

Lehr=

und

Beschäftigungspläne

für die

Schüler und Theilnehmer an den verschiedenen Lehrgängen

der

steierm. Landes-Obst- und Weinbauschule

zu Marburg a. d. Drau.





N 15.588

I. Lehr- und Beschäftigungsplan für die Schüler.

I. Allgemeines.

Die Anstalt hat den Zweck:

a) Junge Leute, insbesondere im Weinbau, der Kellerwirtschaft, im Obstbau und der Obstverwertung gründlich theoretisch und praktisch zu unterrichten und ihnen außerdem im Feldbau, Gemüsebau, der Viehzucht und Bienenhaltung diejenigen Kenntnisse beizubringen, welche zum lohnenden Betriebe dieser Zweige der Landwirtschaft in Verbindung mit den erstgenannten auf bäuerlichen und mittleren Wirtschaften erforderlich sind.

b) Den Weinbergs- und Obstgärtenbesitzern, Volksschullehrern und anderen Interessenten dieser Gebiete in alljährlich wiederkehrenden längeren Lehrgängen Gelegenheit zu bieten, im Weinbau und der Kellerwirtschaft, Obstbau und der Obstverwertung zu unterrichten und über darin gemachte zweckmäßige Neuerungen und Fortschritte im laufenden zu halten.

c) Bauernsöhne, Winzer und Straßenwärter in kürzeren oder längeren Lehrgängen mit dem neuen Weinbau bekannt zu machen und sie zu Vorarbeitern im Weinberge und brauchbaren Baumwärttern heranzuziehen.

d) Soweit die Möglichkeit gegeben durch Anstellung von Versuchen zur Klärung wichtiger Fragen aus der Praxis des Wein- und Obstbaues beizutragen.

Zur Errichtung dieses Zweckes ist neben dem theoretischen Unterricht eine praktische Beschäftigung mit den dazu gehörigen Erläuterungen in den von der Anstalt vertretenen Zweigen der Landwirtschaft verknüpft, wozu die zu ihr gehörigen Culturen und der Viehstand ausgiebige Gelegenheit bieten.

Dieselben umfassen derzeit in runden Zahlen ausgedrückt:

7.84	Hektar	Versuchs- und Ertragsweingärten
4.60	"	Schnittweingärten und Rehschule
7.25	"	Obstanlagen und Baumschulen
15.25	"	Acker und Wiesen
1.25	"	Gemüse- und Ziergärten
16.00	"	Wald.

Der Viehstand besteht aus 18 Stück Rindvieh, 2 Pferden, 4 Ochsen, 2 Eseln und 4 Schweinen.

Der theoretische Unterricht wird außerdem unterstützt durch die den Schülern zugängliche Bücherei, welche gegenwärtig 1250 Bände zählt, sowie durch die Sammlungen.

2. Schüler-Aufnahmebedingungen.

Zur Aufnahme wird das zurückgelegte 16. Lebensjahr nach entsprechend absolvierter Volksschule gefordert. Die Bewerber werden aufgenommen :

a) als *Zahlzöglinge*, die jährlich einen Betrag von 224 fl. für Kost, Wohnung und Unterricht zu bezahlen haben ;

b) als *Stipendisten*, die nach Steiermark zuständig, im Genuße ganzer oder halber, vom Lande, einer Bezirksvertretung, oder einer anderen Corporation gegründeter Freiplätze sich befinden ;

c) als *Praktikanten*, welche nur am Unterrichte im 1. oder Vorbereitungsjahre theilnehmen, für die geleistete praktische Arbeit das Anrecht auf freie Wohnung und Verköstigung haben, und bei entsprechender Aufführung und Verwendung für das nächste Schuljahr die Antwortschaft auf freigewordene Stipendien erlangen ;

d) als *Externisten*, welche den Betrag von 24 fl. als Unterrichtsgeld zu erlegen und für Wohnung und Verköstigung außerhalb der Anstalt selbst zu sorgen haben.

Zur Aufnahme ist erforderlich der Tauf- und Heimatschein, Gesundheitszeugnis und Impfschein, Nachweis über die Vermögensverhältnisse bei den Stipendienbewerbungen, Sitten- und Schulzeugnis.

Ferner hat jeder Schüler beim Eintritt in die Schule folgende Gegenstände auf eigene Kosten anzuschaffen und immer in gutem Zustande zu erhalten : vier Hemden, drei Unterhosen, vier Paar Fußsocken, sechs bunte Sacktücher, einen Staub- und Frisierkamm, eine Kleiderbürste, eine kleine und große Schulbürste, ein Nähzeug, einen vollständigen Winter- und Sommer-Arbeits- und Sonntagsanzug und zwei Paar gute Stiefeln. Außerdem : 1 Rebschere, 1 Gartenmesser, 1 Veredlungsmesser, sowie die für den Unterricht vorgeschriebenen Lehrbücher. Die genannten Werkzeuge werden durch die Anstalt zum Selbstkostenpreise besorgt.

Die Reinigung der Wäsche, welche mit den Anfangsbuchstaben des Eigenthümers gezeichnet sein muß, wird von der Anstalt besorgt.

Das Schuljahr beginnt am 15. September und schließt mit 15. August.

Die Austretenden erhalten am Schlusse des 3. Jahres, nachdem sie sich einer, alle Fachgegenstände umfassenden Prüfung unterzogen haben, ein Abgangs-Zeugnis, worin das sittliche Verhalten, die Leistungen in den einzelnen Unterrichtsgegenständen, sowie die Verwendbarkeit und Geschicklichkeit in den praktischen Arbeiten und Verrichtungen beurtheilt erscheint.

Schüler mit besonders guter Volksschulbildung, oder solche welche eine Bürgerschule oder die unteren Classen einer Mittelschule besucht haben, können in den I. Jahrgang aufgenommen werden. Hierüber entscheidet eine Aufnahmsprüfung.

3. Unterrichtsgegenstände für alle drei Jahrgänge.

1. **Jahrgang**, als Vorbereitungs-Jahr und zur Wiederholung des Volksschulunterrichts. Es wird gelehrt: Deutsche Sprache, Rechnen, Schreiben, Religion, Singen.

2. **Jahrgang**: Erstes Jahr der Fachschule und Erweiterung der im Vorbereitung-Cursus begonnenen Unterrichtsgegenstände. Es wird gelehrt: Obstbaumzucht, Obstbaumpflege, allgemeine Landwirtschaft, Physik, allgemeine Chemie, Bau und Leben der Pflanze, Geometrie, geometrisches und freihandzeichnen, Zierschriften, Deutsch, Rechnen, Schreiben, Religion, Singen. Samariter-Cursus.

3. **Jahrgang**: Zweites Jahr der Fachschule. Es wird gelehrt: Weinbau, Kellerwirtschaft, Formobstbau, Obstsortenkunde, Obstwerwertung, Gemüsebau, specieller landwirtschaftlicher Pflanzenbau, Thierzucht, Betriebslehre und Buchführung, Gährungserscheinungen und Chemie des Weines, chemische Uebungen im Laboratorium, Bienenzucht, Religion, Gesang, Samariter-Cursus.

