

Gracklauer's Fachkatalog No. 14.

Verzeichniss

sämmtlicher Schriften über

Gewerbe-Literatur und Industrie,
Handwerks-, Innungs- u. Patentwesen,
Kunsthandwerk, Gewerbe-Ausstellungen etc.
welche von 1865—1881

im deutschen Buchhandel erschienen sind.

Nach den einzelnen Gewerben in ca. 100 Abtheilungen
zusammengestellt.

Mit ausführlichem Materien-Register.

Erscheint in 4 Heften.

Sämmtliche in diesem Verzeichnisse angegebenen Werke sind
zu beziehen durch die Buchhandlung

von

in

1881.

O. Gracklauer's literarisches Auskunftsbureau

in Leipzig.



Q.
59.
2.

Gracklauer's Fachkatalog No. 31.

Verzeichniss

sämmtlicher Schriften über

Weinbereitung,

Weinverbesserung, Kellereiwesen etc.

welche von 1865—1881

im deutschen Buchhandel erschienen sind.



Sämmtliche in diesem Verzeichnisse angegebenen Werke sind
zu beziehen durch die Buchhandlung

von

in



1881.

O. Gracklauer's literarisches Auskunftsbureau

in Leipzig.



Weinbereitung.

- | | M. Pf. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Adressbuch der Weinhändler, Schaumweinfabrikanten und Weinkommissionäre in Deutschland, Oesterreich-Ungarn und der Schweiz. Bearb. von F. J. Dochnahl. 179 S. 16. 1877. Voigtländer in Kreuznach. geb. | 2. 50 |
| Babo, L. v. , Anleitung zur Bereitung und Pflege des Weines. Mit Aenderungen u. Zusätzen von A. v. Babo. 2. Auflage. 250 S. gr. 8. 1879. Winter in Frankfurt. | 3. — |
| Balling, C. , Die Bereitung des Weines 156 S. Essigfabrikation. Mit Tab. u. 1 Tafel. 155 S. 1875. Tempsky in Prag. | 4. 50 |
| Bersch, J. , die Vermehrung und Verbesserung des Weines. Anleitung zur leichten Durchführung derselben für Weinproducenten, nebst Angaben über die Ausnützung der bei der Weinbereitung abfallenden Rückstände. Mit 11 Holzschn. 87 S. gr. 8. 1872. Hölder in Wien. | 2. 40 |
| — die Weinbereitung. Ein Handbuch für Weinproducenten, Kellermeister und Weinhändler. Mit 28 Holzschn. 158 S. gr. 8. 1871. Ebd. | 4. — |
| — der Wein u. s. Wesen. Eine Darstellung der Vorgänge der Weinwerdung und der Kellerwirthschaft auf wissenschaftlicher Grundlage. I. Thl. Die Entstehung des Weines. Mit 8 Holzschn. 284 S. gr. 8. 1878. Ebd. | 6. — |
| — II. Thl. Die Kellerwirthschaft. Mit 44 Holzschn. 259 S. gr. 8. 1879. Ebd. | 5. 60 |
| Beyse, J. , Katechismus der Kellerwirthschaft für Weinproducenten, Weinhändler u. Weinwirthe. 3. verb. u. verm. Aufl. 173 S. 8. 1880. Hartleben in Wien. cart. | 1. 50 |
| — Kellerbüchlein des wohlverfahrenen Weinwirthes unserer Zeit, welches leicht fasslich und praktisch lehrt, wie man neue und alte Weine aufbessert, wie man die Weine auf naturgemässen Wege um 200—400 Procent vermehrt, wie man den Wein zum Export behandelt etc. Alles nach den Fortschritten der Chemie u. Weinkellerei | |

