

	Seite
Rebsatz. Abweichendes Urtheil. Aussichten des Weinhandels. Neuseeland. Sandwichsinseln	497
XVI. Der Keller und die Behandlung der Weine. Die Kellerwissen- schaft. Die alten guten Keller. Bedingungen eines guten Weinkellers. Grund und Lage. Umgebungen. Die Vibra- tionen der Straße. Fernere Erfordernisse eines Kellers. Temperatur. Reinlichkeit. Reinigung dumpfiger Keller. Der Keller des Privaten. Eiserne Weingestelle. Flaschenschränke. Anlage des Hauskellers. Abkühlung der Weine. Wein- sammlung	506
Gefäße, Geräthe und Materialien des Kellers. Die Wein- fässer. Einfluß des Holzes. Untersuchungen von Fauré. Wahl des Holzes zu Fässern. Behandlung der neuen Fässer. Anstrich mit Oelfarbe. Der Weinstein. Das Weingrün- machen. Das Einbrennen. Die Reinigung der Fässer. Dampfapparat. Faßregister. Aufbewahrung des Weins in Kufen. Gemauerte Cisternen	516
Das Schwinden der Weine. Verbrauch vom Fasse. Das Spundheben. Spundlappen. Anfertigung der Spunde. Ver- besserte Spunde. Neuer Faßspund von Knassl. Die Füll- flasche. Verbesserte Füllflasche. Aufsteigen des Weins im Fasse. Abziehen. Vorkehrungen bei Weinkrankheiten. Haut- schufheber	526
Ablassen des Weins. Nachtheil fremder Stoffe. Eiserne Schrauben. Auffüllen. Die Weinpumpe. Das Verschneiden der Weine. Gleiches mit Gleichem. Verfälschung. Messen des Weins. Die Meßkufe. Schnellklärapparate. Recept zur Schönung. Weingeläger. Verwendung desselben	533
Wahl der Sorte. Reiner Wein. Ausgleich. Haltbar- keit. Auswahl der Weine zum Hausgebrauch. Veredlung der Weine auf Lager. Die Reise. Abziehen auf Flaschen. Reinigung der Flaschen. Formen der Weinflaschen. Ver- korkung. Art und Form der Flaschenkork. Zubereitung derselben. Korkmaschinen. Deckeln der Flaschen. Das De- cantiren. Decantirapparate. Luftconductor. Flaschenträger. Einpacken der Flaschen. Neue Methode der Weinverpackung	544
Die Kellerarbeit des Privatmanns. Erwärmung der Flaschenweine. Der Ausputz der Flaschen. Gebrauch der Weine bei Tisch. Wein zu Fleisch. Kühlen der Weine. Wein mit Wasser	570