

Inhalts-Verzeichniß.

I. Theil.

Die Vorbereitungslehre.

	Seite.		Seite.
Einleitung.			
Der Garten in allgemeiner Auffassung	3	Das Licht	19
Begriff des Gartens	—	Das Wesen des Lichtes	—
Die Gartenpflege	—	Wirkungen des Lichtes auf das Pflanzenleben	—
Gegenstand des Gartenbaues	4		
II. Abschnitt.			
Erstes Hauptstück.		Die Wärme	19
Die Pflanze und ihr Leben.		Wärmeleitung	—
III. Abschnitt.			
I. Abschnitt.		Wärmemesser	—
Der äußere Pflanzenbau	4	IV. Abschnitt.	
Die Wurzel	5	Die Elektrizität	20
Der Stamm	—	Die elektrische Materie — ein Doppelwesen	—
Die Äste und Zweige	6	Einfluß derselben auf die Vegetation	21
Die Knospen (Augen)	—		
Die Blätter (das Laub)	7	V. Abschnitt.	
Die Blüthe (Blume)	8	Die Hydrometeore	21
Die Frucht (der Same)	9	Der Thau — Reif, Honigthau, Mehltan — Ros	—
II. Abschnitt.			
Der innere Pflanzenbau	10	Der Nebel — Höhenrauch	22
Die Oberhaut (Epidermis)	—	Die Wolken	—
Die Rinde (Borke)	11	Der Regen — Schnee	23
Der Bast	—	Die Gewitter — der Hagel	—
Das Cambium (Bildungszellen)	—		
Der Sylint und das Holz	—	VI. Abschnitt.	
Das Pflanzenmark	12	Das Klima	24
III. Abschnitt.			
Die Lebensverrichtungen (Physiologie) der Pflanze	12	Rücksichten auf dasselbe	—
Entwicklung der Pflanze aus dem Samen	13	Dritttes Hauptstück.	
Relative Keimfähigkeit des Samens	14	Die Bodenkunde.	
Die Saftbewegung in der Pflanze	15	I. Abschnitt.	
Zweites Hauptstück.			
Neuere Bedingungen des Pflanzenlebens	16	Bestandtheile des Kulturbodens	25
I. Abschnitt.			
Die atmosphärische Luft	17	Der Sandboden — Sand, Kiesel	—
Das Stickstoffgas	—	Der Thonboden — Thonerde	26
Das Sauerstoffgas	—	Der Kalkboden — Kalkerde	—
Das kohlensaure Gas	18	Der Talfboden — Talferde	27
Das Wassergas	—	Die Dammerde — der Humus	—
		Metalloxyde und andere Bodentheile	—
II. Abschnitt.			
		Der Dünger	28
		Begründung des Gegenstandes	—
		Begriff des Düngers und dessen Arten	29
		Mineralischer Dünger	—
		Der vegetabilische Dünger	—

	Seite.		Seite.
Der animalische Dünger	29	Die Entwässerung (Drainage) und	
Der Meng- oder Kompostdünger.		Bewässerung	33
— Chemischer Dünger	30	Viertes Hauptstück.	
		Schutz- und Hilfsmittel der Gartenkultur.	
		I. Abschnitt.	
Die Bodenbearbeitung	31	Die Einsiedlung des Gar-	
Umgraben, Wenden des Garten-		ten	34
bodens		II. Abschnitt.	
Migolen (Tiefgraben)	32	Die Abwehr oder Vertilgung	
Das Ebnen (Planiren) der Garten-		garten schädlicher Thiere.	35
fläche			

II. Theil.

Der Obstbau.

