

Siebente Abtheilung.

Pfählen und Bögen, Pfahl- und Weidenkultur 89 — 103

Pfählen und Bögen, S. 24. — Der Wachholderstrauch — der Lerchenbaum — die Akazie — der Bohnenbaum, S. 25 — denselben Anbau, S. 26. — Der Bohnenbaum, S. 27. — Betrieb der Weidenkultur, S. 28.

Achte Abtheilung.

Von der Benutzung der Bestandtheile des Weinstocks und dessen Erzeugnisse 104 — 125

a) Bestandtheile in der Erde — b) Bestandtheile auf dem Boden — c) Austrieb aus dem Auge.

Neunte Abtheilung.

Die Keltern (Traubenpressen) . 124 — 137

Unzweckmäßigkeit der Baum- und Preßkeltern, S. 30. — Das Traubensieb von Pfarrer Krämer zu Klingenmünster, S. 31. — Angabe des Modells und dessen Fehler. — Verfahren beim Sieben, S. 33. — Hindernisse in der Anwendung, S. 34.

Zehnte Abtheilung.

Bereitung und Veredelung des Weines in der Gährungsperiode 138 — 174

Vorläufige Betrachtungen, S. 35. — Vorwürfe gegen Weinkünstelei und Weinschmiederei, S. 36. — Vortheile des Kochens der Trauben nach Ritter, S. 37. — deshalbiges Verfahren der alten Völker, S. 38. — Anwendung, S. 39 — Farbe- und Riechstoff,