## Inhalt

Geleitwort Vorwort	5
Was von den Nutzpflanzen im Laufe von Jahrtausenden bleibt und wie dies aussieht	13
Erläuterung der lateinischen Pflanzenbezeichnungen	16 18
TEIL I. DIE HEUTE ANGEBAUTEN ARTEN	19
Mehlfrüchte (Getreide) Getreidearten in Deutschland 21 – Zur Herkunft des Getreides 21 – Bau des Getreide- korns und seine Inhaltsstoffe 23 – Mehl und Mehltypen 24 – Die Inhaltsstoffe der ver- schiedenen Getreidearten im Vergleich 25	21
Weizen (Triticum aestivum L.)  Verschiedene Angaben einschließlich Inhaltsstoffe 28 – Die Geschichte des Weizens nach archäologischen Funden in Mitteleuropa. Urkundliche Nennungen im mittelalterlichen Südwestdeutschland 29 – Die Geschichte des Weizens aufgrund archäologischer Funde außerhalb Mitteleuropas 32 – Ableitung unseres Weizens (T. aestivum L.). Hexaploider und tetraploider Weizen im Vergleich 35	28
Roggen (Secale cereale L.)  Verschiedene Angaben einschließlich Inhaltsstoffe 40 – Die Geschichte des Roggens nach archäologischen Funden in Mitteleuropa 41 – Der Roggenanbau in Deutschland vom Hochmittelalter bis heute 42 – Prähistorische Funde von Roggen außerhalb Mitteleuropas und die Entstehung des Kulturroggens 43	40
Gerste (Hordeum vulgare L.)  Mehrzeil- und Zweizeilgerste. Inhaltsstoffe und nähere Angaben 46 – Die Geschichte der Gerste nach archäologischen Funden in Mitteleuropa 48 – Gerstenanbau in Deutschland vom Mittelalter bis heute 49 – Die ältesten prähistorischen Gerstenfunde außerhalb Mitteleuropas 49 – Verwendung der Gerste 52 – Die Ableitung unserer Gerste 53	46
Hafer (Avena spp.)  Verschiedene Angaben einschließlich Inhaltsstoffe, Haferarten 55 – Die Geschichte des Hafers nach prähistorischen Funden in Mittel-, West- und Nordeuropa 57 – Ha-	55

feranbau aufgrund schriftlicher Nachrichten vom Mittelalter bis heute 62 – Die Rolle des Hafers im Mittelmeergebiet 63 – Die ältesten Funde von Saathafer und seine Aus- breitung in Europa 64 – Abstammungsfragen 65	
Dinkel, Spelz (Triticum aestivum ssp. spelta Thell. = T. spelta L.)	68
Biologisches. Aufbereitung. Anbaugebiete. Inhaltsstoffe 68 – Grünkern 71 – Die Geschichte des Dinkels nach archäologischen Funden in Mittel- und Nordeuropa bis zum Beginn der Völkerwanderungszeit 72 – Dinkelanbau in Deutschland aufgrund schriftlicher Nachrichten von der Völkerwanderungszeit bis in unser Jahrhundert 75 – Die ältesten Funde von prähistorischem Dinkel (Spelz). Ausbreitung nach Europa 81 – Die Verwandtschaft des Dinkels (Spelz). Experimente und Beobachtungen zu seiner Entstehung 82 – Zur Ableitung des Dinkels 84	
Mais (Zea mays L.)	86
Die Einführung des Maises von Amerika nach Europa 88 – Mais in Amerika. Heutige Maisrassen 89 – Wilde Verwandte des Maises 90 – Möglichkeiten zur Erforschung der Ableitung des Maises 90 – Maisfunde in Amerika aus archäologischen Ausgrabungen 91 – Abbildungen von Mais in der indianischen Kunst 94 – Folgerungen für die Ablei- tung des Kulturmaises 95	
Hülsenfrüchte – unsere Quelle für pflanzliches Eiweiß	97
Grüne Bohne, Gewöhnliche Gartenbohne (Phaseolus vulgaris L.)	99
Kennzeichnung. Inhaltsstoffe. Bedeutung 99 – Die Einführungsgeschichte in Deutschland sowie die botanische Zugehörigkeit anderer historischer Arten Grüner Bohnen 102 – <i>Phaseolus vulgaris</i> in Amerika. Die prähistorischen Funde und die heutigen Wildbohnen 108	
Feuerbohne (Phaseolus coccineus L. = Ph. multiflorus Lam.)	115
Kennzeichnung. Anbau 115 – Einführung nach Europa 116 – Die Feuerbohne in Amerika 116	
Dicke Bohne, Ackerbohne (Vicia faba L.)	117
Kennzeichnung. Anbau. Inhaltsstoffe 117 – Die Formengruppen von Vicia faba und ihre Verwendung 119 – Die archäobotanischen Nachweise von Vicia faba aufgrund von Bodenfunden sowie deren Aussehen 122 – Kleinkörnige Ackerbohnen und Dicke Bohnen sowie ihre Verwendung in der Vergangenheit 126 – Zur Ableitung und Herkunft der Vicia faba 129	
Erbse (Pisum sativum L.)	131
Kennzeichnung. Wachstum. Inhaltsstoffe. Varietäten 131 – Die Geschichte der Erbsen in Mitteleuropa nach Bodenfunden aus archäologischen Ausgrabungen 133 – Die ältesten Erbsenfunde. Heutige Wilderbsen. Ableitung unserer Kulturerbsen 136 – Ausbreitung der steinzeitlichen Kulturerbsen nach Mitteleuropa 138	
Knollenfrüchte	140
Kartoffel (Solanum tuberosum L.)	140
Kennzeichnung. Inhaltsstoffe. Bedeutung 140 – Die Kulturgeschichte der Kartoffel in Europa 141 – Die Geschichte der Kartoffel in Amerika. Dortige Wildkartoffeln 146	

