

» τοῦ ἄνω εἰρημένῳ βαθουλοῦ ἀγγείου τὸ κρασίον καὶ τὸ
 » καταπάτι, στραγγιζέ το εἰς τὸ χαρτί, διὰ νὰ τὸ με-
 » ταθέσης εἰς τὰ βοκάλια, τὰ ὁποῖα καλογεμίζεις τότε μὲ
 » ὀλίγον ἀπὸ τὸ ἴδιον κρασί ἀκόμη, τὸ ὁποῖον ἐφύλαξες
 » κατὰ μέρος ἐπὶ τούτῳ τῷ σκοπῷ, σφῆκωσε καὶ βούλω-
 » σέ τα δυνατά, καὶ ἀπόθες αὐτὰ εἰς μέρος δροσερόν α.
 (σημείωσις κτ.)

291.

Ἐν εἶδος ὑποχύτου οἴνου τὸν ὁποῖον εἰς τὴν Εὐρώπην ὀνο-
 μάξουν οἶνον Ἑλληνικόν, γλυκύποτος ἢ οἶνος λικβορίου,
 σκευάζεται κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

» Εἰς ἑκάτὸν βοκάλια κρασίου πνευματώδους ἀνγκατώ-
 » νουν τὸ ἀρέψημα ἕξ λητρῶν ζαχάρεως κοπανισμένης —
 » 4 οὔγγιων ζιγγιβέρεως — 4 οὔγγιων γαλάγγας (καλά-
 » μου ἀρωματικοῦ) 4 οὔγγιων Γράνας τοῦ παραδείσου, ἢ ἄ-
 » μωμου, καὶ τεσσάρων οὔγγιων μοσχοκάρφια μὲ δύο φλεί-
 » δας λεμονίου, ὅλα ὁμοῦ εἰς ἕξ πίντες νεροῦ, ἕως νὰ μεί-
 » νη τὸ ἥμισυ, καὶ ἀφοῦ λαγαρίσουν αὐτὸ τὸ ἀρέψημα τὸ
 » βάλλουν εἰς τὸ ἄνω κρασίον α. (ἄρθ. 233 248 καὶ 264.)

292.

Τὸ ἐπωνομασθὲν Ἰππόκρασον, ἢ ἀρωματισμένος οἶ-
 νος κατασκευάζεται κατὰ τὰς ἀκολούθους δύο μεθόδους..

Κ α τὰ τὴν α'. μ ε θ ο δ ο ν

Κάμνουν δι' ἄρκετοῦ ἀρεψήματος ἐν σεράπι καθαρὸν διὰ
 μιᾶς λίτρας ζαχάρεως λεπτῆς, δύο οὔγγιων κανέλας (ἢ κινναμώ-
 μου) θραυσμένης εἰς μικρὰ μόνον τεμμάχια — μιᾶς οὔγγιας
 γράνας παραδείσου, ἢ ἀμώμου — μιᾶς οὔγγιας καρδαμώ-

di grano di paradiso, od amomo—un oncia di cardamomo=2 grani d'ambra griglia trittrati assieme in un mortajo assieme a zucchero candito. Si passerà il siroppo due o tre volte per una tela fina, oppure si chiarificherà nel consueto modo, poi si mette entro quattro pinte di vino eccellente qualunque siasi.

Il 2. metodo è del Dottore Pegge.

La decozione si fa con solo zenzevero, anice, e zucchero. Ed allora si chiama Ippocrasso dei grandi signori, oppure con cannella, pepe, e miele chiarificato, e si chiama del basso popolo; nell'ultimo caso si mette la decozione in vino d'inferior qualità.

293.

In Allemagna secondo il citato dottor Henderson si fa un vino, chiamato vino da Vescovo, mischiando del sugo d'arancio di Seviglia, e zucchero in un vino di Bordeau, o Borgogna=chiamasi poi vino da Cardinale se la mischia suddetta si fa nel vino del Reno e vino da Papa se si fa nel vino di Tocaï (vedi la nota 4.)

294.

Conchiuderò questo capo con riferire 1. il modo di fare il vino bianco nero, e viceversa 2. il modo di discoprire se nel mosto o nel vino vi è dell'acqua, come si riferiscono nell'antichissima opera Greca suddetta *Geoponica*. tomo 2.