	Seite.		Seite.
Einleitung	43	Begriff des Obstgartens und dessen	
Begriff des Obstes	—	Bestandtheile	53
Eintheilung des Obstes nach seinen		Erstes Hauptstück.	
äußern Merkmalen		Erziehung der Edelstämme.	
Kernobst:		Begriff der Baumschule und ihre	
Apfel	44	Abtheilungen	54
Birnen	45	I. Abschnitt.	
Quitten		Erzeugung der Sämlinge.	
Wiesenpflanzen		Lage der Samenschule	
Artschüzen	46	Bodenbeschaffenheit	55
Atlasbeeren		Bereitung des Bodens	
Steinobst:		Beschaffenheit des Samens	56
Kirschen		Zeit der Einsammlung des Samens	
Plummen	47	Auslösen des Samens	
Aprikosen		Erforderliche Eigenschaften der Sa-	
Pfirsiche		menfrucht	57
Beerenobst:		Sonderung des Samens	
Maulbeere	48	Aufbewahrung	58
Feige		Anbauzeit	
Kornelkirsche	49	Art und Weise der Anbau	59
Holler		Pflege der Sämlinge	61
Weintraube		Ausheben derselben	
Nibis (Johannisbeere)	50	II. Abschnitt.	
Stachelbeere		Veredlung der Sämlinge.	
Weinschädeln (Berberitzen)		Begriff der Veredlung	62
Himbeere		Zweck der Edelschule	
Brombeere	51	Beschaffenheit der Edelschule	63
Melone		Anpflanzung der Witzlinge	
Erdbeere		Bedingungen der Veredlungen	65
Heidelbeere		des guten Gelingens	
Preiselbeere		des Veredlungsgeschäftes	
Schalenobst:		Arten der Veredlung	66
Walnuss	52	a. Copuliren	67
Kastanie		b. Rindenfrosphen	68
Haselnuss		c. Spaltpfrosphen	69
Mandeln	53	d. Oenliren (Aenugeln)	70
Eintheilung des Obstes nach der		e. Nöhrerln oder Pfeifeln	73
Reifezeit (Zeit der Genübarkeit)			

	Seite.	Seite.	
l. Absäugen	73	Schnitt der Obststräuche	95
g. Veredlung mit krautartigen Trieben	73	Zeit des Baum schnittes	96
Aufzeichnung der erzeugten Edelstämme	74	Behandlung der krautartigen Obstpflanzen	97
	75		
III. Abschnitt.		III. Abschnitt.	
Vermehrung der Edelstämme.		Behandlung alter und franker Bäume.	
Bedingungen der künstlichen Vermehrung		Kräftigung alter und erschöpfter Bäume	97
Vermehrung durch Wurzelschößlinge	76	Verjüngung verknorpelter und unfruchtbare Bäume	98
Durch Ableger, a. einfache	77	Umpfropfen der Bäume, die minder gutes Obst tragen	—
b. mit dem Einschneide	78	Ursachen der Baumfrankheiten	99
Durch Stecklinge, a. einfache	—	Krankheiten aus ungünstiger Lage und Bodenbeschaffenheit	—
b. durch Knospenausschnitte	—	a. Gelbsucht	—
	IV. Abschnitt.	b. Mooskrankheit	—
Behandlung der jungen Edelstämme.		c. Wassersucht	100
Behandlung der Edelstämme im 1. Jahr	79	d. Grind oder Schorf	—
Behandlung der Edelstämme im 2. Jahr	—	e. Unfruchtbarkeit	—
Formen der Baumkrone	80	Krankheiten aus ungünstigen Witterungsverhältnissen	101
Allgemeine Andeutungen für die Bildung der Baumkrone	—	a. Ersteieren	—
Bildung des Hochstammes	81	b. Honigthau	—
" " Pyramide	—	c. Kräufelkrank. o. Breiner	102
" " Buschbaumes	82	d. Brand, Harz o. Gummifluß, Krebs	—
" " Kesselbaumes	—	e. Wunden	103
" " Spalterbaumes	—	Angaben zur Bereitung guter Baumfäden und Kitte	—
Ausheben der Bäume	83		
Verpackung junger Bäume zur Versendung	84		
		Drittes Hauptstück.	
Drittes Hauptstück.		Klassifikation des Obstes.	
Pflege der Bäume.		Begriff und Nothwendigkeit der Obstklassifikation	105
I. Abschnitt.		Klassifikation der	
Anlagen des Gartens (Baumhofes).			
Lage und Bodenbeschaffenheit des Baumhofes	84	Kernobstsorten	
Erforderl. Bodenbeschaffenheit für d. einzl. Obstbäume u. Sträuchergartungen, dann obstragende Krautpflanzen	84	a. Apfel	106
Borbereitungen zum Aussehen der jungen Bäume und Pflanzen	85	b. Birnen	107
Zeit der Versezung	87	c. Quitten	108
Anreihung der Obstbäume	88	d. Misplin	—
Zurichten der Baumföhrlinge	89	e. Kirschen	—
Einsetzen derselben	90	f. Pfannen	109
II. Abschnitt.		g. Avrikosen	—
Behandlung der ausgesetzten Bäume.		h. Pfirsichen	—
Pflege der ausgesetzten Bäume	91	i. Wallnüsse	110
Werkzeuges des Fruchtschnittes	—	k. Haselnüsse	—
Nähere Bezeichn. des Fruchtholzes	92	l. Mandeln	—
Regeln für den Fruchtschnitt der Obstbäume	93	m. Maulbeeren	—
		n. Feigen	—
		o. Weintrauben	—
		p. Johannisbeeren	—
		q. Stachelbeeren	111
		r. Himbeeren	—
		s. Melonen	—
		t. Erdbeeren	—

