

dünn aussstreut, auf welchen man sie nun bei mäßiger Ofenhitze, an der Sonne oder an der Luft trocknet. Wenn sie vollkommen gedörrt sind, so lassen sie sich in Schachteln oder leinenen Säcken an luftigen Orten sehr lange aufbewahren. — Gebrauch: Gegen unreines Gesicht, besonders bei Ausschlägen an der Stirne und am Kinn. Weiße Hockerles-Bohnenkerne werden in guten Weinessig so lange eingeweicht, bis sich die äußern Schalen (Häute) leicht ablösen lassen. Wenn diese entfernt sind, werden die Kerne hart gedörrt und in einem Mörser zu feinem Pulver gestoßen, mit Mandelkleie vermengt. Von dieser Mischung wird Morgens und Abends vor Schlafengehen ein Löffel voll mit frischem Brunnenwasser zu einem etwas flüssigen Teig gemacht, und damit die unreinen Stellen im Gesicht beschmiert, das Aufgetragene einige Minuten auf denselben gelassen und sodann mit trockener Leinwand abgerieben. Frauenzimmer sollen dieses Mittel während der Menstruation nicht gebrauchen. — Die frischen Blätter der Bohnen, sowie das dürre Stroh und die leeren Hülsen geben ein gutes Viehfutter, das auch den Schafen gut bekommt. — Das Bohnenmehl gibt erweichende schmerzstillende Umschläge, die Bohnen selbst aber sind für den Menschen ein kräftiges, gesundes Nahrungsmittel, während sie nur von wenig Thieren gefressen werden und für viele ein Gift sind, namentlich für Ratten und Mäuse, daher besteht das von den sogenannten Kammerjägern verkaufte Ratten- und Mäusegift größtentheils aus Bohnenmehl. — Zur Fortpflanzung muß man die Samen gehörig reif werden lassen und immer die schönsten Sorten auswählen.