- bis in die neueste Zeit, nebst nützlichen und neuen Unterweisungen aus der Kellereiwirtschaft. 3. umgearb. und verm. Auflage. 144 S. gr. 8. 1873. Hartleben in Wien. 1. 50
- Dahlen, H. W.**, die Weinbereitung mit zahlr. Holzstichen. 7. Auflage. 3 Lfgn. 480 S. 8. 1878—1880. Vieweg & Sohn in Braunschweig. 12. —
- Dochnahl, F. J.**, die neue Weinbereitung mit und ohne Kelter zur Erzielung eines vermehrten Ertrages der Weinberge. 27 S. 8. 1873. Winter in Frankfurt a/M. 1. —
- die künstliche Weinbereitung und die naturgemässe Verbesserung und Vermehrung des Obst- u. Traubenweines nach den neuesten, einfachsten u. zuverlässigsten Methoden. Mit Tabellen. 3. m. Nachtrag verm. Ausgabe. 151 S. u. Nachtrag 38 S. 1878. Ebd. 7. —
- Nachtrag zur künstlichen Weinbereitung. 38 S. 8. 1878. Ebd. 1. —
- u. **G. Rawald**, der Weinkeller. Praktische Mittheilungen über Weinbau, Obst- u. Traubenwein-Bereitung, Kellerwirtschaft u. Weinhandel. In zwanglosen Hef-Hrsg. im Verein erfahrener Oenologen. 1. u. 2. Heft. gr. 8. 1873. Ebd. 4. 40
- Inhalt: 1. Traubenzucker oder Rohrzucker. 68 S. 2.—. 2. Der Weinbau in allen Gegenden Deutschlands durch die dauerhaftesten Rebsorten und Fruchtsträucher mit Hülfe der neuen Weinbereitung ohne Presse. Als höchster Ertrag des Bodens allen Feld- und Gartenbesitzern empfohlen von F. J. Dochnahl. 1. Abth. Weinreben. 144 S. m. 1 Steint. in 4. 2.40.
- Eckstein, H.**, ist die Weinveredlung eine Erfindung der Neuzeit? Ein Beitrag zur Geschichte der Weinpflege. 15 S. 8. 1877. Stuber in Würzburg. — 40
- Erckmann, L.**, praktische Anleitung zur Most- u. Weinveredlung und Weinbehandlung, enth.: Gallisiren des Weines, Entsäuren, Schönen und Filtriren der Weine. Mit Holzschn. 44 S. gr. 8. Ackermann in Alzey. 1. —
- Fölix, J.**, gründliche Belehrung über richtiges Gallisiren oder Veredeln des Traubenmostes in nicht guten Weinjahren durch Zucker- und Wasser-Zusätzen. Nebst 3 Tabellen, welche alle Berechnung für Zucker- und Wasserzusätze unnöthig machen; über Rothwein, Tresterwein, Aepfelwein etc. 3. verb. u. verm. Auflage. 44 S. 8. 1872. Mainz. (Ane in Stuttgart.) 1. —
- Frings, C. H.**, das Weinbüchlein. Praktische Anweisung zur vortheilhaften Behandlung des Traubenmostes und

