

Inhalts-Verzeichnis

des ersten Bandes.



I. Das deutsche Haus.

	Selle		Selle
Ist es ratsam, sich ein eigenes Haus zu bauen	3	Polstermöbel	71
Wie ergeben sich die Mittel zum Kauf des Platzes und zum Bau?	6	Tische	73
Wie wähle ich den Bauplatz?	7	Stühle	73
Welche Punkte sind vor Beginn des Baues zu berücksichtigen?	8	Schränke	74
Wie wird der Bau des Hauses praktisch und solid ausgeführt?	18	Holzarten	75
Wie bewohne ich mein Haus richtig?	28	Erker und Vorbauten	76
Wie erhalte ich mein Haus in gutem Zustand?	31	Vorhänge	76
Kleine freistehende Familienhäuser	33	Teppiche	81
Größere freistehende Familienhäuser	37	Tischdecken und Kissen	84
Doppelhäuser	45	Lebende Blumen als Zimmer- schmuck	84
Uneinandergebaute Familienhäuser	47	Zimmerschmuck	86
Das städtische Miethaus	50	Eßzimmer	91
Unser Heim	51	Runder und viereckiger Eßtisch	91
Form der Zimmer	52	Stühle fürs Eßzimmer	92
Decke	52	Buffet oder Geschirrschrank	93
Wand und Wandbekleidungen	53	Die innere Einrichtung des Buffets	95
Fenster	57	Die Reinigung der Tafelgeräte	97
Türen	59	Der Speisetisch im täglichen Leben	100
Fußboden	60	Die Tafel im festlichen Gewande	105
Der Korridor	63	Tischläufer	105
Die Garderobe	63	Tischzeug	107
Spiegel	65	Tischbestecke	111
Uhren	65	Das richtige Decken der Tafel	111
Empfangs- und Wohnzimmer.	67	Blumenschmuck der Tafel	113
Verschiedener Möbelstil	68	Bandschmuck für Festtafeln	119
Sofa	71	Obst- und Süßigkeitsbehälter in neuer Form	120
		Der Teetisch	123
		Der Kaffeetisch	125
		Der Frühstückstisch	125
		Das Buffet	127
		fünf-Uhr-tee	128
		Das gefällige Anrichten der Speisen	130

	Seite		Seite
Unschädliche Farben für die Küche	138	Teppiche	187
Reiche Verzierungen für Gesellschaftsschüsseln	139	Beleuchtung	187
Speisenfolge und Mengenangabe	143	Bett	188
Temperatur von Speisen und Getränken	146	Einrichtung der Betten	190
Das Serviettenbrechen	148	Bettwäsche	192
Das Servieren	157	Nachttischchen	193
Die Kunst des Vorschneidens	159	Waschtisch	193
Serrenzimmer	166	Kleiderschrank	196
Schreibtisch	166	Bettschirm	196
Bücherschrank	169	Nachtsstuhl	196
Ruhebett	171	Schrankzimmer	197
Vorhänge und Fußbodenbelag	171	Einrichtung des Kleiderschranks	197
Kinderzimmer	172	Einhängen und Aufbewahren der Kleidung	198
Tapeten und Dielen	173	Wäscheschrank	200
Fenster	173	Einrichtung des Wäscheschranks	201
Gardinen	174	Ausnutzung der Innentüren und Rückwand	201
Temperatur und Licht im Kinderzimmer	175	Schubschrank	205
Das Bett der Kleinsten und Kleinen	176	Badetube	204
Wickeltisch	178	Badewanne	204
Spielzimmer	180	Reinigung der Badewannen	205
Möbel im Spielzimmer	181	Klosett	207
Schlafzimmer	186	Salzstübchen	209
Fenster	186	Praktische Einrichtung des Salzstübchens	210
Wandbekleidung	187		



II. Die Fürforge im Heim.

Die Chemie des häuslichen Lebens.

I. Vom Feuer und dem Werdegang der Stoffe:

Entzündungstemperatur	215
Verbrennungs-Produkte (Aschen)	216
Bedeutung der Luft bei der Verbrennung	216
Verbrennungs-Temperatur	217
Verbrennungs-Erscheinungen (Licht und Feuerung)	217
Feuermachen	219

II. Das Wasser als Vermittler stofflicher Umsetzungen:

Gefrieren und Verflüssigen des Wassers (Eis im Haushalt)	220
--------------------------------------------------------------------	-----

Sieden des Wassers (Praktische Anwendungen)	221
Destillation	222
Lösungsfähigkeit des Wassers	223
Diffusion und Osmose	224
Lösung durch Zersetzung des Wassers (Basen, Säuren, Salze)	224
III. Das Erdreich, die chemische Vorratskammer:	
Quarz, Kieselsäure Salze (Glas- und Tonwaren)	225
Kohlensäurer Kalk	226
Steinsalz	226
Kochsalz als Nahrungsmittel, als technisches Rohmaterial	227

