

INHALTSVERZEICHNIS

I Die kleine Kräuterschule – Gartenkräuter	S. 2
II Die kleine Kräuterschule – Wildkräuter	S. 12
III Die kleine Gewürzschule	S. 20
IV Essbare Blüten – kultivierte Blüten	S. 28
V Essbare Blüten – Wildblüten	S. 36
VI Die kleine Fleischkunde	S. 42
VII Einteilung der Schlachttiere und dafür geeigneten Zubereitungsarten – das Schwein	S. 44
VIII Einteilung der Schlachttiere und dafür geeigneten Zubereitungsarten – das Rind	S. 48
IX Einteilung der Schlachttiere und dafür geeigneten Zubereitungsarten – das Kalb	S. 52
X Einteilung der Schlachttiere und dafür geeigneten Zubereitungsarten – Lamm/Hammel	S. 56