4. Vertheilung der Unterrichtsfächer.

Gegenstand	Wintersemester				Sommersemester				Be- merkungen
	I.	II.	III.	zu- sammen	I.	II.	III.	zu- sammen	
	Stunden				Stunden				
Vormittagsstunden									
Director Zweifler:									
Weinbau	—	—	3	—	—	—	3	—	
Kellerwirtschaft	—	—	2	5	—	—	2	5	
Adjunkt Knauer:									
Allgemeine Landwirtschaft	—	3	—	—	—	2	—	—	
Spec. landw. Pflanzenbau	—	—	—	—	—	—	2	—	
Thierzucht	—	—	2	—	—	—	—	—	
Betriebslehre und Buch- führung	—	—	2	—	—	—	2	—	
Physik	—	1	—	8	—	1	—	7	
Obstbaulehrer Brüders:									
Obstbaumzucht	—	3	—	—	—	—	—	—	
Obstbaumpflege	—	2	—	—	—	2	—	—	
Formobstbau	—	—	2	—	—	—	2	—	
Obstfortenkunde	—	—	1	—	—	—	1	—	
Obstverwertung	—	—	1	—	—	—	—	—	Obstverwer- tung mit dem Director zusammen
Gemüsebau	—	—	1	10	—	—	1	6	
Director der landw. Ver- suchsstation Schmid:									
Allgemeine Chemie	—	2	—	—	—	2	—	—	
Gährungserscheinungen und Weinchemie	—	—	2	—	—	—	—	—	
Bau u. Leben der Pflanze	—	1	—	5	—	1	—	3	
Nach Beendigung der Lese durch 4 Wochen je 3 Nach- mittage Uebungen im che- mischen Laboratorium.									
Dr. Cerö:									
Bienenzucht	—	—	1	1	—	—	1	1	Je nach Witterung und Bedarf
Professor Brelich:									
Religion	Alle Schüler 1				Alle Schüler 1				
Zusammen	—	12	17	30	—	8	14	23	

Gegenstand	Wintersemester				Sommersemester				Bemerkungen
	I.	II.	III.	zusammen	I.	II.	III.	zusammen	
	Stunden				Stunden				
Nachmittagsstunden									
Bürgerchullehrer Phyllipet:									
Schreiben	—	1	—	—	—	—	—	—	
Geometrie der Flächen	—	1	—	—	—	1	—	—	
Geometrisches und Freihandzeichnen	—	2	—	—	—	2	—	—	
Geometrie der Körper und Zeichnen	—	—	1	—	—	—	1	—	
Feldmessen und Nivellieren	—	—	1	6	—	—	1	5	
Oberlehrer Pfeifer:									
Deutsch	2	2	—	—	2	2	—	—	
Rechnen	1	1	—	—	1	1	—	—	
Schreiben	1	1	—	8	1	—	—	7	
Lehrer Weingertl:									
Gesang	—	2	—	2	—	2	—	2	Gesang alle Jahrgänge zusammen
Zusammen	6	10	4	16	6	8	4	14	
Kais. Rath Dr. Mally:									
Samariter-Cursus	II. u. III. Jahrgang 10 Stunden nach Mitte November								

An wöchentlichen Unterrichtsstunden ergeben sich danach:

	Wintersemester	Sommersemester
Im I. Jahrgang	7	7
" II. "	23	17
" III. "	22	19
Zusammen	52	43

5. Stundenplan für vom 15. September Vor

Zeit	Jahrg.	Sonntag	Montag	Dienstag
7—8	II.	/	Allgemeine Landwirtschaft	Obstbaumzucht
	III.		Formobstbau	Thierzucht
$\frac{1}{2}9$ — $\frac{1}{2}10$	II.		Arbeitsstunde	Arbeitsstunde
	III.		Weinbau	Weinbau
$\frac{1}{2}10$ — $\frac{1}{2}11$	II.		Allgem. Chemie	Allgem. Chemie
	III.		—	—
$\frac{1}{2}11$ — $\frac{1}{2}12$	I. II.	Religion	—	—
	III.		—	—

Nach

2—3	I.	/	—	—
	II.		—	—
	III.		—	—
3—4	I.		—	—
	II.		—	—
	III.		—	—
$\frac{1}{2}5$ — $\frac{1}{2}6$	I.		Volksschulunterricht	—
	II.		—	Volksschulunterricht
	III.		Geometrie und Feldmessen	—
$\frac{1}{2}6$ — $\frac{1}{2}7$	I.	Volksschulunterricht	—	
	II.	—	Volksschulunterricht	
	III.	—	—	

III. Jahrgang 4 Wochen à 3 Nachmittage von 2—4 Uhr Uebungen im chemischen Laboratorium.

Das Winter-Semester.

bis 31. März.

mittag.

Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Allgemeine Landwirtschaft	Obstbaumzucht	Obstbaumzucht	Physik
Formobstbau	Betriebslehre und Buchführung	Thierzucht	Gemüsebau
Obstbaumpflege	Allgemeine Landwirtschaft	—	Obstbaumpflege
Weinbau	Kellerwirtschaft	Obstverwertung	Betriebslehre u. Buchführung
—	—	Bau und Leben der Pflanzen	—
Arbeitsstunde	Obstsortenfunde	Arbeitsstunde	Kellerwirtschaft
—	—	—	—
Weinchemie	—	Gährungserscheinungen	—

mittag.

—	—	—	—
Zeichnen	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
Zeichnen	—	—	—
—	—	—	—
Gesang von 6—7 Uhr.	—	Volksschulunterricht	Gesang von 6—7 Uhr.
	Volksschulunterricht	Schreiben	
	Geometrie und Feldmessen	—	
	—	Volksschulunterricht	
	Volksschulunterricht	Geometrie	
—	—	—	—

II. und III. Jahrgang nach Mitte November 10 Stunden Samariter-Cursus.

6. Stundenplan für

vom 1. April

Vor

Zeit	Jahrg.	Sonntag	Montag	Dienstag	
$\frac{1}{2}7 - \frac{1}{2}8$	II.	/	Obstbaumpflege	Obstbaumpflege	
	III.		Spezieller Pflanzenbau	Spezieller Pflanzenbau	
8—9	II.		—	—	
	III.		Weinbau	Weinbau	
9—10	II.		Allgem. Chemie	Allgem. Chemie	
	III.		Betriebslehre und Buchführung	—	
$\frac{1}{2}11 - \frac{1}{2}12$	I. II.		Religion	—	—
	III.		—	—	

Nach

2—3	I.	/	—	—
	II.		—	—
	III.		—	—
3—4	I.		—	—
	II.		—	—
	III.		—	—
$\frac{1}{2}5 - \frac{1}{2}6$	I.		Volksschulunterricht	—
	II.		—	Volksschulunterricht
	III.		Geometrie und Feldmessen	—
$\frac{1}{2}6 - \frac{1}{2}7$	I.		Volksschulunterricht	—
	II.		—	Volksschulunterricht
	III.		—	—

Anmerkung: Wenn Feldmessenübungen in größerer Entfernung von

Das Sommer-Semester.

bis 15. August.

mittag.

Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Allgemeine Landwirtschaft	Allgemeine Landwirtschaft	Physik	—
Formobstbau	Formobstbau	Gemüsebau	Betriebslehre u. Buchführung
—	—	—	—
Weinbau	Kellerwirtschaft	Kellerwirtschaft	Obstsortenkunde
Bau und Leben der Pflanze	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	Bienenzucht	—

mittag.

—	—	—	—
Zeichnen	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
Zeichnen	—	—	—
—	—	—	—
Gesang von 6—7 Uhr.	Volksschulunterricht	—	Gesang von 6—7 Uhr.
	—	Volksschulunterricht	
	Geometrie und Feldmessen	—	
	Volksschulunterricht	—	
	—	Geometrie	
	—	—	

der Anstalt stattfinden, so wird nach Bedarf Zeit hierzu genommen.

7. Lehrstoff.

Weinbau.

Director Zweifler.

5. Jahrgang.

Im Winter durch 3 Stunden wöchentlich, Dictat und Erklärung des Geschriebenen.

1. Kurze Beschreibung der unter- und oberirdischen Rebstocktheile mit besonderer Rücksicht auf die sich darauf gründenden Kulturmaßnahmen.

