

geraden ästigen Stängel, dessen Wurzelblätter rundlich sind und lange Stiele haben: die oberen aber sind ungestielt, länglich und ausgeschweift. Die Blumen sind vierblättricht und weiß. Das Kraut (*Hb. Cochleariae vulgaris s. hortensis*) ist, so lange es noch frisch ist, sehr saftig, hat einen salsigen scharfen Geschmack und besondern Geruch. Beim Trocknen geht dieses alles verloren und es behält bloß eine Bitterkeit übrig.

351. Kleeertwach (*Cochlearia Armoracia*, Pl. med. t. 457.). Dieses bekannte Küchengewächs hat grosse, lange, allmälig spitzer zugehende, hellgrüne und am Rande eingekerzte Wurzelblätter. Die Blätter am Stängel und an den Wurzeln werden nach und nach schmäler und sind eingeschnitten. Die Blumen sind weiß. Die Wurzel (*Rad. Armoraciae, Raphani rusticani*) ist bekannt. Ihre so scharfen, fluchtigen, reizbaren Bestandtheile gehen im Trocknen verloren. Das ätherische Öl davon soll im Wasser niedersinken.

2. Mit einer langen und schmalen Schote.

352. Wiesenkresse (*Cardamine pratensis*, Pl. med. t. 51.), ist auf feuchten Wiesen häufig, und wird ohngefähr einen Fuß hoch. Die Blätter sind aus vier bis sechs Paare von Blättern, die sich mit einem einzelnen endigen, zusammengesetzt. Die unteren bestehen aus runden, die am Stängel aus lanettförmigen Blättchen. Der Stängel ist oft in sehr viele Kette zertheilt, die oben viele entweder weiße oder röthliche Blumen (*Flor. Cardamines, Nasturtii pratensis*) tragen. Sie haben einen bittern und scharfen Geschmack, und sind vor kurzem als heiljam empfohlen worden.