außerhalb Mitteleuropas 227 – Wilde Möhren (Daucus carota L.) 228 – Herkunft und

Ursprung unserer Kulturmöhren 230

Pastinake (Pastinaca sativa L.)	232
Kennzeichnung. Anbau. Inhaltsstoffe 232 – Die Geschichte der Pastinaken 233 – Die Wildpflanze und Ableitung der Kulturart 236	
Sellerie (Apium graveolens L.)	237
Die drei Kulturvarietäten. Inhaltsstoffe des Knollensellerie 237 – Die Geschichte des Sellerie in Deutschland 239 – Die Geschichte des Sellerie im Mittelmeerbereich 242 – Wilder Sellerie und Ableitung des kultivierten Sellerie 243	
Schwarzwurzel (Scorzonera hispanica L.)	245
Kennzeichnung. Anbau. Inhaltsstoffe 245 – Die Geschichte der kultivierten Schwarz- wurzeln und das Vorkommen der Wildart 248	
Spargel (Asparagus officinalis L.)	249
Wachstumsrhythmus. Inhaltsstoffe. Bedeutung 249 – Die Geschichte des Spargels 252 – Wilder Spargel und die Ableitung unseres Kulturspargels 253	
Porree, Zwiebel, Schalotte, Lauchzwiebel (Allium sp.)	255
Porree, Lauch (Allium porrum L.)	255
Kennzeichnung. Bedeutung. Inhaltsstoffe 255 – Die Geschichte des Porrees 257 – Herkunft und nächster Verwandter 259	
Zwiebel (Allium cepa L. var. cepa)	260
Kennzeichnung. Bedeutung. Inhaltsstoffe 260 – Die Geschichte der Zwiebel 262 – Verwandtschaft und Herkommen unserer Küchenzwiebel 265	
Schalotte (Allium ascalonicum Hort.)	266
Lauchzwiebel (Allium fistulosum L.)	266
Die Geschichte der Lauchzwiebel 267	
Blattsalate	269
Lattich (Lactuca sativa L.)	270
Die vier Kulturvarietäten 270 – Lebenszyklus. Wachstum. Bedeutung. Inhaltsstoffe 273 – Die Geschichte des Grünen Salats in Deutschland 274 – Die ältesten Nachrichten über den Lattich bzw. Salat ( <i>Lactuca</i> ) 278 – Ableitung und Herkunft 280	
Endivie (Cichorium endivia L.)	282
Kennzeichnung. Anbau. Bedeutung 282 – Die Geschichte der Endivie in Deutschland 283 – Die Geschichte der Endivie im Mittelmeergebiet und ihre Ableitung 286	
Zichoriensalat, Radicchio, Chicorée (Cichorium intybus L. var. foliosum) und Zichorienwurzel (var. sativum)	287
Die drei Kulturformen 287 - Ableitung und Geschichte der Kulturformen 289	
Feldsalat (Valerianella locusta Bet. = V. olitoria Poll.)	292
Anbau. Inhaltsstoffe 292 – Die Kulturgeschichte des Feldsalats in Mitteleuropa 293 – Die Wildarten, Ableitung des kultivierten Feldsalats 294	

