

Anregung der Gefäßthätigkeit und Beruhigung der Nerven ankommt, in Anwendung gebracht. Die Pfefferminze ist ein gutes Mittel gegen Blähungen und befördert die Hautausdünstung, stillt Koliken, Krampfbrechen und krampfhaftige Schmerzen. Als Tee ist die Pfefferminze längst Volksmittel geworden; sie enthält ein ätherisches Del und Gerbsäure, ersteres verleiht ihr die bekannte wohlthätige Wirkung. Die Pfefferminzkuken, ein Gemisch von Zucker und Pfefferminzöl, sind ein bekanntes Mittel gegen Magenschwäche, leichte Krampfanfälle, zur Anregung des Appetites und erregen eine angenehme Wärme im Magen, doch ist ihr übermäßiger und unzeitiger Gebrauch nachtheilig. Ein durch Destillation erhaltenes Pfefferminzwasser ist theils ein häufiger Zusatz zu ärztlich verordneten Mixturen, theils, eßlöffelweise genommen, ein wohlthätiges Mittel bei zeitweiser Verdauungsschwäche, blähender Lustentwicklung 2c., auch bei rheumatischen Fieberanfällen. Seiner belebenden und anregenden Eigenschaften wegen dient das Pfefferminzkraut gleich dem der Krauseminze auch zu Bädern, Umschlägen 2c.

Quecke (*Triticum repens* L.)

Die Quecke ist ein Unkraut, welches man überall auf Aekern, an Wegen und Rainen antrifft. Sie gehört unter die Gräser, hat eine ausdauernde, gegliederte, weiterkriechende, bleiche Wurzel, schmale Blätter und eine aufrecht stehende zweizeilige Aehre. Die Aehrchen sitzen quer und abwechselnd an den Seiten der Spindel. Die Blütezeit der Quecke fällt in die Monate Juni und Juli, der Samen reift im August. Die Wurzeln sammelt man im Frühjahr oder im August.

Anwendung: Der Absud der Wurzel wird getrunken; er reinigt das Blut und löst den Schleim. Man verwendet ihn auch zu lindern Klystieren. Die Wurzel gewaschen und zerschnitten gibt ein gutes Viehfutter.

Quendel (*Thymus serpyllum* L.)

Thymian, Feldkümmelkraut, Rühnlein.

1. Der gemeine Quendel kommt in mehreren Spielarten und etwas abweichenden Formen vor, er hat quirlförmig angeordnete, purpurrote Blüten und kleine, ovale, kurzstielfige Blätter. Das Kraut wird als *Herba serpylli officinalis* für die Apotheken gesammelt. Der Geruch dieses Krautes ist balsamisch, zitronenartig, der Geschmack bitter-gewürzhaft; es enthält ätherisches Del, Gerbstoff, bitteren Extraktivstoff, Harz und Salze (apfelsaures Kali und Chlorcalcium).

Anwendung: Ein Tee von Quendel ist ein nicht unwirksames Hausmittel bei Mädchen und Frauen, welche an krampfhaften Menstruationsbeschwerden leiden; namentlich aber braucht man das Kraut häufig als zerteilendes und stärkendes Mittel in Form von Kräuterkissen oder Ueberschlägen, sowie zu Bädern und Waschungen bei Quetschungen blutarmer Teile, wie z. B. der Sehnen, bei Verrenkungen, Lähmungen und kalten Geschwülsten. Der aus dem Kraute bereitete Quendelspirituss hat dieselben heilsamen Eigenschaften und wird besonders als Wasch- und Einreibungsmittel bei Gliederzittern und allgemeiner Nervenschwäche angewendet. Das Benediktenwasser, welches man zu 1 bis 2 Löffel voll bei Kolik und Blähungen einnimmt, und mit dem man abgemagerte und gelähmte Glieder einreibt, besteht aus Quendel, Kamillenblumen, Thymian, Saturei, Kalmus, Mutterzimmt, feinem Zimmt und Muskatblüte, die man in Wein aufweichen läßt und dann destilliert.

2. Der Gartenquendel (*Thymus vulgaris* L.), auch Gartenthymian, römischer Quendel genannt, ist eine Kulturpflanze. Die Blätter werden zur Blütezeit gesammelt, sie haben einen angenehm-gewürzhaften Geruch, einen bitteren, etwas brennenden, kampferartigen Ge-

schmack und enthalten ein ätherisches Del, wahrscheinlich auch etwas Gerbsäure.

