

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	45 (1954)
<b>Heft:</b>	4
<b>Artikel:</b>	Liste der als Lebensmittel zugelassenen Kräuterteesorten
<b>Autor:</b>	Högl, O. / Ruffy, J. / Wyler, O.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-984025">https://doi.org/10.5169/seals-984025</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER  
LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

---

### ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—)	Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—)	Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

---

BAND - VOL. 45

1954

HEFT - FASC. 4

---

## Liste der als Lebensmittel zugelassenen Kräuterteesorten

Von *O. Högl, J. Ruffy und O. Wyler*

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes in Bern)

Bis zum Jahre 1941 wurde in der eidg. Lebensmittelverordnung unter den Teearten nur Schwarztee und Mate aufgeführt. Von anderem Tee, insbesondere solchem aus einheimischen Kräutern und ähnlichen Pflanzenteilen, wurde nicht gesprochen und auch keine Definition desselben gegeben.

Der Verzicht auf eine solche Begriffsbestimmung kann nur so erklärt werden, dass Kräutermischungen, wie sie zur Bereitung der genannten Teearten Verwendung finden, vielfach Komponenten enthalten, denen Heilwirkungen zugeschrieben werden. Eine Regelung der Materie fällt damit unter die Bestimmungen über den Heilmittelverkehr und untersteht kantonaler Legislatur. Viele Kantone haben dementsprechend auch diesbezügliche Verfügungen erlassen. So wichtig eine solche Lösung in bezug auf manche Kräuterarten auch ist, so wenig anwendbar erscheint sie in anderen Fällen. Der Gehalt vieler Kräuter an deutlich medikamentös wirkenden Substanzen ist oft außerordentlich gering, während andererseits den Geruch und Geschmack angenehm beeinflussende Komponenten einen wesentlichen Genusswert darstellen können. Damit kommen ihnen die Eigenschaften von Lebensmitteln bzw. Genussmitteln zu. Manche Familie gibt

auch dem einen oder anderen Kräutertee gegenüber dem koffeinhaltigen Schwarztée den Vorzug und benützt ihn als tägliches Frühstücks- oder Abendgetränk. Diese Tendenz wurde im Verlaufe des zweiten Weltkrieges durch den zeitweiligen Mangel an Schwarztee noch stark gefördert. Alle erdenklichen, z.T. wertvollen, z.T. recht wenig geeigneten Pflanzenarten und -teile wurden als Schwarztee-Ersatz angepriesen, so dass sich die Behörden veranlasst sahen, eine gewisse Ordnung in die Materie zu bringen. Die bestehenden kantonalen Verordnungen konnten hierzu nicht dienen, da deren Zweck naturgemäß ein ganz anderer sein musste: die medikamentösen Drogen zu erfassen und einem Missbrauch derselben zu wehren. Der als Genussmittel dienende Kräutertee und dessen Verfälschungen wurden dadurch nicht berührt.

Die Lage der Dinge führte zum Erlass der Verfügung Nr. 9 des Eidg. Departementes des Innern (vom 2. 10. 1941), bei welcher Gelegenheit alle Schwarztee-Ersatzmittel durch Aufnahme in die eidg. Lebensmittelverordnung der amtlichen Lebensmittelkontrolle unterstellt und damit besser kontrollierbar wurden.

Pflanzenteile mit giftiger Wirkung wurden selbstverständlich verboten, solche mit deutlich medikamentösen Eigenschaften nicht als Schwarztee-Ersatzmittel anerkannt. Vor allem aber waren die Komponenten des Gemisches, d.h. die verschiedenen Kräuter, auf der Packung anzugeben, um die Verwendung wertloser Beimengungen zu verhindern (im Kriege wurde ja auch vor Holzpulver und Abfällen verschiedenster Art nicht Halt gemacht!) und den Käufer einigermaßen zu orientieren.

Den amtlichen Kontrollorganen wurde in dieser Weise andererseits auch die recht schwierige mikroskopische Prüfung erleichtert und damit eine bessere Kontrolle ermöglicht. Ferner war die Firma des Herstellers oder Verkäufers anzugeben, um die Anonymität zu verhindern und die Eruierung des Verantwortlichen zu gestatten.