Portulak (Portulaca oleracea L.)  Verschiedenes  Honigmelone (Cucumis melo L.)  Allgemeine Angaben. Inhaltsstoffe 299 – Die Kulturgeschichte der Melone (Cucumis melo) 300  Gurke (Cucumis sativus L.)  Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 302 – Die Kulturgeschichte der Gurke 304  Kürbis (Cucurbita maxima Duch. und C. pepo L.)  Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 326 – Die Geschichte des Emmers in Mittel- und Emmers 328  Emmers 326 – Die ältesten Emmerfunde außerhalb Mitteleuropas. Ableitung des
Verschiedenes  Honigmelone (Cucumis melo L.)  Allgemeine Angaben. Inhaltsstoffe 299 – Die Kulturgeschichte der Melone (Cucumis melo) 300  Gurke (Cucumis sativus L.)  Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 302 – Die Kulturgeschichte der Gurke 304  Kürbis (Cucurbita maxima Duch. und C. pepo L.)  Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  326
Allgemeine Angaben. Inhaltsstoffe 299 – Die Kulturgeschichte der Melone (Cucumis melo) 300  Gurke (Cucumis sativus L.)  Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 302 – Die Kulturgeschichte der Gurke 304  Kürbis (Cucurbita maxima Duch. und C. pepo L.)  Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  326
Allgemeine Angaben. Inhaltsstoffe 299 – Die Kulturgeschichte der Melone (Cucumis melo) 300  Gurke (Cucumis sativus L.)  Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 302 – Die Kulturgeschichte der Gurke 304  Kürbis (Cucurbita maxima Duch. und C. pepo L.)  Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  319  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  326
Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 302 – Die Kulturgeschichte der Gurke 304  Kürbis (Cucurbita maxima Duch. und C. pepo L.)  Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben Inhaltsstoffe 326 – Die Geschichte des Einkorns 326  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)
Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 302 – Die Kulturgeschichte der Gurke 304  Kürbis (Cucurbita maxima Duch. und C. pepo L.)  Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben Inhaltsstoffe 326 – Die Geschichte des Einkorns 326  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)
Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  319  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe (Triticum dicoccum Schübl.)
Die zwei Arten 306 – Bedeutung und Inhaltsstoffe von Kürbis 308 – Die Kulturgeschichte von Kürbis in Deutschland 308 – Kürbisarten in Amerika 310  Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)  Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  319  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324 – Die Geschichte die Schübl.)
Wildarten, Verbreitung und Kultivierung 314 – Tomaten in Europa. Inhaltsstoffe 316  TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT  ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  — Die ältesten prähistorischen Einkornfunde außerhalb Mitteleuropas. Ableitung des  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltestoffe 324 – Die Geschichte des Einkorns 324
TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 320 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)
TEIL II. DIE NUR IN DER VERGANGENHEIT ANGEBAUTEN ARTEN  Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 - Die ältesten prähistorischen Einkornfunde außerhalb Mitteleuropas. Ableitung des  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322 - Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkords in Europa 322
Mehlfrüchte  Einkorn (Triticum monococcum L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 324. Die Geschichte des Einkorns Schübl.)
Einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel ( <i>Triticum dicoccum Schübl.</i> )  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 326. Die Geschichte des Einkorns in Europa 322  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel ( <i>Triticum dicoccum Schübl.</i> )  326
Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 321 – Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben. Inhaltsstoffe 326. Die Geschichte des Einkorns in Europa 322 Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  326
Einkorns 324  Emmer, Emer, Zweikorn, Sommerdinkel (Triticum dicoccum Schübl.)  Biologische Angaben Inhaltestoffe 224 Die Gesteit der Schübl.)  326
DIVIVERSCRIE Angahen Inhaltestoff 20/ Dr. C
DIVIVERSCRIE Angahen Inhaltestoff 20/ Dr. C
Emmers 328 Emmers 328
Hirse (Panicum miliaceum L., Setaria [L.] Beauv. und Digitaria sanguinalis
Die Hirsearten. Kennzeichnung. Inhaltsstoffe 330 – Die Geschichte der Hirse in Mitteleuropa 332 – Die ältesten Hirsefunde in Europa 336 – Die Bedeutung der Hirse in Italien und Griechenland während der Antike 336 – Die Nutzung der Hirsen im alten China 337 – Ursprung und Abstammung 338
Buchweizen (Fagopyrum spp.)
Die zwei Arten. Inhaltsstoffe. Verwendung 339 – Wachstumsbedingungen. Heutige Verbreitung. Herkunft und Ableitung 341 – Die Geschichte seiner Nutzung 342 – Die Buchweizenanbau in Deutschland während der Zeit starker Nutzung (18. und 19. Jh.) 346

