OBSAH.

Str.

Předmluva 5
I. *Rozvoj vinařství v království Českém* 7
II. *Réva vinná* 11
1. Popis ústrojů keře vinného 11
2. Réva vinná v soustavě 17
3. Životní činnosť révy vinné 19
4. Podmínky výnosného pěstování keře vinného 24
III. *Druhy révy vinné v Čechách pěstované* 26
A. Ku výrobě červeného vína v Čechách osvědčené druhy 27
B. Ku výrobě vín bílých v Čechách osvědčené druhy 28
C. Ku pěstování tabulových hroznů v Čechách osvědčené druhy 30
IV. *Jednotlivé práce viničné* 33
V. *Způsoby pěstování keře vinného* 47
1. Staročeský způsob pěstování keře vinného na vinicích 48
2. Beřkovický „ „ „ „ „ „ 52
VI. *Způsob výhodného pěstování keře vinného při zdích pro Čechy* 55
VII. *Škůdcové révy vinné* 62
A. Z říše živočišstva 62
B. Z říše rostlinstva 81
C. Živelní 88
VIII. *O úrodě keře vinného* 89
1. Vinobraní 91
2. Kvasírna 92
IX. *O připravování vín* 93
A. O připravování bílých vín 95
B. O připravování červených vín 98
C. O kvašení mošta 98
X. *O nemocech vín* 104
1. Křísovitosť. 2. Octění. 3. Žluknutí. 4. Vláčkovatosť. 5. Zvrhnutí. 6. Hořknutí. 7. Čmoudnutí . . . . 105—106
XI. *Zrání vína* 107
A. Sklepy 107
B. Úprava vín 108
C. Úprava láhví 110
XII. *Roztřídění vín* 112
1. Dle barvy. 2. Dle kyseliny uhličité. 3. Dle kořennosti a vůně. 4. Dle těla čili extraktu. 5. Dle kyseliny. 6. Dle líhu . . . . . 112—113
XIII. *Pití a ochutnávání vín* 114
Co náleží odběrateli vína činiti? 115
XIV. *Česká vína* 117
XV. *Světová vína* 119
XVI. *O úpravě hroznů nezralých* 123
A. O výrobě opravených vín 124
B. O výrobě vinného líhu 126
C. O výrobě octa vinného 127
XVII. *O vínech ovocných a o medovině* 130