

Inhalts-Verzeichniß.

I. Theil.

Die Vorbereitungslehre.

	Seite.		Seite.
Einleitung.		II. Abschnitt.	
Der Garten in allgemeiner Auf-		Das Licht	19
fassung	3	Das Wesen des Lichtes	—
Begriff des Gartens	—	Wirkungen des Lichtes auf das	
Die Gartenpflege	—	Pflanzenleben	—
Gegenstand des Gartenbaues	4	III. Abschnitt.	
Erstes Hauptstück.		Die Wärme	19
Die Pflanze und ihr Leben.		Wärmeleitung	—
I. Abschnitt.		Wärmemesser	—
Der äußere Pflanzenbau	4	IV. Abschnitt.	
Die Wurzel	5	Die Elektrizität	20
Der Stamm	—	Die elektrische Materie — ein	
Die Aeste und Zweige	6	Doppelwesen	—
Die Knospen (Augen)	—	Einfluß derselben auf die Vegetation	21
Die Blätter (das Laub)	7	V. Abschnitt.	
Die Blüthe (Blume)	8	Die Hydrometeore	21
Die Frucht (der Same)	9	Der Thau — Reif, Honigthau,	
II. Abschnitt.		Mehlthau — Rosi	—
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)	—	VI. Abschnitt.	
Der Splint und das Holz	—	Das Klima	24
Das Pflanzenmark	12	Rücksichten auf dasselbe	—
III. Abschnitt.		Drittes Hauptstück.	
Die Lebensverrichtungen (Physio-		Die Bodenkunde.	
logie) der Pflanze	12	I. Abschnitt.	
Entwicklung der Pflanze aus dem		Bestandtheile des Kulturbodens	25
Samen	13	Der Sandboden — Sand, Kiesel	—
Relative Keimfähigkeit des Samens	14	Der Thonboden — Thonerde	26
Die Saftbewegung in der Pflanze	15	Der Kalkboden — Kalkerde	—
Zweites Hauptstück.		Der Talkboden — Talkerde	27
Äußere Bedingungen des		Die Dammerde — der Humus	—
Pflanzenlebens	16	Metalloryze und andere Bodentheile	—
I. Abschnitt.		II. Abschnitt.	
Die atmosphärische Luft	17	Der Dünger	28
Das Stickstoffgas	—	Begründung des Gegenstandes	—
Das Sauerstoffgas	—	Begriff des Düngers und dessen	
Das kohlensaure Gas	18	Arten	29
Das Wassergas	—	Mineralischer Dünger	—
		Der vegetabilische Dünger	—

	Seite.		Seite.
Der animalische Dünger	29	Die Entwässerung (Drainage) und Bewässerung	33
Der Meng- oder Kompostdünger.			
— Chemischer Dünger	30		
III. Abschnitt.		Viertes Hauptstück.	
		Schutz- und Hilfsmittel der Gartenkultur.	
Die Bodenbearbeitung	31	I. Abschnitt.	
Umgraben, Wenden des Garten-		Die Einfriedung des Gar-	
bodens	—	tens	
Nigolen (Tiefgraben)	32		
Das Ebuen (Planiren) der Garten-		II. Abschnitt.	
fläche	—	Die Abwehr oder Vertilgung	
		gartenschädlicher Thiere. 35	

II. Theil.

Der Obstabau.

	Seite.		Seite.
Einführung	43	Begriff des Obstgartens und dessen Bestandtheile	53
Begriff des Obstes	—		
Einteilung des Obstes nach seinen äußern Merkmalen	—	Erstes Hauptstück.	
Kernobst:		Erziehung der Edelstämme.	
Apfel	44	Begriff der Baumschule und ihre Abtheilungen	
Birnen	45		
Quitten	—	I. Abschnitt.	
Mispeln	—	Erzeugung der Sämlinge.	
Arschfügen	46	Lage der Samenschule	
Atlasbeeren	—	Bodenbeschaffenheit	
Steinobst:		Bereitung des Bodens	
Kirschen	—	Beschaffenheit des Samens	
Pflaumen	47	Zeit der Einsammlung des Samens	
Aprikosen	—	Auslösen des Samens	
Pflaumen	—	Erforderliche Eigenschaften der Samenfrucht	
Beerobst:			
Maulbeere	48	Sonderung des Samens	
Feige	—	Aufbewahrung „	
Kornelkirsche	49	Anbauzeit „	
Holler	—	Art und Weise der Anbau	
Weintraube	—	Pflege der Sämlinge	
Rhibis (Johannisbeere)	50	Ausheben desselben	
Stachelbeere	—		
Weinschädeln (Verberizen)	—	II. Abschnitt.	
Himbeere	—	Veredlung der Sämlinge.	
Brombeere	51	Begriff der Veredlung	
Melone	—	Zweck der Edelschule	
Erdbeere	—	Beschaffenheit der Edelschule	
Heidelbeere	—	Anpflanzung der Wildlinge	
Preiselbeere	—	Bedingungen der Veredlungen	
Schalenobst:		„ des guten Gelingens	
Wallnuß	52	des Veredlungsgeschäftes	
Kastanie	—	Arten der Veredlung	
Haselnuß	—	a. Gopuliren	
Mandeln	53	b. Mindenspfropfen	
Einteilung des Obstes nach der Reifezeit (Zeit der Genußbarkeit)	—	c. Spaltpfropfen	
		d. Oculliren (Nugeln)	
		e. Nöhrelen oder Pfeiseln	