	Seite		Seite
Kohlensaures Natron	228	Reinigung der Lampen	256
Seifen	228	Anzünden und Auslöschten der	
Chlorkalk	229	Lampen	257
Salpetersäure	229	Spiritusglühlicht	258
Schwefelsäure	230	Gaslicht	259
Steinkohle als Rohmaterial	230	Elektrisches Licht	260
		Kerzen	260
IV. Die Luft als Grundelement		Das Aufbewahren feuergefährlicher	
des Lebens:		Stoffe	261
Kohlehydrate	231	Feuerlöschmittel	262
Gasaustausch der Pflanzen und			
Tiere	231	Die Küche	263
Zucker	232	Gußstein	264
Stärke	232	Herd	264
Gährung	234	Heizen des Herdes	266
Bier	234	Reinigung des Herdes	267
Wein	235	Entfernung von Kesselstein	268
Alkohol	237	Das Kochen mit Gas	268
Brot	237	Die Grude	271
Essig	238	Petroleumkocher	272
Pflanzensäuren	238	Spirituskocher	273
fette	239	Selbstkocher und Heufiste	273
Milch	239	Patentkochtopf (Umbach, Papin	
Ätherische Öle	240	und Amberger Patentkochtopf)	274
Tee	240	Etagenkochtopf	275
Kaffee	241	Kochtopf „kann alles“	275
Eiweißstoffe	241	Schnellbrater mit herausnehm-	
Tier- und Pflanzenstoffe als		barem Boden	275
Nahrung:	243	Heuffis Bratapparat	276
Käse	244	Rostbratpfanne	276
Fleisch	245	Spardeckel	276
Pökeln und Räuchern	245	Die Kochprozesse	277
Gerben und Färben	246	Kenntniß der Nahrungsmittel zur	
Chemischer Schutz des lebenden		Ernährung	278
Körpers durch die Oberhaut	247	Zuträglichkeit der Nahrungsmittel	278
		Zusammensetzung der Nahrungs-	
Feuerung und Licht	248	mittel	278
Feuerungsmaterialien	248	Verdauungszeit der Nahrungs-	
Holz	249	mittel	279
Torf	249	Bedeutung des Wassers für die	
Braunkohle und Steinkohle	249	Kochkunst	279
Aufbewahrung der Feuerungsstoffe	250	Das Kochen	281
Ofen	251	Das Dämpfen	281
Zentralheizung	254	Das Schmoren	281
Beleuchtung	254	Das Braten	281
Lampen	255	Das Rösten	281
Brenner, Zylinder und Docht	255	Durchschnittsbratzeit für Fleisch	282

	Seite
Das Backen	283
Preiswerte Nahrungsmittel	283
Hülfe in der Not kleiner Küchen- verlegenheiten	285
Verseuzene Speisen zu entsalzen	285
Angebrannte Gerichte zu retten	286
Sauer gewordene Speisen genießbar zu machen	286
Einrichtung der Küche	287
Küchenschrank	287
Küchentisch	289
Ablaufstisch und Aufwuschschrank	289
Küchengeräte verschiedener Art	289
Kochgeschirr	290
Kupfergeschirr	290
Nickelgeschirr	290
Eißeisernes Geschirr (Tanger- hütter Geschirr, Pilsener Geschirr)	290
Emaillgeschirr (Amberger Vulkan- geschirr, Frauauterer Gloria- Geschirr)	291
Aluminiumgeschirr	292
Zinngeschirr	292
Irdenes Geschirr, Porzellangeschirr	292
Steingutgeschirr	292
Holzgeschirr	292
Die Reinigung des Kochgeschirrs	292
Reinigen von Gläsern und Flaschen	294
Reihenfolge der Reinigung der Küche	295
Küchenwage	295
Fleischhackmaschine	296
Reibmaschine	296
Fruchtpressmaschine	297
Brottschneidemaschine	297
Eismaschine	298
Kraut- und Gemüseschneider	298
Messerputzmaschinen	299
Haushaltungs-Buttermaschine	299
Blitzrührschüssel	299
Amerikaner Quirltopf	300
Kleine praktische Küchengeräte	300
Speisekammer	301
Kühlhalten der Speisekammer	301
Einrichtung der Speisekammer	302
Fliegenschrank	302
Einmacheschrank	302

	Seite
Eisschrank	302
Kühlen ohne Eis	304
Einkauf der Vorräte	306
Einkauf und Aufbewahren der tierischen und pflanzlichen fette	306
Einkauf und Aufbewahren von Mehl und Mehlpräparaten	308
Einkauf von Reis	311
Einkauf von Zucker	311
Die Eier, ihre Frische und Konser- vierung	312
Unsere Getränke	314
Die Milch und ihre Aufbewahrung	314
Einkauf von Kaffee und seine Be- reitung	315
Teeeinkauf und Bereitung	319
Kakao und Schokolade	320
Bier	321
Kochwein	322
Die Gewürze	322
Wurzelgewürze	322
Zwiebelgewürze	323
Rindengewürze	323
Blatt- und Stengelgewürze	323
Blüten- und Fruchtgewürze	324
Gewürzextrakte	326
Essig	326
Salz	327
Fleischertraft	327
Backpulver	327
Süßfrüchte	327
Konserven und Speisereste	328
Zum Besten von Resten	329
Restersuppen	329
Appetitsgerichte aus Resten	332
Gemüsebeilagen aus Resten	334
Mittagsgerichte aus Resten	336
Kalte Restegerichte	340
Allerlei süße Speisen aus Resten	341
Boden- und Kellerräume	344
Bodenkammer als Packkammer	344
Einrichtung der flickenkiste	345
Verwendung von Seidenresten	346
Verwendung von flanelresten	346
Verwendung von Cretonne- und Baumwollresten	346
Verwendung von Wollresten	347

