

Anwendung.

Tinctur.

Zum innern Gebrauch verwendet man am besten die Tinctur, welche bereitet wird, indem man 4 Gewichtstheile Blüthen mit 12 Theilen Weingeist übergießt. Nimmt man statt Weingeist guten Essig, so hat man den sogenannten Maiblumen-Essig, dessen man sich besonders zum äußern Gebrauch bedienen kann. Außerdem kann man auch den oben angegebenen weinigen Aufguß anwenden.

Essig.

M e e r r e t t i g .

(Cochlearia Armoracia.)

Benennungen: *Armoracia rusticana*, *Cochlearia rusticana*, *Raphanis magna*, Green, Fleischkraut, Mareßig, scharfes Löffelkraut.

Beschreibung.

Gehört nach dem Linné'schen System zur XV. Classe 1. Ordnung (Tetradynamia, Siliculosa), nach der natürlichen Ordnung zu den Cruciferen (Kreuzträgern).

Stengel: 2 bis 3 Fuß hoch; Blüthen: weiß oder röthlich, in langen schlaffen Endtrauben; Blätter: grasgrün, 1½ bis 2 Fuß lang, 4 bis 7 Zoll breit. Samen: in dicken eiförmigen Schöttchen. Die Wurzel, welche sowohl in der Küche als zur Arznei in Anwendung kommt, ist allgemein bekannt.

Blüthe: Juni, Juli; Samenreife: September.

Vorkommen und Verbreitung: Da und dort in Deutschland auf Wiesen, an Gräben, Zäunen und anderen Orten wild; cultivirt in Gemüsegärten und auf Feldern.

C u l t u r .

Das zum Meerrettigbau zu verwendende Land muß einen mit Lehm und Dammerde vermischten Boden und eine freie Lage haben. Beim Anbau im Kleinen wird der Boden 2 bis 3 Fuß tief rigolt, bei der Cultur im Großen ist das Rigolen zwar ebenfalls vorzuziehen, doch wird auch häufig im Herbst zweimal und eben so oft im Frühjahr geackert. Je mehr Dünger angewendet werden kann, desto größer ist der Ertrag. Man gibt dem Rindviehdünger, oder dem gemischten von Rindvieh, Pferden und Schweinen den Vorzug.

Die Auspflanzung geschieht im März oder Anfangs April. Man nimmt dazu 12 bis 15 Zoll lange und wenigstens schreibfederdicke Seglinge (Fexer), welche von den Seitentrieben der alten Pflanzen abgenommen und von allen Nebenzurzeln gereinigt werden. Sie werden reihenweise gelegt, so daß die Reihen 3 bis 4 Fuß, die Würzlinge in denselben aber $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß von einander entfernt sind. Zum Einpflanzen werden Löcher $\frac{1}{2}$ Fuß tief mit der Haue gegraben, und in dieselben die Seglinge mit dem dünnen Ende nach unten schräg eingelegt, so daß das untere Ende 6 Zoll, das obere dicke nur 1 Zoll unter die Oberfläche zu liegen kommt. In lockerem Boden tritt man ein wenig auf den Segling, so daß sich die Erde daran anlegt, beim Anbau in Gärten kann man zu demselben Zwecke auch gießen. Zuweilen bedient man sich zum Einpflanzen auch eines starken Pflanzholzes, mit dem man schiefe Löcher sticht und die Seglinge in dieselben so tief hineinsteckt, daß das obere Ende 1 Zoll tief unter der Erdoberfläche zu liegen kommt.

Statt der Seglinge werden mitunter auch die 2 bis 3 Zoll langen abgeschnittenen Köpfe der Hauptwurzel gepflanzt, wodurch kurze dicke Wurzeln erzeugt werden. Das Verfahren ist aber nicht so vortheilhaft als die Pflanzung mit langen Wurzelstücken.

