

• Τὸ σφαιρίδιον ὁμῶς νὰ τὸ βάλλης μέσα δεμένον μὲ μακρὸν
• σπάγον, διὰ νὰ τὸ ἐβγάλλης, καθὼς θέλω εἰπεῖ εἰς τὸ ἄρθ.
• 236.

235.

• Ὁ τελευταῖος οὗτος τρόπος φαίνεται ἐπιτηδειώτερος τοῦ
• πρώτου, καὶ εἶναι ἐκεῖνος τὸν ὁποῖον οἱ Γάλλοι μεταχειρίζονται
• διὰ νὰ λαγαρίζουν τοὺς οἴνους των, καὶ μάλιστα ἐκεῖνον τῆς
• Σαμπάνης.

236.

• Μετὰ 5 ἢ 6 ἡμέρας τὸ κρασίον λαγαρίζεται, καὶ τότε ἐβγα-
• λε τὸ σφαιρίδιον (ἄρθ. 234) ἀπὸ τὸ βαγένι, μὲ ψυχρὸν καιρὸν,
• ἂν ᾖ δυνατὸν.

• Μὴ λησμονήσης ὁμῶς νὰ βάλλης εἰς πρῶξιν ὄσα εἰς τὰ
• προλαβόντα ἄρθ. 223 234 καὶ 180 σ' ἐδίδαξα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'.

Κάπνισμα (ἢ θειάφωμα) τῶν Κρασίων.

237.

• Τὸ κάπνισμα εἶναι ἡ τελευταία ἐργασία τοῦ λαγαρίσματος.
• Διὰ τοῦτο δὲν μεταχειρίζομεθα τὸ πρῶτον πρὶν κάμωμεν
• τὸ δεύτερον, τόσον κατὰ τὰ ἄρθ. 213, καθὼς κατὰ
• τὰ ἄρθρα 214. καὶ ἐπομένως ἤθελα διὰ τοῦτο ὑποπέση εἰς
• σφάλμα βαρὺ, ἂν ὑπεδείκνυον τὸ μέσον τοῦτο τοῦ καπνίσματος,
• πρὶν κάμω τὴν παρατήρησιν ταύτην. Μετὰ τὴν ἐργασίαν τοῦ
• καπνίσματος τὸ κρασίον ἀποκτᾷ τὸν τελευταῖον βαθμὸν τῆς
• διαυγείας, ἡ δὲ μονιμότης αὐτοῦ αὐξάνει μάλιστα ὅταν ταξεύ-
• ρηται.

sime nel caso dei lunghi viaggi, di cui si fece cenno nell' art. suddetto, e talmente a potere avere dei vini di Plinio, e di Orazio secondo la nota 6 della prefazione.

238.

Si scolora egli è vero, alquanto il vino solforato, ma si guadagnano le qualità suddette, e di più si corregge quel poco d' acidetto, che potesse esso talvolta avere. (35)

239.

La solforazione si eseguisce quanto alle botti di legno nel modo seguente.

Preparisi la botte, in cui si vuole mettere, e conservare il vino da solforarsi, e si prendano tanti setti di oncia (art. 233) di fili solforati, chiamati comunemente solfanelli quanto cento bottiglie di vino si vuole solforare. Si deve avere un vasetto di ferro, o latta di competente grandezza., ma che possa entrare comodamente pel buco del cocchiere superiore della botte (art. 154), e contenere la metà del detto quantitativo di solfanelli destinato a essere bruciato nella botte secondo l' indicato calcolo. Avrà questo vasetto un filo lungo di ferro, cui sarà appeso, e col mezzo del quale si possa introdurlo sino al fondo della botte, tenerlo elevato dentro di questa all' altezza, che si vuole, abbassarlo al bisogno, e tirarlo fuori quando si desidera. Questo filo di ferro deve essere piuttosto sottile perchè si possa bene otturare la botte non ostante di esso, posto, e tenuto in un lato col turacciuolo.

Si metterà la metà dei detti solfanelli in detto piccolo vaso, e dato loro fuoco s' introdurrà con questi

δεύεται διὰ μακρυνὰ μέρη, περὶ οὗ ἔγινε λόγος εἰς τὸ προῤ-
 ῥηθὲν ἄρθρον. Τοιούτης λογῆς δύναται τις νὰ κόμη τοὺς οἴνους
 τοῦ Πλινίου καὶ Ὁρατίου τῆς σημειώσεως 5'. εἰς τὸν
 Πρόλογον.

238.

Ξεθωριάζει ἐπαληθείας κατὰ τι τὸ θειαφωμένον κρασίον, ἀλ-
 λά κερδίζει τὰ ἀνωτέρω πλεονεκτήματα, καὶ περιπλέον διορ-
 θώνει μίαν ἐνδεχομένην ἀρχὴν τῆς ξυνάδας τοῦ κρασίου (κέ).

239.

Τὸ κάπνισμα ὡς πρὸς τὰ ξυλοβάγενα (βουτζία) γίνεται
 κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

Ἐτοίμασε τὸ βουτσί, εἰς τὸ ὁποῖον θελεις νὰ ἀποθέσης καὶ
 συντηρήσης τὸν οἶνον τοῦ καπνίσματος, καὶ ἔπαρε τόσα ἕκτα οὐγ-
 γίας (ἄρθ. 233) ἀπὸ θειαροκέρια διὰ κάθε ἑκατὸν μποτίλιας κρα-
 σίου διὰ κάπνισμα.

Πρέπει νὰ ἔχῃς ἐν σκεῦος ἀπὸ σίδηρον ἢ πάμφυλα
 ἀλλ' ἀρκετὰ μέγαλον, ὥστε, νὰ ἐμβάζετα: εὐκόλως ἀπὸ τὴν
 ἐπάνω τρύπαν τοῦ πώματος τοῦ βουτσίου (ἄρθ. 154) καὶ νὰ
 χωρῇ τὰ ἥμισυ τῶν ῥηθέντων θειαροφυτίλων, τὰ ὅποια ἔχεις
 νὰ καύσης μέσα εἰς τὸ βουτζί κατὰ τὸν προενδειχθέντα λογα-
 ριασμόν. Τοῦτο τὸ σκεῦος πρέπει νὰ ἔχῃ ἐν μακρὺ σύρ-
 μα σιδηρένιον ἀπὸ τὸ ὁποῖον νὰ κρέματα:, καὶ διὰ μέσου τοῦ
 ὁποῖου νὰ ἐμβάζετα: ἕως εἰς τὸν πάτον τοῦ βουτσίου, διὰ νὰ τὸ
 κρατῆς μέσα εἰς τοῦτο ὑψηλότερα ὅταν πρέπει, νὰ τὸ χαμη-
 λώνης, ἀν ἦναι ἀνάγκη, καὶ τὸ σύρῃς ἔξω ὅταν θέλῃς. Τοῦτο
 τὸ σιδηρόσυρμα πρέπει νὰ ἦναι ὀλίγον λιανὸν ὥστε νὰ δύνασαι
 νὰ σφαλῆς τὸ βουτζί καὶ ὡς νὰ μὴν ἦτον αὐτὸ, τὸ θέτεις καὶ
 τὸ συγκρατεῖς μὲ τὸ πώμασμα.

