

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite
Vorrede zur vierten Auflage	3
Einleitung	5
Zusammensetzung der Weine	—
Zusammensetzung verschiedener Weine	10

I. Abschnitt. Kenntniß der Weine.

Äußere Eigenschaften eines guten Weines	11
Prüfung des Weines	—
Innere Eigenschaften des Weines	13
Alkoholgehalt	—
Destillir-Apparat Salleron (Fig. 1)	13
Tabelle I	15
Tabelle II	16
Säuregehalt	17
Eintheilung der Weine	—
Tabellen der vorzüglichsten Weine	—

Verfälschte Weine zu erkennen.

1. Krank gewordenen Wein zu erkennen	19
Wein mit Essigstich	—
Wein mit Essigstich, der mit Potasche hergestellt wurde	—
Wein mit Essigstich, der durch Soda hergestellt wurde	20
Wein mit Essigstich, welcher mit Bleiglätte entsäuert und dadurch vergiftet wurde	—
Zu erkennen, daß langgewordene Weine mittelst Gerbsäure, Tannin oder Galläpfeln hergestellt wurden	21
2. Zusätze im Wein zu erkennen	—
Wasserzusatz	—

Zusatz von Korn- oder Kartoffelspiritus zu erkennen	21
Zusatz von Alkohol	—
Zusatz von Maun	22
Zusatz von Eisenvitriol	—
Zusatz von Aepfel- oder Birnenwein	—
3. Zu erkennen, ob Rothwein künstlich gefärbt wurde.	23
Erkennen des Farbstoffes bei Rothweinen mittelst Bleizucker	—
4. Fabricirten Wein zu erkennen.	24
5. Zu erkennen, ob dem Weine Bouquet zugesetzt wurde:	—

II. Abschnitt. Von den Fehlern und Krankheiten des Weines.

Fehler des Weines	26
1. a) Wein von schlechten Jahrgängen zu verbessern	—
Wein vor dem ersten Abziehen aufzubessern	27
Sacharometer	—
Tabelle des Zuckergehaltes	28
b) Alte Weine durch Umgähren zu verbessern	30
Tabelle zur Weinaufbesserung	31
2. Zu leichten Wein stärker zu machen	—
3. Den Grund- und Düngergeschmack dem Weine zu nehmen	32
4. Mittel, dem Weine die Herbe oder Reife zu nehmen	—
5. Den Büttengeschmack des Weines zu beseitigen	—
6. Den Faßgeschmack des Weines zu beseitigen	33
Krankheiten des Weines	34
1. Schlechte Farbe	36
Dunkle Weine lichter zu machen	—
Zu blasse rothe Weine dunkler zu färben	37
2. Dem Trübwerden des Weines abzuhelfen	—
3. Das Zäh- oder Langwerden des Weines zu heilen	38
4. Das Rahmigwerden zu verhüten	39
5. Dem Treiben des Weines Einhalt zu thun	—
6. Das Bitterwerden des Weines zu beseitigen	—
7. Gegen das Sauerwerden (Essigtich) des Weines	40
Gekrümmter Heber (Fig. 2).	41
8. Gegen das Modern und Faulen des Weines	43
9. Mittel gegen das Abstehen oder Umschlagen	—
10. Mittel gegen das Schaltwerden oder den Lustgeschmack	44
11. Gegen das Rothwerden des Weines	—
12. Gegen das Schwarzwerden alter Weine	—
13. Salicylsäurezusatz zum Weine	46