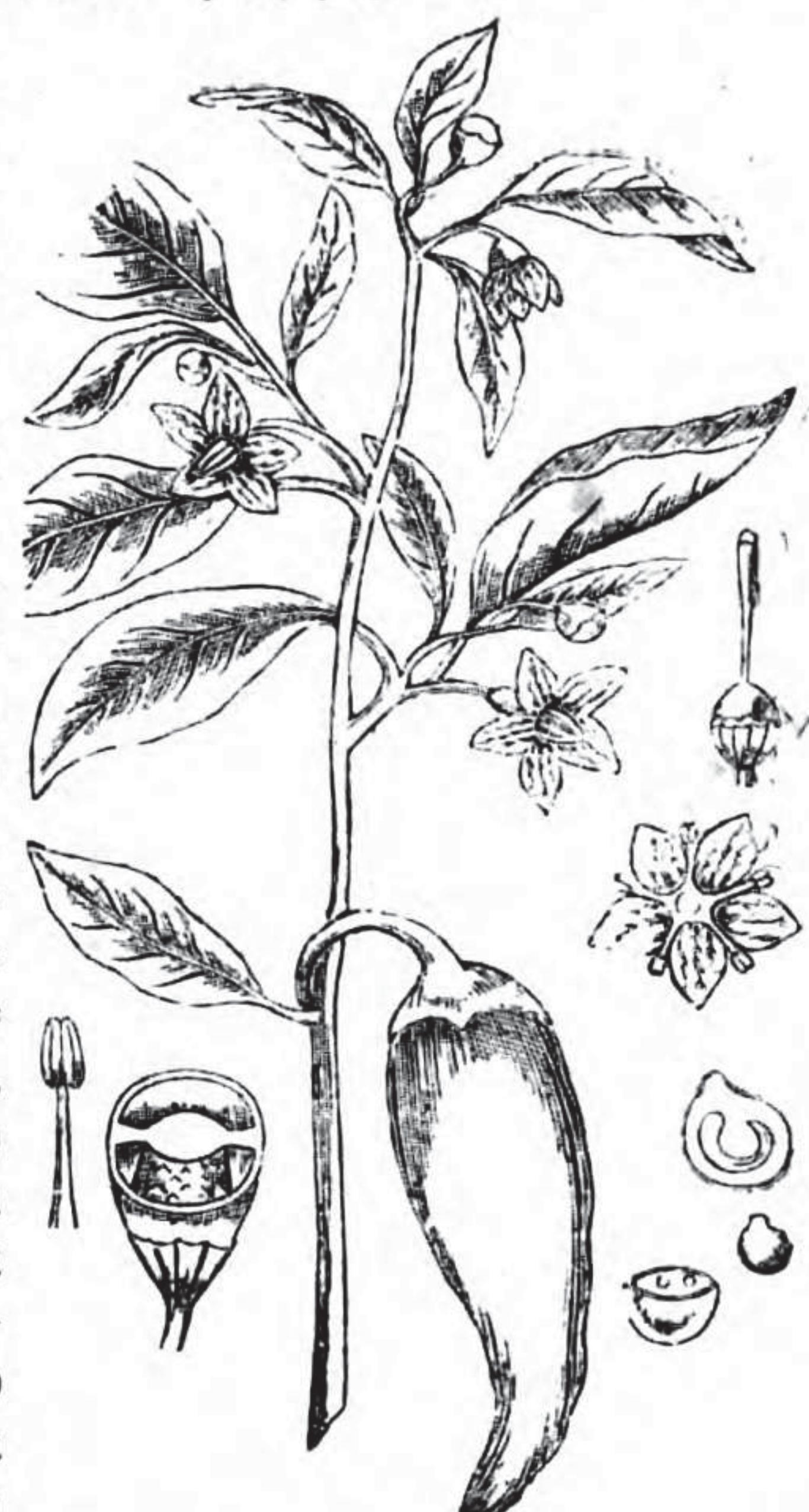
**Bohnenbaum** (*Citrus*), Gattung der Familie Schmetterlingsblümler; Zilpiger Kelch; 1brüderige Staubgefäß; pfriemiger, aufstrebender Griffel; schief, aufwärts abschüssige Narbe; stumpfer Kiel. — Arten: Gemeiner oder breitblättriger B., Linsenbaum (*O. laburnum*), dieser mittelgroße, in der Schweiz und im südlichen Europa, ja selbst auch in einigen Theilen von Deutschland, namentlich an der Weser und in Oesterreich wild wachsende Baum wächst außerordentlich schnell, weshalb er zum Anbau in Lustgärten besonders empfohlen werden kann, zumal er sehr schön aussieht und prächtige Schmetterlingsblumen hat. Er gedeiht auch im schlechtesten Boden und erreicht schon in 3 Jahren eine Höhe von 12 Fuß. Der mit einer aschgrauen Rinde bedeckte Stamm hat von unten auf grüne, schlanke Zweige und eiförmig längliche Blätter. Aus den gelben Blumentrauben entwickeln sich fingerslange, herabhängende, den Bohnen gleichende Hülsen, welche schwärzliche, linsenförmige Samenkerne enthalten. Der Genuss derselben verursacht dem Menschen Erbrechen, von den Vögeln aber werden sie ohne Nachtheil gefressen und bilden eine Lieblingsnahrung der Fasanen, Birk- und Rebhühner, weshalb man diesen Baum namentlich an solchen Stellen pflanzt, wo sich diese Hühnerarten aufzuhalten pflegen, damit es ihnen nicht am Winterfutter fehlt. Das sehr harte Holz des Bohnenbaums ist außen gelb, innen schwarzbraun und wird von Tischlern, Drechslern &c. als unächtes Ebenholz verarbeitet. — Durch die Zucht hat man verschiedene Spielarten erlangt. — Die Blätter schmecken krautig-salzig, schleimig-bitterlich, nachher etwas scharf, die Samen ekelhaft scharf, und purgiren letztere mit Betäubung, erstere aber wirken als Umschlag ausgelegt zertheilend und auflösend auf Geschwüren und allen Schäden.

#### Bohnenkraut, s. Saturen.

**Bolletrieholz** oder **Pferdefleischholz**, ein aus Surinam kommendes, sehr festes und schweres Holz, das frisch wie rohes Fleisch aussieht, an der Luft aber blässer wird; man benutzt es besonders gern zu Walzen u. dgl.