	Seite.		Seite.
f. Absäugen	73	Schnitt der Obststräucher	95
g. Veredlung mit krautartigen Trieben	74	Zeit des Baumschnittes	96
Muszeichnung der erzeugten Edelstämme	75	Behandlung der krautartigen Obstpflanzen	97
III. Abschnitt.		III. Abschnitt.	
Vermehrung der Edelstämme.		Behandlung alter und kranker Bäume.	
Bedingungen der künstlichen Vermehrung	76	Krästigung alter und erschöpfter Bäume	97
Vermehrung durch Wurzelschößlinge	—	Verjüngung verknoteter und unfruchtbarer Bäume	98
Durch Ableger, a. einfache	77	Umsprossen der Bäume, die minder gutes Obst tragen	—
„ b. mit dem Einschnitte	—	Ursachen der Baumkrankheiten	99
Durch Stecklinge, a. einfache	78	Krankheiten aus ungünstiger Lage und Bodenbeschaffenheit	—
„ b. durch Knospeneinschnitte	—	a. Gelbsucht	—
IV. Abschnitt.		b. Mooskrankheit	—
Behandlung der jungen Edelstämme.		c. Wassersucht	100
Behandlung der Edelstämmchen im 1. Jahr	79	d. Grind oder Schorf	—
Behandlung der Edelstämmchen im 2. Jahr	—	e. Unfruchtbarkeit	—
Formen der Baumkrone	80	Krankheiten aus ungünstigen Witterungsverhältnissen	101
Allgemeine Andeutungen für die Bildung der Baumkrone	—	a. Erfrieren	—
Bildung des Hochstammes	81	b. Honigthau	—
„ „ Pyramide	—	c. Kräuselkrank. o. Brenner	102
„ „ Buschbaumes	82	d. Brand, Harz- o. Gummi- fluss, Krebs	—
„ „ Kesselbaumes	—	e. Wunden	103
„ „ Spalierbaumes	—	Angaben zur Vereitung guter Baum- salben und Ritze	—
Ausheben der Bäume	83		
Verpackung junger Bäume zur Versendung	84		
Drittes Hauptstück.		Drittes Hauptstück.	
Pflege der Bäume.		Klassifikation des Obstes.	
I. Abschnitt.		Begriff und Nothwendigkeit der Obstklassifikation	105
Anlagen des Gartens (Baumhofes).		Klassifikation der	
Lage und Bodenbeschaffenheit des Baumhofes	84	Kernobst- sorten	{ a. Äpfel 106 b. Birnen 107 c. Quitten 108 d. Mispeln —
Erforderl. Bodenbeschaffenheit für d. einzl. Obstbäume u. Strauch- Gattungen, dann obsttragende Krautpflanzen	85	Steinobst- sorten	{ e. Kirschn — f. Pflaumen 109 g. Mirisosen — h. Pfirsichen —
Vorbereitungen zum Aussetzen der jungen Bäume und Pflanzen	87	Schalen- obstsorten	{ i. Walnüsse 110 k. Haselnüsse — l. Mandeln —
Zeit der Versetzung	88		{ m. Maulbeeren — n. Feigen — o. Weintrauben — p. Johannisbeeren — q. Stachelbeeren 111 r. Himbeeren — s. Melonen — t. Erdbeeren —
Anreihung der Obstbäume	89		
Zurichten der Baumsetzlinge	—		
Einsetzen derselben	90		
II. Abschnitt.			
Behandlung der ausgepflanzten Bäume.			
Pflege der ausgepflanzten Bäume	91		
Vorkenntnisse des Fruchtschnittes	—		
Nähere Bezeichn. des Fruchtholzes	92		
Regeln für den Fruchtschnitt der Obstbäume	93		