In jenem Zeitpunkt wurde bereits eine Liste der empfehlenswerten Kräuter, allerdings in Anwendung der damals geltenden Regelung, durch die Interkantonale Kontrollstelle für Heilmittel aufgestellt. Diese Liste sollte den kantonalen Sanitätsbehörden als Wegleitung bei der Bewilligung von Kräutertees dienen, die als Schwarztee-Ersatz gelten konnten. Das Eidg. Gesundheitsamt sah sich veranlasst, diese Liste als Kreisschreiben auch allen amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten bekannt zu geben \*).

Nach Abschluss des Krieges und Eintritt normaler Versorgungsverhältnisse hatte die Bezeichnung «Schwarztee-Ersatzmittel» ihre Berechtigung verloren, so dass an eine Änderung der Bestimmung gedacht werden musste. Eine Aufhebung erschien nicht als opportun, da damit der frühere Zustand, der nur einem Teil der in Frage stehenden Produkte gerecht wurde, wiederhergestellt worden wäre. In dem seit dem Kriege abgelaufenen Jahrzehnt hatte zudem der Genuss von Kräutertee als täglichem Getränk eher noch zugenommen. Die Regelung in An-

\*) Kreisschreiben Nr. 73 vom 18. August 1941.

wendung der Verfügung Nr. 9 hatte ihre Bewährungsprobe bestanden: von keiner Seite waren Einwendungen erhoben worden, während der Verkehr mit Kräuter-tee mischungen sich seit jener Zeit in geordneten Bahnen abwickelte.

Bei der Revision vom 16. 8. 1950 wurde daher Art. 303 *bis* mit etwas abgeändertem Wortlaut in der Verordnung belassen. Vor allem ersetzte man das Wort «Schwarztee-Ersatzmittel» durch den Ausdruck «Kräutertee».

Der Tendenz der Lebensmittelverordnung entsprechend, hatten auch jetzt wieder, wie 1941, die gleichen Grundsätze Geltung: Kräuter mit ausgesprochen medikamentöser Wirkung und vorwiegender Verwendung zu Heilzwecken durften nicht als «Kräutertee» im Sinne dieses Artikels in den Verkehr gelangen. Um den Anforderungen an ein Lebens- bzw. Genussmittel zu genügen, musste demgegenüber ein Produkt dieser Art einen bestimmten Genusswert aufweisen, was entweder ein charakteristisches Aroma oder einen bestimmten erwünschten Geschmack voraussetzte. Fad oder unangenehm schmeckende oder riechende Pflanzenteile waren abzulehnen.

Gerade auf diesen Gebieten ist es nun ausserordentlich schwierig, klare Grenzen zu ziehen. Bei welchen Kräutern überwiegen die therapeutischen, bei welchen die Eigenschaften als Genusstee? Was ist infolge Fehlens genügender Genusswerte überhaupt abzulehnen?

Allgemein gültige Grenzzahlen lassen sich hierbei nicht finden. Es muss von Fall zu Fall entschieden werden. Art. 3 der eidg. Lebensmittelverordnung äussert sich über die Frage der Abgrenzung von Lebensmitteln und Heilmitteln wie folgt:

«<sup>1</sup> Bestehen Zweifel darüber, ob eine zum Genuss bestimmte Ware als Lebensmittel oder aber als Heilmittel zu beurteilen ist, so müssen für die Beurteilung grundsätzlich die normale Verwendungsart und die Zusammensetzung massgebend sein, nicht aber eine blosse Verwendungsmöglichkeit oder eine behauptete Heilwirkung.

<sup>2</sup> Das Eidg. Gesundheitsamt... entscheidet, allenfalls nach Anhörung von Sachverständigen (Abgrenzungskommission) über die Anwendbarkeit dieser Verordnung auf eine Ware.»

In Anwendung dieses Textes hatten wir uns sehr häufig mit einzelnen Kräutertees zu befassen, vielfach unter Fühlungnahme mit der Interkantonalen Kontrollstelle für Heilmittel. Es galt in erster Linie, bei den vorkommenden, vielfach recht komplizierten Mischungen von Kräutern und Drogen zu entscheiden, ob die eine oder andere Komponente zugelassen werden könne oder zu eliminieren sei. Im Laufe der Jahre bildete sich eine gewisse Praxis heraus, die zur Aufstellung einer neuen Liste der für Kräutertee im Sinne von Art. 303 *bis* zulässigen Pflanzenprodukte führte.

