

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-
genusse 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 reagie-
renden Urin bekunden. Die Süßkirsche als Kur ist auch
bei chronischen Unterleibsstockungen wohlthätig. Aus
der Sauerkirsche bereitet man verschiedene Medikamente:
den Kirschsyrup als erquickenden und kühlenden Zusatz
zum Trinkwasser, sowie als vorzügliches Mittel gegen
Nierenkolik, 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. Außer-
dem bereitet man einen Likör namentlich aus den wild-
wachsenden 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 dolden-
traubig stehenden, purpurroten Blütentöpschen, welche
mit nach innen hakenförmig 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 Abjud — 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 Oele (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 Genuß des Knoblauchs teilt sich der Geruch dieses Oeles 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, Uebelkeit, 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 brustschleimlösend wirkt, so übt er doch in stärkerer Dosis eine stark reizende