2. Beschreibung der für einheimische und ähnliche Verhältnisse empfehlenswerten europäischen Traubensorten, sowie der zur Zeit brauchbaren amerikanischen Veredlungsunterlagen, insbesondere in Hinsicht auf die Anforderungen, welche sie an Klima, Lage, Boden und die Behandlungsweise stellen.

3. Vermehrungsarten des Weinstockes.

Durch Stecklinge (Schnittreben, Blindreben, Stupfer, Anlage und Behandlung von Schnittweingärten).

„ Veredlung. Die empfehlenswerten Frühjahr- und Sommerveredlungsmethoden.

„ Ableger und durchs Vergruben.

„ Augen (Augenstecklinge).

„ Samen.

4. Anlage und Bepflanzung der Weinberge.

Allgemeines über Einfluss des Klimas auf Weinbau. Verschiedene Lagen und Bodenarten, ihr Einfluss auf Stock und Wein. Die bei der Anlage vorzunehmenden Arbeiten unter den verschiedenen Verhältnissen. Dabei in Betracht kommende Geräthe.

5. Behandlung der jungen Pflanzungen

bis zu dem Zeitpunkte, wo der Stock der jeweiligen Erziehungsart entsprechend, fertig gebildet ist.

6. Wichtige Schnitt- und Erziehungsmethoden.

Allgemeine Grundsätze für den Schnitt und die Form des Stockes. Einfluss des Schnittes auf den Stock, den Ertrag und die Beschaffenheit der Trauben. Beschreibung empfehlenswerter Erziehungsarten.

7. Die jährlichen Cultur-Arbeiten im Weinberge.

Ausführung des Rebschnittes, Ersatz der Rebspfähle, Instandhaltung der Rahmen, Haltbarmachungsmethoden der Pfähle und Rahmenstützen. Anbinden der Bogreben (Berten, Biegen). Die Bodenbearbeitung mit Hand- und Spanngeräthen, Sommerarbeiten am Stocke, wie: Auspflücken, Aufbinden und Heften, Einkürzen der grünen Triebe, Geizen, Gipseln (Ringeln, Läubeln). Sonstige Arbeiten. Grundtragen, Bänder aufschneiden.

8. Die Düngung der Weinberge.

Stalldünger, Kompost, Jauche, Kunstdüngung. Schieferung und Erddüngung.

9. Die häufigen durch ungünstige Witterungs- und Bodenverhältnisse hervorgerufenen Krankheitserscheinungen.

Wichtige Rebenfeinde aus dem Gebiete des Thier- und Pflanzenreiches. (Nach dem Schädlingsbuch des Landes-Ausschusses).

Anhang.

Weinbergsbetrieb unter Zugrundelegung der einheimischen Verhältnisse. Taglohnarbeit. Accordarbeit. Männerarbeit. Frauenarbeit. Arten der Entlohnung. Winzerordnung. Arbeitsleistungen. Bedarf an Arbeitskräften. Geräthen und Materialien. Weinbergsbrache. (Wustfeld). Verhältnis dieser und der Jungfelder zum im Ertrage stehenden Besitze. Ertragsberechnungen. Bewirtschaftungsmethoden in anderen Ländern. Erläuterung wichtiger gesetzlicher Bestimmungen, Verordnungen und Erlasse, betreffend die Reblaus.

Kellerwirtschaft.

Director Zweifler.

Dictat und Erläuterung des Geschriebenen, durch 2 Stunden wöchentlich.

1. Die Lese und Verarbeitung der geernteten Trauben.

Bestimmung der Lese, Ausführung der Lese, Zerquetschen, Rebeln, Kelterung. Geräthe und Maschinen.

2. Behandlung des Mostes, bis zu dessen Vergärung.

Einfüllen des Mostes in Fässer. Die Gärung und deren Leitung. Anwendung der Reihefe. Mostversandt. Rothweibereitung. Schilcher- (Kräßer-)bereitung. Erstes Auffüllen.

3. Behandlung des Weines.

Abziehen, dessen Zweck und Ausführung. Maschinen und Geräthe, welche dabei in Verwendung kommen. Auffüllarbeit. Filtrieren. Schönen. Pasteurisieren. Weinverschnitt. Weinversandt. Anwendung der Kohlensäure. Verwertung der Hefe und Trebern zu Brantwein- bezw. Nachweinerzeugung.

4. Keller und Fässer.

Lage, Einrichtung und Behandlung des Kelterhauses, Gährkellers, Lagerkellers, Flaschenkellers. Verschiedene Fassformen und Größen und deren Einfluss auf den Wein. Fasshölzer. Herrichtung neuer und alter Fässer zur Aufnahme von Most und Wein. Behandlung voller und leerer Fässer. Kranke Fässer. Cementfässer.

5. Flaschenwein.

Behandlung. Weinflaschen und deren Reinigung. Abfüllen, Verforfen, Ausstattung. Maschinen und Geräthe. Flaschenlagerung und Versandt. Umfüllen und Behandlung auf der Flasche trüb gewordener Weine. Sonstige Maßnahmen.

6. Krankheiten und Fehler des Weines.

Mit besonderer Berücksichtigung derjenigen Maßregeln, welche im Keller zur Verhütung, bezw. Bekämpfung derselben zur Anwendung kommen: Essigstich, Rahmigwerden, Zähwerden, Umschlagen, Milchsäurestich, Schwarzwerden, Braunwerden, Böcker und häufiger vorkommende durch Aufnahme fremder Geruchs- und Geschmacksstoffe hervorgerufene Fehler.

7. Anhang.

Die Weinkost.

Obstbaumzucht.

Obstbaulehrer Otto Brüderns.

2. Jahrgang.

Dictat und Erläuterung des Geschriebenen, im Wintersemester 3 Stunden wöchentlich.

1. Vorbedingungen für den erfolgreichen Betrieb einer Baumschule.

Wahl des Bodens, des Grundstückes. Lage. Einfriedigung. Allgemeine Einrichtung. Rigolen. Bodenverbesserung.

2. Vermehrung der Obstgehölze.

Samen, Ableger, Stecklinge, Wurzelhalstriebe, Pflücken der Wildlinge, Saatschule.

3. Bepflanzung.

Pflanzweite. Zeit der Pflanzung. Ausführung. Behandlung im 1. Jahre nach der Pflanzung.

4. Veredlungsarten.

Okulation, Copulation, Rindenpfropfen, Spaltpfropfen, halber Spalt, Gaisfuß, Anplatten. Zur Veredlung nothwendige Instrumente. Bereitung von Baumwachs (warmflüssig, kaltflüssig).

5. Erziehung des Hochstammes.

Von der Veredlung bis zur Pflanzstärke, Winterschnitt, Sommerbehandlung, Zwischenveredlung, Stammbildner, Kronenschnitt in der Baumschule, Halbhochstamm.

6. Culturarbeiten in der Baumschule.

7. Etikettierung und Sortenverzeichnisse.

8. Ausgraben, Verpacken, Versandt der Bäume.

Im Anschluss:

Cultur der wichtigsten Binde-, Pack- und Korbweiden.

Obstbaumpflege.

— Obstbaulehrer Otto Brüders.

2. Jahrgang.

Dictat und Erläuterung des Geschriebenen im Sommer- und Wintersemester je 2 Stunden wöchentlich.

1. Der Nutzen des Obstbaues,

sowie die Art und Weise des Betriebes in verschiedenen Ländern und Gegenden.

2. Die wichtigsten Obstarten,

deren Ansprüche an Klima, Lage und Boden, a) Kernobst, b) Steinobst, c) Schalenobst, d) Beerenobst.

3. Pflanzorte.

Hausgarten, Grasgarten, Baumgüter, Viehweiden, Bergabhänge, Straßen, Canäle, Eisenbahndämme.