Da es sich um eine rein intern benützte Aufstellung handelte, die Aussenstehenden nicht bekannt war, fehlte sowohl dem Hersteller des Kräutertees bei der Mischung desselben, als auch den kantonalen und städtischen Aufsichtsorganen bei der Untersuchung und Beurteilung eine Richtlinie für einen Entscheid. Unserem Amte entstand dadurch viel zusätzliche Arbeit, den anderen

Beteiligten allerhand Schwierigkeiten. Es erschien daher als sehr wünschenswert, eine Liste der für Kräutertees zugelassenen Pflanzenarten und -teile zu veröffentlichen.

Eine sehr gründliche Überprüfung und Bereinigung hatte jedoch vorgängig zu erfolgen. Dank der tatkräftigen Hilfe und Beratung durch die beiden Herren Prof. Dr. P. Casparis, Bern, und Prof. Dr. H. Flück, Zürich, denen wir hiermit unseren besten Dank aussprechen möchten, gelang es, zu einer Aufstellung zu kommen, die, so hoffen wir, weitgehend dem vorgesehenen Zweck entspricht.

In Anbetracht der Fülle des Möglichen war es ausgeschlossen und wird es wohl auch in Zukunft bleiben, eine auch nur annähernde Vollständigkeit zu erreichen. Auf die Erwähnung seltener Kräuter und Pflanzenteile wurde daher bewusst verzichtet und nur das wirklich Wichtige und vielfach Gebrauchte berücksichtigt. Es wird darum auch in Zukunft Fälle geben, in denen im Sinne von Art. 3 der eidg. Lebensmittelverordnung weiterhin von unserem Amte der Entscheid zu fällen sein wird.

Die Tabelle gibt aber doch eine ansehnliche Anzahl von Pflanzenstoffen, die sich zur Bereitung von Genusstee eignen, und die nun sozusagen offiziell als Lebensmittel anerkannt werden. Bei Verwendung der in der Tabelle genannten Pflanzenarten, einheitlich oder in Mischung, wird jeder Hersteller der Anerkennung durch die Behörde sicher sein. Er wird in der Tabelle aber auch wirklich brauchbare und wertvolle Hinweise auf Rohstoffe zur Herstellung von Kräutertee finden.

Manche Pflanzenart, die sich in der Liste vorfindet, wird natürlich auch in Zukunft bei der Bereitung von Tee zu Heilzwecken Verwendung finden, so etwa Pfefferminz, Lindenblüten oder Hagebutten. Es wird hierbei darauf ankommen, welche weiteren Komponenten mitverwendet werden und wie die Anpreisung schliesslich erfolgt. Bei Genusstee, welcher den Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung gemäss und ohne besondere Bewilligung in den Verkehr gebracht werden darf, muss jeder Hinweis auf eine Heilwirkung fehlen (Art. 19 der eidg. Lebensmittelverordnung).

Will der Hersteller oder Verkäufer hierauf nicht verzichten, so wird das Produkt zum Medikament, welches nur in Anwendung der kantonalen Bestimmungen über den Heilmittelverkehr zum Verkauf gebracht werden darf. Kräuter und andere Pflanzenteile mit deutlich therapeutischer Wirkung müssen in einem Genusstee aber überhaupt vermieden werden. In diesem Sinne würde es an sich wünschenswert erscheinen, auch eine Liste der medikamentösen und damit für Genusskräutertee unzulässigen Produkte aufzustellen. Das konnte nicht in Frage kommen, da dies einerseits viel zu weit geführt hätte, andererseits es aber auch kaum der Sinn einer solchen Publikation sein kann, alles aufzuführen, was nicht zugelassen ist.

Um die Anwendbarkeit der Liste in unserem mehrsprachigen Lande möglichst zu erleichtern, wurde eine Gliederung in 2 Teile vorgenommen.

In dem ersten, welcher wohl als «Hauptliste» bezeichnet werden kann, wurden zunächst die wissenschaftlichen (lateinischen) Bezeichnungen der Stamm-pflanzen in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt. Je nach Notwendigkeit erfolgen Präzisierungen in bezug auf die Teile der Pflanzen, die üblicherweise für den Kräutertee verwendet werden. In den 3 weiteren Kolonnen erscheinen die Namen der gleichen Pflanzen bzw. des Tees in deutscher, französischer und italienischer Sprache. Wir danken an dieser Stelle unseren Kollegen welscher und italienischer Zunge für ihre tatkräftige Hilfe bei der Bereinigung auch dieses Verzeichnisses. Durch diese Mithilfe von Fachleuten aus 3 Sprachgebieten hat die Liste sicher an korrekter Wiedergabe der Namen sehr wesentlich gewonnen.

