

Inhalt.

	Seite
I. Abtheilung. Allgemeiner Theil.	
a) Zur Geschichte der Weinkultur	1
b) Arten der Weine	3
c) Klima und Lage des Weinberges	12
d) Der Boden	15
e) Die Düngung	20
f) Der Weinstock	26
g) Die Trauben und deren Gattungen	33
II. Abtheilung. Von der Pflege älterer Weinberge	43
Januar	43
Februar	47
a) Warum wird die Rebe beschnitten?	50
b) Wie soll man die Rebe beschneiden?	51
c) Wann soll man die Rebe beschneiden?	53
d) Warum ist die Rebe so und nicht anders zu beschneiden?	54
A) Schnitt auf den Kopf	62
B) Der Schnitt auf Schenkel	66
Das Verjüngen der Weinberge	71
März	79
April	85
Mai	87
Von der Verehlung älterer Reben	87
Juni	90
Juli	93
August	94
September	95
Oktober	96
November	106
Dezember	107
III. Abtheilung. Das Anlegen von Rebschulen und die Arbeit in denselben	108
a) Vom Anlegen der Rebschulen	108
b) Die Arbeit in den Rebschulen	111
IV. Abtheilung. Das Anlegen neuer Weingärten	113
Zubereitung des Bodens für den Weingarten	113
Das Aussetzen in die Weingärten	116
Die Pflege neu ausgesetzter Weingärten	118
V. Abtheilung. Von den verschiedenen Arten des Schnittes	120
VI. Abtheilung. Ueber die Werkzeuge, welche bei einer verständigen Pflege der Weinberge nothwendig sind	125
VII. Abtheilung. Von einigen Nebengattungen	127
1. Reben für rothe Weine	128
2. Reben für weiße Weine	129
VIII. Abtheilung. Von den Feinden und Krankheiten des Weinstocks und Mittel dagegen	132
a) Krankheiten	132
b) Von den ungünstigen und schädlichen Einflüssen der Witterung	136
c) Feinde des Weinstocks aus dem Pflanzenreiche	137
d) Feinde des Weinstocks aus dem Thierreiche	138
Der Mensch — als Rebfeind	148

IX. Abtheilung. Über Kostenberechnung für Arbeitsverrichtungen und über den Ertrag der Weingärten	150
X. Abtheilung. Über die Pflege der Weinrebe an Mauern, Lauben, Zäunen usw.	152
Der Pyramiden-Weinstock	156
Die Rebe als Zaun	157
Die Rebe in Spalieren auf Anhöhen	158
Veränderlicher Schnitt im Spalier	159
Die Rebe als Baum	160
Der Nebenschnitt in Fächerform	162
Der Schenkelschnitt an niedrigen Rahmen	163
Der Kopfschnitt und das Ziehen des belassenen Knotens auf Latten	164
Einfacher Schenkelschnitt	164
Der Schnitt auf kurze Schenkel	165
Die Rebe bei niedrigen Mauern und im Spalier	165
Die Rebe in Halbbogenform	165
Eine andere Art des Halbbogenschnittes	165
Nebenschnitt auf zurückgebundene Bögen	166
Schnitt auf drei bis vier Bögen mit wagerechten Schenkeln und zurückgebogenen Reben	166
Die Rebe mit drei gewundenen Schenkeln	166
Der Schnitt auf drei und vier Schenkel	167
Doppelreben, Zweischenkelschnitt	167
Hoher Schenkelschnitt mit einfacher Latte	168
Benützung der Rebe bei Lauben	168
Der Winkelschnitt für Tafelwein	170
a) Nebenspaliere in Gärten	170
b) Spaliere bei Mauern in Gärten	176
c) Spaliere bei Häusern	176
d) Einfache Gartenlauben	177
e) Spaliere in Weingärten	177
Lauben von zwei und auch drei Reihen	178
XI. Abtheilung. Der Rebstock in Blumentöpfen und Glashäusern	179
XII. Abtheilung. Über die Aufbewahrung und Versendung der Trauben	182
XIII. Abtheilung. Die Pflege des Weines im Keller	184
Das Zerdrücken der Traubenbeeren	185
Das Kellern der Weintrauben ohne Presse	186
Chemische Substanzen des Mostes	188
Gährung des Traubensaftes	189
Das Ablassen der Weine und die Füllung der Fässer	190
Zusammensetzung des Weines	193
Krankheiten der Weine	194
1. Das Zäherwerden	195
2. Das Sauerwerden	195
3. Die Bitterkeit	196
4. Der Rohn des Weines	196
5. Das Umschlagen des Weines	196
6. Der Geschmack nach dem Faß	196
Das Schönen und Gypsen des Weines	197
Abfälle bei der Weimerzeugung und ihre Benützung	199
Mouffirende Weine	199
Veredlung des Weines	202
Der Keller	205