4. Pflanzung.

Pflanzweite, Abmessen, Eintheilen und Abstecken eines Baumstückes. Vorbereitung des Bodens, Baumpfähle, Pflanzenmaterial, Vorbereitung des Baumes zur Pflanzung. Schnitt der Krone, der Wurzeln, Zeit der Pflanzung. Ausführung derselben. Baumchutz, Hügelpflanzung.

5. Behandlung der Bäume.

Von der Pflanzung bis ins ertragsfähige Alter. Kronenschnitt, Kronenform, Auslichten.

6. Pflege älterer Bäume.

Lockerung des Bodens, Bewässerung, Entwässerung, Reinigen, Kalken, Wundpflege, Ausputzen, Verjüngen, Ampfropfen, Düngung, Erneuerung zurückgehender Obstpflanzungen.

7. Die wichtigsten Krankheiten und Feinde.

Deren Bekämpfung. Nützliche Thiere.

Formobstbau.

Obstbaulehrer Otto Brüders.

5. Jahrgang.

Dictat und Erklärung des Geschriebenen, im Sommer- und Wintersemester je 2 Stunden wöchentlich.

1. Vortheile und Bedeutung.

2. Einzelne Obstarten.

Unterlagen, Anforderungen an die Lage.

3. Anlage

von Zwergobstgärten, Errichtung der Gestelle im Garten, sowie an Mauern und Hauswänden. Kostenanschläge hierüber.

4. Zwergobstformen.

Eigentliche Spaliere, Cordons (wagrecht, senkrecht), U-Formen, Doppel U-Formen, Palmetten, freistehende Formen: Pyramiden, Spindeln. Anzucht derselben an Ort und Stelle.

5. Sorten,

welche für Zwergobst besonders geeignet sind.

6. Schnitt

bei den einzelnen Obstarten, Leitweige, Fruchtholz, Sommerbehandlung.

7. Verschiedene Arbeiten an Spalieren.

Düngen, Spritzen mit Kupfervitriol. Einsetzen von Fruchtholz an kahlen Stellen. Ablaktieren.

8. Buschobstcultur

mit wenig Schnitt, Massenanzpflanzungen. Rationelle Cultur.

9. Rebspalierzucht

an Häuserwänden.

Obstverwertung.

Obstbaulehrer Otto Brüders.

5. Jahrgang.

Zugrundelegung von Goethe, Obstverwertung. Im Wintersemester 1 Stunde wöchentlich.

1. Ernte, Aufbewahrung und Versandt des frischen Obstes sowie der Trauben.

Obstmärkte, Centralstellen, Verkauf auf genossenschaftlichem Wege.

2. Das Dörren,

der einzelnen Obstarten, Apparate. Ausführung des Dörrens.

3. **Bereitung von Kraut und Gelee.**

4. **Bereitung von Marmelade, Mus.**

5. **Conserven für den Hausbedarf.**

Gemüseverwertung.

Bereitung von Apfel- und Birnenwein.

— Vom Director Zweifler.

Auswahl des Obstes, Verarbeitung und dabei zur Verwendung kommende Maschinen und Geräthe, Kelterung, Gährung, Anwendung von Reihese, Behandlung des Weines, Klärungsmethoden, Kohlensäurezusatz, Versand und

Bereitung und Behandlung von Beerenwein

nach obigen Gesichtspunkten, Johannisbeer-, Stachelbeer-, Kirsch- und Heidelbeerwein.

Darstellung von Obstessig.

Einfache Methode.

Darstellung von Obstbrantwein.

Zwetschken-, Pflaumen-, Kirschbrantwein.

Gemüsebau.

Obstbaulehrer Otto Brüders.

3. Jahrgang.

Zugrundelegung von Lucas, Gemüsebau, im Sommer und Wintersemester 1 Stunde wöchentlich.

1. Allgemeines.

Wahl des Grundstückes, der Lage, Bodenbeschaffenheit, Plan, Bodenbearbeitung, Düngung.

2. Betrieb.

Abwechselnde Bestellung, Sämereien, Keimkraft, Aussaat, Anzucht der Pflanzen im Mistbeet oder auf der Rabatte.

3. Cultur der einzelnen Gemüsearten.

Kohlgewächse, spinatartige Gewächse, Wurzelgewächse, Knollengewächse, Hülsenfrüchte, Zwiebelgewächse, Salatgewächse, Spargel und Rhabarber, Gewürzpflanzen.

4. Arbeitskalender

für das ganze Jahr.

Salat- und Gurkentreiberei im Mistbeet.

Obstsortenkunde.

Obstbaulehrer Otto Brüders.

3. Jahrgang.

Dictat und Erläuterung des Geschriebenen. Vorführen in der Natur oder Nachbildung. Im Sommer- und Wintersemester je 1 Stunde wöchentlich.

Beschreibung der für Steiermark wichtigsten Obstarten und Obstsorten.

Anforderungen derselben an Lage, Klima, Boden.

Zeichnen von Durchschnitten der Kernobstfrüchte.

Physik.

Adjunct Krauer.

(Nach Mitteregger Naturkunde); im Winter- und Sommersemester 1 Stunde wöchentlich).

2. Jahrgang.

Natur, Naturkörper-Dimensionen der Körper, Stoff, Moleküle. Molekularzwischenräume. Poren, Porosität. Verbindung der Moleküle. Feste, flüssige und gasförmige Körper. Gestalt der festen Körper. Härte. Ausdehnungskraft der Gase. Kohäsion, Adhäsion. Erscheinungen die auf der Adhäsion beruhen. (Auflösung, Benetzung, Haarröhrchenwirkung, Diffusion, Diosmose, Absorption). Absolutes Gewicht, spezifisches Gewicht. Dichte. Schwerkraft, Schwere, Schwerpunkt, Richtungslinie, Gleichgewicht, stabiles, labiles, unbestimmtes Gleichgewicht. Standfestigkeit der Körper.

Die Lehre von der Wärme.

Wärme, Wärmemenge, Temperatur. Wirkung der Wärme. Ausdehnung der Körper durch die Wärme. Thermometer, Maximum- und Minimumthermometer nach Kapeller. Bestimmung der Temperatur der festen, flüssigen und gasförmigen Körper. Wind und Luftzug. Die Erwärmung der Körper durch Wärme. Erwärmung durch Wärmeleitung (gute und schlechte Wärmeleiter und deren Verwendung) und durch Wärmestrahlung. Wärme durchlassende und undurchlassende Körper und deren Anwendung. Die Aenderung des Aggregatzustandes durch die Wärme. Schmelzen, Schmelzpunkt. Gebundene Wärme, spezifische Wärme,

Wärmeeinheit. Kochen und Sieden. Siedepunkt, Barometer, Dampfmaschine. Anwendung des Dampfes, Kommunizierende Röhren, Wasserstandgläser, Springbrunnen, artesische Brunnen, Manometer, Zerstäuber, Blasebalg, Stichheber, Winkelheber, Druckpumpe, Gas- und Windmotoren, Magnetnadel, Dynamomaschine, Telegraph und Telephon. Verdunsten, Feuchtigkeitsgehalt der Luft. Größe der Verdunstung. Absoluter und relativer Feuchtigkeitsgehalt, Feuchtigkeitsmesser (August'sche). Thau, Reif, Nebel, Wolken, Regen, Schnee, Graupeln, Hagel.

Bewegungsercheinungen der Naturkörper.

Allgemeines. Bewegungsercheinungen an festen Körpern. Bewegung, Weg, Geschwindigkeit, Trägheit. Bewegungshindernisse, Reibung und Widerstand des Mittels.

Von den Kräften.

Kraft, Arten derselben und Darstellung. Zusammensetzung und Zerlegung der Kräfte, Kräfteparallelogramm. Statik und Dynamik.

Die einfachen Maschinen.