Βάλῃς τὸ ἥμισυ τῶν ῥηθέντων θειαροφυτελίων εἰς τὸ μικρὸν
 σκεῦος, καὶ ἀφοῦ τὰ ἀνάψῃς εἰσαξέ τὸ σκεῦος ἀναμμένον καθὼς

accesi entro della botte, e presso il di lei fondo, ed ivi si lascieranno bruciare, e consumare tutti pendente, che la botte si sarà turata col suo turacciuolo nel modo, che si è detto quì avanti. Convieni però avvertire di non chiudere mai per la 1. volta il detto buco, se non che per un momento ed i aprirlo subito un momento dopo per dare sfogo, e libero adito all' aria interna, che si sentirà uscire con forza a guisa di un' esplosione, dopo la quale poi si chiuderà a dovere la botte, finchè si crederanno bruciati e per intero consumati. Si ritirerà allora il vasetto, e senza alcun ritardo si metterà l' imbuto maggiore, e per mezzo di esso si verserà subito il vino sino alla metà della botte (chiamo imbutto maggiore una specie di cassa concava, avente un buco in mezzo con un tubo, che entra nel buco superiore della botte, di 5, o 6 dita di lunghezza). Ciò eseguitosi così presto, come fia possibile, si chiuderà nuovamente la botte, e si dimenerà, se essa è piccola, oppure col bastone nel modo indicato nell' art. 223, se si tratta di botte grande, e difficile a muoversi, si procurerà, che il vino si mescoli ben bene col vapore di solfo entrostante. Il bastone deve essere involupato di pannolini in modo che stoppi il buco, mentre si lavora al mescolamento suddetto, e che non lasci uscire il vapore sulfureo. Dopo del che si rinnoverà l' operazione dei solfanelli, tenendo però il vasetto, che li contiene ad una piccola altezza dal vino, che già stà entro la botte, in guisa, che non tocchi questo, e si eseguirà nel resto tutto quanto si prescrive farsi circa la prima metà; e dopo aver riempita la botte sino a due terzi, ed avere fatta l' operazio-

εἶναι μέσα εἰς τὸ βουτσὶ, καὶ κοντὰ εἰς τὸν πυθμένα του, καὶ
 ἄφες νὰ καοῦν, καὶ καταναλωθοῦν ἔλα, ἐνῶ τὸ βουτσὶ πρέ-
 πει νὰ ᾔηται κλεισμένον μὲ τὸ πώμασμά του κατὰ τὸν τρό-
 πον ὁποῦ προεῖπα· χρῆστω ὁμοίως νὰ σημειώσω, ὅτι δὲν πρέ-
 πει ποτὲ νὰ σφάλισσῃς διὰ τὴν φορὰν τὴν ἄνω τρύπαν, εἰμὴ
 πρὸς στιγμὴν, καὶ νὰ τὴν ἀνοίξῃς ἔπειτα ἀμέσως, διὰ νὰ ξε-
 θυμάνῃ, καὶ διὰ νὰ εὐκολυνθῇ ἡ ἐξαγωγή τοῦ ἐσωτερικοῦ ἀέ-
 ρος, τὸν ὁποῖον θ' ἀκούσῃς νὰ ἐκβαίνῃ μὲ ὄρυγαν καὶ βωθὸν
 κρότον. Μεταταῦτα σφάλισε καλὰ τὸ βουτσὶ, ἕως νὰ καταλάβῃς
 ὅτι ἐκάρησαν καὶ κατηναλώθησαν ὀλότελα. Σύρε τοῦτο τὸ σκεῦ-
 ος, καὶ χωρὶς ἀργοπορίαν βάλῃς τὸ τρανότερον χωνίον, καὶ
 δι' αὐτοῦ χύτε ἀμέσως τὸ κρασίον μέσα εἰς τὴν μέσην τοῦ
 βαρελίου, (τρανότερον χωνίον ὀνομάζω εἰδὸς τι κι-
 βωτίου βαθουλοῦ καὶ κοιλοῦ μὲ τρύπαν εἰς τὴν μέσην ὀμοῦ
 καὶ ἓνα σωλῆνα, ὅστις εἰτάγεται μέσα εἰς τὴν ὄκταν τοῦ βα-
 γενίου, 5 ἢ 6 δακτύλων μᾶκρους). Τοῦτο ἀφοῦ ἔκαμεις, τὸ-
 γληγορότερον, σφάλιτε ἐκ νέου τὸ βουτσὶ, καὶ κούνητέ το, ἂν
 εἶναι μικρὸν, εἰδεμμὴ, μὲ τὴν ῥάβδον κατὰ τὸν τρόπον ὁποῦ
 σ' ἐδείξα εἰς τὸ ἄρθρον 223, ἂν τὸ βουτσὶ σου εἶναι τρανὸν,
 καὶ δυσκολόσειστον, καὶ κάμῃ ὥστε τὸ κρασίον νὰ μιχθῇ κα-
 λὰ μὲ τὸν ἔσω ἀτμὸν τοῦ θειαρρίου. Ἡ ῥάβδος πρέπει νὰ εἶ-
 ναι περιτυλιγμένη μὲ πηνία, ὥστε νὰ στωππώνη τὴν ὄκταν,
 ἐνῶ ἐργάζεται εἰς τὸ ἀνακάτωμα, καὶ διὰ νὰ μὴν ἀρίνης νὰ
 ἐξέρχωνται οἱ θειῶδεις ἀτμοί. Μεταταῦτα ἐπανάλαβε πάλιν τὴν
 ἐργασίαν τῶν θειαρρυτιλίων· κράτει ὁμοίως τὸ σκεῦος ὀλίγον
 ὑψηλότερον ἀπὸ τὸ κρασίον, ὅσον νὰ μὴν ἐγγίξῃ εἰς αὐτὸ,
 καὶ πράξῃ εἰς τὸ λοιπὸν ἔλα ὅσα εἶπα ὅτι πρέπει νὰ κάμῃς
 ὡς πρὸς τὸ πρῶτον ἡμῶν· καὶ ἀφοῦ ἐγέμισες τὸ βαγένι κα-
 τὰ τὰ δύο τρίτα, καὶ ἔκαμεις τὴν ἐργασίαν τῆς ἐνώσεως ἢ τὸ

ne del miscuglio sù questi, si riempierà la botte per intero col rimanente vino, e si turerà, e girerà questa nel modo insegnato nell' art. 180.