	Seite
Verwendung von Leinwand-, Bettzeug- und Inlettresten	347
Verwendung von Büchsen, Dosen, Schachteln	348
Bodenkammer als Mädchenkammer	348
Bodenkammer als Vorratskammer	348
Der Keller	349
Gute Lage des Kellers	349
Trocknen von Kellerräumen	349
Desinfizieren von Kellerräumen	350
Weinkeller	350
Der Wein und seine verschiedenen Sorten	351
Allgemeine Regeln für Punsch- und Bowlenbereitung	353
Das Abziehen von Wein	354
Das Abziehen von Bier	355
Weinbrautwein und Eiföre	356
Der Fleischeinlauf und die Frischerhaltung von Fleisch	357
Das Rind	357
Das Kalb	358
Hammel oder Lamm	360
Das Schwein	360
Kennzeichen guter Ware beim Schlachtfleisch	361
Alter bei Geflügel und Wildgeflügel	362
Süßwasserfische	364
Seefische	366
Die Frischerhaltung von Fleisch	367
Das Einnachen von Obst und Gemüsen	368
Kochte auf Vorrat	371
Die Tafelfreuden im Kreislauf des Jahres	379
Januar	379
Februar	382
März	384
April	386
Mai	388
Juni	390
Juli	393
August	396
September	398
Oktober	401
November	403
Dezember	406

	Seite
Verlegenheits- Gelegenheitsgerichte	409
Schnelligkeitssuppen	409
Warme Einschlebergerichte	413
Kalte Einschlebeschüsseln	426
Schnell bereitete Süßspeisen	428
Wärmende und kühlende Getränke (Allgemeines)	433
Wärmende Getränke	434
Kühlende Getränke	437
Das Backen	441
Die Waschküche und die Wäsche	445
Einrichtung der Waschküche	445
Waschfässer	446
Waschkörbe	446
Wringmaschine	446
Waschbrett	447
Waschmaschinen	447
Waschmittel	447
Das Sortieren der Wäsche	449
Das Einweichen der Wäsche	449
Das Waschen der Wäsche	450
Das Spülen und Blauen der Wäsche	450
Das Stärken der Wäsche	451
Das Aufhängen der Wäsche	451
Kleinfinder- und Wöchnerinnenwäsche	452
Wäsche von Wollzeug, Buntzeug, Stickereien	452
Wäsche von Wollzeug	452
Wäsche von Buntzeug	452
Wäsche von Stickereien	453
Gardinenwäsche	454
Wäsche von Schlafdecken	454
Wäsche von Steppdecken	455
Wäsche von Fellen	455
Wäsche von Federn	455
Rosshaarwäsche	455
Entfernung von Flecken aus Weißzeug	456
Entfernung von Weinflecken	456
Entfernung von Obstflecken	457
Entfernung von Essig- und Säureflecken	457
Entfernung von Kaffee- und Kakaoflecken	457
Entfernung von Grasflecken	457

	Seite		Seite
Entfernung von Rostflecken	457	Löten	487
Entfernung von Tintenflecken	457	Lackieren und Bronzieren	488
Entfernung von Blutflecken	458	Der Wert des Wertlosen	489
Entfernung von Jodflecken	458	Verwendung von altem Zeitungs-	
Entfernung von Tabakflecken	458	papier	489
Entfernung von Stockflecken	458	Verwendung von Kaffeesatz	489
Bleichen von Wäsche	458	Verwendung von Kartoffelschalen	489
Die Plättstube	459	Verwendung von alten Korken,	
Plättisen verschiedenster Art	459	Eichtresten, Filzstreifen, Schwäm-	
Plättbretter	461	men, Flicker, Druckknöpfen,	
Bügeltisch	461	Streichhölzern	490
Das Zurichten und Rollen der		Verwendung von Seifenresten,	
Wäsche	461	Champagnerkorken, Stamiol,	
Das Plätten der Rollwäsche	463	Teeblättern, Glühstrümpfen,	
Das Plätten der Stärkewäsche	463	Hasenpfoten, Gänsefittichen,	
Das Plätten von Stickereien und		Brennscheren, Flicker	491
Gardinen	464	Verwendung von Woll-Litze, Be-	
Das Glanzplätten	465	suchskarten, Wasserglas, Eichen-	
Die Reinigung und Instandhaltung		laub, Sauerkrautbrühe, Ros-	
der Wohnung	468	kastanien, Schotenschalen, Apf-	
Besen	468	schalen, Spargelschalen und	
Bürsten	468	Apfelsinenschalen	492
Staubtücher	468	Ungeladene Gäste	494
Scheuertücher	468	Vertilgung von Ratten	494
Reinigung der Scheuergeräte	469	Vertilgung von Mäusen	495
Das richtige Fegen der Stuben	469	Mottenvertreibung	495
Teppichkehren	470	Vertilgung von flöhen	497
Reinigung der Fenster	470	Vertilgung von Wanzen	497
Reinigung der Türen	470	Vertilgung von Ameisen	497
Reinigung von Decken und Wänden	471	Vertilgung von Schwaben	498
Die Reinigung der Fußböden	471	Vertreibung von Grillen	498
Entfernung von Flecken aus dem		Vertreibung von Kellerasseln	498
Fußboden	472	Vertilgung von Fliegen	498
Teppichreinigung	473	Vertreiben von Mücken	498
Reinigung der Ofen	474	Der Umzug	499
Möbelreinigung	475	Wohnungsplan	499
Sonnen der Betten	477	Verpackungsmaterial	500
Reinigung der Waschtische	478	Einpacken der verschiedenen Möbeln	500
Reinigung der verschiedenen Toi-		Einpacken von Spiegeln und	
lettenegegenstände	479	Bildern	500
Reinigung der Schränke	480	Einpacken von Büchern	500
Reinigung von Kunstgegenständen	480	Einpacken von Glas und Porzellan	501
Kleine Schäden im Haushalt	482	Einpacken von Figuren, Uhren,	
Allerlei Fleckmittel	482	Lampen	501
Entfernung von Flecken verschie-		Einpacken von Wäsche und Betten	502
denster Art	484	Einpacken der Blumen	502
Klebemittel	485	Umzug am selben Ort	502
Kitten	486	Arbeitsplan für den Umzug	502

