

ektigt, wie die Epheuer-Blätter werden; wiewohl sie um ein gut Theil kleiner, und viel weicher sind. An dem Gipfel des Stengels, wie auch an denen zur Seiten auswachsenden Stengeln, sind viel kleine weisse, wie Traublein zusammen geordnete, und in einem Busch zusammen gedrungene Blümlin, deren jede insgemein aus fünf Staminibus bestehet, die in einem Kelche stehen, der bis auf den Boden hinunter fünfmal zerferbet ist. Wann die Blüthen vergangen, so folgen dreyeckigte Saamen, deren Schale dunckel und schwärzlich, der Kern hingegen, weiß und mehlicht ist. Dieses Gewächs wird in allen Länden gebauet, bey uns säet man den Saamen im April, wenn die meiste Kälte fürüber, im abnehmenden Mond: er will einen ziemlichen Acker haben, der nicht zu mager, auch nicht gar zu fett ist: säet man ihn im gemißt Land, so bringet er desto mehr. Der Saame führet viel Del, und ein wenig flüchtiges Salz. Er reiniget, eröffnet und zertheilet. Die Italiäner nennen ihn Grano Saraceno, weil sie meinen, es sey dieses Gewächs aus Africa, darinnen die Saracenen regieret, zu ihnen überbracht worden: sonderlich, weil es bey denen Alten keinen Namen hat, und entweder bey ihnen ganz unbekant, nach *Matthioli* Meinung, in *Dial.* II. 78. oder nicht bräuchlich gewesen, wie *R. Dodonaeus* *Pempt.* IV. Lib. I. c. 32. muthmaßet. Jezund ist es gar gemein, und wird davon nichts gebraucht, als die daraus bereitete Grüse, so mehr in der Küchen als Apotheken gebräuchlich. Denn in der Küchen werden gute Breye mit Milch und Butter, oder aber nur schlecht mit Wasser, Butter und Salz zubereitet, welche die hungriac Mägen zwar wohl befriedigen, aber bey denen, die große Arbeit thun müssen, nicht lange anhalten, sondern bald wieder darauf hungriq werden, daher das Spruch-Wort entstanden: **Buch-Weizen-Brey**, ist **Betrugerey**: oder **Buch-Weizen-Grüse** ist nicht viel nütze. Einige machen gute Suppen davon, kochen die Grüse erstlich in Wasser weich, thun zulezt etwas Zucker und Wein daran. Die Bauern welche an denen Grenzen zwischen Teutschland und Italien wohnen, schreibt *Matthiolus*, kochen aus dieser Grüse einen steiffen Brey; wann derselbe erkaltet, schneiden sie breite Schnitten daraus, bestreuen selbige mit Käse und Butter, und halten es für eine angenehme Speise. An etlichen Orten macht man auch Grüz-Würste, welche den Magen zwar füllen, aber nicht gar gut thun. So bereitet man auch an etlichen Orten, aus den Grüz Mehle, Plinzen und Heide-Ruchen, und ist selbige mit Butter. In Hungers-Noth pflegen sich die armen Leute aus Buch-Weizen-Mehl Kuchen und Brod zu backen. Die Grüse macht die Hüner über die massen fett, wenn man ihnen dieselbe allein zu fressen giebet. Einige loben die Grüz-Brey wieder Verlezungen des Magens und derer Gedärme, so von eingeschluckten Glasse entstanden. *Keckermann* *Syst. Physic.* 12. *Sennert.* Lib. III. *Prax.* p. I. *Secl.* II. c. 3. Das Mehl mit Eßig vermischt und warm übergelegt, heilet giftiger Thiere Biß und Wunden, und stillt die Schmerzen: Zurweilen thut man es unter die Umschläge zu denen Entzündungen derer Brüste und Hoden. Der aus

*Univ. Lexic.* IV. Theil.

denen frischen Blättern gepresse Safft, ist sehr dienlich zu den thranenden Augen, *Cras.* II. *Cons.* 5. er kühet und löset die entzündeten Glieder, und ist auch zu dem Rothlauff gut. *Fagopyrum* ist ein Wort, das vom Lateinischen *Fagus* eine Buche, und dem griechischen *πυρεός* *triticum*, zusammen gesetzt ist, als ob man sagen wolte eine Art Getreide, dessen Saamen dem Weizen an Gestalt gleichet.

**Buchwitz**, ein ansehnliches Geschlecht in Schlessien, ist Slavonischer oder Vandalischer Anzunft, welches sich erstlich in Mähren niederlassen, und von ihrem Schlosse Buchau, Buchwitz genennet. *Theodericus* von Buchwitz stehet im *Calend. Pegau.* apud *Mencken* *Tom.* II. *Script.* *Rer. Germ.* v. 121. & 147. *Ticemann* vom Buchwitz, stehet als Zeuge in einem Diplomate von Jahr 1297. *Ludewig.* *Reliqq.* *MSc.* *Tom.* II. p. 245. *Wenzel* Buchwitz von Buchau, zu *Pontwitz* in dem Fürstenthum Delf, stund A. 1524. bey dem Herzoge, *Carol.* I. zu Münsterberg und Delf, in sanderbaren Gnaden. *Carl* von Buchwitz, derer Herren, Fürsten und Stände unter Herzogs *Heinrich* Weazels zu Münsterberg, Delf, und *Bernstadt*, *Leib-Compagnie* *Capitain*, lebte A. 1623. *Hannß* *Wolff* von Buchwitz und Buchau, *Holländischer* *Oberster*, rückte A. 1715. vor *Bonn.* *Hannß* *Ernst* von Buchwitz und Buchau auf *Langendorff*, war A. 1728. der freyen Standes-Herrschafft *Wartenberg*, *Land-Hof-gerichts-Adelssor*, und *Landes-Deputirter.* *Sinapii* *Schles.* *Curios.* *T.* I. p. 303. *T.* II. p. 555.

**Bucia**, siehe *Butera*.

**Bucina**, siehe *Tavolara*.

**Bucino** siehe *Bocino* *Tom.* IV. p. 302.

**Bucinobantes** siehe *Buccinobantes*.

**Bucintoro** siehe *Bucentoro*.

**Bucinum**, siehe *Bocino* *Tom.* IV. p. 302.

**Bucius** (*Dominicus*) ein Medicus zu Piemont aus *Carmagnola* bürtig, hat nach der Mitte des 16 Seculi floriret, und geschrieben: *Quæsitæ 4. juxta Hippocratem & Galenum examinata* 1. an pueros circa 14. annum purgare liceat? 2. an in quolibet morbo magna adsentientibus viribus & ætate mittendus venæ sanguis? 3. an a morborum principio purgandum sit? 4. an in morbi augmento vacuare seu purgare expediat? *Venedig* 1551 in 8 *Paris* 1555. in 16. Es ist auch solches Werckgen des *Marc. Ant. Montisiani* *Quæstionibus medicis* zu *Lion* 1577 in 12 mit inserirt. *Hendreich*.

**Buck**, ein Fluß in Polen, siehe *Bug*.

**Buck** oder **Bucken**, eine adliche Familie am *Rhein-Ström*, welche von denen **Bucken** in *Pommern* und *Mecklenburg* in *Wapen* unterschieden ist. Aus demselbigen haben *Albertus* und sein Nachfolger *Deichardus* dem *Closter* *Zburg* in *Oßnabrückischen* als *Aebte* fürgestanden. *Bucelm.* *Monasteriolog.* *Imp.* *Germ.* P. II. p. 198.

Uuu uu 2

**Buck**