Der zweite Teil umfasst je ein alphabetisches Verzeichnis der deutschen, französischen und italienischen Namen mit dazugehöriger Nummer der Hauptliste.

Was die Verwendung der verschiedenen Pflanzen und Pflanzenteile zur Bereitung von Kräutertee anbetrifft, muss es der Kenntnis oder dem Versuch des Einzelnen überlassen werden, was er schliesslich als beste Lösung empfindet.

Vielfach wird es möglich sein, mit einer einzigen Pflanzenart ein recht brauchbares Getränk herzustellen. Andere Produkte, insbesondere die aufgeführten Gewürzkräuter und Gewürzdrogen, ergeben für sich allein viel zu starke Geruchs- und Geschmackseffekte; sie kommen nur als Beimengungen in gerinem Anteil in Verbindung mit andern Kräutern in Frage. Schliesslich wird es manchmal gelingen, durch Vermischen mehrerer Kräutersorten zu ungefähr gleichen Teilen eine besonders günstige Kombination zu erreichen.

Hoffen wir, dass diese Liste Anregungen zu solchen Experimenten geben und den Speisezettel da und dort bereichern wird. Den amtlichen Kontrollorganen wird sie aber bei Entscheiden über die Zulässigkeit von Kräutertee-Mischungen sicherlich gute Dienste erweisen, zusammen mit den im neuen schweizerischen Lebensmittelbuch in Aussicht genommenen Kapiteln zur mikroskopischen Prüfung einiger Kräuterteesorten.

*Als Bestandteile von Kräutertee im Sinne von Art. 303 bis der Lebensmittelverordnung zugelassene Pflanzenteile*

Stammpflanze und verwendetes Organ Plante et organe employé Pianta ed organo impiegato	Bezeichnung deutsch	Désignation française	Designazione italiano
1. <i>Achillea millefolium</i> L. a) getrocknetes, blühendes Kraut b) getrocknetes Blütenköpfchen	Schafgarbe Schafgarbenblüte	Millefeuille Fleur de Millefeuille	Millefoglio Fiore di millefoglio
2. <i>Achillea moschata</i> Wulfen getrocknetes, blühendes Kraut	Iva	Iva musqué	Erba livia (Iva)
3. <i>Alchemilla alpina</i> L. et <i>Alchemilla Hoppeana</i> (Rchb) Dalla Torre getrocknetes Blatt oder getrocknetes, blühendes Kraut	Silbermänteli	Alchimille argentée Argentine	Alchemilla alpina
4. <i>Alchemilla vulgaris</i> L. getrocknetes Blatt oder getrocknetes, blühendes Kraut	Frauenmänteli	Alchimille vulgaire Porte rosée	Alchemilla comune Ventaglina
5. <i>Artemisia vulgaris</i> L. getrocknetes Kraut	Beifusskraut	Herbe d'armoise	Artemisia comune Amarella
6. <i>Asperula odorata</i> L. getrocknetes, blühendes Kraut oder Kraut mit Blütenknospen	Waldmeister	Aspérule odorante Belle étoile	Asperella odorosa Stellina odorosa
7. <i>Centaurea cyanus</i> L. getrocknete Fahnenblüte, seltener getrocknetes Blütenköpfchen	Kornblume	Bluet	Fiordaliso
8. <i>Citrus aurantium</i> , subspec. <i>amara</i> L. a) getrocknetes Blatt b) getrocknete, nicht völlig geöffnete Blüte	Orangenblatt Orangenblüte	Feuille d'oranger Fleur d'oranger	Foglia d'arancio Fiore d'arancio
9. <i>Curcuma Zedoaria</i> Roscoe Rhizom, getrockneter Zentralknollen	Zittwer	Zédoaire	Curcuma zedoaria
10. <i>Foeniculum capillaceum</i> Gilib. getrocknete, reife Spaltfrucht	Fenchel	Fenouil	Finocchio