240.

Questo vino solforato in tale modo soffrirà un piccolo intorbidamento in due, o trè giorni; passati li quali diventerà perfettamente chiaro e limpido, e si potrà lasciare quanto tempo si vuole nelle botte, ovvero metterlo in bottiglie un mese circa dopo, ed il vino sosterrà quanti anni, e tragitti si desiderano.

241.

Quando si abbia del vino solforato di maggior colore si può con esso dar maggior colore al vino, che quest' operazione avesse troppo impallidito. art. 238 e 298).

242.

Si userà somma attenzione, perchè nulla cada, o rimanga entro la botte dei detti solfanelli, o del loro stoppone, poichè ciò basterebbe a dare al vino un cattivo gusto.

243.

Il mezzo della solforazione è pure suggerito da varj scrittori, quale possente mezzo per rimediare ai cattivi odori, e gusti de' vini, dei quali si v' a parlare nel capo seguente, ed in specie a quello così conosciuto sotto il nome di gusto di vecchio (specie di acidetto vedi la nota 35). per correggere il quale basta soventi il metterlo subito dopo in bottiglie (art. 238)



κρατοκόπημα εἰς αὐτά, ἀπογέμισε τὸ βουτσί μετ' τὸ ὑπόλοιπον κρασίον, κλεισέ το, καὶ στρέψε το καθὼς σ' ἐδίδαξα εἰς τὸ ἄρθ. 180.

240.

Τὸ οὕτως θειωμένον κρασίον θέλει θολώσῃ κατὰ τι διὰ δύο ἢ τρεῖς ἡμέρας, μετὰ ταύτας ὅμως θέλει ἀποκατασταθῆ ἔντελῶς καθαρὸν καὶ διαυγές, καὶ δύνασαι νὰ τὸ ἀφίσης ὅσον καιρὸν θέλεις εἰς τὸ βαγένι. ἢ τὸ ἐμβοκακαλιάζεις ὑστερον ἀπὸ ἓνα μῆνα, καὶ τὸ κρασίον θέλει ὑπομένη καὶ διαμένη εἰς ὅσον καιρὸν, καὶ ταξίδια θέλεις.

241.

Ὅταν ἔχῃς κρασίον θειωμένον ζωηροτέρου χρώματος δύνασαι δι' αὐτοῦ νὰ μεταδώσῃς εὐχρωτὰν εἰς ἐκεῖνο τὸ ὁποῖον ἐξεθώριασε ἐξ αἰτίας τοῦ καπνίσματος (ἄρθ. 238 καὶ 298)

242.

Κατάβαλλε προσοχὴν, διὰ νὰ μὴ πέσῃ ἢ μείνῃ μέσα εἰς τὸ βουτσί ἀπὸ τὰ θειωμένα φυτίλια, καὶ τὰ ἀπομεινάρια των, καθότι τοῦτο ἀρκεῖ, διὰ νὰ μεταδώσῃ κακὴν γεῦσιν εἰς τὸ κρασίον.

243.

Τὸ μέσον τοῦ καπνίσματος συσταίνεται προσέτι ἀπὸ διαφοροὺς συγγραφεῖς, ὡς μέσον ἰσχυρὸν, διὰ νὰ θεραπεύῃ τὰς κακὰς μυροδίας, καὶ γεύσεις τῶν κρασίων, περὶ τῶν ὁποίων θέλω ὁμιλήσῃ εἰς τὸ ἀκόλουθον κεφάλαιον, ἰδίως δὲ περὶ ἐκείνου, τὸ ὁποῖον ὀνομάζουσι μετὰ τὰς λέξεις, παλαιὰν γεῦσιν (εἶδος ὀξυνοῦτσικας, ἴδε τὸ ἄρθ. 35) τὸ ὁποῖον διορθόγεται ἐνίοτε ἀν μόνον βαλθῆ παρὰ αὐτὰ εἰς μποτίλιας (ἄρθ. 238)

Capo 21.

Dei vini difettosi, e per intiero guasti, e come si possano correggere rimettere buoni.

244.

Il primo passo, che fa il vino verso il guasto si è quello d' inacidirsi più o meno, secondo che già si osservò nell' art. 178, e nella nota 28. La cagione di tale acidità sono l' aria esterna quanto al vino di sopra, se la botte, o bottiglia non è ben turata, e le feccie, o materie fecali, quanto al vino, che è al fondo, finchè non è chiarificato. Perciò Esiodo diceva.

• Incipiente vero dolio, et desinente •

• Te ipsa saturata, in medio parce (capo 6 libro 7. Dell' opera Geoponica pagina 474, tomo 2) cioè a dire, che il vino di mezzo si può conservare, ma che il primo, e l' ultimo si devono consumare: essendo quello più potente e di durata maggiore: (separazione, che trattandosi di liquido è più facile a scriversi che ad eseguirsi. Vedi l' art. 154). L' acido pertanto o è grande, o è piccolo. In quest' ultimo caso la solforazione, e l' imbottigliamento possono soventi bastare colla precedente chiarificazione (art. 237 e 247) a correggerlo. Nel 1. caso (ben inteso, che non sia aceto perfetto) si metterà nella botte assieme al vino, e prima di chiarificarlo una competente

Κ Α Φ Α Λ Α Ι Ο Ν κ α .

Κ ρ α σ ί α μ ε ε λ α τ τ ῶ μ α τ α , κ α ι ὄ λ ω ς ρ θ α ρ μ ἔ ν α ,
 τ ῖ ν ι τ ρ ὅ π ω δ ῦ ν α ν τ α ι ν ᾶ δ ι ο ρ θ ω θ ο ῦ ν ,
 κ α ι ἄ π α κ α τ α σ τ α θ ο ῦ ν κ α λ ᾶ .

244.

Π ρ ῖ ν φ θ α ρ ῆ τ ὸ κ ρ α σ ῖ ο ν , ἀ ρ χ ῖ ζ ε ι ν ᾶ ξ υ ν ῖ ζ η κ α τ ᾶ τ ι , κ α -
 θ ῶ ς ἀ ν ἔ ρ ε ρ α ε ἰ ς τ ὸ ἄ ρ θ . 178, κ α ι ε ἰ ς τ ῆ ν σ η μ ε ἰ ῶ σ ι ν κ ῆ . Α ἰ -
 τ ῖ α τ ῆ ς ξ υ ν ᾶ δ α ς ε ἶ ν α ι ὁ ἐ ξ ῶ τ ε ρ ῖ κ ὸ ς ἀ ἦ ρ , ὡ ς π ρ ὸ ς τ ὸ ἐ π ᾶ ν ῶ -
 θ ε ν κ ρ α σ ῖ ο ν , ἂ ν τ ὸ β ρ ο υ τ σ ῖ , ἢ ἢ μ π ο τ ῖ λ ι α δ ἔ ν ε ἶ ν α ι κ α λ ᾶ
 κ λ ε ἰ σ μ ἔ ν η , κ α θ ὡ ς κ α ι τ ᾶ σ χ ῦ θ α λ α κ α ι α ἰ λ α σ π ῶ δ ε ι ς ὕ λ α ι ὡ ς
 π ρ ὸ ς τ ὸ κ α τ ὶ ῶ τ ε ρ ο ν κ ρ α σ ῖ ο ν , ἂ ν δ ἔ ν λ α γ α ρ ῖ σ θ ῆ .

