

Inhaltsangabe

	Seite
Einleitung	3
I. Heil- und Würzpflanzen im Hausgarten	4
II. Anbau der Heil- und Würzpflanzen als Erwerbskultur	5
III. Das Sammeln und Trocknen der nutzbaren Pflanzenteile	6
IV. Alphabetisch geordnetes Verzeichnis der Arznei- und Teekräuter und ihre Kultur und Verwertung	8
Ackerstiefmütterchen S. 8; Arnika S. 8; Baldrian S. 9; Basilikum S. 10; Beifußarten S. 11; Eibisch S. 12; Engelwurz S. 12; Fenchel S. 14; Hollunder S. 15; Kamille, echte S. 16; Kamille, römische S. 15; Kamille, persische S. 16; Kermesbeere S. 17; Königsferze S. 17; Lavendel S. 18; Liebstöckel S. 19; Linde S. 17; Malve, schwarze S. 20; Odermennig S. 20; Pfefferminze S. 21; Salbei S. 24; Süßholz S. 26; Tausendgüldenkraut; Thymian S. 27; Ujop S. 28; Zitronenmelisse S. 29.	
V. Unbauwürdige, giftige Arzneipflanzen	29
Bilsenkraut S. 30; Roter Fingerhut S. 31; Stechapfel S. 32; Tollkirsche S. 32.	
VI. Küchenwürzkräuter	35
Anis S. 33; Beifuß S. 34; Bohnenkraut S. 35; Dill S. 35; Esdragon S. 35; Koriander S. 36; Kerbel S. 36; Kümmel S. 36; Majoran S. 37; Petersilie S. 37; Waldmeister S. 38; Weinraute S. 40.	