- der Trester [Treber] etc. 32 S. gr. 8. 1866. Lesimple in Mainz. 1. —
- Gräger, Dr. N.**, die Obstweinkunde oder Bereitung aller Arten Weine aus Beeren-, Stein- und Kern-Obst, als auch aus den Blüthen, Blättern und Wurzeln einiger Pflanzen, sowie die Darstellung des Meths (Honigweins), des Birkenweins u. des engl. Pop. Mit 1 lith. Taf. in qu. Fol. enth. 13 Abbildgn. 130 S. gr. 8. 1871. B. F. Voigt in Weimar. 2. 50
- die Kellerwirthschaft oder die Behandlung des Weins und des Biers in Gebinden und Flaschen im Keller. Nebst einer kurzen Anleitung zur Zucht und Pflege des Weinstocks, sowie zur Bereitung des Weins und des Biers. 3. umgearb. Auflage. Mit 17 Abbildungen. 197 S. 8. 1873. Ebd. 3. —
- Hamm, W.**, das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. 2. umgearb. u. verm. Aufl. Mit 40 Holzschn. 584 S. 8. 1874. Weber in Leipzig. geb. 10. —
- Hellenthal's, K. A.**, Hilfsbuch für Weinbesitzer u. Weinhändler oder der vollkommene Weinkellermeister. 9. Aufl. Verbessert von J. Beyse. Mit 58 Holzschn. 400 S. gr. 8. 1873. Hartleben in Wien. 5. —
- Josti, A.**, die Bereitung kalter und warmer Bowlen, als d. Ananas-, Apfel- etc. Punsch etc., wie auch sämtl. punschähnl. warmen und kalten Getränke, namentlich der Bavaroise, d. Bremer, Bischof etc. nach 150 zuverlässigen u. erprobten Recepten. 2. verm. Aufl. 128 S. gr. 16. 1870. B. F. Voigt in Weimar. 1. 50
- Jüllien, F.**, der erfahrene Weinkellermeister. Enthaltend gründliche Belehrungen über die Bereitung des Weines, mit Anweisung, die Weine zu bearbeiten u. im Keller zu behandeln, sie zu prüfen, zu versenden in Fässern, Kisten und Körben, sie aufzufüllen und abzuziehen, zu würzen, zu mischen, zu schönen; von den Krankheiten und Ausartungen der Weine; Beschreibung u. Abbildung aller zum Weingeschäft nöthigen Geräthschaften. Neu hrsg. von E. Rosnagl und W. Artus. 6. Auflage m. 5 Taf. Abb. in qu. Fol. 326 S. gr. 8. 1871. Basse in Quedlinburg. 6. —
- Keller, C.**, Anleitung zur Weinveredlung oder die Möglichkeit der Darstellung guter und reiner Weine aus unreifen Trauben, sowie über die Bereitung ausgezeichneter Tresterweine und die Veredlung alter geringer

- Weine. 4. umgearb. Auflage. 62 S. 8. 1880. Schalch
in Schaffhausen. M. Pf. 1. 50
- Kerntler, F.**, Erfahrungen aus der Praxis der Rothwein-
bereitung. (Aus: „Annalen der Oenologie“.) 18 S. gr. 8.
1878. C. Winter in Heidelberg. — 60
- Kies, G. Fr.**, Obstmost- und Wein-Veredelung und Ver-
mehrung mittels Anwendung von Traubenzucker. 4. Aufl.
29 S. 8. 1865. Schober in Stuttgart. — 45
- Kohler, J. M.**, neueste Fortschritte in der Weinbereitung
als Ergänzung zu: „der Weinstock und der Wein“.
Mit 3 Holzschn. 27 S. gr. 8. 1871. Christen in Aarau. — 45
compl. 1. 95
- Leuchs, J. C.**, Jedermann auch ohne Weinberg sein eige-
ner Wein-Bereiter. Genaue Anleitung zur Darstellung
und weiteren Behandlung von Wein aus Wasser, ohne
Trauben oder Obst. 91 S. Lex.-8. 1866. Leuchs &
Comp. in Nürnberg. 1. 80
- Maier, C.**, die Ausbrüche, Secte und Südweine. Vollstän-
dige Anleitung zur Bereitung des Weines im Allgemei-
nen, zur Herstellung aller Gattungen Ausbrüche, Secte,
spanischer, französischer, italienischer, griechischer,
ungarischer, afrikanischer und asiatischer Weine und
Ausbruchweine nebst einem Anhang, enthaltend die
Bereitung der Strohweine, Rosinen-, Hefen-, Kunst-,
Beeren- und Kernobstweine. Auf Grundlage langjähr.
Erfahrungen ausführlich und leichtfasslich geschildert.
2. verm. u. verb. Auflage. Mit 14 Abbildgn. 156 S.
8. 1875. Hartleben in Wien. 2. 25
- Nessler, J.**, der Wein, seine Bestandtheile und seine Be-
handlung nebst Anhang über Düngung der Reben und
Untersuchungsmethoden der Weine. 110 S. gr. 8. 1865.
Focke in Chemnitz. 1. 50
- die Behandlung des Weines, insbesondere auch Ver-
hütung und Beseitigung von Weinkrankheiten in 4 ge-
meinfasslichen Vorträgen; mit einem Anh.: Verbessern
des zu sauren Mostes und Weines und Bereitung von
Trester- und Hefenwein. Mit 11 Holzschn. 2. verm.
Auf. 215 S. gr. 8. 1873. Ulmer in Stuttgart. 2. 80
- Odstreil, L.**, Natur- od. Kunstwein? Vortrag. 47 S. gr. 8.
1877. Winkler in Brünn. — 60
- Piaz, A. dal**, die Conservirung von Wein und Most und
die Anwendung der Salicylsäure in der Kellerwirthschaft.
Kritische Uebersicht der bisher bei der Conservirung
von Wein und Most in Anwendung gebrachten Mittel