Hülsenfrüchte (Leguminosae)	350
Linsen (Lens culinaris Med. = L. esculenta Moench)  Wachstumsbedingungen. Bedeutung 350 – Varietäten, Sorten und Anbaumengen in Deutschland zwischen 1840 und 1920 351 – Verwendung und Nährstoffgehalt 352 – Die Geschichte der Linsen in Mitteleuropa nach Bodenfunden aus Ausgrabungen 353 – Linsenanbau in Deutschland vom Hochmittelalter bis in die frühe Neuzeit 355 – Die ältesten Linsenfunde aus archäologischen Ausgrabungen. Ausbreitung nach Mitteleuropa 357 – Heutige Wildlinsen. Ableitung unserer Kulturlinsen 359	350
Kichererbse, Kicher (Cicer arietinum L.)	361
Linsenwicke (Vicia ervilia [L.] Willd.). Mit Vorbehalt	363
Faserpflanzen, Ölfrüchte, Gewürze, Arzneien, Drogen	366
Lein, Flachs (Linum usitatissimum L.)	366
Die verschiedenen Formen 366 – Die Gespinstfasern und ihre Gewinnung 370 – Die Samen und ihre Verwendung. Inhaltsstoffe 371 – Die Geschichte des Leinanbaus in Mitteleuropa 372 – Älteste Leinfunde. Lein im Alten Ägypten 375 – Wilder Lein und die Abstammung des Kulturleins 377	
Hanf (Cannabis sativa L.)	379
Biologische Angaben. Bedeutung 379 – Die Gespinstfasern 383 – Die Früchte als Quelle für Öl 383 – Haschisch (Marihuana) 385 – Die Geschichte des Hanfs in Europa 385 – Die frühe Geschichte des Hanfs in Ostasien und im Mittelmeergebiet 387 – Wilder Hanf und die Ableitung des kultivierten Hanfs 388	
Leindotter (Camelina sativa [L.] Crantz)	389
Biologische Angaben. Bedeutung. Inhaltsstoffe 389 – Die Geschichte des Leindotters 391 – Ursprung und Ableitung des angebauten Leindotters 394	
Mohn (Papaver somniferum L.)	396
Kennzeichnung. Bedeutung 396 – Verwendung und Inhaltsstoffe 398 – Die Geschichte des Mohns 399 – Wilder Schlafmohn und die Ableitung des Kulturmohns 406	
Färbepflanzen	409
Waid, Färberwaid, Deutscher Indigo (Isatis tinctoria L.)	410
Färbepflanze für Blau 410 – Die Geschichte des Färberwaids 412 – Wilder Waid und Herkunft des kultivierten Waids 415	
Gilbkraut, Wau (Reseda luteola L)	416
Färbepflanze für Gelb (mit Blau zusammen auch für grüne Farbe) 416 – Die Geschichte des Gilbkrauts in Europa 417 – Die Verbreitung der Wildpflanze und die Ableitung der angebauten Pflanze 418	
Krapp, Röte, Färberröte (Rubia tinctorum L.)	419
Färbepflanze für Rot (Türkischrot) 419 – Die Geschichte des Krapps 420 – Verbreitung des wilden oder verwilderten Krapps 422	

Saflor, Färberdistel, Falscher Safran (Carthamus tinctorius L.)	
Färbepflanze für Rot. Ölpflanze 423 – Die Kulturgeschichte des Saflors 425 – Wilder Saflor und die Ableitung der Kulturart 427	423 r
Stockrose (Althaea rosea L.)	
Färbepflanze für Rot 428	428
Gemüse- und Salatpflanzen	
Zuckerwurz, Zuckerwurzel (Sium sisarum L.)	430
Weißwurzel, Haferwurzel (Tragopogon porrifolius L.)	430
Spargelerbse, Spargelschote (Tetragonolobus purpureus Moench = Lotus tetragonolobus L. = L. edulis L.)	433
Smyrnerkraut (Smyrnium olusatrum L. = S. maritimum Salisb.)	436
Grüner Fuchsschwanz, Blitum, Meyer (Amaranthus lividus L. = A. blitum  L. = A. viridis L.)	438
Erdbeerspinat (Chenopodium capitatum und Ch. foliosum)	439
Kulturgeschichte und Nutzung von Erdbeerspinat 433	441
Ampfer-Arten (Rumex patientia L. und R. scutatus L.)	
Rapunzel-Glockenblume, Rapunzel (Campanula rapunculus L.)	443 446
TEIL III. ZUSAMMENSCHAU	449
Gegenüberstellung der heute und in der Vergangenheit angebauten Arten	,,,
	449
	451
ANHANG	461
Erläuterungen zu den Abbildungen 2, 5, 25, 30, 81	
Literaturverzeichnis	463
Adressen von Samenzüchtereien in der Bundesrepublik Deutschland	46 <i>7</i>
Zeittafeln	481
	182
Pflanzenregister	<b>1</b> 84
4	18 <i>7</i>