Δ ι ᾶ τ ο ῦ τ ο ε ἶ π ε ν ὁ Ἡ σ ῖ ο δ ο ς .

« Ἀ ρ χ ο μ ἔ ν ο υ δ ἔ π ῖ θ ο υ κ α ι λ ῆ γ ο ν τ ο ς »

« Κ ο ρ ἔ τ α σ θ α ι , μ ἔ σ σ ο θ ι φ ρ ε ἰ δ ε σ θ α ι »

Τ ο υ τ ἔ σ τ ι τ ὸ ν ἐ ν τ ῆ ἄ ρ χ ῆ τ ο ῦ π ῖ θ ο υ ο ἶ ν ο ν , κ α ι τ ὸ ν π ε ρ ῖ
 τ ὸ ν π υ θ μ ἔ ν α δ α π κ ν ᾶ ν , τ ὸ ν δ ἔ μ ἔ σ ο ν τ ο ῦ π ῖ θ ο υ ο ἶ ν ο ν φ υ λ ᾶ τ -
 τ ε ι ν , ὡ ς ἰ σ χ υ ρ ὶ τ ε ρ ο ν , κ α ι μ ο ν ἰ μ ὸ τ ε ρ ο ν . (κ ε φ . 6 . Β . 7 .
 Γ ε ω π ο ν ι κ ῶ ν . (Σ ε λ . 474 . Τ ό μ . Β ') .

(Α ὑ τ ὸ ς δ ἔ ὁ χ ω ρ ῖ σ μ ὸ ς τ ο ῦ ἐ π ᾶ ν ῶ κ α ι κ ᾶ τ ῶ κ ρ α σ ῖ ο υ , ἀ π ὸ τ ὸ κ ρ α -
 σ ῖ ο ν τ ῆ ς μ ἔ σ τ η ς δ ῦ τ κ ο λ α γ ῖ ν ε τ α ι , ἂ ν κ α ι ε ὕ κ ο λ α γ ρ α φ θ ῆ (ἄ ρ θ . 154) :

Ἡ ξ υ ν ᾶ δ α ἢ μ π ο ρ ε ῖ ν ᾶ ε ἶ ν α ι π ο λ ῆ , ἢ ὀ λ ῖ γ η ἂ ν ᾦ ν α ι ὀ λ ῖ -
 γ η , τ ὸ κ ᾶ π ν ῖ σ μ α , κ α ι τ ὸ ἐ μ β ο κ ᾶ λ ῖ α σ μ α φ θ ᾶ ν ε ι , ἂ ν ἐ λ α γ α ρ ῖ -
 σ θ η π ρ ο τ ῆ τ ε ρ α (ἄ ρ θ . 237 κ α ι 247) , δι ᾶ ν ᾶ τ ὸ δ ι ο ρ θ ῶ σ η .
 Ε ἰ ς τ ῆ ν α π ᾶ π ε ρ ῖ π τ ω σ ι ν (ἂ ν δ ἔ ν ε ἶ ν α ι ὄ λ ω ς δ ι ὸ λ ο υ ξ ῦ δ ι)
 ῥ ῖ ψ ε μ ἔ σ α ε ἰ ς τ ὸ κ ρ α σ ῖ ο ν π ρ ῖ ν λ α γ α ρ ῖ σ θ ῆ , μ ἰ α ν ἀ ν ᾶ λ ο γ ο ν
 π ο σ ὶ τ η τ α μ ᾶ ρ μ α ρ ο ν κ ο π α ν ῖ σ μ ἔ ν ο ν , ἢ α ὑ γ ὸ φ λ ο υ δ ε ς , κ α -

dose di Marmo in polvere o di gusci d' uova ben triturati, e ridotti pure in polvere, o di conchiglie di mare altresì polverizzate, o finalmente una dose competente di tutte queste cose assieme.

Soventi giova a correggere l'acido suddetto il mezzo, che s'indicherà al fine dell'art. 254. Finalmente poi la calce viva messa nel vino acido ne distrugge senza fallo l'acidità, fosse anche diventato aceto il vino, ma la difficoltà consiste nell'evitare il cattivo gusto, che il vino acquista, non meno che il color gialliccio chiaro, se si eccede la quantità solamente necessaria a correggere l'acidità, oltre che la calce beve, e consuma molto il vino: a tal riguardo conviene adunque mettere poco a poco la calce, entro il vino, ed assaggiare questo per conoscere, quando si debba cessare di metterne: epperò non consulterei a servirsi della calce viva, salvo quando l'acidità sia somma. (vedasi la nota 38) non si deve poi avere alcun timore sulla salubrità del vino corretto colla calce, giacchè il più bel zucchero, di cui ci serviamo, è chiarificato colla calce, e tutti li autori sono d'accordo che essa non rende mal sano il vino (36).

245.

Non è però così del sale di saturno, della cerusa, del litargirio, e del gesso, che alla cerusa può paragonarsi, checchè ne insegni l'uso in varj casi la citata opera Geoponica ai capi 18, lib. 6, 12 e 19 libro 7: poichè tutti questi ingredienti sono sempre più o meno nocivi alla salute.

λά τριμμένα εἰς σκόνην, ἢ τῶν ὀστρακοδερμάτων, ἀφοῦ κοπανισθῶν παρομοίως, ἢ τελοσπάντων ἀπὸ ὄλα μαζὺ κατὰ τὴν ἀνάλογον ποσότητα.