	Seite		Seite
Häusliche Blumenbinderei	504	Beschaffenheit der Töpfe	525
Vasen und Behälter	505	Behandlung der Gewächse beim Umpflanzen	525
Blumen der verschiedenen Jahreszeiten	505	B. Wachstum:	
Sammeln von Herbstlaub für Wintersträuße	506	Begießen	526
Binden von Kränzen	507	Wirkung des Lichtes	527
Verschiedene Kranzspenden	510	frische Luft	527
Guirlanden	510	fensterbrett und Balkon	528
Fruchtgewinde und Fruchtgehänge	511	Eingewöhnen und Abhärten	530
Diktoriakränze	511	Reinigung der Pflanzen	531
Blumen für die Tafel	512	Treiben	531
Fruchtläufer	512	C. Vermehrung:	
Zimmergärtnerei	514	Teilung der Stauden	533
I. Verwendung der Zimmerpflanzen:		Ableger	534
Schmuckwirkung der Pflanzen	514	Stecklinge	534
Einrichtung des Zimmers mit Rücksicht auf die Pflanzen	515	Vermehrung durch Samen	535
Pflanzen im Fenster	517	D. Wachstumsruhe:	
Pflanzen im Innern des Zimmers	518	Überwinterung	536
Zimmer-Laube	518	Winter-Blüher	538
Blumentisch und Blumenzimmer	519	Wintergarten	543
Berücksichtigung des Zimmerklimas	520	III. Empfehlenswerte Zimmerpflanzen:	
Einwirkung lebender Pflanzen auf die Zimmerluft	520	Moderpflanzen	545
II. Behandlung der Zimmerpflanzen:		farne	547
A. Ernährung:		Farnpalme	548
Um- und Einpflanzen	522	Nadelhölzer	548
Erdarten	522	Palmen	550
Düngemittel	524	Sonstige einfeimblättrige Holzpflanzen	553
		Einfeimblättrige Stauden	555
		Lilienblütige Pflanzen	560
		Zweifeimblättrige Stauden	562
		Zweifeimblättrige Sträucher	563
		Saftpflanzen	567

Übersicht der erwähnten Gattungen.

Acacia	536, 564	Areca	553	Blattkaktus	567	Christrose	538
Aechmea	558	Arongewächse	555	Blaugummibaum	545	Chrysanthemum	539
Aeschynantus	563	Arum	538	Bohne	528	Cissus	519, 563
Adiantum	530, 547	Asparagus	519, 557	Bourbonrose	566	Citrus	544
Agave	554	Aspidistra	527, 556	Bouvardia	535, 536, 541	Clerodendron	563
Akazie	536, 564	Asplenium	548	Bowenia	548	Clivia	561
Aloë	554	Aucuba	536, 545	Brahea	551	Cobaea	528
Alpenrosen	523	Azalea				Cocos	553
Alpenveilchen	539		522, 531, 536, 564	Calla	522, 555	Colchicum	538
Amaryllis	522, 538, 560	Baumfarne	547	Callistemon	565	Coleus	544
Ananasgewächse		Begonia	522, 528, 535, 544, 562	Camellia		Cordyline	556
	525, 557	Bergpalme	553		518, 522, 535, 541	Corypha	530, 536, 551
Anthurium	556	Billbergia	554	Caryota	537, 550	Cotyledon	541
Aralie	527, 545	Blattbegonie	535	Chamaedorea	553	Crassula	567
Araucaria	518, 548, 553			Chamaerops	537	Crocus	532
Ardisia	544			Chlorophytum	556	Crococsmia	562