Sobald das Kraut sichtbar wird, werden die Pflanzen behackt, was stets von der Seite her geschieht, wo die Seglinge tief liegen, weil man sonst leicht die flachliegenden Wurzeln durchschneidet. Ende Juni beseitigt man die Erde rings um jeden Segling bis auf die Hälfte oder zwei Dritttheilen seiner Länge, tritt mit dem Fuße auf das untere Ende, damit es nicht locker wird, hebt die Wurzel vorsichtig etwas in die Höhe und reinigt sie mit dem Messer sorgfältig von allen Nebenzurzeln und Fasern, worauf man sie wieder mit Erde bedeckt und diese etwas fest tritt. Dieses Verfahren, welches zum Zweck hat, stärkere Stangen mit glatter Oberfläche zu erzielen, kann allenfalls im August wiederholt werden, jedoch weniger tief.

Auf diese Weise erhält man bis zum Spätherbst in gutem fetten Boden ziemlich starke Stangen, welche in der Küche verwendbar sind. Man macht im Herbst gewöhnlich nur so viel aus, als man während des Winters absetzen kann. Den übrigen Theil läßt man im Boden bis zum Frühjahr, wo die Preise meist höher stehen. Das Ausgraben geschieht am besten dadurch, daß man das Land förmlich rigolt, so daß die Gräben mit den Pflanzenreihen in einer Linie laufen. Die ausgegrabenen Wurzeln werden von den Nebenzurzeln gereinigt, die dicke zum Küchenverbrauch ausgewählt, die dünnen zu künftigen Seglingen aufbewahrt, oder was man davon nicht bedarf,

dem Vieh verfüttert. Die Aufbewahrung der dicken Stangen während des Winters geschieht im Keller im Sand; die Sezlinge kann man auch im Freien einschlagen.

Will man starke Stangen erzielen, so läßt man sie 2 bis 3 Jahre im Boden, der einjährige Bau ist aber der vortheilhaftere. In gutgedüngtem Boden wird der Meerrettig milder und süßer als in ungedüngtem, wo er ganz seine natürliche Schärfe beibehält.

Wo einmal Meerrettig gebaut wurde, ist er schwer wieder aus dem Boden zu bringen, weil das kleinste Wurzelstückchen, das zurückbleibt, wieder eine eigene Pflanze gibt. Es ist deshalb räthlich, Hackfrüchte darnach zu bauen. In Gärten sticht man die austreibenden Pflanzen, so oft sie sich zeigen, mit dem Spaten recht tief ab; dadurch verlieren sie allmählig ihre Lebenskraft.

Beim Anbau im Kleinen kann man auch den Boden in einer Tiefe von 2½ bis 3 Fuß mit Steinen belegen und dadurch verhindern, daß die Wurzel tiefer eindringt. Durch dieses Verfahren, das freilich umständlich und kostspielig ist, werden auch schönere Stangen erzeugt.

Deconomischer Gebrauch.

Küchenge-
brauch.
Handelsartikel.

Der Gebrauch des Meerrettigs in der Küche ist hinlänglich bekannt. Es wird damit ein sehr bedeutender Handel nicht bloß durch ganz Deutschland, sondern auch nach der Schweiz, nach Frankreich, Holland und Nordamerika getrieben. Besonders ist er zu Schiffsproviand gesucht. Sein Anbau bietet deshalb in Gegenden, die dazu geeigneten Boden besitzen, große Vortheile, und wir kennen Beispiele, wo sich 1 Tagwerk Land, das damit bepflanzt war, auf mehr als 200 fl. rentirte.

Aufbewahrung.

Wenn man Meerrettig in Scheiben schneidet, schnell trocknet und zu Pulver stößt, so läßt sich dieses in verkorkten Flaschen zum Gebrauch für den Sommer aufbewahren. Vor dem Gebrauch ist es in Wasser einzuweichen.

Futterkraut.
Gegen das Ge-
rinnen der
Milch.

Die Blätter werden zur Fütterung des Viehs benutzt. Meerrettig-Wasser (ein dünner Aufguß von kaltem Wasser auf zerriebenen Meerrettig) soll nach Kraus zur Sicherung der Milch gegen das Gerinnen bei häufigen Gewittern dienen.

Arzneilicher Gebrauch.

Die Meerrettig-Wurzel ist früher häufiger als jetzt von den Aerzten angewendet worden. Man benutzt sie gegenwärtig nur noch in sehr wenigen Fällen zum innerlichen, öfters zum äußerlichen Gebrauch.