Per il primo—si consiglia di mettere nel vino nero il siero di latte, oppure il cenere di sarmenta di uva

μου — δύο κοκκῶν ἀμβάρεως, (κεχρῖμπαρίου) τριμμένου εἰς τὸ γουδι μαζῆ με καντίον ζάχαρην. Τὸ σεράπι τοῦτο τὸ περνοῦν δις καὶ τρίς ἀπὸ πανίον λεπτόν, ἤτε τὸ λαγαρίζου κατὰ τὸν συνήθη τρόπον, καὶ μεταπαῦτα τὸ βάλλουν μέτα εἰς τέσσαρας πίντας ἀκράτου οἴνου, ἐξαίρετου, ὁποῖος ἂν ἦναι.

Ἡ δευτέρα μέθοδος εἶναι ἡ τοῦ Δόκτορος Πέ γε.

Τὸ ἀρέψημα γίνεται με μόνον ζιγγιβέρεως ῥίζαν, γλυκάνισον, καὶ ζάχαρην, καὶ τότε τὸ ὀνομάζου τὸ Ἰππόκρασον τῶν ἀρχόντων, ἤτε με κανέλλαν, πιπέρι, καὶ μέλι στραγγισμένον, καὶ τὸ ὀνομάζου, τοῦ κοινοῦ λαοῦ· καὶ εἰς ταύτην τὴν περίστασιν βάλλουν τὸ ἀρέψημα εἰς κρασίον κατωτέρας ποιότητος.

293.

Εἰς τὴν Γερμανίαν, κατὰ τὸν προαναφερθέντα Δόκτορα Ἐνδερτων, κατασκευάζου οἶνόν τινα, τὸν ὁποῖον ὀνοματίζουν οἶνον ἀρχιερατικόν, ἀναμυγνύοντες ζωμόν πορτογαλίων τῆς Σεβιλίας με ζάχαρην εἰς οἶνον τοῦ Βορδῶ, ἡ Βοργωνίας = ὀνοματίζεται ἔπειτα Καρδινάλιος οἶνος, ἂν ἡ ῥηθεῖσα σύμιξις γίνῃ εἰς οἶνον τοῦ Ῥήνου, καὶ Παππικός, ἂν γίνῃ εἰς οἶνον τοῦ Τοκάϊ (ἴδε τὴν σημείωσιν Δ΄.)

294.

Συμπληρῶ τὸ παρὸν Κεφάλαιον φέρον α΄. τὸν τρόπον καθ' ὃν κάμνου τὸν λευκὸν οἶνον μέλανα, καὶ ἀντιστρόφως. β΄. τὸν τρόπον δι' οὗ δύνασαι ν' ἀνακαλύψῃ τις, ἂν εἰς τὸν μούστον ἢ εἰς τὸν οἶνον ἐμπεριέχεται νερόν, κατὰ τὸν ἀναφερόμενον τρόπον εἰς τὸ ἀρχαιότατον Ἑλληνικὸν προμηθεῖν σύγγραμμα τῶν Γεοπονικῶν. Τόμος Β΄.

Ὡς πρὸς τὸν α΄. = συσταίνει νὰ βάλλουσιν εἰς τὸν μέλανα οἶνον ἐξῆδον τοῦ γάλακτος (τυρόγαλον) εἰς τὴν στάκτην

bianca, ben mescolato, e lasciato per 40 giorni in riposo. Si ottiene l'effetto contrario, cioè di rendere nero il bianco vino col cenere di sarmenta di uva nera, mescolato, come si é detto qui avanti, nel bianco vino. Così **Varrone** e **Terenzio** nei suoi trè libri *de re rustica* riferito al capo 27 del già citato libro 7.

Per il secondo. **Democrito** (chiamato l'*abderita* dal nome di sua patria, contemporaneo di Socrate, ed **Apuleio Celso** medico sotto Augusto, o Tiberio), consigliano di mettere il mosto, o vino entro di un vaso nuovo di terra, che si terrà sospeso in aria per due giorni, e dicono, che se vi è acqua, essa si vedrà colare da detto vaso—oppure di mettere il vaso pieno d'acqua entro nel vino, e benchiuso e dopo trè giorni assicurano, che il vino diventa puro, e l'acqua del vaso sarà fetente. (capi. 8 e 26 di d libro 7.