	Seite.		Seite.
Viertes Hauptstück.		c. Art der Aufbewahrung	114
Ausnutzung des Obstes im Allge- meinen	112	Im Dunste eingesottenes Obst	116
Gebrauch im frischen Zustande	—	Gedörrtes Obst	—
Bedingungen der längeren Aufbe- wahrung im frischen Zustande	113	Einige besondere Arten des Obst- dörrens	118
a. Zeit des Pflückens	—	Muß (Bewidel)	119
b. Art u. Weise des Pflückens	114	Wein- und Ciderbereitung	—
		Sonstige Erzeugnisse	120

III. Theil. Der Weinbau.

	Seite.		Seite.
Einleitung	122	g. Der weiße Gbling	132
Beschaffenheit und Theile des Wein- stockes	—	h. „ grüne Sylvaner	—
Varietäten des Weinstocks und deren Merkmale	123	i. „ rothe „	—
Wachsthum des Weinstocks	124	k. Die Lambertsträube	133
Einteilung der Trauben	—	l. Der rothe Glävner	—
Erstes Hauptstück.		Erziehung der Nebensehlinge	—
Der Weingarten.		a. Durch Samen	134
Begriff des Weingartens	125	b. „ ein Nebenaugen	—
Zweck des Weingartens	—	c. „ Stecklinge	—
Erfordernisse des Weingartens	—	d. „ Schnittreben	—
Klima	—	e. „ Sturzreben	—
Lage	126	f. „ Absenten	135
Boden	—	Nebenschulen	—
Zweites Hauptstück.		Auspflanzung der Nebensehlinge	—
Anlage der Weingärten.		Gruben	136
Vorbereitung des Bodens	127	Erziehungsmethoden des Weinstocks	137
Bearbeitung „	—	a. Der Kopfschnitt	138
a. Rigolen	—	b. „ Schnitt ohne Kopf- bildung	—
b. Anlegung von Gräben (Kräften)	—	Weitere Pflege der jungen Wein- stöcke	139
Absteckung des Weingartens	—	Drittes Hauptstück.	
Wahl der Nebenforten	128	Behandlung und Pflege trag- barer Weingärten.	
Meistens vorkommende Trauben- forten	—	Schnitt des tragbaren Wein- stockes	—
A. Für Rothweine:		a. Zapfenschnitt	—
a. Der biauue Glävner	—	b. Halbbogenschnitt	—
b. „ „ „ „ „ „	129	c. Bogenschnitt	—
c. „ „ „ „ „ „	—	Erstes Behauen	140
d. „ „ „ „ „ „	—	Vorsichten zum Schutze gegen Frost- schaden	—
e. Die „ „ Hartwegsträube, Großschwarz	—	Zweites Behauen	141
B. Für Weißweine:		Ausbrechen	—
a. Der Drtlieber	130	Einlegen der Bögen	142
b. „ „ „ „ „ „	—	Stedenschlagen	—
c. „ „ „ „ „ „	—	Binden der Reben	—
d. „ „ „ „ „ „	131	Drittes Behauen	143
e. „ „ „ „ „ „	—	Abgirseln und Geizen	—
f. „ „ „ „ „ „	—	Viertes Behauen	144

Seite.

Seite.

Viertes Hauptstück.

Abweichungen der Rechtschen Behandlungsgart des Weinstocks . . . 144

Fünftes Hauptstück.

Düngung der Weingärten . . . 145

Sechstes Hauptstück.

Veredlung der Weinstöcke . . . 146

a. Pfropfen —

b. Kopulation 147

c. Okulation —

Siebentes Hauptstück.

Ablefen und weitere Behandlung der Trauben.

Weinlese 147

Mosteln 148

Abtreiben —

Traubenraspel 148

Traubenmühle 149

Kelter und Einkellern —

Entschleimen des Mostes —

Bereitung der Rothweine 150

Verschlossene Gährung —

Gefährlichkeit des Eintritts in Kellerräume während der Mostgährung —

Benützung der Preßrückstände 151

Achtes Hauptstück.

Schutz des Weinstocks vor dem Winterfroste.

Feinde des Weinstocks 152

Werkzeuge und Geräthschaften —

Mostwage 153

Weinwage —

IV. Theil.

Der Gemüsebau.