	Seite.
Viertes Hauptstück.	
Ausnutzung des Obstes im Allgemeinen	112
Gebrauch im frischen Zustande	—
Bedingungen der längeren Aufbewahrung im frischen Zustande	113
a. Zeit des Pfückens	—
b. Art u. Weise des Pfückens	114
e. Art der Aufbewahrung	114
Im Dunste eingesotenes Obst	116
Gedörrtes Obst	—
Einige besondere Arten des Obstes	—
dörrens	118
Muß (Povidel)	119
Wein- und Eiderbereitung	—
Sonstige Erzeugnisse	120

III. Theil.

Der Weinbau.

	Seite.	
Einleitung		122
Beschaffenheit und Theile des Weinstocks	—	
Varietäten des Weinstocks und deren Merkmale	123	
Wachsthum des Weinstocks	124	
Eintheilung der Trauben	—	
Erstes Hauptstück.		—
Der Weingarten.		
Begriff des Weingartens	125	
Zweck des Weingartens	—	
Erfordernisse des Weingartens	—	
Klima	—	
Lage	126	
Boden	—	
Zweites Hauptstück.		—
Anlage der Weingärten.		
Vorbereitung des Bodens	127	
Bearbeitung	—	
a. Mögeln	—	
b. Auslegung von Gräben (Kräften)	—	
Absteckung des Weingartens	—	
Wahl der Nebensorten	128	
Weisestens vor kommende Traubensorten	—	
A. Für Rothweine:		
a. Der blaue Glävner	—	
b. „ „ „ Arbst	129	
c. „ „ „ Sylvaner	—	
d. „ „ „ Mänschling	—	
e. Die „ Hartwegstraube, Grobschwarz	—	
B. Für Weißweine:		
a. Der Ortlieber	130	
b. „ „ „ Großriesling	—	
c. „ „ „ rothe Traminer	—	
d. „ „ „ weiße Gutedel	131	
e. „ „ „ grüne Muskateller	—	
f. „ „ „ rothe „ „ „	—	
g. Der weiße Glbling	132	
h. „ „ „ grüne Sylvaner	—	
i. „ „ „ rothe „ „ „	—	
k. Die Lambertstraube	133	
l. Der rothe Glävner	—	
Erziehung der Nebenseßlinge	—	
a. Durch Samen	134	
b. „ „ „ ein Nebenauge	—	
c. „ „ „ Stecklinge	—	
d. „ „ „ Schnittreben	—	
e. „ „ „ Sturzreben	—	
f. „ „ „ Absenken	135	
Nebenschulen	—	
Ausprägung der Nebenseßlinge	—	
Gruben	136	
Erziehungsmethoden des Weinstocks	137	
a. Der Kopfschnitt	138	
b. „ „ „ Schnitt ohne Kopfbildung	—	
Weitere Pflege der jungen Weinstücke	139	
Drittes Hauptstück.		—
Behandlung und Pflege tragbarer Weingärten.		
Schnitt des tragbaren Weinstocks	—	
a. Zapsenschnitt	—	
b. Halbbogenschnitt	—	
c. Boogenschnitt	—	
Erstes Behauen	140	
Vorsichten zum Schutz gegen Frostschaden	—	
Zweites Behauen	141	
Ausbrechen	—	
Einlegen der Bögen	142	
Steckenschlagen	—	
Binden der Neben	—	
Drittes Behauen	143	
Abgipseln und Geißen	—	
Viertes Behauen	144	

Seite.

Seite.

Viertes Hauptstück.

Abliebungen der Rechtschen Be-
handlungsart des Weinstocks 144

Fünftes Hauptstück.

Dünzung der Weingärten 145

Sechstes Hauptstück.

Veredlung der Weinstöcke 146

 a. Propfen

 b. Kopulation

 c. Okulation

 —

Siebentes Hauptstück.

Ablegen und weitere Behand-
lung der Trauben.

Weinlese

Mosteln

Abrebeln

 —

Traubensafsel

Traubennähle

Keltern und Einkellern

Entzleinien des Mostes

Bereitung der Rothweine

Beschlossene Gährung

Gefährlichkeit des Eintritts in Kellerräume während der Mostgährung .