In buona sostanza poi tocca ad ognuno di fare le sue sperienze dietro le diverse regole, che io riferisco, poichè 1. è sempre più agevole il perfezionare, che l'inventare. 2. in Grecia vi sono dei vini, che senza fermentare hanno spirito, ed altri vini, che più o meno hanno bisogno di fermentazione per essere spiritosi. e soventi sarà necessario di correggere il troppo spirito naturale dei primi. 3. non conviene stare poi attaccati come a parola d'Evangelo, ai libri. Difatti in questa così decantata opera Greca **Geoponica**, la cui prima edizione fatta in Venezia rimonta all'anno 1538 si legge al capo 14 di d. libro 7 dietro l'autorità di **Giulio**, o **Ses-**

τῶν κληματίδων τῆς λευκῆς σταφυλῆς, τὸ ὁποῖον ἀνακα-
τόνουν καλὰ καὶ ἀφήνεται διὰ 40 ἡμέρας εἰς ἡσυχίαν.
Τὸ ἐναντίον ἀκολουθεῖ, ἂν δηλ. ἀνακατωθῇ στάκτη κλη-
ματίδων μελανῆς σταφυλῆς με λευκὸν οἶνον, ὁ οἶνος οὗτος
ἀποκαθίσταται μέλας, καὶ τοῦτο κατὰ τὸν Β ἀρβόγε Θερέν-
τιον εἰς τὰ 3. Βιβλία περὶ Γεωργίας ἀναφερθέντα εἰς τὸ Κερ.
κζ'. τοῦ Βιβ. Γ. Γεωπονικῶν. Ὡς πρὸς τὸν 6. τρόπον, Δη-
μόκριτος, (ὁ ἐπωνομασθεὶς Ἀβδιδίτης, ἐκ τοῦ ὀνόματος τῆς
πατρίδος τοῦ σύγχρονος τοῦ Σωκράτους, καὶ Ἀπουλάϊου
Κηλσοῦ ἱατρὸς ἐπὶ βασιλείας Αὐγούστου, ἢ Τηβε-
ρίου) ἐσυμβούλευε νὰ βάλλουν τὸ γλεῦκος ἢ τὸν οἶνον εἰς νέον
ἀγγεῖον πήλινον, καὶ νὰ τὸ κρεμάσουν ὑψηλὰ εἰς τὸν ἀέρα
διὰ δύο ἡμέρας, καὶ λέγουν ὅτι, ἂν εἰς τὸν οἶνον ὑπάρχει
νερὸν, θέλει διασταλάξει ἀπὸ τὸ ῥηθὲν ἀγγεῖον, = ἢ ὅτι ἂν
τεθῆ τὸ γεμάτον ἀπὸ νερὸν ἀγγεῖον μέσα εἰς τὸν οἶνον, κα-
λὰ κλεισμένον, βεβαιοῦν ὅτι μετὰ τρεῖς ἡμέρας ὁ οἶνος ἀπο-
κατασταίνεται καθαρὸς, καὶ ὅτι τὸ νερὸν τοῦ ἀγγείου θέλει
γίνει δυσῶδες. (Κεφάλαια Η'. καὶ ΚΣΤ'. τοῦ ῥηθέντος βιβλ. Ζ').

Οὐσιωδῶς ὅμως, κατόπιν τῶν διαφόρων κανόνων τοὺς ὁ-
ποίους ἐγὼ ἀνέφερα, ἀπομένει εἰς τὸν πασένα, νὰ κάμῃ τὰς
ἰδίας παρατηρήσεις του. Διότι α'. εἶται πάντοτε εὐκολώτερον
νὰ τελειοποιήσῃ τίς τί, παρὰ νὰ τὸ ἐφεύρῃ. β'.) εἰς τὴν Ἑλ-
λάδα ὑπάρχουν οἶνοι, οἱ ὁποῖοι καὶ χωρὶς νὰ ἐνζυμωθοῦν, ἔχουν
πνεῦμα, καὶ ἄλλοι ἔχοντες πλέον ἢ ἥττον χρεῖαν περισσοτέρας
ἐνζυμώσεως διὰ νὰ ᾔναι πνευματώδεις, καὶ πολλάκις τὸ πε-
ρισεῦον πνεῦμα τῶν πρώτων πρέπει νὰ μετριάζεται. γ', δὲν
πρέπει νὰ πιστεύωμεν ὅλα ὅσα εἶναι τυπομένα ὡς ἀψευδῆ
λόγια εὐαγγελίου. Καὶ τῶντι εἰς τὸ πολυθρύλλητον τοῦτο σύγ-
γραμμα τῶν Γεωπονικῶν τῶν ὁποίων ἡ πρώτη ἔκδοσις ἐγι-
νεν ἐν Ἐνετίᾳ κατὰ τὸ ἔτος 1538 ὑπάρχει γραμμένον εἰς τὸ
Κερ. ΙΔ'. τοῦ ῥηθέντος βιβλ. Ζ'. κατὰ τὴν μαρτυρίαν τοῦ

t.o Africano, contemporaneo dell'Imperatore Alessandro Severo, che è impossibile, che un vino si guasti nella botte, se si scriverà sù questa » Gustate » e vedete come buono è il Signore Iddio!!