III. Abschnitt. Die Kellerwirthschaft des Producenten.

1. Der Keller	47
2. Die Kellereinrichtung	50
Weinpumpe mit Zugehör	51
Manipulation mit der Weinpumpe	—
3. Pflege der Fässer	54
Erhaltung der Fässer	—
Weingeisteinschlag	54
Neue Fässer weingrün zu machen	—
Alte Fässer neuerdings weingrün zu machen	55
Schimmlich gewordene Fässer zu reinigen	57
Sauergetwordene Fässer herzustellen	57
Auslaugen und Weingrünmachen alter und neuer Fässer auf eine schnelle Art	—
Der transportable Dampferzeuger	—
4. Das Preßhaus	58
Traubenquetsche	—
Gährkufen für weiße Weine	59
Gährkufen für rothe Weine	—
Gährkufen zum Petiotisiren (Fig. 3)	60
5. Mostbereitung	61
Mostbereitung zu Edelweinen	—
Mostbereitung für mittlere und geringere weiße Weine	62
Mostbereitung bei rothen Weinen	—
Mostbereitung bei petiotisirten weißen Weinen	63
Mostbereitung bei petiotisirten rothen Weinen	—
6. Chemische Untersuchung des Mostes	—
Untersuchung auf Zuckergehalt	—
Untersuchung des Mostes auf Säuregehalt (Fig. 4)	64
Tabelle zur Vergleichung der Mostwagen	65
Gallisirten des Mostes	67
Chaptalisiren des Mostes	69
Tabelle I zur Verbesserung des Mostes durch Zuckerzusatz	70
Tabelle II zur Gallisirung des Weines	71
Tabelle III zur Petiotisirung des Weines	72
Tabelle IV zur Entsäuerung des Mostes durch kohlensaures Kali oder kohlensauren Kalk (Marmor)	73
Petiotisiren des Weines	74

	Seite
7. Die erste oder stürmische Gährung	75
Gährung des weißen Weines	—
Ende der Gährung	76
Die Kohlen säure und die durch sie entstehenden Gefahren	77
Gährung des rothen Weines	78
Gährung der petiotisirten weißen Weine	—
Gährung der petiotisirten rothen Weine	79
Weitere Vermehrung des Weines um 100 ^o / _o , durch Petiotisiren	80
Erwärmung des Mostes	—
Die Gährung plötzlich zu unterbrechen	81
Reinlichkeit im Preßhause	82
8. Die zweite oder stille Gährung	—
Faßlager	83
Füllflaschen	—
Füllwein	—
Füllkannen	—
Ausfüllen	84
Das Rahmen	—
Untersuchung vor dem ersten Abziehen	—
Erstes Abziehen des Weines	85
Fässer, auf welche abgezogen wird	86
Abziehen von feinen Weinen	—
Schnelles Altern der Weine durch Abziehen	—
Beschleunigtes Altern der Weine durch Gelatine	—
Zweckmäßigste Verwendung des Gelägers	—
Die drei folgenden Abziehen des Weines	87
Geistigung oder Alkoholisirung der Weine	—
Beschleunigtes Alkoholisiren	88
9. Das Schönen der Weine	89
Die Schönungsmittel des Producenten	90
Warme Hausenblasenschönung	—
Kalte Hausenblasen-Schönung	—
Französische Hausenblasen-Schönung	91
Rührlatte	92
Rührketten	—
Gelatineschönung	—
Schönung des Rothweines mit Eiweiß	93
Abziehen nach der Schönung	—
Wann man schönen soll	94
Schönung mit Blut und Milch	—

IV. Abschnitt. Die Kellerwirthschaft des Weinhändlers und Weinwirthes.

1. Der Verschnitt der Weine	95
2. Von der Verbesserung der Weine	99
Künstliches Bouquet	—
Die Weine transportfähig zu machen	100
Weine schnell zu altern	—
Optimizer, neuer Apparat zur Pasteur'schen Methode	—
3. Die Flaschenweine	101
Flaschenreise des Weines	—
Mechanisches Mittel, die Flaschenreise des Weines zu erkennen	—
Reinigen der Flaschen (Fig. 5)	102
Puzmaschine	—
Präpariren der Pfropfen	103
Das Spundloch des Fasses beim Abziehen	—
Das Füllen auf Flaschen	—
Vorschrift zu gutem Flaschenlad	—
Vorschrift zu gutem Etiquettenkleister	104
Haltbarmachung des Weines für den Export	—

V. Abschnitt. Erzeugung vorzüglicher ausländischer Weinsorten mittelst inländischer Weine.

1. Normalwein ohne Gährung	106
2. Normalwein durch Gährung	—
3. Sherry (Xeres)	107
Bereitung der gebrannten Cognac-Mandelmilch	—
4. Portwein (Porto)	108
Bereitung des Extractes von Gummi-Kino	109
Bereitung von Zucker-Couleur	—
5. Madeira	—
Die ungebrannte Cognac-Mandelmilch	—
6. Malaga	—
7. Muscat-Lunel	—
8. Frontignac	—
9. Burgunder	110
10. Burgunder durch Gährung	—
11. Chablis	—
12. Bordeaux	—