In der Hausmittelpraxis hat sie dagegen von jeher und bis auf die neueste Zeit herab eine sehr bedeutende Rolle gespielt und gewiß nicht mit Unrecht, da sie nicht unbedeutende Heilkräfte besitzt. Sie hat sich besonders in folgenden Krankheitszuständen wirksam erwiesen:

Wassersucht. Entweder das Meerrettigbier für sich allein oder in Verbindung mit Senfsamen (siehe unten). Der Meerrettig ist eines der stärksten harntreibenden Mittel und deshalb nicht bloß sehr dienlich bei Schwerharnen, Urinverhaltung, Verschleimung der Urinwerkzeuge, Stein und Gries u. s. w., sondern auch wegen seiner wassertreibenden Kraft eines der besten Mittel in Wassersuchten. — Wassersucht nach Wechselfieber und Chinamißbrauch.

Wassersucht.

Urinverhaltung.
Stein.

Scorbut. Entweder in Bier für sich allein, oder in Verbindung mit Löffelkraut und Fichtensprossen.

Scorbut.

Lungensucht. — Gegen Lungenschwindsucht wird folgendes Hausmittel als sehr probat empfohlen: Der Kranke nehme 4 bis 6 Wochen hindurch, je nachdem er im Verlaufe der Kur mehr oder weniger angegriffen wird, alle Morgens nüchtern eine Messerspitze voll geriebenen Meerrettig mit 1 Theelöffel voll Honig und lasse sich nicht abschrecken, wenn dadurch besonderer Reiz zum Husten erfolgt, insofern der Husten nur nicht übermäßig angreift. — Eine Stunde darauf nehme der Kranke 1 Theelöffel voll reines Provencer-Öel mit feinem Zucker vermischt. Nach dem Einnehmen darf einige Stunden nichts genossen werden. Bei der durch verstärkten Husten herbeigeführten Anstrengung lasse man den Meerrettig und Honig weg, oder hat der Kranke denselben bereits 4 bis 6 Wochen gebraucht, dann nehme er das Öel auch Abends vor dem Schlafengehen und fahre damit fort, bis er geheilt ist. — Wo Durchfälle und Nachtschweiße zugegen sind, paßt dieses Mittel nicht.

Lungensucht.

Der Saft von Meerrettig eingenommen etliche Tag, heilet die versehrte Lungen und ist eine besondere Arznei den abnehmenden Lungenfüchtigen Menschen. (Kräuterb.)

Engbrüstigkeit mit vielem Schleim. — Um nächtlichen Anfällen von Brustbeklemmung vorzubeugen, soll man des Abends vor dem Schlafengehen 1 Theelöffel voll zerriebenen Meerrettig und Honig untereinander zu gleichen Theilen nehmen. (Volksm.)

Engbrüstigkeit.

Wechselfieber, drei- und viertägige, äußerlich auf das Rückgrat oder die Nabelgegend.

Wechselfieber.

Magenkrämpfe, äußerlich auf die Magengegend. — **Verdaunungsschwäche.**

Magenkrämpfe.