Πολλάκις διὰ τὴν ἀσθενεῖαν ἢ ἀνωτέρω ξυνάδα ἀρκεῖ ὁ τρόπος, τὸν ὁποῖον θέλω ἀναφέρει εἰς τὸ τέλος τοῦ ἀρθ. 254. Τὸν ἀσθενεῖαν ὅμως, ἀντὶ τὸν βάλλης εἰς τὸ ξυλισμένον κρασίον, ἐξαιλεῖται ἀλανθαστως τὴν ξυνάδα, ἴσως καὶ ἀφοῦ εἴπωμεν ἕξωδὸν τὸ κρασί, εἶναι δύσκολον ὅμως, τὴν τοῦ εὐγάρης τὴν κακὴν γεῦσιν ὅπου ἀπέκτησε, καθὼς καὶ τὸ ξεθώριασμα τοῦ κρασίου, ἀντὶ τὸν ὑπερβαίνῃ τὸ μόνον ἐκεῖνον μέτρον, τὸ ὁποῖον εἶναι ἀναγκαῖον διὰ τὴν διόρθωσιν τῆς ξυνάδας, ἐκτὸς τοῦ ὅτι ὁ ἀσθενεῖαν ῥοφᾷ καὶ πίνει πολὺ τὸ κρασί. Δι' αὐτὴν τὴν αἰτίαν πρέπει ὀλίγον κατ' ὀλίγον τὴν ῥίπτῃς τὸν ἀσθενεῖαν μέσα εἰς τὸ κρασίον, καὶ τὴν δοκιμάζῃς εἰς τὴν γεῦσιν, ὥστε τὴν γνωρίσῃς ἀντὶ τὴν πρέπει τὴν ῥίπτῃς περισσότερον. Καὶ μολόντοῦτο ἐγὼ δὲν συσταίνω τὴν χρῆσιν τοῦ ἀσθενεῖαν, ἐκτὸς ἐὰν ἡ ξυνάδα εἶναι ὑπερβολικὴ, (ἴδε τὴν σημ. λή.) Δὲν πρέπει δὲ τὴν ἔχωμεν ὑποψίαν βλάβης διὰ τὸ κρασί, τὸ ὁποῖον ἐξορθώθη μετὰ τὸν ἀσθενεῖαν, διότι καὶ αὐτὸ τὸ καλῆτερον ζάχαρι, ὅπου μεταχειρίζομεθα, λαγαρίζεται μετὰ τὸν ἀσθενεῖαν, καὶ ὄλοι οἱ συγγραφεῖς συμφωνοῦν, ὅτι ὁ ἀσθενεῖαν δὲν κάμνει βλαβερὸν εἰς τὴν υγείαν τὸ κρασίον. (λς').

245.

Τὸ πρᾶγμα δὲν εἶναι τὸ ἴδιον ὡς πρὸς τὸ ἄλας τοῦ μολύβδου, τοῦ ψιμυθίου τοῦ λιθαργύρου, καὶ γύψου, ὁ ὁποῖος ὁμοιάζει καταπολὺ μετὰ τὸ ψιμύθιον, μολονότι κατὰ πολλὰς περιπτώσεις τὸ μνησθέν σύγγραμμα τῶν Γεωπονικῶν συσταίνει τὴν χρῆσιν του, εἰς τὸ Κεφ. ιβ'. Βιβλ. 5'. καὶ ιδ'. καὶ ιγ'. Βιβ. 7'.

Si conoscerà però se vi è litargirio nel vino con uno dei seg. mezzi.

Il 1.^o consiste nel mettere nel vino, per esempio in un oncia di esso sei gocce di lessiva di calce viva, o di solfo in pasta, mentre se vi è litargirio, il vino, od il deposito, che farà, diventeranno neri.

Il 2.^o consiste nel mettere dieci grani di vitriolo sù 3 oncie di vino, e questo diventerà bianco, come il siero di latte, se vi è del litargirio dentro. (37)

246.

Quando si mettono secondo l' art. 244 le dosi, e polveri suddivisate nella botte col vino, si dee scuotere nel modo indicato nelli art. 223 e 239, perchè ogni cosa si mescoli bene col vino, e si promuova la fermentazione, che deve correggere il vino. Quest' operazione può reiterarsi eziandio con maggiori dosi di dette polveri, ove la prima operazione non bastasse a levar via tutta l' acidità del vino.

247.

Sempre, che l' acido si trova diminuito, o levato via coi mezzi suddetti, si procederà subito alla chiarificazione, ed alla solforazione del vino per viemmeglio farlo cessare, e mantenerlo cessato. La solforazione non è però sempre necessaria.

In certi casi poi, che l' acido è molto leggiero si può aver ricorso al mescolo di un vino troppo dolce, giacchè allora si otterrà un vino perfetto, od almeno amabile, e sempre mai salubre (art. 294 e seg.

Καθότι ὅλα ταῦτα τὰ εἶδη εἶναι ὁπωσδήποτε πάντοτε βλαπτικά εἰς τὴν ὑγίαν.

Δύνασαι δὲ νὰ διακρίνης, ἂν ὑπάρχη λιθάργυρος εἰς τὸ κρασίον δι' ἐνὸς ἐκ τῶν δύο ἀκολουθῶν μέσων.

α. Βάλε εἰς τὸ κρασίον εἰς μίαν τοὔτέστι οὐγγίαν αὐτοῦ ἕξ στάλες ἀσβεστόγενον, (άλουσία, ἢ ἀλυσίβα κεκαυμένης τιτάνου) ἢ τοῦ θειαφείου ζυμωμένου, ἐνῶ, ἂν ἐνυπάρχη λιθάργυρος, τὸ κρασίον, ἢ τὸ καταπάτι του θὰ ἀποκατασταθῶν μελανά.

β. Βάλε δέκα σπυρία βιτριόλι, εἰς τρεῖς οὐγγίας κρασί, καὶ τοῦτο θὰ ἀσπρίσῃ, ὡτὰν τυρέγαλα, ἂν ἐμπεριέχεται λιθάργυρος εἰς αὐτό. (λέ.)

246.

Ὅταν βάλλῃς κατὰ τὸ ἄρθ. 244, τὰς ῥηθεῖσας ἀναλογίας, καὶ σκόνας μέσα εἰς τὸ κρασίον τοῦ βαγενίου, πρέπει νὰ τὰ ταραξῆς κατὰ τὸν τρόπον τὸν ὁποῖον ἔδειξα εἰς τὰ ἄρθ. 223, καὶ 239, διὰ νὰ ἀνακατωθοῦν καλὰ ὅλα μαζὺ μὲ τὸ κρασίον, καὶ κινηθῇ ἡ ἐνζύμωσις ἐκείνη ἣτις ἔχει νὰ διορθώσῃ τὸ κρασίον. Τὴν ἐργασίαν ταύτην δύνασαι νὰ ἐπαναλάβῃς, καὶ μὲ μεγαλητέρας ἀκόμη δώσεις, ὅταν ἡ πρώτη ἐργασία δὲν ἤθελεν ἀρκέσει ὥστε νὰ ἀφαιρέσῃ ὅλην τὴν ξυνάδα τοῦ κρασίου.

247.