	Seite		Seite		Seite		Seite
Cryptomeria . . .	548	Heliotrop . . .	522, 536	Nachtschatten . . .	544	Schlangenbart . . .	556
Curculigo . . .	556	Helleborus . . .	538	Nadelhölzer . . .	548	Schmucktanne . . .	548
Cycadeen . . .	548	Herbstzeitlose . . .	538	Narzisse . . .	532	Schneeglöckchen . . .	532
Cyclamen . . .	539	Hepatica . . .	542	Nelke . . .	528, 535, 543	Schraubenbaum . . .	518, 554
Cypripedium . . .	559	Himanthophyllum . . .	561	Nerine . . .	561	Schwertel- gewächse . . .	562
Cyrtomium . . .	548	Hippeastrum . . .		Oleander . . .	535, 536, 565	Seaforthia . . .	553
Dattelpalme . . .	537, 551	(Siehe Amaryllis)		Omphalodes . . .	542	Seidelbast- gewächse . . .	523
Dianthus . . .	543	Hirse (S. Panicum)		Ophiopogon . . .	556	Selaginella . . .	530, 548
Dracaena . . .	518, 535, 553	Hortensia . . .	536	Orange . . .	535, 536, 544	Solanum . . .	544
Duchesnea . . .	563	Hoya . . .	563	Orchideen . . .	525, 559	Spargel . . .	519, 557
Duc-van- Tholl-Tulpen . . .	532	Hyazinthe . . .	531	Palmen . . .		Standen . . .	533, 562
Echeveria . . .	567	Immergrün . . .	542	518, 525, 536, 550		Sparmannia . . .	564
Ephheu . . .	519	Iris . . .	562	Pandanus . . .	554	Sprekelia . . .	560
Enzian . . .	543	Isolepis . . .	556	Panicum . . .	557	Tannen . . .	523, 548
Epiphyllum . . .	540, 567	Jubaea . . .	553	Paphiopedilum . . .	559	Tazette . . .	532
Erdbeere . . .	563	Judenbart . . .	563	Passiflora . . .	519, 528, 563	Teehybridrose . . .	566
Erica . . .	541	Justicia . . .	564	Passions- blume . . .	519, 528, 563	Teerose . . .	565
Eucalyptus . . .	545	Kalla . . .	522, 555	Pelargonie . . .		Thrinax . . .	551
Eucharis . . .	560	Kaktuspflanzen . . .	525, 535, 567	522, 528, 531		Tillandsia . . .	557
Euphorbia . . .	567	Kamellie . . .	518, 522, 535, 541	Petunie . . .	528	Tradescantia . . .	557
Evonymus . . .	545	Kapuzinerkresse . . .	528, 543	Phalacraea . . .	543	Tridonia . . .	562
Fächerpalmen . . .	550	Kentia . . .	518, 553	Philodendron . . .	535, 555	Tropaeolum . . .	543
Farfugium . . .	544	Knollenbegonie . . .	522, 528, 562	Phoenix . . .	551	Tuberose . . .	562
Farne . . .	547	Königsbegonie . . .	544	Phyllocactus . . .	567	Tulpe . . .	532
Feige . . .	563	Kokospalme . . .	553	Plectogyne . . .	527, 556	Vallota . . .	560
Ficus . . .	563, 565	Krokus . . .	532	Poinsettia . . .	544	Veilchen . . .	542
Fiederpalmen . . .	551	Latania . . .	550	Polyanthes . . .	562	Veltheimia . . .	532
Fischschwanz- Palmen . . .	537	Leberblümchen . . .	542	Primel . . .	542	Vergissmeinnicht . . .	542
Fragaria . . .	563	Ligularia . . .	544	Primula . . .	542	Viburnum . . .	545
Frauenhaar . . .	530, 547	Lilie . . .	560	Pritchardia . . .	551	Vinca . . .	542
Frauenschuh (Siehe Cypripedium)		Licuala . . .	551	Prunus . . .	545	Volkameria . . .	564
Freesia . . .	562	Lilium . . .	560	Pteris . . .	548	(Siehe Clerodendron)	
Fuchsia . . .	522, 531, 536, 563	Livistona . . .	550	Reineckea . . .	556	Vriesia . . .	558
Gardenie . . .	565	Lorbeer . . .	536	Remontantrose . . .	566	Wachsblume . . .	519, 563
Gentiana . . .	543	Lorbeerkirsche . . .	545	Rhapis . . .	551	Wein . . .	534
Gliederkaktus . . .	540	Lotus . . .	563	Richardia . . .	555	Winteraster . . .	539
Gladiolus . . .	562	Lygodium . . .	548	Ritterstern (Siehe Amaryllis)		Yucca . . .	554
Glockenblume . . .	528	Maiblume . . .	532	Rochea . . .	567	Zapfenpalmen . . .	548
Gloxinia . . .	522, 535, 562	Männertreu . . .	542	Rose . . .	528, 531, 565	Zephyranthes . . .	561
Grünlilie . . .	556	Medeola . . .	557	Sabal . . .	551	Zierspargel . . .	519, 557
Gummibaum . . .	535, 565	Mirte . . .	565	Saftpflanzen . . .	567	Zimmerlinde . . .	564
Haarfarn . . .	547	Monatsrose . . .	565	Sansevieria . . .	554	Zwergpalme . . .	550
Heidegewächse . . .	523, 541	Monstera . . .	555	Sauromatum . . .	538	Zwiebelpflanzen . . .	525, 531
		Moosfarn . . .	530, 548	Saxifraga . . .	563		
		Myosotis . . .	542	Schiefblatt . . .	522, 528, 535, 544, 562		
		Myrtus . . .	565				

