

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
I. Der Wein, sein Werden und Wesen. Die Erregungsmittel der Menschheit. Die ältesten Nachrichten vom Wein. Bacchus-Mythe. Der Weinstock. Vaterland der Rebe. Arten der Weinrebe. In Europa cultivirte Traubensorten. Classification derselben. Geographische Verbreitung des Weinstocks. Der Weinbau. Feinde und Krankheiten des Weinstocks. Die Weinlese. Kelterung. Der Most. Die Gährung. Nebenproducte des Weinbergs und der Weinbereitung. Aufbewahrung der Weintrauben. Kennzeichen guter Weinjahre. Die Chemie des Weins. Seine flüchtigen Bestandtheile. Einwirkung des Sauerstoffs. Das Klären oder Schönen. Das Schwefeln des Weins. Altern der Weine. Die Krankheiten des Weins. Pasteur's Weinstudien. Die Pilzbildungen. Die Behandlung kranker Weine. Das Pasteurisiren. Fehler der Weine. Kennzeichen eines gut ausgegohrenen reinen Weins. Die Weinverbesserung: Chaptalisiren, Gallisiren, Petiotisiren, Scheelisiren, Entsäuerung, Alkoholisiren. Bouquetveredlung. Verfälschung des Weins. Fruchtweine. Untersuchung des Weins auf seine Bestandtheile. Mittel zur Hebung der Weincultur. Verbreitung des Weinbaus. Classification der Weine. Technisch-önologische Bezeichnungen. Einfluß der Weincultur auf die Bevölkerung. Die physiologischen Wirkungen des Weins auf den menschlichen Organismus. Die poetische Verherrlichung des Weins. Der Wein im Sprichwort. Sprachliche Bezüge	3