Ἄμα ἡ ὀξύδωσις ὀλιγοστεύσῃ ἢ ἐξαλειφθῇ διὰ τῶν ἀνωτέρω μέσων, προχώρισε ἀμέσως εἰς τὸ λαγάρισμα, καὶ εἰς τὸ θειάφωμα τοῦ κρασίου, διὰ νὰ τὸ κάμῃς νὰ ἐξαλειφθῇ ὅλως διόλου, καὶ νὰ τὸ συντηρήσῃς τοιοῦτον. Τὸ θειάφωμα ὅμως δὲν εἶναι πάντοτε ἀναγκαῖον.

Εἰς περιπτώσεις τινὰς ὅμως, κατὰ τὰς ὁποίας ἡ ξυνάδα εἶναι πολὺ ἐλαφρὰ ἢ μπορεῖς νὰ τὸ ἀνακατώσῃς μὲ ἓνα ἄλλο πολλὰ γλυκὸν κρασίον, καὶ τότε τελειοποιεῖται, ἢ τοὔλάχιστον γίνεται εὐάρεστον, καὶ ἀβλαβὲς ἐνταυτῶ. (Ἄρθ. 294 καὶ ἑπ.)

Certi vini, che o per non aver fermentato in tino, o per essere vini spumosi, vengono a fare, come volgarmente si dice, il filo quando si versano nel bicchiere (il che si chiama dei francesi *Vin graissè*, vino grasso) spiacevole a berlo, come se fossevi olio dentro, si rimediano 1^o. col mettervi sei oncie di tartaro rosso di montpellier per ogni sei pinte di vino, (la pinta è una bottiglia e mezzo art. 221) nella botte, che si mescoleranno ben bene col vino, il quale poi si lascerà in riposo per 12 a 15 giorni, dopo i quali il vino si troverà corretto di tal difetto.

2. Secondo poi l' alberto moderno si ottiene lo stesso effetto mettendo nel vino dei ravanelli ben pelati e fatti in minutissimi pezzi—oppure (ciò che dee parer strano) una quantità competente del migliore olio di oliva. (Pagina 255 di detto libro).

3. Altri vi mescolano alquanto di feccie recenti di vino, che in amendue li casi lasciano in riposo come al n^o 1^o.

In tutti questi trè casi il vino si chiarificherà, e travaserà, e metterassi in bottiglie secondo le solite regole dopo il detto spazio di tempo.

Quei vini, che presero il gusto, o l' odore di formicajo (cui danno i francesi il nome di *futé* art. 159) si correggono con acqua di calce mischiata con acido carbonico, e gaz muriatico, chiarificandoli quindi dopo, ed ove d' uopo solforandoli (art. 247).

Soventi basta a toglier loro un tal difetto il sem-

Κρασία τινα, τὰ ὅποια ἢ διότι δὲν ἔκαμαν τὴν ἐνζύμωσίν των εἰς κάδον, ἢτε διότι εἶναι ἀφρώδη, γλισχραίνονται ἢ καθὼς κοινῶς λέγουν, κάμνουν νέμα, ἢ κλώθουν ὅταν τὰ βάλλης εἰς τὸ ποτήρι (τὸ ὅποιον οἱ Γάλλοι ὀνομάζουσι πάχος ἢ ἄλειμμα τοῦ κρασίου) ἀνούσιον ὅταν πίνηται, καὶ ὡς νὰ εἶχε μέτα λάδι, θεραπεύονται: αὐτὸν βάλει ἐξ οὐγγίας τρυγίας ἐρυθρᾶς (τοῦ Μονπελιέ) ἀνὰ κάθε ἑξῆ πίντας τοῦ κρασίου, εἰς τὸ βαγένι (ἢ πίντα ἀναλογεῖ μετὰ μία ἡμιτυ μποτίλιαν ἄρθ. 221) καὶ ἀφοῦ τὰ ἀνακατώσης καλὰ μετὰ τὸ κρασίον, ἀφίνεις εἰς ἡσυχίαν διὰ 12 ἢ 15 ἡμέρας, μετὰ τὰς ὁποίας ὁ οἶνος ἐθεραπεύθη.

β'. Κατὰ τὸν νεώτερον Ἀλβέρτον ἔχεις τὸ αὐτὸ ἀποτέλεσμα ὅταν βάλλης μέσα εἰς τὸ κρασίον, ραφανίδας, ἢ ράπανα ξεφλουδισμένα καὶ κομμένα εἰς μικρὰ τεμάχια= ἢτε (τὸ ὅποιον θέλει φανῆ παράδοξον) ἀνάλογόν τινα ποσότητα, τοῦ καλητέρου λαδίου. (Σελίς 255 αὐτοῦ τοῦ πονηματίου).

γ'. Ἄλλοι ἀνακατώνουν πρόσφατον τρυγίαν ἢ σκύβαλα τοῦ κρασίου, καὶ εἰς τὰς δύο περιπτώσεις ἀφίνουσι ἀτάραχον τὸ κρασί διὰ νὰ κατακαθίση καθὼς εἰς τὸν ἀριθ. αὐτ.

Καθ' ὅλας ταύτας τὰς περιπτώσεις τὸ κρασίον πρέπει, νὰ λαγαρισθῆ καὶ μεταγγισθῆ, καὶ τὸ ἐμβοκαλιάζουσι κατὰ τοὺς συνήθεις κανόνας, ἀφοῦ παρῆλθεν ὁ ἀνωτέρω καιρὸς.

Ἔσα κρασία ἐπῆραν κακὴν ὄσμην (τὴν ὁποίαν οἱ Γάλλοι ὀνομάζουσι fut è βόχαν ἄρθ. 159) διορθῶνται μετὰ ἀσβεστόνερον ἀνακατωμένον μετὰ τὸ ἀνθρακικὸν ὄξύ, καὶ ὑδροχλωρικὸν (ἄλικον) ἀέριον, μετὰ ταῦτα τὸ λαγαρίζουσι, καὶ ἀν ἔναι ἀναγκαῖον τὸ θειάφωσκουσι. (ἄρθ. 247)

Πολλάκις διὰ νὰ τοῦ ἀφαιρέσουσι τὸ τοιοῦτον ἐλάττωμα τὰ

plice passarli sulle feccie di un vino buono, come meglio si dirà quì sotto nell' art. 253.

250.

Quanto ai vini, che presero l' odore, o sapore di muffo vi sono li tre seguenti mezzi per farlo cessare.

1. Si mettono alcune oncie di ossa di persici nella botte. 2. altri vi mettono dei nespoli tagliati in quattro pezzi, e tenuti dentro del vino infilzati in uno spago.

In amendue questi casi, si chiarificherà, e si travaserà il vino dopo un mese più o meno ed all' uopo si solforerà (art. 237).

Finalmente taluni infondono nel detto vino del formamento arrostito, o del pane in crosta arrostito, che lasciano in un sachelto appesi entro del vino per due, o 3 giorni.

251.