- für Weinhändler und Weinproducenten. 74 S. 8. 1878.
Hartleben in Wien. 1. 20
- Piaz, A. dal**, die Verwerthung der Weinrückstände. Praktische Anleitung zur rationellen Verwerthung der bei der Weinbereitung sich ergebenden Rückstände, als: Trester, Hefe (Weinlager, Geläger) u. Weinstein, durch Verarbeitung derselben zu Tresterbranntwein, Weinsprit, Oenanthäther, weinsaurem Kalk, Weinsäure, Traubenkernöl, Traubenkerntannin, Frankfurterschwarz. Mit einem Anhang: die Erzeugung von Weinsprit und Cognac aus Wein. Handbuch für Weinproducenten, Weinhändler u. Brennereitechniker, Fabrikanten chem. Producte, Chemiker und zum Gebrauche für Weinbauschulen. Mit 20 Abbild. 176 S. 8. 1877. Ebd. 2. 50
- die Weinbereitung und Kellerwirthschaft. Populäres Handbuch f. Weinproducenten, Weinhändler u. Kellermeister. Enthält: Eine vollständige Darstellung der Behandlung und Pflege des Traubenmostes u. der Weine von der Lese angefangen u. die vorzüglichsten Weinbereitungsmethoden; eine gründliche Anleitung zur rationellen Bereitung gesunder, exportfähiger Tisch- u. edler Flaschenweine, sowie zur Erzeugung von mousirenden Weinen; eine Belehrung über das Wesen der Weingährung, die Bestandtheile und Krankheiten der Weine, über die vorkommenden Weinfälschungen u. Erkennung derselben; ferner eine genaue Beschreibung aller neuen und erprobten bei der Weinbereitung und in der Kellerwirthschaft gebrauchten Geräte und Maschinen. Gemeinverständlich dargestellt auf Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Forschungen der berühmtesten Oenologen und eigenen langjährigen praktischen Erfahrungen v. Antonio dal Piaz. Mit 29 Abb. 373 S. 8. 1878. Ebd. 4. —
- Quarizius, C. G.**, die künstliche Darstellung aller gangbaren moussirenden Getränke, sowohl der Schaumweine wie auch der verschiedenen Mineralwasser (Erfrischungs- und medicinischen Wasser), nebst ca. 500 Analysen der berühmtesten Heilquellen Deutschlands u. der angrenzenden Länder. 3. Auflage, durchaus neu nach dem gegenwärtigen Standpunkte der Wissenschaften und technischen Erfahrungen bearbeitet von Dr. N. Gräger. Mit 43 Abbildungen. 203 S. gr. 8. 1870. B. F. Voigt in Weimar. 903.
- Regner, A. v.**, die Bereitung der Schaumweine mit besonderer Berücksichtigung der französ. Champagner-

