thümlichen Geschmack giebt, der es so beliebt macht. Diese Pflanze, die sonst auch Bitterklee, Fieberklee, Kreuzwurz, Kleeblätterige Zottenblume (Menyanthes trifoliata L.) heißt, ist dreiblätterig, die Blume ist rothweiß, zepterförmig (eine Menge von Blumen sitzen beisammen und bilden gleichsam den Knopf eines Zepters), der Stiel wenig rund, jeder Blattstiel theilt sich in drei ovale Blätter; die Pflanze wächst an Sümpfen, blüht im Frühling, und ihre Blätter stehen den ganzen Sommer über grün. In der Medizin werden sie gewöhnlich mit dünnem Bier gekocht zur Stärkung des Magens, Beförderung der Ausdünstung, zum Urintreiben und bei skorbutischen Zufällen gebraucht.

Man siedet die getrockneten Blätter wohl aus und gießt dann die Brühe, worin die Blätter gesotten worden, löffelweise dem Biere zu, und zwar um die Zeit, wenn man sonst den Hopfen einzulegen pflegt. Soll das Bier recht gut werden, so nimmt man noch eine kleine Portion braunschweigischen Hopfen dazu. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man das Bier nicht durch zu viele Brühe gar zu bitter macht, indem dieses Kraut eine durchdringende Bitterkeit hat. In Schweden hat man bereits glückliche Versuche mit dieser Brauerei gemacht. Man sammelt die Blätter der Pflanze in der Mitte des Sommers, und trocknet sie im Schatten.

289.

Mittel gegen den Rost am Eisen.

Wenn man in den runden, auf trocknen Wiesen, vornehmlich im August und September wachsenden, anfänglich weißen, nachher bleichfarbigen und gleichsam wie beräuchert aussehenden, an Größe einer Nuß, ja bisweilen einem Menschenkopfe gleichkommenden, im Anfange eine feuchte, schwammigte, geruchlose, aber zusammenziehend schmeckende und zuletzt ganz pulverig werdende Materie enthaltenden Schwamm (wel-