Allgemeiner Hebel (einarziger, zweiarziger), Krämerwage, Schnellwage, Decimalwage. Rolle. Feste und bewegliche Rolle, Flaschenzug. Wellrad (Winde, Kurbel, Spindel, Haspel, Göpel, Getriebe). Schiefe Ebene, Keil, Schraube.

Zusammengesetzte Maschinen.

- a) Handgeräthe.
- b) Spanngeräthe.
- c) Sonstige: Göpel, Säemaschine, Mähmaschine, Dreschmaschine, Getreideputzmühle, Unkrautauslesemaschine, Getreidesortiermaschine, Heuwender, Heurechen, Futterschneidemaschine, Welskuchenbrecher, Schrottmühle, Mahlmühle, Milchzentrifuge.

Allgemeine Landwirtschaftslehre.

Adjunct Knauer.

(Nach Droyßen-Gisevius Ackerbaulehre.)

2. Jahrgang.

3 Stunden wöchentlich im Winter, 2 Stunden im Sommersemester.

Eintheilung des Lehrstoffes.

a) Bodenkunde. Boden. Entstehung desselben, Gestein, Mineral, Eigenschaften der Mineralien, Gestalt, (Kristall, Druse, Spaltbarkeit, Bruch, Struktur), spezifisches Gewicht, Härte, (Härtescala), Farbe, Glanz, Strich, Anfühlen, Geruch, Geschmack, Löslichkeit im Wasser und Säuren, Verhalten beim Erhitzen und an der Luft.

Die wichtigsten bodenbildenden Mineralien.

Quarz, Gyps, Kalkspath, Dolomit, Feldspath, Glimmer, Talf, Hornblende, Chlorit, Rotheisenstein, Brauneisenstein und Thon.

Gesteine: Einfache, zusammengesetzte, Struktur, Krystallinische und Massengesteine, Schichtungs- und Schiefergesteine.

Einfache Gesteine: Quarzit, Kalzit, Dolomit, Felsit, Talkschiefer, Chloritschiefer, Hornblendeschiefer.

Zusammengesetzte Gesteine.

a) Krystallinische: Granit, Syenit, Porphyry, Basalt, Gneis, Glimmerschiefer, Thonschiefer.

b) Mechanisch gemengte und Trümmergesteine: Mergel, Sandstein, Konglomerat, Breccie, Sand, Schotter, Thon.

Verwitterungsfactoren, Verwitterungsproducte. Sand, Thon, Kalk, Humus, Pflanzennährstoffe des Bodens.

Der Boden nach seinen Lagerungsverhältnissen, physikalische Eigenschaften des Bodens. Die Bodenarten nach ihren mechanischen Gemengtheilen, Oekonomische Eintheilung der Bodenarten. Ackerfrume, Untergrund und ihre gegenseitige Wechselwirkung. Mechanische Bodenanalyse. Reichthum und Kraft des Bodens.

Düngerlehre.

Wesen und Eintheilung der Düngemittel. Direct und indirect wirkende Düngemittel, allgemeine und spezielle Düngemittel.

Allgemeine Düngemittel.

Stallmist, dessen Arten, Bereitung, Eigenschaften, Benützungsweise, Menge- und Wertberechnung. Der Pferchdung, der flüssige Dünger menschlicher Exkremente, Kompost.

Spezial-Dünger.

Wesen und Wirkung derselben, deren Anwendung und Eintheilung. Stickstoffdünger Stickstoffphosphate, Phosphate, Kalihaltige Düngemittel. Düngeranfauf, Düngerwert.

Indirect wirkende Dünger.

Gyps, Kalk, Mergel, Kochsalz, Erde, Torf, Schlamm und Gründünger.

Bodenmelioration.

a) Urbarmachung von Wald, Wiese und Weide.

b) Standortverbesserung. Entwässerung mit offenen und gedeckten Gräben (Drainage), Bodenbrennen, Kultur des Torf- und Moorbodens, Bodenmischung, Beseitigen der Steine, Planierung, Terrassierung, Einhegung.

Bodenbearbeitung.

Allgemeines. Zweck der Bodenbearbeitung. Handgeräthe, Spanngeräthe. Pflug, dessen Bestandtheile, Arten und Eigenschaften. Pflugarbeit: Tiefe, Breite, Richtung des Pflügens, Lage des umgewendeten Erdstreifens, Oberflächenbeschaffenheit des gepflügten Feldes, Zeit und Häufigkeit des Pflügens. Brache und Brachbearbeitung. Der Eystirpator, Starriskator, Grubber und ihre Anwendung. Egge, Walze, Schleife, deren Arten und ihre Anwendung.

Die Lehre von der Saat.

Samen, Frucht, Saatgut, dessen Eigenschaften, Samengewinnung, Samenwechsel, Vorbereitung des Saatgutes zur Saat. Saatzeit, Saatmethoden, Saatmenge, Tiefe der Unterbringung des Saatgutes. Gemengsaat. Pflanzung. Säemaschinen (breitwürfige, Drill- und Dibbelsäemaschinen).

Pflege der Pflanzen.

Behacken, Behäufeln (ein- und mehrreihige Pferdehacken), Schutz gegen nachtheilige Witterung (Frost, Nässe, Trockenheit, Wind und Hagel. Der Schutz gegen schädliche Pflanzen). Unkräuter. Vertilgung von Unkraut, Pflanzenkrankheiten, (Schutz gegen dieselben). Der Schutz gegen schädliche Thiere. Verhalten bei Aermlichkeit und Ueppigkeit des Pflanzenstandes.

Ernte und Aufbewahrung.

Die Sichel, Sense, Mähmaschine (Gras- und Getreidemähmaschine), Dreschmaschine (Stiften- und Leistendreschmaschine), Getreideputzmühle, Getreidesortiermaschine, Unkrautauslesemaschine. Die Reifmerkmale der Kulturpflanzen. Ernte der Körnerfrüchte, deren Trocknen, Einführen und Aufbewahren. Das Ausdreschen, Reinigen und Aufbewahren derselben. Ernte der Grünfütterpflanzen, der Aberntung. Heubereitungsmethoden (Dürreheu, Sauerheu, Braunheu, Süßpreßheu). Die Ernte der Knollen und Wurzelgewächse. Zeitpunkt und Methoden der Ernte (Kartoffelernte- und Rübenhebeflug) und Aufbewahrung.

Besondere Pflanzenbaulehre.

Adjunct Knauer.

(Nach Birnbaum-Gisevius Pflanzenbau).

3. Jahrgang.

2 Stunden wöchentlich im Sommersemester.

a) Bau der Culturpflanzen auf dem Ackerlande.

Allgemeines.

- I. Mehlf Früchte : Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Hirse, Buchweizen, Mischfrüchte.
II. Hülsenfrüchte : Erbse, Wicke, Linse, Pferdebohne, Fisisole.

- III. Oelfrüchte : Raps, Rübsen, Leindotter, weißer und schwarzer Senf.
- IV. Gespinnpflanzen : Lein und Hanf.
- V. Gewürzpflanzen : Hopfen, Kren, Kümmel, Fenchel, Koriander.
- VI. Blattpflanzen : Tabak.
- VII. Knollen u. Wurzeln : Kartoffeln, Topinambur, Runkelrübe, Stoppelrübe, Möhre, Tichorie.
- VIII. Futterpflanzen : Rothklee, Luzerne, Esparsette, Weißklee, Bastardklee, Klee gras, Klee gemenge, Mischling, Serradella, Spörgel, Lupine, Grünroggen, Mohar, Grünmais.

b) Graslandbau.

Wiesen und deren Arten. Wiesenpflanzen. Entwässerung und Bewässerung (Staubau, Rückenbau, Hangbau, wilde Bewässerung). Zweck der Be- und Entwässerung. Wasser zur Bewässerung. Düngung und Pflege der Wiesen, Anlage neuer Wiesen, Verjüngung derselben, sowie deren Ertrag und Ernte. Weiden, deren Arten, Cultur und Ertrag.

