

O b s a h.

	Stránka
Předmluva	VII
I. Vino hroznové.	
1. Nástin dějepisný vína	1
2. Chemické součástky hroznů	2
3. Sbirání vína	3
II. Dobývání moštu.	
4. Mačkání a tlačení	4
5. Moštoměr	9
6. Kvašení vína	12
7. Sudy a kádě ku kvašení	15
III. Další nakládání s vínem.	
8. Dokvašení	17
9. Čištění čili krášlení vína	20
10. Nasíření vína	22
11. O stahování vína do lahví	24
12. Nakládání s vínem červeným	26
IV. Rozličné druhy vína.	
13. Vína sladká čili poslamná	28
14. Vína obnivá	29
15. Vína zmrzlá	—
16. Vína šumivá	30

V. Vlastnosti vína.

	Stránka
17. Částky vína	31
18. Extrakt vína	32
19. Množství líhu ve víně	33
20. Jak se určí množství líhu ve víně	—
21. Množství cukru nerozloženého	37
22. Barva, barvivo a barvení vína	—
23. Kyseliny vína	39
24. Jak možná vínu kyseliny odejmouti	—
25. Vůně a květina vína	41
26. Vlastnosti dobrého vína	42
27. Užití kvasnic	—
28. Užití matolin	43
29. Nemoci vína	—
30. Falšování č. kažení vína	45
31. Napravování a rozmnožování vína	46

VI. Vína ovocná.

32. Víno jablekové a hruškové	48
33. Víno angreštové	49
34. Víno jahodové	51
35. Víno šípkové	—
36. Víno medové čili medovina (mét)	52
37. Vína umělá	—
38. Recepty k padělání některých světoznámých druhů vína.	
Víno Burgundské	54
" Bordeaux'ské	55
" Muskatové	—
" Malaga	—
" Madeira	56
" Tokajské	—

VII. Statistická data o výrobě vína v mocnářství rakouském

17	8
20	9
22	10
24	11
26	12
28	13
29	14
—	15
30	16