Benützung der Preßrükstände

 151

Achtes Hauptstück.

Schutz des Weinstocks vor dem

Winterfroste.

Feinde des Weinstocks

Werkzeuge und Geräthschaften .

Mostwage

Weinwage

 —

IV. Theil.**Der Gemüsebau.**

Seite.

Seite.

Einleitung.

Begriff des Gemüses

Der Gemüsebau ein Zweig der

Gartenkultur

Die Anlage der Gemüsegärten .

Kunstbeete: verschiedenartige

Erziehung der Gemüsesamen .

Erstes Hauptstück.

Gemüsewurzeln und unter-
irdische Pflanzenteile.

I. Abschnitt.

Spindelförmige Gemüsewurzeln.

Die Möhren (Moorrüben, Gelb-
rüben, Karotten)

Die Petersilie

Der Sellerie (Zeller)

Der Pastinak

Die Zuckerwurzel

Die Nachtkerze

Der Meerrettich (Kren)

Die Gartenstöckzunge (Schwarz-
wurzel)

Die Haberwurzel (Bocksbart)

II. Abschnitt.

Die Rübenarten.

Die gemeine, weiße Rübe (Halm-
rübe ic.)

Die große Steckrübe (Unterföh-
rabi, Dorschen ic.)

Der Rettig, verschiedene Spiel-
arten

Die Mangold - rothe oder Dick-
rübe

III. Abschnitt.

Knollengemüse.

Die Kartoffel (Erdäpfel)

„ Erdbirn (Erdartischoke, To-
pinambour)

Die knollige Blatterbse (Ackermuß) .

Die Erdmandel

IV. Abschnitt.

Lauch - Gemüse.

Der gemeine Knoblauch

Der Rockenbollen (Schlangenknob-
lauch)

Der Porre (Perlauch, Porri) .

„ Schalau (die Schalotte) .

„ Schnittlauch (Binfenlauch) .

„ Küchenzwiebel (Zipollen) .

Zweites Hauptstück.

Kräut - Gemüse: Stängeln,
Blätter, Zweigspitzen.

I. Abschnitt.

Koch- und Kohlgemüse.

Der Gemüse - Spargel

Die Kohlr. (Oberföhrlabi, Kohlrübe)

Der Kopf (Weißkohl, Komposit-
kraut)

Der Börsch (Wirsing, Savoyer-
kohl ic.)

Der Krauskohl (Braunkohl)

„ Karvol (Kauli Blumenkohl) .

	Seite.		Seite.
Der Spargelkohl (ital. Brokkoli)	179	Drittes Hauptstück.	
” Schnittkohl (Kohlränzchen)	180	Blumen-Gemüse, zum Theil	
” Meer- oder Seekohl	—	als Speisewürze.	
” gemeine Spinat	181	Die gemeine Artischocke	192
Die Gartenmelde	—	Die Kardone	—
Der Sauerampfer	182	Die Kappern	193
” Gartenampfer	—	Bohnenkappern	
Neuseeländer Spinat	—	Die indianische oder Kapuziner-	
		Kresse	194
		Der Saffran	—
		Viertes Hauptstück.	
			Frucht-Gemüse.
			I. Abschnitt.
			Gemüse- und Salatfrüchte.
Die Gundelrebe (Gundermann)	184	Die Gurke	195
Das Körbelkraut (Gartenkerbel)	—	Der Speisekürbis (Blutzer)	196
Der Majoran	—	Die Fisolen (Gartenbohuen)	197
Das Bohnenkraut (Satirei, Kunt-		” Gartenerbse	198
telkraut)	185	” Spargelerbse	199
Das Basilienkraut (Basilika)	—	” Weißbeere (Paprika, spanisch.	
Der Thymian	—	” Pfeffer	—
Dragon (Bertram, Estragon)	186	II. Abschnitt.	
Der Dill (Gertenkraut)	—		Einhelmische Gewürzsaamen.
		Der Senf	200
		” Anis	—
		” Fenchel	201
		” Kümmel	—
		Schluß	202
		Anhang.	
		Bezeichnung der zum Gartenbau	
Gemeiner Salat (Lattich, Garten-	188	erforderlichen Werkzeuge und Ge-	
salat)		räthe	203
Endivien (Eichorien-Krautsalat)	—		
Feld- ob. Ackersalat (Rapünzchen &c.)	—		
Löffelkraut	189		
Gartenkresse	—		
Brunnenkresse	190		
Portulak (Burzelkraut)	—		
Boretsch	191		