11. <i>Fragaria vesca</i> L. getrocknetes, eventuell vorher fermentiertes Laubblatt	Erdbeerblatt	Feuille de fraise	Foglia di fragola
12. <i>Hibiscus Sabdariffa</i> L. getrockneter, fleischig gewordener Aussenkelch und Kelch	Karkade	Carcadé Thé rose	Carcadè
13. <i>Lippia citriodora</i> Kunth getrocknetes Laubblatt	Verbenenblatt	Verveine odorante	Verbena odorosa Cedrina
14. <i>Majorana hortensis</i> Moench a) Blatt und Blüte, getrocknet b) getrocknetes, blühendes Kraut	Majoran	Marjolaine	Maggiorana
15. <i>Melissa officinalis</i> L. getrocknetes Laubblatt	Zitronenmelisse	Mélisse	Melissa
16. <i>Mentha piperita</i> L. getrocknetes Laubblatt	Pfefferminze	Menthe poivrée	Menta piperita
17. <i>Mentha spicata</i> L. em. Hudson und eventuell andere Mentaarten, alle als <i>forma crispa</i> getrocknetes Laubblatt	Krauseminze	Menthe crêpue	Menta crespa
18. <i>Ocimum Basilicum</i> L. getrocknetes Kraut	Basilienkraut	Basilic, Herbe royale	Basilico
19. <i>Pimpinella anisum</i> L. getrocknete Spaltfrucht	Anis	Anis vert	Anice
20. <i>Pyrus malus</i> L. getrocknete, abgeschälte, äusserste Schichten der Scheinfrucht	Apfelschale	Pelure de pomme	Buccia di mela
21. <i>Pyrus communis</i> L. getrocknete, abgeschälte, äusserste Schichten der Scheinfrucht	Birnenschale	Pelure de poire	Buccia di pera
22. <i>Prunus avium</i> L. et <i>Prunus cerasus</i> L. a) getrockneter Fruchtsiel b) getrocknetes Laubblatt	Kirschenstiel Kirschbaumblatt	Pédoncule de cerise Feuille du cerisier	Peduncolo di ciliegia e di amarena Foglia di ciliegio e di amarena

Stammpflanze und verwendetes Organ Plante et organe employé Pianta ed organo impiegato	Bezeichnung deutsch	Désignation française	Designazione italiano
23. <i>Ribes nigrum</i> L. getrocknetes Laubblatt	Blatt der schwarzen Johannisbeere	Feuille de groseille noire (Cassis)	Foglia di ribes nero
24. <i>Rosa canina</i> L. <i>Rosa pendulina</i> L. und andere Arten a) getrocknetes Laubblatt b) getrocknete Scheinfrucht mit oder ohne Früchtchen c) getrocknete Frucht	Rosenblatt  Hagebutte Hagebuttenkerne	Feuille de rose  Cynorrhodon Graines de cynorrhodon	Foglia di rosa canina  Rosa di macchia Semi di Rosa canina
25. <i>Rosa gallica</i> L. <i>Rosa damascena</i> L. getrocknetes Kronblatt	Rosenblüte	Fleur de rose	Fiore di rosa
26. <i>Rosmarinus officinalis</i> getrocknetes Laubblatt	Rosmarin	Romarin	Rosmarino
27. <i>Rubus fruticosus</i> L. getrocknetes, eventuell vorher fermentiertes Laubblatt	Brombeerblatt	Feuille de ronce	Foglia di rovo
28. <i>Rubus idaeus</i> L. getrocknetes, eventuell vorher fermentiertes Laubblatt	Himbeerblatt	Feuille du framboisier	Foglia di lampone
29. <i>Thymus Serpyllum</i> L. getrocknetes, blühendes Kraut	Quendel (= Feldthymian)	Serpolet	Timo Serpillo Pepolino
30. <i>Tilia plathyphyllos scopoli</i> et <i>T. cordata</i> L. getrockneter Blütenstand	Lindenblüte	Fleur de tilleul	Fiore di tiglio
31. <i>Urtica dioica</i> L. getrocknetes Kraut	Brennesselkraut	Plante d'ortie (grande ortie)	Erba di ortica maschia Orticone
32. <i>Zingiber officinale</i> Roscoe ungeschältes oder teilweise oder ganz geschältes Rhizom	Ingwer	Gingembre	Zenzero

*Alphabetisches Verzeichnis der zugelassenen Kräuterteesorten*  
*Liste alphabétique des thés aux herbes admis*  
*Lista alfabetica dei tè di erbe ammissibili*

