

und namentlich in dem Kerne Blausäure. Die schwarze Süßkirsche unterscheidet sich von der roten Sauerkirsche chemisch nur durch ihren reichlicheren Zuckergehalt.

Anwendung: Nach häufigem und starkem Kirschen-genuß wird der Urin alkalisch und braust mit Säuren auf, weshalb man auf den Gedanken kam, Kirschen als Kur den Personen mit Gichtanlage zu empfehlen, die gewöhnlich den Gichtstoff im Blute durch sauer reagierenden Urin bekunden. Die Süßkirsche als Kur ist auch bei chronischen Unterleibsschmerzen wohlthätig. Aus der Sauerkirsche bereitet man verschiedene Medikamente: den Kirschsyrup als erquickenden und kühlenden Zusatz zum Trinkwasser, sowie als vorzügliches Mittel gegen Mierenkolik, das Kirschwasser, dessen Blausäuregehalt aus den zerstoßenen Kernen noch durch Zusatz von bitteren Mandeln vermehrt wird, und welches ohne den Rat eines Arztes nicht gebraucht werden darf. Außerdem bereitet man einen Likör namentlich aus den wildwachsenden Gebirgs-Waldkirschen der Schweiz und des Schwarzwaldes, den man auch Kirschwasser nennt, sowie ferner den aus den Kirschkernen destillierten, nach bitteren Mandeln riechenden Likör.

Klette (*Arctium lappa L.*)

Die Klette wächst überall an Wegen, Rainen und auf brach liegenden Landstrecken. Sie hat große, herzförmige Blätter. Der krautige Stengel ist sehr ästig. Oben an den Zweigen befinden sich die doldentraubig stehenden, purpurroten Blütenköpfchen, welche mit nach innen hakelförmig gebogenen Hüllblättchen versehen sind.

Anwendung: Die Klettenwurzel wirkt giftwidrig, blutreinigend, harn- und schweißtreibend. Auch gegen Gicht, Syphilis und Quecksilbervergiftung wird sie mit Erfolg angewendet. Aus der Wurzel gewinnt man das Klettenwurzelöl. Man bereitet ferner aus derselben

einen Absud — 15—20 g auf ein Liter Wasser und 15 g Süßholz — welchen man zu Waschungen gegen Flechten, Ausschläge und Grind verwendet. Den Saft der frischen Blätter vermischt man mit Klettenwurzelöl und legt ihn auf frische Geschwüre.

Knoblauch (Allium sativum L.)

Bärenlauch.

Diese bekannte Zwiebel, welche ursprünglich im Oriente und in Südeuropa heimisch war, wird in allen Weltteilen als Küchengewächs kultiviert und besitzt einen eigentümlichen, durchdringend starken Geruch und einen süßlich-scharfen Geschmack, der von ihrem Hauptbestandteile, einem ätherischen Oel (Knoblauchsöl) herrührt, welches sie im frischen Zustande enthält; dieses sehr flüchtige Oel ist gelb, schwefelhaltig, schwerer als Wasser und von so scharfer Natur, daß es auf der Haut Brennen und Entzündung erregt. Bei häufigem Genusse des Knoblauchs teilt sich der Geruch dieses Oels allen Ausdünstungen des Körpers, auch dem Atem und dem Urin mit. Die orientalischen Völker, namentlich die Juden und Ägypter, liebten den Genuss des Knoblauchs sehr, bei Römern und Griechen diente er mehr den Sklaven, Schiffen und Soldaten zur Speise.

Anwendung: In kleinen Gaben befördert der Knoblauch die Verdauung, erregt aber, in größeren Portionen genossen, Magenschmerz, Blähung, Nebelkeit, Kolik, Erbrechen oder Durchfall, innere ängstliche Unruhe und die Wirkungen eines starken Giftes. In angemessenen Gaben treibt er auch die Würmer ab. Das Knoblauchsöl ist so flüchtig durchdringend, daß man im Munde den Geschmack und im Atem den Geruch davon hat, wenn man unter die Fußsohlen Umschläge von zerquetschtem Knoblauch oder Einreibungen damit macht. Obgleich der Knoblauch in kleinen Gaben auch brütschleimlösend wirkt, so übt er doch in stärkerer Dosis eine stark reizende