- Fieber.** Meerrettig mit Salz zerstoßen und auf die Pulsadern gebunden heilet das dreitägige Fieber. (Kräuterb.)
- Regelbeschwerden.** Ausbleiben des weiblichen Monatsflusses, auch mit Bleichsucht oder Weißfluß.
- Gicht.** Gicht, besonders zurückgetretene (Podagra). Man nehme entweder zerriebenen Meerrettig und lege ihn auf die schmerzhafteste Stelle oder reibe dieselbe mit Meerrettigsaft, mit Essig vermischt, fleißig ein. Auch das Auflegen der Meerrettigblätter ist wirksam. Gegen langwierige und schmerzhafteste Rheumatismen, ebenso gegen Lendenweh ist dieses Verfahren ebenfalls anwendbar. (Volksm.)
- Rheumatismus.**
- Lendenweh.**
- Scharlachfieber.** Wenn im Scharlachfieber der Ausschlag zurücktritt oder zurückzutreten droht, wird das kranke Kind alle halbe Stunden mit einem Aufguß von Wasser und Essig auf geriebenen Meerrettig am ganzen Leibe gewaschen. Durch diese Waschungen sind schon viele Kinder gerettet worden.
- Zahnweh.** Zahnweh. Ist der Zahn hohl, so reibt man ein wenig von der Wurzel und steckt es in die Oeffnung. Ist die Oeffnung zu klein, so lege man den Meerrettig unten an den Zahn auf das Zahnfleisch oder hinter das Ohr auf der Seite, wo der Schmerz ist; oder man binde ihn auf die Pulsader der Hand. (Volksm.)
- Frostbeulen.** Für Frostbeulen der Füße und Hände ist der Meerrettig ein ausgezeichnetes Mittel. Man nimmt einen Theil zerriebenen Meerrettig, überbrüht ihn mit 3 Theilen heißem Wasser und läßt es eine Zeit lang bedeckt stehen. In dieser Flüssigkeit badet man, so lange sie noch recht warm ist, die erfrorenen Glieder und läßt sie darin, bis sie erkaltet ist. Das Verfahren muß nöthigenfalls ein oder zweimal wiederholt werden. (Volksm.)
- Leberflecken.** Leberflecken. Meerrettig, kleingeschnitten, mit scharfem Weinessig übergossen, läßt man 14 Tage in einer in die Erde vergrabenen Flasche stehen und reibt damit von Zeit zu Zeit die Leberflecken ab. (Volksm.)
- Zungenlähmung.** Bei Lähmungen der Zunge wird die Meerrettigwurzel als Raumittel angewendet.
- Ersatz des Senfteigs.** Gerieben und mit Essig zu Brei gemacht, wird er statt des Senfteigs, um einen Reiz auf die Haut hervorzubringen, angewendet. Der Meerrettig wirkt schneller, aber weniger eindringlich und andauernd als der Senf.
- Mundfäule.** Meerrettig zerstoßen, mit Honig vermischt, heilet die Mundfäule. (Kräuterb.)
- Meerrettigkraut in Wein gesotten, mit ein wenig Del zu einem

Pflaster gemacht und übergeschlagen, erweicht das harte Milz Milz- u. Leber- und Leber und vertreibt das tröpfliche Harnen. (Kräuterb.) verhärtung.

Anwendung.

1) Meerrettig-Bier. 4 Loth geriebener Meerrettig werden mit $\frac{1}{2}$ Maaf Bier übergossen, 24 Stunden lang stehen gelassen, abgeseiht und 1 Loth (oder nach Belieben mehr) Zucker hinzugesetzt. Dieß verbraucht man in Portionen von $\frac{1}{2}$ Weinglas voll in 1 oder 2 Tagen. Es ist dieß ein treffliches Mittel zur Beförderung der Urinabsonderung bei Wassersucht und Leiden der Harnorgane. Meerrettig-Bier.

2) Meerrettig-Bier gegen Scorbut. Man nehme frisches Löffelkraut 3 Loth, geriebenen Meerrettig 4 Loth, zerschnittene Fichtensprossen 2 Loth, übergieße es mit $1\frac{1}{2}$ Maaf Bier, lasse es 48 Stunden stehen und seihe es durch. Hievon nimmt man täglich 2 bis 3 Weingläser voll. Meerrettig-Bier gegen Scorbut.

3) Meerrettig-Bier mit Senf. Man nehme 2 Loth zerriebenen Meerrettig, 1 Loth zerstoßenen weißen Senfsamen, übergieße es mit 3 Schoppen (1 Weinflasche) Bier, lasse es 12 Stunden lang stehen, seihe es ab, versüße es mit Zucker und nehme täglich 2 bis 3 Weingläser voll. Ist ein äußerst kräftiges Mittel bei Wassersucht. Meerrettig-Bier mit Senf.

Man kann sich auch die Tinctur herstellen, indem man den Saft des Meerrettigs auspreßt und mit gleichen Theilen Weingeist vermischt. Hievon nimmt man täglich mehrmals 6 bis 8 Tropfen. Tinctur.

Zu lange und zu reichlich genommen, bewirkt der Meerrettig, besonders, wenn die Verdauungsorgane ohnehin etwas gereizt sind, vielerlei Beschwerden, besonders häufiges und lange dauerndes Aufstoßen, Ueblichkeit, Drücken im Magen, Kopfweh u. s. w. Auch hat man zuweilen Blutharnen davon gesehen, man darf deshalb die Gaben nicht zu groß nehmen.