendet.</p>
<b>Bovista.</b>	<b>Bovist.</b>	<p>Eine Art Pilz, der bei uns auf Wiesen wächst, und bei den Botanikern Lycoperdon Bovista heißt. Er ist anfangs weiß, getrocknet braun, kugelförmig, von der Größe einer Wallnuß und mehr, und besteht aus einer lederartigen Hülle, welche mit einem braunen Pulver angefüllt ist.</p>	<p>In der Schmelzkunst nützt er vorzüglich. Verschiedene Professionen gebrauchen ihn zum Lötzen und als Schmelzmittel bei Metallen.</p> <p>In der Medizin wird er nützlich bei schweren Geburten, wo die Wehen mangeln, gebraucht.</p> <p>Zum Glasiren und auch in der Färberei wird er verwendet. In Blauweilchenfaß aufgelöst, erhält man aus ihm das Borax-Säftchen, womit man Kranken Mundgeschwüre, böse Lippen und innerlich böse Hälse bestreicht.</p> <p>Das Pulver, das er enthält, vermischt sich leicht mit dem Geblüte, und macht, daß es gerinnt. Sein Geschmack ist zusammenziehend. Man gebraucht daher den Pilz mit Vortheil bei Blutungen aus kleinen Gefäßen; auch in Geschwüren wendet man ihn an.</p>	

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Braunstein.</b>	lateinisch <b>Mangan- sium</b> aut <b>Manganum</b> <b>oxydatum</b> aut <b>Magnesia</b> <b>vitriario- rum.</b>	<b>Braunstein</b> oder <b>Mangan- oxyd</b> oder <b>Glasmacher- magnesia.</b>	Kommt aus dem sächsischen Erz- gebirge, Annaberg, Ilme- nau in Thüringen, aus Schle- feld am Harz, aus Böhmen, Piemont und von Schneeberg in Sachsen; er ist eine mürbe, eisengraue und rüßige Erzart, welche ein eigenes Metall unter dem Na- men Manganosium oder Manganum enthält.	Er dient zum Hell- und Klarmachen des Glas- ses, selbigen vio- lett zu färben, zur schwarzen Glasur bei irbenem Töpferge- schirr, als Zuschlag in den Hüttenwer- ken, zum Drydiren der Metalle, zur Be- reitung des Chlors, des Sauerstoffes und der Bleichsalze, sein gerieben als dauer- hafte Delfarbe auf Holz.
<b>Brechnuss.</b>		<b>Brechnuß.</b>	Ist der Same der gemeinen Brech- nusspflanze (Jatropha Curcas), die im heißen Amerika wächst. Die Nüsse sind dreifächerig und haben in jedem Fache einen länglichen öh- ligen mit einer zerbrechlichen glän- zenden schwarzen Schaafe umgebenen Kern.	Sie erregen äußerst heftiges Brechen und Abführen, und wur- den sonst in den Apotheken gebraucht. Sie werden jetzt durch weit bessere Mittel ersetzt, weshalb man ihren Gebrauch auf- gegeben hat.
<b>Brom.</b>		<b>Brom.</b>	Er wird aus dem Meerwasser und aus der Mutterlauge mehrerer Sa- linen z. B. zu Kreuznach ge- wonnen Eine tiefbraunrothe, schwere, äußerst heftig, dem Chlor ähnlich riechende, sehr flüchtige Flüssigkeit. Muß an einem kühlen Orte auf- bewahrt werden.	Man hat es als Räu- cherung zur Zerstö- rung von Miasmen vorgeschlagen.
<b>Brucin.</b>			Ein Alkaloid (organisches Alkali), welches sich besonders in der fal- schen Angusturarinde und in den Krähenaugen (Nuces vomicae) be- findet und aus letztern dargestellt wird. Es bildet in reinem Zu- stande weiße durchsichtige Krystalle von äußerst bitterm Geschmacke, löst sich nur unbedeutend in Was- ser, aber leicht in Weingeist, und ist sehr giftig. Salze von Brucin sind z. B. Brucin nitricum, Brucin sulphuricum.	In der Medicin, auch wohl zum Vergiften der Mäuse und Rat- ten.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Brünellen</b> oder <b>Prunellen.</b>	lateinisch <b>Fructus Prunorum</b> aut <b>Pruna da- mascena,</b>	<b>Brünellen,</b> <b>getrocknete</b> <b>Pflaumen</b> oder <b>Zwetschgen.</b>	Sie haben ihren Namen von der Stadt Brignoles im mittägigen Frankreich, woher die besten kommen; die ganz reifen Früchte werden abgeschält, von den Kernen befreit und in der Sonne an Fäden gereiht, getrocknet. Sie werden in Schachteln gepackt und müssen schön gelb, frisch und fast durchsichtig seyn; die erwähnten bezieht man von Marseille, Avignon und aus Ungarn. In Deutschland liefern sie Bamberg sehr schön, aber meistens durch Ofenwärme getrocknet und ungeschält.	Man ist sie wie die Feigen, Rosinen u. s. w., und kocht sie auch zum Genuß, wie andere getrocknete Früchte der Art. — Aus den frischen bereitet man das Pflaumenmus (Pulpa Prunorum.)
<b>Butyr. anti- monii.</b>	<b>Butyrum antimonii.</b>	Siehe unter An- tim. crud.		
<b>Butyr. de Cacao.</b>	<b>Butyrum de Cacao</b> aut <b>Oleum Ca- cao.</b>	<b>Cacaobutter.</b>	Dieses butterartige Del wird durch Auskochen oder Auspressen der entschälten oder auch etwas gerösteten Cacaobohnen bereitet; auf erstem Wege gewonnenes ist weiß, aber nicht ganz rein; das Ausgepresste etwas gefärbt, aber stärker von Geruch. Man bezieht es von chemischen Fabriken.	Es kommt unter die Schminke, und wird zu Salben gebraucht.
<b>Cacao Ma- ragnon.</b>	<b>Cacao Ma- ragnon,</b> <b>Cacao Soco- nusco,</b> <b>Cacao Cara- cas,</b> <b>Cacao Ma- caraibo,</b> <b>Cacao St. Martha,</b> <b>Cacao Tri- nidad,</b> <b>Cacao Qua- yaquil,</b> <b>Cacao Para,</b> <b>„ Ber- bice,</b> <b>Cacao Suri- nam,</b> <b>Cacao Ca- yene,</b>	<b>Cacao.</b>	Das ursprüngliche Vaterland des Cacaobaumes ist das feste Land von Südamerika; der Maragnon und Surinam werden mit für die besten gehalten, weil sie viel Del und süßen Geschmack haben, während nach dem Soconusco als den allervorzüglichsten die andern Sorten mehr bitter sind; der Baum gleicht dem Citronenbaum und die Frucht unserer Gurke, welche oft 40—60 Kerne, die an Größe und Gestalt unserer Eichel ähnlich sind, enthalten; die aus der Frucht genommenen Kerne werden an der Sonne getrocknet und dann durch Sieben von den Bruchtheilen gereinigt; man muß den Cacao auf ganz trockenem Lager aufbewahren, damit er durch Schimmel und Milben nicht zer-	Die Hauptanwendung geschieht zur Chocolate; in Deutschland wird von Berlin, Leipzig, Nürnberg, Augsburg, Bamberg und Würzburg viel Cacaomassa d. h. Cacao, welcher schon geschält und durch Stoßen oder Zerreiben in mit Feuer erwärmten eisernen Mörsern oder Pfannen in einen Teig verwandelt wurde und in Kuchen von circa 12 Pfd. gebracht ist, versendet.