**Borretsch** (*Borago*), Gattung der Familie Raublütler; 4 freie, an der Basis ausgehöhlte und mit einem gedunsenen, faltig gereisten Rande umgebenen Nüsse; radförmige Blumenkrone; kurze, stumpfe, ausgerandete Decklappen; 2spaltige Staubfäden, von denen der innere Schenkel das Staubkölbchen trägt. — Arten: Gemeiner oder gebräuchlicher B. (*B. officinalis*), ein prächtig blü-

hendes Sommergewächs, welches im 15. Jahrhundert aus der Levante zu uns kam und sich seither förmlich bei uns einheimisch gemacht hat. Der saftige,  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Fuß hohe, ästige und hohle Stengel hat eiförmige, behaarte Blätter, himmelblaue, manchmal auch röthliche und weiße Blumen, welche endständig in kleinen Büscheln erscheinen. Der B. wird in unsern Gärten häufig gebaut, indem man den 2 Jahre dauernden Samen im April in ein gutes Gartenland dünn aussstreut. In 8 Tagen schon erscheinen die Sämlinge, und kommt es überhaupt sehr häufig vor, daß sich dieses Gewächs durch ausfallenden Samen von selbst fortpflanzt. — Anwendung: Der B. gehört zu den gesündesten Küchengewächsen; die jungen Blätter mischt man gern unter Salat, um demselben einen guten, gurkenartigen Geschmack und Geruch zu geben; mit den Blumen geben sie einen lieblichen Thee. Die bis spät in den Herbst hinein blühenden Blumen dienen auch zum Blaufärben des Essigs und werden von den Bienen fleißig besucht. Die frische, sehr saftige Pflanze riecht eigenthümlich nach Gurken und schmeckt etwas salzig; sie wird als schleimig-kühlendes, erweichendes, entzündungswidriges Mittel gebraucht, und leistet der ausgepreßte Saft namentlich gute Dienste in Seitenstechen und allen mit Hitze verbundenen Krankheiten, sowie in der Hypochondrie und Melancholie. — Wenn man das Kraut zu Asche brennt und mit Honigwasser vermischt, so hat man ein gutes Mittel gegen Bräune, Verlebung des Halses, der Zunge und des Zahnfleisches, wenn man diese Theile damit wascht. — Kräftigend und blutreinigend wird das Kraut, wenn man es in Wein siedet und ißt und trinkt. — Gegen Herzklöpfen nehme man Borretsch und Melissen, von jedem 1 Hand voll, Rosenwasser und Weinessig, von jedem 4 Loth, alles zusammen wohl zugedeckt und ein wenig gekocht, dreifach zusammengelegte Leinwand darin angefeuchtet und auf die Herzgegend gelegt. — De Lorme's rother Wundertrank und seine merkwürdigen Eigenschaften. Diese Tisane besteht aus acht verschiedenen Kräutern, nämlich: Borretsch, Ochsenzunge, wilder Eichorie, Sauerampfer, Hundsgras oder Quecken, Erdbeerblätter, Löwenzahn und Odermennig, von jedem eine gute Hand voll. Diese Kräuter sind in allen Gärten und auf Wiesen zu finden, bis auf die Odermennige, welche in Wälfern wächst; man kann sie auf zwei Jahre und darüber in Borrrath sammeln; wenn sie fehlen sollte, so bleibt der Trank doch noch gut; doch ist es besser, wenn man sämtliche acht Kräuter bei einander hat. Man kocht sie in einem irdenen Topf von 4—5 Pariser Maß Inhalt zwei Stunden oder länger; in dem Augenblicke, wo man den Topf vom Feuer nimmt, gießt man noch 1 Maß kaltes Wasser hinzu, so daß das Kochen augenblicklich aufhört. Auf diese Weise wird den Kräutern die Bitterkeit genommen. Man trinkt davon Morgens nüchtern und vor dem Abendessen, vier, oder wenn man viel gegessen hat, sechs Stunden nach der letzten Mahlzeit, da ein solcher Zeitraum für die Verdauung erforderlich ist; man kann es unmittelbar vorher trinken, ehe man sich zu Tische setzt, weil dies Wasser an andere Stellen des Organismus geht, als die Speisen, welche



Gemeiner oder gebräuchlicher Borretsch.