



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 f. hortensis*) ist, so lange es noch frisch ist, sehr saftig, hat einen salzigen scharfen Geschmack und besondern Geruch. Beim Trocknen geht dieses alles verloren und es behält bloß eine Bitterkeit übrig.

351. Meerrettich (*Cochlearia Armoracia*, Pl. med. t. 457.). Dieses bekannte Küchengewächs hat grosse, lange, allmählig spitzer zugehende, hellgrüne und am Rande eingekerbte Wurzelblätter. Die Blätter am Stängel und an den Aesten werden nach und nach schmaler und sind eingeschnitten. Die Blumen sind weiß. Die Wurzel (*Rad. Armoraciae, Raphani rustici*) ist bekannt. Ihre so scharfen, flüchtigen, reizbaren Bestandtheile gehen im Trocknen verloren. Das ätherische Del davon soll im Wasser niedersinken.

2. Mit einer langen und schmalen Schote.

352. Wiesentresse (*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 lanzettförmigen Blättchen. Der Stängel ist oft in sehr viele Aeste 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 heilfam empfohlen worden.