Der Hausgarten . . .	568
Im Garten (Einleitung) . . .	568
Im Obstgarten . . .	569
Von etlichem Natürlichen und Un- natürlichem . . .	569
1. Land und Lage . . .	570
2. Pflanzen und Pflegen . . .	571
Was wird gepflanzt? . . .	571

Wann wird gepflanzt? . . .	572
Wird der Baum bei der Pflanzung beschnitten oder nicht? . . .	572
Wie soll die Pflanzgrube be- schaffen sein? . . .	573
Was für eine Baumform paßt für den Hausgarten? . . .	573

	Seite		Seite
Wie wird gepflanzt?	574	II. Nach den Ansprüchen an das Klima	587
Wie pflegen wir den jungen Baum?	575	1. für wärmeres Klima	587
Wie pflegen wir den erwach- senen Baum?	575	2. für kälteres Klima	587
Luft und Licht	575	III. Nach den Ansprüchen an den Standort	588
Schröpfen	576	1. für windgeschützte Lage	588
Moos, Flechten und alte Borke	576	2. für windige, rauhe Lage	588
Schmarotzer	576	8. Zusammenstellung der in Würt- temberg hauptsächlich em- pfohlenen Obstsorten	588
Düngen	577	20 Apfelsorten	588
3. Freunde und Feinde des Obst- baumes	578	15 Birnensorten	589
Feinde: der Mensch	578	Zusammenstellung einiger für die meisten Obstlagen passen- der Sorten	590
" aus dem Tierreich	578	9. Liste der empfehlenswertesten Tafelobstsorten für Zwerg- obstbäume	591
" aus dem Pflanzenreich	579	Apfel	591
Freunde: der Mensch	580	Birnen	591
" Lauffäßer	580	Kirschen	593
" Singvögel	580	Pflaumen, Zwetschgen, Reine- clauden, Mirabellen	593
Nistgelegenheit für Singvögel	580	Aprikosen	593
Fütterung der Singvögel	581	Pfirsiche	594
4. Ernte des Obstes	583	Obst-Sortiment für die Pro- vinz Brandenburg	594
Wann wird geerntet?	583	10. Die Lagerreife der hauptsäch- lichsten Apfel- und Birn- sorten	594
Wie wird geerntet?	583	11. Welche Obstsorten zeichnen sich durch besondere Schönheit aus („Schaufrüchte“ zur Tafelziederde)?	596
Wo wird das Tafelobst aufbe- wahrt?	583	12. Welche Sorten von Steinobst gelten als empfehlenswert?	596
Steinobst	584	1. Kirschen	596
Schalenobst	584	2. Zwetschgen und Pflaumen	596
Beerenobst	584	3. Aprikosen	596
5. Obstbaubücherei	585	4. Pfirsiche	596
6. Einiges zur Obstsortenkunde	585	13. Was für Haselnüsse sind zu empfehlen?	596
Tafelobst	585	14. Beerenforten	596
Wirtschaftsobst	585	1. Johannisbeeren	596
Mostobst	585	2. Stachelbeeren	596
Handelsobst	585	3. Himbeeren	596
Straßenpflanzungsobst	585		
Die vom württembergischen Obstbauverein zur Massen- pflanzung empfohlenen Tafel- und Mostsorten:	585		
7. Kurze Obstsortenkunde in Be- ziehung auf Boden, Klima und Standort	586		
I. Nach den Ansprüchen an den Boden	586		
1. Tiefgründiger Boden	586		
2. Feuchter Boden	586		
Trockener Boden	587		
3. Geringerer Boden	587		

	Seite
15. Einiges über die Bereitung von Wein aus Obst- und Beerenfrüchten	597
Wasser- und Zuckerzusatz	597
Behandlung der Fässer	598
Allgemeines über den Obstwein	598
Krankheiten beim Obstwein	599
16. Zusammenstellung der verschiedenen Arten der Aufbewahrung von feinen Äpfeln und Birnen	600
Allgemeines	600
Weißes Seidenpapier	600
Schwarzes Seidenpapier	601
Gewöhnliches graues Papier	601
Salicylsäurepapier	601
Stroh	601
Buchweizenhüllen	601
Spreu	601
flachsabfälle	602
Häcksel	602
Moos	602
Sumpfsmoos	602
Baumlaub	602
Baumwollabfälle	602
Weizenkleie	602
Sägespäne	603
Torfmuß	603
Korkmehl	603
Sand	603
Holzkohle	604
Holzasche	604
Hirse	604
Gips	604
Wachsüberzug	605
Verriegeln der Stiele	605
17. Welche Sorten von Äpfeln und Birnen haben sich als die für Aufbewahrung geeignetsten erwiesen?	605
18. Zur Aufbewahrung der übrigen Obstarten	606
Steinobst	606
Schalenobst	608
Beerenobst	608
Weintrauben	609