Anwendung: Der Gartenquendel ist ein beliebtes Gewürz und wird namentlich an Speisen, wie Kalbfleischsuppe mit Mehlsößen, gewöhnlich aber zur Wurstbereitung gebraucht; es reizt die Verdauung an und erwärmt den Magen. Außerlich benutzt man die Blätter zu Kräuterkissen und zerteilenden Umschlägen. Das Del wird wie Rosmarinöl als aromatisches Dünstmittel bei Augenschwäche u., ferner zu Einreibungen bei Magenkrampf, am besten mit Rosmarinspiritus versetzt, oder als Zusatz zu Badespiritus verwendet.

Quitte (*Cydonia vulgaris* Persoon.)

Die Quitte stammt von der Stadt Cydon auf Kreta. Die Pflanze ist in Süddeutschland verwildert, wird aber in nördlicheren Gegenden kultiviert. Die Früchte können im rohen Zustande nicht genossen, wohl aber sehr schmackhaft zubereitet werden. Sie haben einen sehr angenehmen Geruch, enthalten Stärkemehl, Pektin (klebrigen Pflanzenschleim), Gummi, Apfelsäure, apfelsauren Kalk und etwas Zucker.

Anwendung: Mit Zucker eingemacht bereitet man aus den Früchten Quittenmus, Quittenkompot, Quittensyrup; aus dem milden Schleime der Kerne bereitet man den in den Apotheken vorrätigen Quittenschleim. — Beim Kochen verlieren die Quitten ihre natürliche Herbheit fast gänzlich und geben, mit etwas süßem Wein und Zimmt zubereitet, eine angenehme, erquickende Speise. Die eingemachten Quitten gebrauchte man früher gleich dem Quittenmuse bei verdorbenem Magen; heute gibt es dafür zweckmäßigere Mittel. Der Quittenschleim aus den Kernen, der in den Apotheken unter dem Namen *Mucilago cydoniorum* officinell ist, ist eine klare, farb-, geruch- und geschmacklose Substanz, welche durch Alkohol und Säuren gerinnt und vom

Eisenchlorid grün gefärbt wird; für den officinellen Gebrauch wird dieser Schleim durch Ausziehen der Quittenkörner mit Rosenwasser bereitet und als reizmilderndes Mittel bei katarrhalischen Brustaffektionen, Husten, innerlich teelöffelweise wie Altheesyrup genommen. Aeußerlich aber wirkt dieser Schleim schmerz- und reizmildernd bei wunder, gerissener Haut, aufgesprungenen Lippen, wunden Brustwarzen, Mundsäule, Schwämmchen, Verbrennungen, Hämorrhoidalknoten; auch gebraucht man ihn als Zusatz zu Augenwässern.

Reis (Oryza.)

Der Reis hat 3 bis 6 Fuß lange, federkiel dicke Halme; er war ursprünglich in Süd-Asien, namentlich in Hinter-Indien und auf den Sunda-Inseln heimisch, wird jetzt aber in allen wärmeren Ländern angebaut.

Anwendung: Als diätetisches Mittel wirkt der Reis reizmildernd, einhüllend und verstopfend; daher empfiehlt er sich bei Durchfall und Ruhr, entweder mit Wasser oder Milch oder Fleischbrühe gekocht, oder, wo eine geschwächte Verdauung obwaltet, als Reisswasser, eine dünne Ausziehung des Reises mit Wasser (30 g Reis auf 1 Pfund Wasser). Seiner schleimigen Eigenschaft wegen genießt man den Reis auch wohl bei Blut speien und schmerzhaften Magenverhärtungen. Als Getränk in Fiebern empfiehlt sich ein aus Reis mit Wasser gekochter Schleim, der noch leichter und schleimiger ist als Gersten- oder Graupenschleim. Ein geschwächter Magen verträgt von allen Mehlspeisen eine mit Milch oder Fleischbrühe gekochte Reissuppe am besten, da der Reis keine Blähungen erzeugt. Ein zu starker Reissgenuß soll reizbaren Augen nachteilig werden.

Rettich (Raphanus.)

1. Der Gartenrettich, *Raphanus sativus*, eine aus China stammende Pflanze, ist schwer verdaulich; die