

Johannis- und Stachelbeerwein

und

die Bereitung der übrigen Beerenweine

nebst

einer praktischen Anleitung zur Kultur der Johannis-
und Stachelbeeren

von

M. Tensi,

Pfarrer in Mündersdorf, Hohenzollern.

o

Mit 9 Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von Eugen Ulmer,

1892.

Inhalts-Verzeichnis.

	1. Einleitung. Allgemeines.	1
§	2. Bodenbeschaffenheit für den Anbau der Johannis- und Stachelbeeren.	3
§	3. Lage der Beerenpflanzung.	5
§	4. Anlage eines Komposthaufens.	7
§	5. Anlage einer neuen Beerenpflanzung.	10
§	6. Einen Obstgarten oder Rasenplatz in eine Beerenpflanzung zu verwandeln.	13
§	7. Instandhaltung des Beeren Gartens.	14
§	8. Umpflanzung (Verfehlung) der Beerensträucher.	16
§	9. Baumform oder Strauchform? Spaliere.	19
§	10. Beschneiden der Beerensträucher.	23
	a. Kronentriebe.	24
	b. Wurzeltriebe.	26
§	11. Vermehrung der Johannis- und Stachelbeersträucher durch Stecklinge und Absenker.	27
§	12. Abtrennung der Wurzelstöcklinge und Teilung der Sträucher.	30
§	13. Das Düngen der Beerensträucher.	32
§	14. Verschiedene Sorten von Johannisbeeren.	34
§	15. Krankheiten und Feinde der Johannisbeeren. Blattläuse. Raupen. Frost. Vogelfraß. Schutzmittel.	37
§	16. Schutz gegen Vogelkrah. Netze.	41
§	17. Aesthetische Seite der Beerenpflanzung.	43
§	18. Die Ernte. Das Pflücken der Beeren.	45
§	19. Der Weinkeller, seine Temperatur und sonstige Beschaffenheit.	48
§	20. Beschaffenheit und Behandlung der Fässer.	49
§	21. Die zum Pressen des Beerenobstes nöthigen Apparate.	51
§	22. Chemische Bestandtheile der Johannisbeeren.	55
§	23. Rezepte zur Herstellung des Johannisbeerweins.	57
§	24. Bereitung des Johannisbeerweins.	59
§	25. Anwendung des zweiten Rezepts auf ein Hektoliterfaß.	61

VI.

§ 26.	Die Gärung.	63
§ 27.	Gärspunde und Gärtrichter.	66
§ 28.	Abziehen des Beerenweins aus den Gärfässern. Schläuche, Stechheber und Fäßhähnen.	69
§ 29.	Maschenweine.	72
§ 30.	Wert und Bedeutung des Beerenweins.	74
§ 31.	Kultur der Stachelbeeren.	76
§ 32.	Beschneiden der Stachelbeeren.	77
§ 33.	Verschiedene Sorten von Stachelbeeren.	79
§ 34.	Krankheiten und Feinde der Stachelbeeren. Mehltau, Blattläuse, Raupen, Vogelfraß. Schutzmittel.	83
§ 35.	Vereitung des Stachelbeerweins.	86
§ 36.	Wie die Engländer ihren Stachelbeerwein herrichten.	89
§ 37.	Behandlung kranker Weine.	90
§ 38.	Vereitung des Heidelbeer- und Brombeerweins.	93
§ 39.	Noch einige bewährte Rezepte.	94

