

ARNOLD ACHMÜLLER

Verdauung und Entschlackung

KRAUT
und
WURZEL

Die Paradedisziplin der Pflanzenheilkunde	6
Kräuterweine: vom Mithridat zum Schwedenbitter	7
„Bitter durch den Mund und du bleibst gesund“	10
Gesund durch Entschlackung?	14
Mit Tee und Tinktur zu einer besseren Verdauung	15
Grenzen der Selbstmedikation und Zutaten der Heilmittel	20

Rezepte

Appetitlosigkeit	22
Enziansirup	24
Appetitanregende Teemischung	26
Sodbrennen, Magenschleimhautentzündung und Reizmagen	28
Teemischung bei Sodbrennen	30
Kamillentinktur (Rollkur)	34
Teemischung bei Reizmagen	36
Übelkeit und Erbrechen	38
Teemischung gegen Erbrechen	40
Wermutwein	42
Ingwertee	46
Völlegefühl und Verdauungsschwäche	48
Schafgarbenlikör	50
Enzianschnaps	52
Nussschnaps	54
Magenbitter	56

Magen-Darm-Krämpfe, Blähungen und Reizdarm	58
Blähungstreibender Tee	60
Krampflösendes Massageöl	62
Melissengeist	66
Teemischung bei Reizdarm	68
Durchfall	70
Teemischung gegen Durchfall	72
Karottensuppe nach Moro	76
Verstopfung	80
Quellende Leinsamen	82
Rhabarbersirup	84
Eingeweichte Trockenfrüchte	88
Leber und Galle	90
Leberwickel	92
Leber- und Gallentee	94
Entschlackung und Frühlingskur	98
Teemischung zur Blutreinigung bei erhöhten Harnsäurewerten	100
Entschlackende und entzündungshemmende Teemischung	104
Neunkräutersuppe	108
Verzeichnisse	
Verzeichnis der Krankheitsbilder	110
Verzeichnis der Heilpflanzen	111
Literatur	112