	Seite
19. Das Veredeln der Obstbäume	610
Geschichtliches	610
Was ist von dem Vorgang, der sich bei und nach den Veredlungen abspielt, zu halten?	611
Gerätschaften zum Veredeln	612
Wann wird veredelt?	613
Mit wieviel Sorten wird ein Baum veredelt?	613
Was wird aufeinander veredelt?	613
Schnitt der Edelreiser	614
Aufbewahrung der Edelreiser	615
Welches sind die gebräuchlichsten, am leichtesten erlernbaren und also auch dem Nichtfachmann, dem Herrn und der Herrin des Gartens ermöglichten Veredelungsarten für Obstbäume	615
Spaltpfropfen	615
Geißfußpfropfen	616
Pfropfen in die Rinde	617
Seitenpfropfen	617
Anschäften	617
Kopulieren	617
Okulieren	617
Rezepte für Baumfalte	619
Im Blumengarten	620
Allgemeines	620
Wege und Rasen	621
Wie muß der Gartenweg beschaffen sein?	621
Wie hege und pflege ich den Rasen?	621
Was für Blumen passen für den Hausgarten?	621
1. Die anspruchslosesten Sommerblumen	622
2. Anspruchslose Sommerblumen	622
3. Anspruchsvollere Sommerblumen	622
Anzuchtbeet für Sommerblumen	623
4. Zweijährige Sommerblumen	624
5. Stauden	625
6. Blumenzwiebeln und Knollen	625
Gartenflor von Frühling bis Herbst	627
7. Ziersträucher	627
Immergrüne Gehölze und Koniferen	627

	Seite		Seite
Die Rose	627	Freunde des Gemüsegartens	640
Was für Erde will die Rose?	627	Wie werden die Hauptgemüse-	
Pflanzung der Rose	628	gewächse eingeteilt?	641
Winterschutz der Rose	628	1. Kohlgewächse (Kopfkohl, Wir-	
Rosenseinde	628	sing, Blumenkohl, Rosenkohl,	
Pflanzenfortenauswahl für den		Kohlrabi)	641
Blumengarten	628	2. Wurzelgewächse (Karotten,	
1. für den Frühlingsflor	628	Rote Rüben, Knollensellerie,	
2. für den Sommerflor	629	Schwarzwurzel, Rettich, Ra-	
3. für Beete	629	dieschen)	642
4. Schlingpflanzen	630	3. Salatgewächse (Kopfsalat [Lat-	
5. Bewährte Rosenforten	630	tich], Ackersalat, Gartenkresse,	
6. Ziergesträuche	631	Endivie)	643
a) niedrige	631	4. Spinatgewächse (Gartenspinat,	
b) mittelhohe	631	Neuseeländer Spinat)	644
c) für hohe Gruppen	631	5. Lauch- und Zwiebelgewächse	
7. Zierbäume: Laubbäume	632	(Zwiebel, Schalotten, Porree,	
8. Zierbäume: Nadelbäume (Koni-		Schnittlauch)	644
feren)	632	6. Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen)	645
9. Immergrüne Ziersträucher	632	7. Kürbisgewächse (Gurke, Kür-	
Pflanzenzusammenstellung		bis)	646
nach Farbe der Blätter	633	8. Gewürzgewächse (Bohnen-	
" " " Zweige	634	frucht, Boretsch, Dill, Fenchel,	
" " " Früchte	634	Majoran, Petersilie)	647
" schönblühender Eigenschaft		9. Dauergewächse (Rhabarber,	
Was paßt in Felsenanlagen?	635	Spargel, Erdbeeren)	647
Im Gemüsegarten	636	Zur Aufbewahrung der Gemüse	
Beste Lage für den Gemüsegarten	636	im Winter	648
Beste Einzäunung für den Gemüse-		Gesundheitswert der Gemüse-	
garten	636	gewächse	648
Bester Boden für den Gemüsegarten	636	Zusammenstellung empfohlener Ge-	
Wie führe ich die Wege im Ge-		müsesorten	649
müsegarten?	636	Ein Gang durchs Bienenhaus	651
Gießwasser für den Gemüsegarten	636	Bienenstiche	652
Womit dünge ich den Gemüse-		Honigaufbewahrung	653
garten?	636	Honigfälschung	653
Was wird gedüngt?	637	Prüfung von Bienenwachs	653
Wann wird gedüngt?	637	Gegen Räuberei	654
Was für Geräte brauche ich im		Einwinterung	654
Gemüsegarten?	637	Ruhe im Winter	654
Wie ist der Boden zu bearbeiten?	637	Läuse	654
Einteilung des Gemüsegartens	638	Motten	654
Woher den Samen?	638	Wespen und Hornisse	654
Wie zieht man sich Pflanzen heran?	638	Goldene Regeln	655
Ausfaat	639	Wozu man den Honig braucht	655
Gießen im Gemüsegarten	639	Met, Honigbier	656
Mit was für Feinden hat es der		Honigwein	656
Gemüsegärtner zu tun?	639	Bienen und Obstbäume	659

