einige früher als medicinisch gehalten wurden. Der scharlachrothe Zieß, St. coccinea, aus Mexiko, hat ästige, eckige, 3 Fuß hohe Stengel und scharlachrothe, kreisständige Blüthen in Aehren. Im Sommer setzt man die Pflanzen in's freie Land, wo sie vom Juni bis September herrlich floriren. Im Winter bedürfen sie 5—8° Wärme. Im Freien gedeiht der wollige Zieß, St. lanata, aus Sibirien, der niederliegende, wurzelnde, weißfilzige Stengel hat, und dessen purpurrothe Blüthen den ganzen Sommer hindurch floriren. Vermehrt sich durch Samen und Wurzeltheilung.

Andorn (Marrubium).

Der Kelch hat 6—10 etwas ausgerandete Zähne, die Blumenkrone fast eingesenkt, die Blüthen stehen in kugelrunden Quirlen. Der weiße Andorn, M. vulgare, wächst an steinigen, unfruchtbaren Orten, wird 1—2 Fuß hoch und hat gelbliche Blumen. Das Kraut, welches medicinisch ist, hat einen sehr angenehmen Geruch.

Löwenschweif (Leonurus).

auch Wolfstrapp genannt, hat einen fünfkantigen, glockigen Kelch, eine am Grunde verengte, innen haarige Krone und dreispaltige Unterlippe, mit zurückgerollten innern Lappen. Der gemeine Löwenschweif, L. cardiaca, wächst an wüsten Orten, hat blaßrothe Blumen mit weißzottiger Oberlippe und purpurgefleckter Unterlippe. War früher medicinisch; liefert eine schöne Olivenfarbe.

Dosten oder Majoran (Origanum).

Der gemeine Dosten oder wilde Majoran, O. vulgare, wächst in Gebüschen und auf sonnigen Höhen, erreicht eine Höhe von 2 Fuß, hat rosenrothe, selten weißliche Blumen und einen mit 5 gleichen Zähnen versehenen Kelch. Ist medicinisch und als Thee sehr zu empfehlen. Hängt man diese Pflanze in Bier, so verhütet man dadurch das Sauerwerden. Wichtiger ist der echte Majoran, O. majorana, mit deutlich 2lippigem Kelch und kleinen, weißen Blüthen. Ein beliebtes Wurstkraut, viel ätherisches Oel enthaltend und in der Medicin gebräuchlich. Seit dem 16. Jahrhundert wird der Majoran in England cultivirt. Der sogenannte Winter-M., O. majoranoïdes, ist der vorigen Art fast gleich, bleibt aber im Winter grün.

Thymian oder Quendel (Thymus).

Von den vielen Arten nennen wir nur zwei: den Feldthymian, T. serpyllum, mit krautartigem, liegendem Stengel und die Blüthen in Köpfchen am Ende der Stengel stehend; — den Gartenthymian, T. vulgaris, mit 6 bis 10 Zoll hohem Stengel, lillafarbigen Blüthen, in quirlständigen Aehren. Beide Arten sind officinell, und letztere Art wird auch als Küchengewürz benutzt.

UB Braunschweig http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00056386