Thierzucht.

Adjunct Knauer.

(Nach Paßig Viehzucht), 2 Stunden wöchentlich im Wintersemester.

3. Jahrgang.

A. Allgemeine Thierzuchtlehre

I. Die Züchtung.

Züchtungsbegriff, Rassebegriff, Gattung, Art, Rasse, Stamm, Schlag, Zucht, Herde, Familie Individuum, Generation. Kunstausdrücke der Züchtungslehre. Vererbung, Anpassung, Rückschlag, Blut, Reinblut, Halbblut, Vollblut, Gemeines Blut zc. Leistungsfähigkeit. Frühreife, Futterverwertung, Genügsamkeit, Temperament, Züchtungsmethoden (Reinzucht, Kreuzung und deren Anwendung). Züchtungsgrundsätze, Körperformen der Thiere (Exterieur).

II. Die Lehre von der Fütterung.

Allgemeines. Futter. Futtermittel, Zusammensetzung derselben, ihre Verdaulichkeit. Menge und Zusammensetzung des Futters. Nährstoffverhältnis. Verhältnis zwischen Trockensubstanz und Wasser. Futtermischungen.

Die einzelnen Futtermittel.

Grünfutter, Heu, Stroh, Spreu, Knollen, Wurzeln, Körner, Rückstände der technischen Gewerbe, Milch, Molkerei- und Küchenabfälle. Wasser (Tränke), Salz, Futter, Knochenmehl und Fleischfuttermehl.

Die Zubereitung der Futtermittel.

Mechanische und chemische Zubereitungsweisen. (Zerkleinern, Einweichen, Kochen, Dämpfen, Brühen, Selbsterhitzen, Einsäuern). Futterzubereitungsmaschinen. Die Häckelschneidemaschine, Oelfuchtbrecher, Schrot- und Mahlmühlen, Futterquetschen, Futterdämpfer.

Verabreichung des Futters. Schlussbetrachtung hiezu. Pflege der Nutzthiere.

Besondere Thierzuchtlehre.

Rindviehzucht.

Allgemeines. Natur und Entwicklung des Rindes, dessen Benennung nach Alter und Geschlecht. Altersmerkmale. Gewicht des Rindes nach Alter und Geschlecht. Rassenkunde. Allgemeines hierüber. Die wichtigsten heimischen Rinderrassen. Eintheilung der Rinderrassen nach ihren Nützungsleistungen.

Züchtung.

Züchtungszwecke. Auswahl der Rassen, Auswahl der Zuchtthiere. Ausführung der Zucht, Paarung, Trächtigkeit, Aufzucht, Fütterung (Weideernährung, Stallfütterung). Fütterung des Milch-, Mast- und Zugviehes. Pflege des Rindes. Nutzung des Rindes. Milchnutzung. Milch, Melken, Menge und Beschaffenheit der Milch, Milchfehler, Prüfung der Milch. Verwertung der Milch (directer Verkauf, Butterbereitung, Aufrahmen, Holstein'sches, Schwarz'sches und Zentrifugen-Verfahren), Käsebereitung (Süß- und Sauer-Milchkäse).

Die Mastnützung des Rindes.

Auswahl der Thiere zur Mast. Arten der Mastung. Mittel, das Fortschreiten der Mast zu erkennen. Dauer und Ertrag der Mast. Die Zugnützung des Rindes.

Betriebslehre und Buchführung.

Adjunct Knauer.

(Nach Konradi, Betriebslehre).

2 Stunden wöchentlich im Winter- und Sommersemester.

3. Jahrgang.

A. Betriebslehre.

I. Die landwirtschaftlichen Betriebsmittel.

1. Grund und Boden (Unterscheidung der Landgüter, deren Zusammenfassung und Zusammenhang), Meliorationen;

2. Gebäude;
3. Geräthe und Maschinen;
4. Arbeitsvieh;
5. Nutzvieh;
6. das umlaufende Betriebscapital;
7. das gegenseitige Wertsverhältnis der einzelnen Capitalien;
8. die Arbeit (Gespannarbeit, Handarbeit, Arten der Löhnung, Bedarf an Handarbeit, Leistungen der Arbeit), Maschinenarbeit.

II. Die Einrichtung des landwirtschaftlichen Betriebes.

1. Verbindung des Ackerbaues mit der Viehzucht;
2. die Wahl der Viehzuchtzweige.
3. das Wirtschaftssystem.

1. Die Wahl des Wirtschaftssystems.

Auswahl der Nutzpflanzen. Auswahl des Nutz- und Spannviehes. Die Feststellung des Verhältnisses zwischen Markt- und Futterpflanzen. Die Wahl der Fruchtfolge. Der Pflanzenwechsel.

2. Die Wirtschaftssysteme und die Fruchtfolgen.

Körner- und feldwirtschaft, die feldgraswirtschaft, die Fruchtwechselwirtschaft, die Weidewirtschaft, die freie Wirtschaft, die Waldfeld- und Brandwirtschaft, die Wirtschaft mit technischen Gewerben, der Stoppel-fruchtbau, die Fruchtfolgen mit ausdauernden Futterkräutern, die Feld-eintheilung, der Uebergang in eine neue Fruchtfolge.

3. Die Statik des Landbaues.

III. Die Leitung des landwirtschaftlichen Betriebes.

1. Die verschiedenen Formen der Betriebsleitung. Kauf und Pachtung, der Kauf, der Pacht.
2. Die Prüfung über den Erfolg des Betriebes (Buchführung). Die Aufgabe und Arten der Buchführung, der Rechnungstermine.

B. Die einfache Buchführung.

Nach Leithiger Buchführung für den Landwirt.

A. Geldeinnahme.

B. Geldausgabe.

C. Handelsregister.

1. Einkäufe.
2. Verkäufe.
3. Fruchtfolgentabelle.

D. Vermögensaufnahme.

E. Wirtschaftstabellen.

1. Bestellungs- und Ernte-Register.
2. Futterernte-Register.

3. Schüttboden-Register.
4. Mahl-Register.
5. Zucht-Register.

F. Steuer-Erklärung.

Allgemeine Chemie.

Director der landw.-chem. Versuchsstation E. Schmid.

Nach Baumhauer, Leitfaden der Chemie; wöchentlich 2 Stunden durch beide Semester.

2. Jahrgang.

Chemische Erscheinungen, Elemente, Äquivalent, Atom, Molekül, chemische Zeichen, Verwandtschaft, Wertigkeit.

a) Anorganische Chemie.

Die Eigenschaften der Elemente: Wasserstoff, Sauerstoff, Chlor, Schwefel, Stickstoff, Phosphor, Silicium, Kohlenstoff, Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Aluminium, Eisen und Kupfer, sowie der wichtigsten ihrer Verbindungen mit besonderer Berücksichtigung ihrer Anwendung und Bedeutung in der Landwirtschaft. Kleine Uebungen von Berechnungen einfacher Natur auf Grund der Molekularformeln.

b) Organische Chemie.

Eintheilung (N-freie, N-hältige) Fettkörper, Alkohole, Fettsäuren, Weinsäure, Apfelsäure, Oxalsäure, Kohlehydrate, Eiweißkörper. Kleine Berechnungen.

Chemie des Weines.

Director der landw.-chem. Versuchsstation E. Schmid.

Im Wintersemester 2 Stunden.

3. Jahrgang.

Bildung und Zusammensetzung des Mostes, (Zucker, Säuren, Gerbstoff, Aschenbestandtheile), Gärung und Physiologie der Hefe; Hefereinzucht; Nachgärung, Lagern des Weines; künstliche Verbesserung und Vermehrung der Weine (Gallisieren, Petiotisieren, Chaptalisieren, Scheelisieren); weinähnliche Getränke; Dessert- und Süßweine, Schaumweine; Fehler und Krankheiten der Weine.