	Seite		Seite
Schätze aus Wald und Flur	660	Kälberzucht	703
Allgemeines über Pilze	660	Ziegenzucht	705
Champignon	661	Ziegenrassen	706
Reizker	661	Ziegenfutter	707
Pfifferling	661	Ziegenstall	709
Steinpilz	661	Schafzucht	710
Ringpilz oder Hallimasch	662	Schafrassen	711
Traubentorallenpilz	662	Schafweide	713
Ziegenbart	662	Krankheiten	714
Morcheln und Lorcheln	662	Geflügelzucht	715
Sammeln von Pilzen	662	I. Züchtungslehre	717
Zubereitung getrockneter Pilze	663	Das Gesetz Ähnliches erzeugt	
Walderdbeere	663	Ähnliches	717
Waldhimbeere	663	Das Gesetz des Atavismus	718
Brombeere	663	Das Gesetz der Veränderlichkeit	719
Heidelbeere	663	Die Kreuzung	720
Preißelbeere	663	Die Verwandtschaftszucht und	
Moosbeere	664	Präpotenz	723
Berberitze	664	II. Die Beschreibung der Rassen	724
Schlehe	664	Amerikanische Brahma	725
Nispel	664	Cochins	726
Wurzkräuter	664	Langshans	727
Wildwachsende Gemüse	665	Niedelmer	727
Verwertung der Schätze aus Wald		Faverolles	727
und Flur	665	Plymouth-Rocks	728
Allerlei Pilzgerichte	665	Wyandottes	729
Erfrischungsspeisen aus Wald-		Orpingtons	730
beeren	670	Ramelshofer	730
Gerichte aus wild wachsenden		Minorca	731
Pflanzen	672	Italiener	732
Kleine Viehzucht	675	Hamburger	733
Schweinezucht	675	III. Die Stallung	734
Fleisch- und Speckschweine	675	Das Koloniesystem	739
Futter für die Schweine	676	Das Staubbad	739
Stall für die Schweine	682	IV. Fütterung und Pflege	739
Krankheiten der Schweine	683	Die Haupt-futterelemente	740
Rindviehzucht	687	Die Neben-futterelemente	740
Arten der Tiere	687	Der Bedarf an einzelnen Futter-	
Ernährung des Milchviehs	691	elementen	740
Futtermittel	691	Futterwerte	742
Pflege des Milchviehs	693	Die Trockenmasse des Futters	744
Melken der Kühe	694	Wie groß muß das Nährstoff-	
Ställe	694	verhältnis sein?	747
Krankheiten	696	Die Methode der Fütterung	747
Verwertung der Milch	699	V. Die Mauser	748
Butterbereitung	701	VI. Das Ei	755
Käsebereitung	702	Die Aufbewahrung der Eier	759

	Seite		Seite
VII. Die natürliche Brut und Aufzucht	760	Sonnenvögel	808
Die Fütterung und Pflege der Bruthennen	764	Der Zaunkönig	809
Die Prüfung der Eier während der Brut	764	Ausländische Kerbtierfresser	809
Das Absterben in den Schalen	765	Grasmücken	809
VIII. Künstliche Brut u. Aufzucht	765	Laubsänger und Rohrfänger	809
Die Theorie der künstlichen Brut	766	Gartensänger und Goldhähnchen	810
Die Brutmaschine	767	Drosseln	810
Die künstliche Aufzucht	768	Steinschmätzer, Wiesenschmätzer, Rotschwänze	810
IX. Die Zucht auf Eiertrag	769	Sprosser, Nachtigall, Blaufehlchen, Rotfehlchen	811
X. Mast und Dressur	770	Der Haushund und seine Rassen	812
Stopfsystem	771	Die Abstammung des Haushundes	812
Das Futter	774	Die Rassen des Haushundes	813
Das Fasten vor dem Schlachten	776	Der Haushund in seinem Verhältnis zum Menschen	821
Das Schlachten	777	Warum sollen wir Rassehunde halten?	822
Das Rupfen und Brühen	778	Welche Rasse soll man wählen?	823
Die Verwendung der Federn	780	Wie behandelt man seinen Hund?	823
Das Formen	780	Krankheiten des Hundes	824
Die Entenzucht	781	Die Hauskatze	824
Die Gänsezucht	783	Aquarium und Terrarium	827
Die Putenzucht	784	Allgemeine Bemerkungen	827
Die wichtigsten Geflügelkrankheiten	785	Das Süßwasser-Aquarium	829
Unsere Hausfreunde	790	Die Atmungs Vorgänge bei Tieren	829
Stelzvögel	790	Die Atmungs Vorgänge bei Pflanzen	829
Allgemeine Bemerkungen	790	Der Wert der Pflanzen für das Aquarium	830
Einrichtung der Käfige	791	Das Goldfischglas	830
Reinigung der Käfige	792	Unzweckmäßige und zweckmäßige Aquarien	830
Die Fütterung	792	Die Einrichtung des Aquariums	831
Die als Käfigvögel zu empfehlenden Arten	793	Der Felsen	832
Stelzvögel	793	Die Pflanzen	833
Hühnervögel	794	Das Einlassen des Wassers	834
Tauben	794	Die Pfleglinge aus dem Reiche der Fische	834
Raubvögel	794	Anderer Aquarienbewohner	838
Papageien	795	Die Pflege	839
Spechte	801	Das Füttern	840
Würger	801	Fischkrankheiten	841
Rabenvögel	802	Das Seewasser-Aquarium	842
Stare	802	Das Terrarium	845
Webervögel, Prachtfinken und Amandinen	802	Soll und Haben der Hausfrau	850
finken	802		
Bachstelzen, Pieper und Lerchen	806		
Honigfresser	807		
Baumläufer und Meisen	807		