VI. Abschnitt. Von den mouffirenden Weinen oder Champagner.

Borschrift, augenblicklich Champagner zu machen	114
Andere Borschrift zu Champagner	115
Wie man guten von schlechtem Champagner unterscheidet	—

VII. Abschnitt. Von den weinigen Getränken.

1. Aepfelwein- oder Eiber-Bereitung; eines solchen, der guten Weinen gleich kommt	116
2. Birnenwein, mouffirender und nichtmouffirender	119
3. Borschrift zu Weichselwein	120
4. Borschrift zu Schlehenwein	118
5. Borschrift zu Kirschenwein	121
6. Borschrift zu Quittenwein	—
7. Recept zu Rosinenwein	—
8. Schlüsselblumenwein	122
9. Englische Borschrift zu Stachelbeerenwein (Gooseberry-wine)	—
10. Johannisbeerenwein von weißen, rothen und schwarzen Beeren	123
11. Fruchtweine, verschiedene	—
12. Borschrift zu Brombeerenwein	124
13. Borschrift zu Hollunderbeerwein	—
14. Borschrift zu Birkenwein	—
15. Pastinakenwein	125
16. Borschrift zu Rübenwein	—
17. Borschrift zu Meth	126
18. Borschrift zu gutem Rothwein	—
19. Borschrift zu Rosmarinwein	127
20. Borschrift zu Mantwein	—
21. Borschrift zu Arader Vermuthwein	—
22. Borschrift zu gutem Salbeiwein	128
23. Borschrift zu gutem Wachholberbeerenwein	—

VIII. Abschnitt. Neues und Nützlichcs aus der Kellervirthschaft.

Stummachen des Mostes	129
Most durch Eindicen süß zu erhalten	—
Gewöhnlichen Most längere Zeit süß zu erhalten	—
Verbesserung der Weine durch Glycerin	130
Tabelle zur Berechnung des Glycerinzusazes	131
Zur Entschleimung des Mostes	—

	Seite
Claretbereitung im Jura	132
Nutzbare Anwendung des kohlenfauren Gases (Fig. 9)	133
Borzügliche Schönung	134
Aufbewahrung der Gelatine	—
Französischer Schönungsbeßen	—
Bemerkung über den Schwefeleinschlag	135
Vorschrift zu aromatischem Einschlage	—
Der Schwefelungstiegel (Fig. 7)	—
Muscatuschneisenschlag für rothe und süße Weine	136
Weinmaße verschiedener Länder nach ihrem Inhalte an Wein-	
bouteillen	137

130	1. Bericht zu Sachverhalt
128	2. Bericht zu Sachverhalt
127	3. Bericht zu Sachverhalt
—	4. Bericht zu Sachverhalt
—	5. Bericht zu Sachverhalt
—	6. Bericht zu Sachverhalt
—	7. Bericht zu Sachverhalt
—	8. Bericht zu Sachverhalt
122	9. Bericht zu Sachverhalt
—	10. Bericht zu Sachverhalt
121	11. Bericht zu Sachverhalt
—	12. Bericht zu Sachverhalt
—	13. Bericht zu Sachverhalt
—	14. Bericht zu Sachverhalt
120	15. Bericht zu Sachverhalt
—	16. Bericht zu Sachverhalt
118	17. Bericht zu Sachverhalt
—	18. Bericht zu Sachverhalt
117	19. Bericht zu Sachverhalt
—	20. Bericht zu Sachverhalt
—	21. Bericht zu Sachverhalt
116	22. Bericht zu Sachverhalt
—	23. Bericht zu Sachverhalt

VIII. Abhandl. über das Verhalten des Sauerstoffes
 Einmischen des Sauerstoffes
 Nach dem Erhitzen ist zu erhalten
 Erhöhter Sauerstoff länger Zeit zu erhalten
 Bestimmung der Reine durch Wasser
 Tabelle zur Bestimmung des Sauerstoffgehaltes
 zur Bestimmung des Sauerstoffes