

| | Seite |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 102. Den inländischen Tabak zu veredeln. | 281 |
| 103. Kurzer Unterricht im Hopfenbau. | 281 — 285 |
| 104. Hopfenstellvertreter. | 185 |
| 105. Gelungener Versuch, vorzüglich großen Blumen: kohl zu ziehen, nebst einer Anweisung, ihn vor dem Verwelken und Verfaulen zu bewahren. | 286 — 289 |
| 106. Vermehrung der Kohlpflanzen durch Ableger. | 289 — 290 |
| 107. Mittel, die Maden von den Käsen abzuhalten. | 290 — 291 |
| 108. Pflanzen, welche in den Apotheken gebräuchlich sind, und in Teutschland nicht nur gezogen, son: dern auch zugleich als Zierde der Gärten genutzt werden können. | 292 — 324 |
| 109. Die Feldfrüchte bei regenhafter Erntewitterung zu sichern | 325 — 329 |
| 110. Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaß an wässerigen Bestandtheilen hat. | 329 — 332 |
| 111. Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaß an Säure hat. | 333 — 336 |
| 112. Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an Säure hat | 336 — 337 |
| 113. Den Most auf Weinstein zu untersuchen. | 337 |
| 114. Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaß an Weinstein hat. | 338 — 339 |
| 115. Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an gewächsartig thierischem Stoffe hat. | 339 — 340 |
| 116. Bewährte Methode, trüben, zähen Wein abzu: klären. | 340 — 341 |
| 117. Von der Behandlung der Weine in den Fässern. | 342 — 360 |
| 118. Von den Krankheiten des Weins, und den Mit: teln, denselben zuvorkommen oder sie zu heben. | 360 — 367 |
| 119. Geprüftes Mittel, dem Wein den Faßgeschmack zu benehmen. | 368 |
| 120. Weinessig aus Honigtrebern zu machen. | 368 |
| 121. Wits | |