Seite.

Seite.

Einführung.

Begriff des Gemüses 154

Der Gemüsebau ein Zweig der Gartenkultur —

Die Anlage der Gemüsegärten —

Kunstbeete: verschiedenartige —

Erziehung der Gemüsesamen 157

Erstes Hauptstück.

Gemüseswurzeln und unterirdische Pflanzentheile.

I. Abschnitt.

Spindelförmige Gemüseswurzeln.

Die Möhren (Moorrüben, Gelbrüben, Karotten) 158

Die Petersilie 159

Der Sellerie (Zeller) 160

Der Pastinak —

Die Zuckerwurzel 161

Die Nachterke 162

Der Meerrettig (Kren) —

Die Gartenstorkonere (Schwarz-
wurzel) 163

Die Habermurzel (Bocksbart) —

II. Abschnitt.

Die Rübenarten.

Die gemeine, weiße Rübe (Halm-
rübe u.) 164

Die große Steckrübe (Unterföhl-
rabi, Dorschen u.) 165

Der Rettig, verschiedene Spiel-
arten 166

Die Mangold: rothe oder Dick-
rübe 167

III. Abschnitt.

Knollengemüse.

Die Kartoffel (Erdbäpfel) 168

„ Erdbirn (Erdartischeke, Lo-
pinambour) 169

Die knollige Platterbse (Ackermaß) —

Die Erdmandel —

IV. Abschnitt.

Lauch-Gemüse.

Der gemeine Knoblauch 171

Der Rickenbollen (Schlangentkno-
lauch) —

Der Porrelllauch (Perllauch, Porri) —

„ Eschlauch (die Schalotte) 172

„ Schnittlauch (Winsenlauch) —

„ Küchenzwiebel (Zipollen) 173

Zweites Hauptstück.

Kraut-Gemüse: Stängeln,
Blätter, Zweigsproßen.

I. Abschnitt.

Koch- und Kohlgemüse.

Der Gemüse-Spargel 174

Die Kohlr. (Oberkohlrabi, Kohlrübe) 175

Der Kopfkohl (Weißkohl, Kompost-
kraut) 176

Der Börschkohl (Wirsing, Savoyer-
kohl u.) 177

Der Krauskohl (Braunkohl) 178

„ Karviol (Rauk Blumenkohl) —

	Seite.
Der Spargelfohl (ital. Broccoli)	179
„ Schnittfohl (Kohlsflänzchen)	180
„ Meer- oder Seekohl	—
„ gemeine Spinat	181
Die Gartenmelde	—
Der Sauerampfer	182
„ Gartenampfer	—
Kreuzblättriger Spinat	—

III. Abschnitt.

Gewürz-Kochkräuter.

Die Gundelrebe (Gundermann)	184
Das Körbelfraut (Gartenkerbel)	—
Der Majoran	—
Das Bohnenkraut (Saturni, Kutz-	
telkraut	185
Das Basilienkraut (Basilika)	—
Der Thymian	—
Dragon (Bertram, Estragon)	186
Der Dill (Gartenkraut)	—

IV. Abschnitt.

Salate: Gemüsekräuter, welche gewöhnlich ungekocht zum Genuße bereitet werden.

Gemeiner Salat (Lattich, Garten-	
salat)	188
Endivien (Cichorien-Kraussalat)	—
Feld- od. Acker-salat (Rapunzchen u.)	—
Löffelkraut	189
Gartenkresse	—
Brunnenkresse	190
Portulak (Wurzelkraut)	—
Boretsch	191

Drittes Hauptstück.

Blumen-Gemüse, zum Theil als Speisewürze.

Die gemeine Artischocke	192
Die Kardone	—
Die Kapern	193
Bohnenkapern	—
Die indianische oder Kapuziner-	
Kresse	194
Der Safran	—

Viertes Hauptstück.

Frucht-Gemüse.

I. Abschnitt.

Gemüse- und Salatfrüchte.

Die Gurke	195
Der Speisefürbis (Plüger)	196
Die Fisiolen (Gartenbohnen)	197
„ Gartenerbse	198
„ Spargelerbse	199
„ Beisbeere (Paprika, spanisch.)	—
Pfeffer	—

II. Abschnitt.

Einheimische Gewürzsaamen.

Der Senf	200
„ Anis	—
„ Fenchel	201
„ Kümmel	—
Schluf	202

Anhang.

Bezeichnung der zum Gartenbaue erforderlichen Werkzeuge und Geräthe	203
---	-----