Durch 4 Wochen mit je 6 Stunden an 3 Tagen: Praktische Uebungen in der Chemie des Weines: Bestimmung von Zucker, Alkohol, Extract, Säure, Essigsäure, Gerbstoff, allenfalls Prüfung auf Gyps und

Theer-Farbstoffe. Erkennen der Fehler und Krankheiten, sowie Abhilfe. Kleine Versuche mit Reihese, allenfalls Beurtheilung des Bodenabfages mit dem Mikroskope. Qualitative Prüfungen von Kunstdüngern auf Kali, Kalk, Phosphorsäure, Salpetersäure, Ammoniak. Prüfung der Saatwaren auf Reinheit und Keimfähigkeit. Bestimmung des Kalkgehaltes in Weingarten- und Wiesenböden.

Bau und Leben der Pflanze.

Director der landw. chem. Versuchstation E. Schmid.

5. Jahrgang.

In beiden Semestern wöchentlich 1 Stunde.

Eintheilung der Naturkörper. Bau der Pflanzen-Zelle. Gewebe und Zelleverinigungen; Pflanzenwachsthum in physik. und chem. Beziehung, Organe der Pflanzen, Wurzel, Samen, Blätter, Haare. Pflanzenernährung (mit Wasserculturen), geschlechtliche und ungeschlechtliche Fortpflanzung, Blüten, Früchte und Samen, schädliche Einflüsse, Pflanzenfeinde und Krankheiten, sowie deren Bekämpfung im allgemeinen.

Schreiben, Geometrie, Feldmessen.

Bürgereschullehrer Victor Philippel.

2. Jahrgang.

Winter-Semester.

Rondeschrift, Nadelschrift, für die Vorgeschnrittenen

Die Blockschrift wöchentlich 1 Stunde

Geometrie der Fläche 1 Stunde

Zeichnen: a) Geometrisches Zeichnen

b) Freihandzeichnen 2 "

Zusammen 4 Stunden

Sommer-Semester.

Geometrie der Fläche 1 Stunde

Zeichnen wie im Winter-Semester 2 "

Zusammen 3 Stunden

3. Jahrgang.

Winter- und Sommer-Semester.

Geometrie der Körper. Die Elemente der Projectionslehre.

Zeichnen landw. Geräthe und Pläne 1 Stunde

feldmessen. Die einfachen Meßinstrumente, ihre Behandlung. Messen und Abstecken der Linien, ganzer Figuren; Berechnen der Flächen. Theilen der Flächen. Abstecken regelmäßiger Pflanzungen. Nivellieren, Anwendung des Nivellements in der Landwirtschaft. Im Winter hauptsächlich theoretischer, im Sommer praktischer Unterricht 1 Stunde
Zusammen 2 Stunden

Lehrbücher: Praktische Geometrie von P. Knaß, feldmessen, Nivellieren von Peter Kerp.

Deutsche Sprache.

Von Oberlehrer Pfeifer.

1. Lesen.

Geläufiges und sinnrichtiges Lesen, Wort- und Sacherläuterungen von Musterstücken; mündliche Wiedergabe des Gelesenen. Memorien.

2. Jahrgang.

Wie auf der vorigen Stufe mit gesteigerten Anforderungen. Uebungen in der Mannigfaltigkeit des Ausdruckes; freie Vorträge erzählender Gedichte und Prosastücke. (Je 1 Stunde wöchentlich).

1. Jahrgang.

2. Rechtschreibung.

Einübung der deutschen Rechtschreibung durch Dictate und Besprechung häufig vorkommender orthogr. Fehler. (Jährlich 20 Unterrichtsstunden).

3. Aufsätze.

Erzählungen und Beschreibungen, angeknüpft an Gelesenes und Wahrgenommenes. Briefe. (Jährlich 20 Unterrichtsstunden).

2. Jahrgang.

Geschäftsaufsätze: Briefe, Telegramme, Rechnungen, Quittungen, Schuld- und Pfandscheine, Reverse, Vollmachten, Zeugnisse, Anzeigen, Anerbieten, (Offerte), Bestellung, Frachtbrief, Empfangsschein, Anzeige im allgemeinen, Anzeige bei Ausbrüchen von Seuchen oder Elementarschäden, Gesuche im allgemeinen, Gesuche um Steuer-Nachlass, um Abschreibungen, um Erlangung von zinsfreien Darlehen bei Neuanlage von Weingärten, Mahnschreiben, Pacht-, Kauf- und Dienstverträge. (Wöchentlich 1 Stunde).

Rechnen.

Die 4 Species in ganzen Zahlen und in Decimalen, Einfache Zinsrechnungen. Angewandte landwirtschaftliche Rechnungen. Schlussrechnungen.

2. Jahrgang.

Gemeine und Decimalbrüche. Angewandte landwirtschaftliche Rechnungen. Preis-, Prozent-, Zinsen-, Gesellschafts- und Mischungsrechnungen, Verhältnisse, Proportionen und Schlussrechnungen; Quadrieren, Cubieren und Ausziehen der Quadratwurzel. (Wöchentlich je 1 Stunde).

Schreiben.

Beide Jahrgänge.

Uebungen in der deutschen und lateinischen Kurrentschrift behufs Aneignung einer deutschen und gefälligen Handschrift.

(I. Jahrgang 20 Unterrichtsstunden jährlich).

(II. Jahrgang vom Schulbeginn bis Ostern wöchentlich eine Unterrichtsstunde).

Im I. Jahrgang in 4 wöchentlichen Stunden im Winter- und Sommersemester.

Im II. Jahrgang in 4 wöchentlichen Stunden im Winter und 3 Stunden im Sommer-Semester.

Bienenzucht.

Dr. med. Phil. Terö.

3. Jahrgang.

Winter-Semester.

November und December, wenn nöthig auch Jänner wöchentlich 1 Stunde systematische Vorträge über Anatomie, Physiologie bezw. Biologie (der Bienenstaat). Entwicklung und Lebensdauer. Die Schwärme, ihre Schicksale und Pflege. Kunstschwärme, Honig, Wachs, Wabenbau, Bienengift, Krankheiten und Schädlinge. Bienenrassen. Entwicklung der Bienenzucht, ihre Bedeutung für die Landwirtschaft.

Sommer-Semester.

Sobald es die Witterung erlaubt wöchentlich einmal Demonstrationen am Bienenstande, praktische Uebungen der Zöglinge (jeder muss wenigstens 3mal arbeiten), gelegentliche Wiederholung des Lehrstoffes. Alle Arbeiten der Jahreszeit (auch Schleudern wenn möglich).

II. Die verschiedenen Lehrgänge.

1. Frühjahrs-Cursus für Wein- und Obstbau.

Dauer 14 Tage im Monat März.

für Wein- und Obstgärtenbesitzer und sonstige Freunde des Wein- und Obstbaues. Die Teilnehmerzahl wird auf 40 festgesetzt.

2. Frühjahrs-Cursus für Winzer-, Baum- u. Straßenwärter.

Dauer 14 Tage im Monate März mit vorstehendem Cursus gleichzeitig.

Vorwiegend praktische Ausbildung. Die Teilnehmerzahl wird auf 30 festgesetzt. Dürftige Winzer u. s. w., welche selbständig sind, d. h. nicht von Herrschaften, Besitzern, Gemeinden, Bezirken hergesandt werden, erhalten Unterstützungen in beiden Cursen. Bedürftigkeit ist nachzuweisen.

3. Cursus für Sommer-Veredlung und Behandlung der Reben und Obstbäume, Krankheiten und Feinde und deren Bekämpfung.

Dauer 6 Tage im Monate Juni.