Nr.	deutsch	No.	français	No.	italiano
19	Anis	3	Alchimille argentée	3	Alchemilla alpina
20	Apfelschale	4	Alchimille vulgaire	4	Alchemilla comune
18	Basilienkraut	19	Anis vert	5	Amarella v. artemisia
5	Beifusskraut	4	Argentine v. alchimille argentée	22	Amarena, peduncolo di v.a. ciliegia
21	Birnenschale		Armoise, Herbe d'	22	Amarena, foglia di v.a. ciliegia
31	Brennesselkraut	5	Aspérule odorante		
27	Brombeerblatt	6	Basilic, Herbe royale	19	Anice
11	Erdbeerblatt	18	Belle étoile v. Aspérule	8	Arancio, fiore di
29	Feldthymian	6	Bluet	8	Arancio, foglia di
10	Fenchel	7	Carcadé	5	Artemisia comune
4	Frauenmänteli	12	Cassis, v. Groseilles	6	Asperella odorosa
24	Hagebutten	23	Cerise, pedoncule de,	18	Basilico
24	Hagebuttenkerne	22	douce, griotte	12	Carcadè
28	Himbeerblatt		Cerisier, feuille du	13	Cedrina v. Verbena
32	Ingwer	22	Cynorrhodon	22	Ciliegia, peduncolo di
23	Johannisbeerblatt schwarz	24	Cynorrhodon, graines de		v.a. amarena
2	Ivakraut	24	Fenouil	22	Ciliegio, foglia di
12	Karkade	10	Fraise, feuille de		v.a. amarena
22	Kirschenblatt sauer	11	Framboise, feuille de	9	Curcuma Zedoaria
22	Kirschenblatt süß	28	Gingembre	10	Finocchio
22	Kirschenstiel sauer	32	Griotte v. cerise	7	Fiordaliso
22	Kirschenstiel süß	22	Groseille, feuille de	11	Fragola, foglia di
7	Kornblume	23	(noire) (Cassis)	2	Iva v. Livia erba
17	Krauseminze				

Nr.	deutsch	No.	français	No.	italiano
30	Lindenblüte	18	Herbe royale v. basilic	28	Lampone, foglia di
14	Majoran	2	Iva, herbe de	2	Livia, erba
15	Melisse (Zitronen-)	14	Marjolaine	14	Maggiorana
8	Orangenblatt	15	Mélisse	20	Mela, buccia di
8	Orangenblüte	17	Menthe crêpue	15	Melissa
16	Pfefferminz	16	Menthe poivrée	17	Menta crespa
29	Quendel s. Feldthymian	1	Millefeuille, fleur de	16	Menta piperita
24	Rosenblatt	1	Millefeuille, herbe de	1	Millefoglio, erba di
25	Rosenblüte	8	Oranger, feuille d'	1	Millefoglio, fiore di
24	Rosenfrucht s. Hagebutte	8	Oranger, fleur d'	31	Ortica maschia, erba di
26	Rosmarin	31	Ortie, plante d'	31	Orticone v. Ortica
1	Schafgarbe, Blüte	21	Poire, pelure de	29	Pepolino, v. timo
1	Schafgarbe, Kraut	20	Pomme, pelure de	21	Pera, buccia di
3	Silbermänteli	3	Porte rosée v. alchimille	23	Ribes nero, foglia di
13	Verbenenblatt	26	Romarin, feuille de	25	Rosa, fiore di
6	Waldmeisterkraut	27	Ronce, feuille de	24	Rosa di macchia
15	Zitronenmelisse s. Melisse	24	Rose, feuille de	24	Rosa canina, foglia di
9	Zittwer	25	Rose, fleur de	24	Rosā canina, semi di
		24	Rose, fruit de, v. cynorrhodon	26	Rosmarino, foglia di
		29	Serpolet	27	Rovo, foglia di
		12	Thé rose v. Carcadé	29	Serpillo (Timo)
		30	Tilleul, fleur de	6	Stellina odorosa v. asperella
		13	Verveine odorante	30	Tiglio, fiore di
		9	Zédoaire	29	Timo serpillo
				4	Ventaglina v. alchemilla
				13	Verbena odorosa
				9	Zedoaria v. Curcuma
				32	Zenzero