Li vini, che hanno del verde, o del crudo si correggono colla carbonata di calce (38) oppure con un poco di mosto concentrato, o con alquanto di sciroppo, ovvero di conserva dolce, di cui si tratterà nel capo 25 quì appresso.

L' impiego del mosto, che è il più facile, si farà secondo ciò, che insegnai nell' art. 197, e che ancora si dirà nelli articoli 258 e 260.

252.

Il vino troppo debole di spirito si corregge o nel modo indicato nel d. art. 197, od in quello, che s' indicherà nelli articoli 260, e 273 ed eziandio,

περνοῦν μόνον ἀπὸ τῆν τρυγίαν ἢ τὰ σκύβαλα ἐνὸς κρασίου καλοῦ, ὡς κάλλιον θέλω εἰπῆ κάτωθεν εἰς τὸ ἄρθ. 253.

250.

Τὰ δὲ κρασία ἐκεῖνα, ὅσα πῆραν ὄσμην ἢ γεῦσιν μούχλας, διὰ ἕνα τῶν τριῶν ἀκολουθῶν μέσων τῆν καταπαύομεν.

α. Βάλε μερικάς οὐγγίας πηρίνων ἢ κουκκουτσίων τῶν ῥωδακίων εἰς τὸ βουσί.

β. Ἄλλοι ἐμβάλλουν μέπιλα (μούσκουλα) κομμένα εἰς τέσσαρα κομμάτια, τὰ κρεμνοῦν μὲ πάγον ἐμβρεγμένα μέσα εἰς τὸ κρασίον.

Καὶ εἰς τὰς δύο περιπτώσεις λαγαρίζουν καὶ μεταγγίζου τὸ κρασίον μετὰ ἕνα μῆνα ὅπωτόηποτε, καὶ ἂν ὑπάρχη ἀνάγκη τὸ καπνίζου (ἄρθ. 237).

γ. Τελοσπάντων μερικοὶ μουςκεύου εἰς τὸν ἄνω οἶνον σιτάρι καψαλισμένον, ἢ ἄκρην ψημένην τοῦ ψωμίου, τὸ ὅποιον κρεμνοῦν μέσα εἰς τὸ κρασίον μὲ σκκκούλι διὰ 2 ἢ τρεῖς ἡμέρας.

251.

Τὰ κρασία τὰ ἄπεπτα ἢ ἄγουρα καὶ στρυφνὰ, διορθόγονται μὲ τῆν ἀνθρακικὴν ἀσβεστον (λή.) ἢ μὲ ὀλίγον μουστον συμπηκτωμένον, ἢτε μὲ ὀλίγον σεράπι, ἢ γλευκοζάχαρην, περὶ τῆς ὁποίας εἰς τὸ προσεχὲς Κρφ. κέ.

Ἡ μεταχείρησις τοῦ μούστου, ὡς προχερεστάτη, γίνεται κατὰ τὸν ὅποιον εἰδείξα τρόπον εἰς τὰ ἄρθ. 197, καὶ ἐπὶ τὸ αὐτὸ εἰς τὰ ἄρθ. 258 καὶ 260.

252.

Κρασίον ἀσθενὲς κατὰ τὸ πνεῦμα διορθόγεται κατὰ τὸν τρόπον τοῦ ἄρθ. 197, ἢ κατὰ τὸν ὅποιον εἰς τὰ ἄρθ. 260 καὶ 273 καὶ μά-

giusta il costume inglese, mettendovi dentro una quantità di buona acquavita ossia spiritodi vino (al cool), e procurando che questi s' immischino ben bene col vino, il quale poi si lascia in riposo per 5 o 6 giorni.

Ove il debole fosse soltanto nel colore, ed in tutti li casi, in cui si vuole accrescere al vino il colorito, si prenderanno delle uova fresche [una mezza dozzina, e più o meno secondo il quantitativo del vino, e del colorito mancante esse si sbatteranno ben bene, bianco, e rosso assieme ad un pò d' acqua ed al loro guscio ben tritato e ridotto in polvere e si mescolerà il tutto nel vino. (art. 223 e 239) Dopo 15 a 20 giorni di riposo si chiarificherà, e travaserà il vino nelle consuete forme. vedi la nota 13 e l' art. 222.

253.

Li vini, che presero l' asciutto (gusto, che acquistano quando sono messi in una botte, che rimase senza vino, o la conserva di vino (articoli 264 e segº) e circa la quale si sono ommesse le precauzioni suggerite nel artº 171, e tutti quei vini, che soffrirono un poco in gusto, odore, o colore si possono correggere col mezzo già indicato nell' artº 173, od in quello, che si vada a descrivere.

Separansi le vinaccie secche, od inacidite dalle buone appena, che si è svinato il tino, in cui bollirono uve spiritose. Si getti sopra di esse il vino difettoso, e si mescoli ben bene ogni cosa col basto-

λιστα, ὡς συνειθίζουσι οἱ Ἄγγλοι, βάλλουσι μέσα ποσότητά τινα καλοῦ ρακίου ἢ οἴνοπνεύματος (ἀλκοόλιον), καὶ κάμνουσι ὥστε νὰ ἐνωθοῦν καλὰ μὲ τὸ κρασίον, τὸ ὁποῖον μετέπειτα ἀφίνουσι εἰς ἡσυχίαν διὰ 5 ἢ 6 ἡμέρας.

Ἄν μόνον κατὰ τὸ χρῶμα εἶναι ἀσθενές τὸ κρασίον, καὶ καθ' ὅλας τὰς περιπτώσεις, ὅταν θέλουσι νὰ δώσουσι περισσότερον χρῶμα εἰς τὸ κρασίον, πέρνουσι πεντέξῃ πρόσφατα αὐγά κατ' ἀναλογίαν τῆς ποσότητος τοῦ κρασίου καὶ τῆς ἐλλείψεως τοῦ χρώματος, τὰ αὐτοῦν καλὰ ἔλαι μαζὴ λεύκωμα καὶ τὸν κορκὸν μὲ ὀλίγον νερόν, καὶ μὲ τὰ ἐξώρλοια τούτων, ἀροῦ τὰ λεπτοτρίβουσι, καὶ τὰ ἀνακατώνουσι ἔλαι μέσα εἰς τὸ κρασίον (ἀρθ. 223 239). Μετὰ 15 ἢ 20 ἡμερῶν ἀκινήσιαν τὸ λαγαρίζουσι καὶ μεταγγίζουσι τὸ κρασίον κατὰ τοὺς συνήθεις τρόπους. Ἴδε τὴν Σημ. γ'. καὶ τὸ 222 ἀρθ.

253.

