

Neuer Schauplatz
 der
Künste und Handwerke.

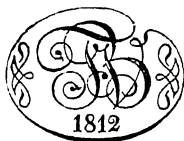
Mit
Berücksichtigung der neueren Erfindungen.

Herausgegeben

von

einer Gesellschaft von Künstlern, technischen Schrift-
 stellern und Fachgenossen.

Mit vielen Abbildungen.



Hundertvierundneunzigster Band.

Dr. N. Graeger, Kellerwirthschaft.

Weimar, 1873.

Bernhard Friedrich Voigt.

V 390 Die **Kellerwirthschaft,**

oder

die Behandlung des Weins und des Biers
in Gebinden und Flaschen im Keller.

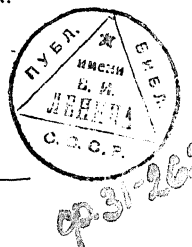
Mit einer kurzen Anleitung
zur Zucht und Pflege des Weinstocks,
sowie
zur Bereitung des Weins und des Biers.

Von

Dr. A. Graeger.

Dritte gänzlich umgearbeitete Auflage
von C. H. Schmid's „Kellereiwirthschaft u.“

Mit 17 Abbildungen.



Weimar, 1873.

Bernhard Friedrich Voigt.

WILHELM
ADOLF
VON VON

Ä

6403 275

18596

Ä

V o r w o r t.

Der Wein, wie auch das Bier sind vermöge der Natur ihrer Bestandtheile Flüssigkeiten, die noch fort-dauernden Veränderungen unterliegen. Diese Veränderungen sind anfänglich solche, die eine gewisse Beredung dieser Getränke bedingen; in ihrem weiteren Fortschreiten können sie ihnen aber auch bis zur gänzlichen Unbrauchbarkeit zum Genuß nachtheilig werden. Es ist darum die Aufgabe des Kellermeisters, soviel als möglich die Umstände herbeizuführen, welche zur höhern Ausbildung der Güte beitragen, sowie diejenigen möglichst fern zu halten, welche zu weit gehende Veränderungen begünstigen.

Wenn das eben Gesagte schon von einem Weine und einem Biere gilt, die von tadelloser Beschaffenheit sind, so gilt es in einem noch höheren Maße von solchen Produkten, welche, wenn man sich so ausdrücken darf, schon krank zur Welt kamen, wie es leider nur noch zu häufig der Fall ist. Da ist denn oft guter Rath sehr theuer, denn es soll Unmögliches möglich gemacht werden. Es ist nicht nöthig zu sagen, was von einem solchen Versuche zu halten ist, am wenigsten aber dürfte er ein Merkmal von der richtigen Erkenntniß der Ursachen sein, die das Uebel hervorgerufen haben.

Bei der Mittheilung der Mittel, die man gegen diese oder jene nachtheiligen Veränderungen, sowohl beim Wein wie beim Bier angewendet hat, haben wir uns auf das geringste Maß beschränkt; wogegen wir das größte

Gewicht auf die Darstellung dieser Getränke legen, so daß sie von möglicher Vollkommenheit, ohne Krankheitsanlagen von vornherein, erhalten werden können. Gleichzeitig sind wir auch bemüht gewesen Denjenigen, welche sich mit der Wein- oder Bierbereitung befassen, die Vorgänge bei diesen Arbeiten und Processen, besonders der Gährung, möglichst klar zu machen. Um etwas richtig anfassen zu können, muß man wissen, wie dies geschieht, und dann verursacht das Richtige nicht mehr Mühe, sogar weniger, als eine fehlerhafte Handhabung; es kommt oft nur darauf an alte Gewohnheiten abzulegen, um etwas besser zu machen, als seither.

Daß wir dem Weinbau einen verhältnißmäßig großen Raum gewidmet haben, wird man uns nicht zum Vorwurf machen wollen, ist doch die Weinbereitung sehr häufig, fast gewöhnlich mit Weinbau verbunden, und macht mit diesem gewissermaßen ein Ganzes aus.

In der Bierfabrikation sind, namentlich in der neuern Zeit, vielfach Apparate und Maschinen, zur leichtern Vollbringung der verschiedenen Arbeiten in Aufnahme gekommen. Der diesem Schriftchen gestattete Umfang erlaubt jedoch nicht auf die Beschreibung dieser Apparate, die allein die doppelte Bogenzahl gefüllt haben würde, einzugehen. Denjenigen, welche sich über diese Gegenstände genau unterrichten wollen, dürfen wir aus voller Ueberzeugung, die bei demselben Verleger, Herrn V. F. Voigt in Weimar 1870 erschienene „Bierbrauerei nach dem gegenwärtigen Standpunkte der Theorie und Praxis des Gewerbes. Von Lad. v. Wagner“ aufs Angelegentlichste empfehlen.

Mühlhausen i. Th.

Der Verfasser.