- Fabrikation. Genaue Anweisung und Erläuterung der vollständigen, rationellen Fabrikation aller moussirenden Weine u. Champagner. Mit Benutzung des Werkes von A. Robinet, „les vins mousseux“ auf Grund eigener praktischer Erfahrungen und Kenntnisse dargestellt und bearbeitet. 376 S. 8. mit 28 Illustr. 1879. Hartleben in Wien. 5. —
- Robin, J.**, Zustand der Champagnerfabrikation in den Zollvereins-Staaten. 16 S. gr. 8. 1865. Domrich in Naumburg a/S. — 50
- Rollwagen, Heinr.**, vollständige Kellermeisterei für Weinhändler, Weinschenken, Kaufleute, Gast- und Hauswirthe. Neue Auflage. 213 S. 16. 1866. Scheible in Stuttgart. 1. 60
- Roth, E.**, die Chemie der Rothweine. Für Weinproducenten und Kellermeister, sowie für Oenologen nach wissenschaftlichen Grundsätzen bearb. Mit 28 Holzschn. 223 S. gr. 8. 1877. C. Winter in Heidelberg. 4. —
- die Weinbereitung und Weinchemie in ihrer Theorie und Praxis. Zum Selbstunterricht für Weingutsbesitzer und Kellermeister, sowie für landwirthschaftliche Lehranstalten nach wissenschaftlichen Grundsätzen leichtfasslich bearbeitet. 2 Theile. gr. 8. 1877. Ebd. 8. 80
- I. Theil. Weinbereitung u. Mostverbesserung. 194 S. 4. —
- II. Theil. Weinbehandlung u. Weinverbesserung. Mit 23 Holzschn. 243 S. 4. 80
- Rotter, A.**, vollständigstes und gründlichstes Weinbuch oder der vollkommenste Weinmanipulant. 2. Auflage. 296 S. 8. 1878. Enders in Neutitschein. 4. —
- Schulze, C.**, kurze Anleitung zur Bereitung aller Arten Weine aus Beeren und Kernobst, sowie die Herstellung des Meths u. des Birkenweins. 47 S. 12. 1880. Ruhl in Leipzig. — 75
- Sorge, H. von der**, die praktische Weinprobe. Fingerzeige und Rathschläge für Winzer und Weinhändler, sowie auch für Kellermeister, Gastgeber und Weintrinker. 3. verm. u. verb. Aufl. Mit 32 Abbild. 190 S. 8. 1875. B. F. Voigt in Weimar. 2. 25
- Thein, J.**, die Weinveredelung und Kunstweinfabrikation in ihrem ganzen Umfange. 5. bedeutend verm. u. verb. Aufl. 76 S. gr. 8. 1874. Dominicus in Prag. 30. —
- Vereinfachungen** des Gallisirens. Ein Verfahren, wodurch ausser andern Vortheilen der Weingeruch nicht nur erhalten, sondern erhöht wird. Nebst einer Anleitung Elementarwein zu fabriciren, lang und zäh gewordene

- Weine wieder herzustellen, umgeschlagene wieder gut zu machen, Rothweinfarbe zu bereiten u. dem Wein den Moder-, Fass- u. Böcksergeschmack zu benehmen. 24 S. 8. 1872. Gall in Trier. Verklebt 6. —
- Weigelt, Dr. C.**, Lüftung, Gerbsäure-Zusatz zum Most, Erwärmung (Aus: Annalen der Oenologie). 11 S. gr. 8. 1878. C. Winter in Heidelberg. — 30
- Wetterhahn, G.**, neuester Weinklärapparat, Selfactor. Patentirt f. d. Grossh. Hessen lt. Minist. Rescripts v. 13. April 1876. Mit 6 Holzschn. 32 S. 8. 1876. Kunze Nachf. in Mainz. Verklebt 3. —
- der Weinpolarisationsapparat. Das einfachste u. untrügliche Instrument zur Erkennung ob einem Weine Traubenzucker zugesetzt ist. Mit Nachtrag: Erkennung des giftigen Fuchsins in gefärbten französischen Rothweinen. 48 S. 8. 1877. Diemer in Mainz. 1. 20