Ἄσα κρασία ἔλαβον ὄσμην στέγνης, (γεῦσις τὴν ὁποίαν πέρνουσι ὁπόταν ἀποτίθενται εἰς οἴνοδοχεῖα, ἢ βουτσία ξύλινα, ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἀπέμειναν χωρὶς κρασίον, ἢ χωρὶς τὸ φυλακτᾶρι τοῦ κρασίου (ἀρθ. 154 καὶ ἐπ.) καὶ περὶ τῶν ὁποίων δὲν ἐγιναν αἱ φροντίδες τοῦ ἀρθ. 171). Καὶ ἔλα ἔσα κρασία ἐτρέπησαν ὀλίγον κατὰ τὴν γεῦσιν τὴν ὄσμην, ἢ τὸ χρῶμα, δύνανται νὰ διορθωθοῦν διὰ τοῦ μέσου τοῦ ὁποῖου ἀπέδειξα εἰς τὸ ἀρθ. 173, καὶ διὰ τοῦ ἐξῆς.

Χώρισε τὰ ξηρὰ καὶ ξυλισμένα τσίπουρα ἀπὸ τὰ καλῆτερα, ἅμα μεταγγίθη ὁ κάδος, εἰς τὸν ὁποῖον ἐνζυμώθησαν σταφύλια εἶσινα. Ρίψε ἐπάνω εἰς αὐτὰ τὸ βλαμῆ μόνον κρασίον καὶ ἀνακτάτωσέ τε καλὰ ἔλαι μὲ τὸ ραβδίον (ἀρθ. 183 καὶ 185), μετέπειτα ἄρας εἰς ἡσυχίαν τὸ πᾶν διὰ 12 ἕως 24 ὥρας κατὰ τὸ μικρόν ἢ μέγαλον

» ne (art. 183 e 185), e si lascerà quindi riposare il
 » tutto pendente 12 a 24 ore secondo, che è più, o
 » meno grande il difetto, e più, o meno antico ques-
 » to. Passato questo termine si tirerà il vino nel mo-
 » do ordinario, e si e come si è detto circa l'acqua-
 » rello nell' art.^o 193. ed il vino si troverà intie-
 » ramente corretto, senza che le vinaccie cessino di es-
 » sere buone, e capaci di dare del vino buono sotto il
 » torchio.

254.

Quantò ai vini, che sono dal tutto guasti, e che
 hanno dato la volta, come comunemente si dice, non
 conoscevasi molti anni fà alcun rimedio, e solo ser-
 vivano a fare o dell' aceto, o dello spirito di vino
 col mezzo della distillazione. Ma il sig.^o Dottore Ber-
 tone professore di chimica a parigi in seguito al-
 le varie analisi, ed esperienze da lui fattesi, trovonne
 uno, che sempre riesce sul vino solamente guasto da
 un anno. (39) «esso consiste nel mettere nel vino guas-
 » to da una mezz' oncia ad un oncia di acido tar-
 » tarico per ogni 60 bottiglie (221 art.^o) di quello,
 » secondo la maggiore, o minor corruzione, e mescola-
 » re ben bene l' acido suddetto col vino e poi si las-
 » cierà riposare il tutto per otto, o dieci giorni, do-
 » po li quali si troverà, che il vino, ha ripreso il suo
 » primo corpo, colore, e sapore naturali. (nota 10)

Siccome poi può ritenere tale vino così ricompos-
 to quell' acido, di cui si parlò nell' art.^o 249, così
 si dee allora pensare a correggerlo o colli mezzi in-
 dicati nelli articoli 244 a 247, oppare col seguente

» ἐλάττωμα τοῦ κρασίου, καὶ τῆς πολυκαιρίας αὐτοῦ. Μετὰ
 » τὴν προθεσμίαν ταύτην τράβιξε τὸ κρασίον κατὰ τὸν συ-
 » νήθη τρόπον, καὶ καθὼς εἶπον περὶ τοῦ λαγκύρου ἢ νε-
 » ροκράπου εἰς τὸ ἀρθ. 193. καὶ τὸ κρασίον θέλεις τὸ εὖ-
 » ρη ἐντελῶς διορθωμένον, χωρὶς νὰ παύσουν τὰ τσίπουρα ἀπὸ
 » τὸ νὰ εἶναι καλά, καὶ ἱκανὰ νὰ δώσουν καλὸν κρασίον ὑπὸ
 » τὸ πιεστήριον ἢ ληνόν.

254.

Ὡς πρὸς τὰ κρασία τὰ ὅποια εἶναι ὅλως φθαρμένα, καὶ
 τὰ ὅποια ἐτράπησαν, ἢ καθὼς λέγουν, ἐγύρισαν, μέχρι τι-
 νὸς ἀγνοεῖτο ἡ θεραπεία των, καὶ ἐχρησίμευον μόνον διὰ ὄ-
 ξος, ἢ διὰ νὰ ἐξάγουν οἰνόπνευμα διὰ τῆς ἀποσταλάξεως.
 Ἄλλ' ὁ Κ. Βερτὼν, Καθηγητὴς τῆς χυμείας εἰς Παρι-
 σίους, κατὰ συνέπειαν ἀναλύσεων, καὶ ἰδίων πειραμάτων, εὑρε-
 τὴν θεραπείαν των, ἢ ὅποια πάντοτε ἐπιτυγχάνει εἰς κρασίον
 φθαρμένον μόνον πρὸ ἐνὸς ἔτους, (λθ') ὡς ἐξῆς.

Βάλε εἰς τὸ φθαρμένον κρασίον ἡμίσειαν ἕως μίαν οὔγγιαν
 » ὄξεος τρυγηκοῦ ἀνὰ κάθε 60 μποτίλιας (ἀρθ 221) ἐκεῖ
 » νου, κατὰ τὸν βαθμὸν τῆς διαφθορᾶς. ἀνακάτωσε καλὰ τὸ
 » ῥηθὲν ὄξυ μὲ τὸ κρασίον, καὶ ἔπειτα ἄφες το νὰ κατα-
 » σταλάξῃ διὰ ὀκτῶ, ἢ δέκα ἡμέρας, ὕστερον ἀπὸ τὰς ὁποίας
 » θέλεις ἰδῆ, ὅτι τὸ κρασίον ἔλαβε σύστασιν καὶ σάρκα, ὡς
 » πρότερον, χρῶμα καὶ γεῦσιν φυσικὴν. (Σημ. 10.)

Ἐπειδὴ ὅμως τὸ θεραπευμένον τοῦτο κρασίον ἐνδέχεται
 νὰ κρατῆ ἀκόμη ἐκείνην τὴν ξυνάδα, περὶ τῆς ὁποίας εἶπον
 εἰς τὸ ἀρθ. 241, πρέπει νὰ τὸ διορθώσῃς, ἢ μὲ τοὺς ἐνδαι-
 » χθέντας τρόπους εἰς τὰ ἀρθ. 244. μέχρι 247 ἢ διὰ τοῦ ἀλο-
 » λούθου προχέοντι μέσου.