Dieselben Teilnehmer werden wieder einberufen. Neu Hinzutretende finden nur nach Maßgabe des Raumes Aufnahme.

4. Obstverwertungs-Cursus für Männer.

In der letzten Septemberwoche. Dauer 6 Tage. (Letzte Woche).

Theilnehmerzahl wird auf 30 festgesetzt.

5. Obstverwertungs-Cursus für Frauen.

In der vorletzten Septemberwoche. Dauer 6 Tage. (Vorletzte Woche).

Theilnehmerzahl wird auf 30 festgesetzt.

a) Lehrstoff.

Vorträge: Director Zweifler, Adjunkt Knauer, Brüders, Belle.

1. Frühjahrs-Cursus für Wein- und Obstbau.

Von 9—12 Uhr vormittags.

Weinbau.

Bau und Ernährung der Reben und Obstbäume. Amerikan. Veredlungsunterlagen, deren Ansprüche an Klima, Lage, Boden, Vermehrung, Veredlung. Empfehlensw. europ. Rebsorten. Erzeugung veredelter Reben: Schnittweingärten, Schnittreben, Wurzelreben, Frühjahrsveredlung und verschiedene Methoden. Rebschule. Neuanlage der Weinberge und die dabei in Betracht kommenden Arbeiten: Vorbereitung des Bodens, Düngung, Rigolen, Ableitung des Grund- und Tagwassers, Terrassenbau, Abzeilen, Pflanzung, Behandlung bis zum Beginn der Tragbarkeit. Rebschnitt.

Düngung der Weinberge. Lese, Kelterung und Einkellerung des Mostes. Gährung, Reihese, Abziehen, Auffüllen, Behandlung der Fässer. Wichtige Weinfrankheiten und Fehler.

Obstbau.

Veredlung. Pflanzung und Erziehung hochstämmiger Obstbäume in der Baumschule. Das Wichtigste aus der Spalierzucht. Empfehlenswerte Apfel- und Birnensorten. Pflanzung und Pflege der Bäume bis zum 3—4 Jahr. Auslichten, Ausputzen älterer Obstbäume. Verjüngung. Ampfropfen, Düngung. Wichtige Feinde: Fusicladium, Apfelblütenstecher. Blutlaus, Blattläuse, Schildläuse, Mehlthau, Exoascus.

2. Sommer-Cursus für Wein- und Obstbau.

Don 9—12 Uhr.

Weinbau.

Sommerveredlung. Am Standorte, auf Stupfer. Sommerbehandlung der Weinberge und Rebschulen, Schnittweingärten. Wichtige Rebenfeinde und deren Bekämpfung: Peronospora, schwarzer Brenner, Oidium, (Black roth), Traubenwickler. Schädliche, durch Witterung hervorgerufene Einflüsse: Gelbsucht, rother Brenner, Grind.

Obstbau.

Bau und Leben der Obstbäume und Reben. Sommerarbeiten in der Baumschule: Entspitzen, Ausputzen, Neugeln, Behandlung der Spalierbäume im Sommer. Wichtige Obstbaumsfeinde und deren Bekämpfung: Blutlaus, Obstmade, Pflaumenwickler, Frostnachtschmetterling. Beschreibung und Vermehrung wichtiger Beerensträucher.

3. Frühjahrs-Cursus für Winzer und Baumwärter.

Leichtverständliche Belehrung, deutsch und slovenisch durch den Rebmann und den Gärtner. Nachmittags von 5—6 Uhr.

Weinbau.

Empfehlenswerte europ. und amerik. Rebsorten, Rigolen, Planieren, Zeilen, Ausstecken, Ableitung des Tag- und Grundwassers, Pflanzen, Veredlung, Schnittweingärten, Rebschulen. Rebschnitt vom 1. Jahre ab. Düngung. Lese. Leitung der Gährung. Abziehen. Auffüllen. Behandlung der Fässer.

Obstbau.

Anzucht der Wildlinge. Orte für die Baumschule. Rigolen für Baumschule. Veredlung. Anzucht der hochstämmigen Obstbäume in der Baumschule. Pflanzung. Schnitt in den ersten Jahren. Auslichten, Ausputzen und Reinigen der älteren Obstbäume. Verjüngung, Ampfropfen, Düngung. Feinde und Krankheiten und deren Bekämpfung.

4. Sommer-Cursus für Winzer und Baumwärter.

Derselbe Stoff wie im Wein- und Obstbau-Cursus, in abgekürzter und einfacherer Form.

b) Praktische Übungen.

Geleitet durch Brüders, Belle.

1. Im Frühjahrs-Cursus für Wein- und Obstbau von 2 bis 4 Uhr nachmittags.

Weinbau.

Rebschnitt, Holzveredlung. Einschulen der Veredlungen. Abzeilen, Pflanzen. Abstecken der Mauern und Wassergräben. Einleger machen. Vergruben. Anbinden der Bögen. Wichtige Kellerarbeiten. Excursionen. Bekämpfung der Rebenfeinde und Krankheiten.

Obstbau.

Baumschnitt. Pflanzung der Bäume. Ausputzen älterer Obstbäume. Arbeiten in der Baumschule. Bekämpfung der Obstbaumfeinde. Behandlung und Schnitt der Beerensträucher. Veredlungsübungen. Ampfropfen. Verjüngern. Düngung. Baumwachs.

2. Im Sommer-Cursus für Obst- und Weinbau.

Weinbau.

Grünveredlung. Sommerbehandlung der Reben im Weinberge, Rebschule und im Schnittweingarten. Wichtige Kellerarbeiten. Sommer-Bekämpfung der Rebenfeinde und Krankheiten.

Obstbau.

Einkürzen der grünen Triebe in der Baumschule und an Zwergbäumen. Bekämpfung der Feinde und Krankheiten.

3. Frühjahrs-Cursus für Winzer, Baum- und Straßenwärter.

1. Sommer-Cursus für Winzer, Baum- und Straßenwärter.

Dieselben Arbeiten wie beim Wein- und Obstbau-Cursus. Geleitet durch den betheiligten Gärtner, bezw. Rebmann.

Von 8—12 und 1—5 Uhr.

5. Obstverwertungs-Cursus für Männer und Frauen.

Director Zweifler, Brüders, Belle.

Mostgewicht und Säurebestimmung. Obsternte, Obstversandt, Aufbewahrung. Obstwein- und Beerenweinbereitung, Essig- und Branntweinbereitung, Dörren, Pränellenerzeugung, Obstmus, Obsttraut, Gelee, Conserven.

Beim Männer-Curses wird auf Methoden mehr Gewicht gelegt, welche im Großen Anwendung finden, bei den Frauen werden Arten eingehender behandelt, welche im Haushalte von Wichtigkeit sind.

Von 9—12 und 2—4 Uhr.

6. Winzerschule im Burgwalde.

Die theoretischen Erläuterungen beim 10 monatlichen Winzer-Cursus im Burgwald werden an Regentagen und den Abenden durch den Rebmann Kraner, dem die Aufsicht der Winzerschule obliegt, in deutscher und slovenischer Sprache erteilt. Sie beziehen sich in der Hauptsache auf die Rebcultur mit Hilfe amerikanischer Sorten und Obstbau auf Hochstämmen. Der weitaus größte Theil der Zeit dient zur Verrichtung der laufenden Arbeiten beim Wein- und Obstbau, dem Wiesen- und auch Waldbau.

Beginn und Dauer aller der vorstehenden Lehrgänge, sowie die Bedingungen zur Zulassung werden jeweilig in den gelesensten Tagesblättern bekannt gemacht.

Direction der steierm. Landes- Obst- und Weinbauschule
Marburg an der Drau.

Fr. Zweifler,
Director.



