Schmutz 20.Mai 2014 Küttigen

**Magenklee Menyanthes trifoliata, Fieberklee, Bitterklee**

Magenklee gehört zu den Klee-Pflanzen. Der Magenklee wurde übrigens im 16 Jahrhundert von dem Botaniker Hieronymus Bock unter dem Namen „ Wysermangold“ erwähnt.

Die Namensbezeichnung Bitterklee verweist auf den bitteren Geschmack der Blätter, wie der Volksname Fieberklee sagt aus dem einen guten Fieber senkendes mittel ist.



Der Tee fördert die Verdauung und reinigt das Blut. Mit Wermut, Tausendgüldenkraut und Salbei vermischt gute Magentinktur mittel.

Vorsicht

Umschläge nicht auf offenen Wunden legen. Bei Durchfall, Darmentzündung, Magen-Darm Geschwüren nicht anwenden!!

**Wirkstoffe**

Bitterstoffe

Gerbstoffe

Saponine

Säuren

****

**Eigenschaft**

Appetitanregend

Schmerzlindernd

**Tee**

Magen-Darmbeschwerden

Appetitlosigkeit

Sodbrennen

1TL auf eine Tasse kochendes Wasser 10 Minuten ziehen lassen dann sieben. Nach betraf süssen mit Honig.

**Wein**

Verdauungsstörungen

10gr Kraut

1l Rotwein

Nun 10 min. aufkochen lassen. 1 Stunde ziehen lassen nun sieben und Filtern.

**Umschläge**

Entzündungen

Rheuma

20gr. Kraut auf 1 L Wasser aufkochen Filtern. Sud hält sich nee Woche im Kühlschrank.