CAPO 24.

Del tagliare i vini, ossia dell'immischiarli.

294.

L'arte d'immischiare le uve, o li vini, che dai Francesi si chiama tagliare i vini (couperles vins.) è dovuta al caso, ed ai religiosi Benedittini, e Bernardini di Francia, secondo il Barone de la Bergerie. Obbligati questi a mettere tutte assieme le uva, o li vini, che in piccole quantità ricevevano da ogni parte a titolo di Decime, avvenne, che i loro vini si trovarono molto migliori di quelli delli altri concittadini, che facevano il vino colla loro sola vendemmia. Da tal accidente si dedusse anche la regola, che hò riferita nell' art. 25, sull' utilità di Piantare un vigneto con varie sorta di uve. Quest' arte richiede una scelta delle uve migliori per potere avere un più assortito miscuglio di due, o trè qualità d' uve, ed un vino, che abbia un principio di gusto, o sapor differenti, per meglio combinare il muscoso inzuccherato dell' uno colla fluidità per esempio, o coll' asprezza dell' altro, e di poter poi sempre comporre un vino buono da essere bevuto

Ἰουλίου ἢ Σέστου Ἀφρικανοῦ (συγχρόνου τοῦ αὐτοκράτορος Ἀλεξάνδρου Σεβήρου), ὅτι εἶναι ἀδύνατον νὰ φθαρῇ οἶνος μέσα εἰς τὸ βιγνὴν ἂν ἐπ' αὐτῷ γράψῃς.

Γεύσασθε καὶ ἴδετε ὅτι Χρηστὸς ὁ ~~Κρασίαι~~

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ κδ'.

Συμμιξίς ἢ κρασοκόπημα τῶν ~~κρασίων~~,
ἢ τε, ἢ μέθοδος τῶν παρεγχύτων οἴ ~~νων~~.

294.

Τὸ ἀνακάτωμα τῶν σταφυλῶν, ἢ κρασίωγ, τὸ ὁποῖον εἰ Γάλλοι ὀνομάζουσι κρασοκόπημα, ὀφείλεται εἰς συμβεβηκὸς, καὶ κατὰ τὸν Βαρῶνα Δελλαθεργερίε εἰς τοὺς μοναστικούς Βενεδικτίνους, καὶ Βερναρδίνους τῆς Γαλλίας, οἵτινες, ἀναγκασμένοι ὄντες, νὰ συσσωρεύουσι ὅλα ὁμοῦ τὰ σταφύλια, ἢ τὰ κρασία, ὅσα εἰς μικρὰν ποσότητα ἐλάμβανον ἀπὸ κάθε μέρος ὡς δεκατρίαν, συνέβη, ὥστε τὰ κρασία των εὐρέθησαν πολὺ καλλίτερα παρ' ἐκεῖνα τῶν λοιπῶν ἐγχωρίων, οἵτινες ἔκαμνον τὰ κρασία των μὲ μόνον τὰ σταφύλια τοῦ τρυγητοῦ των. Ἀπὸ παρόμοιον περιστατικὸν ἐπίγασε καὶ ὁ κανὼν, τὸν ὁποῖον εἰς τὸ ἄρθρ. 25 ἀνέφερον περὶ τῆς ὀφελείας τοῦ φυτεύειν τὴν ἄμπελον ἀπὸ διάφορα εἶδη σταφυλίων.

Αὕτη ἡ τέχνη ἀπαιτεῖ ἐκλογὴν τῶν καλλιτέρων εἰδῶν τῆς σταφυλῆς, διὰ νὰ γίνῃ καλὸς συνδυασμὸς ἐκ δύο ἢ τριῶν ποιοτήτων τῶν σταφυλῶν καὶ κρασίων διαφορετικῆς γεύσεως, καὶ χυμοῦ, ὥστε νὰ συνδυάσῃ καλλίτερα τὴν γλυκάδα τοῦ ἐνὸς μὲ τὴν ἀνοσιτάδα λ. χ. ἢ στυφάδα τοῦ

anche più per tempo; come quando si ponga una maggiore proporzione di mosto di uve bianche entro quello di uve nere, o rosse, non uguali trà esse in maturità. Quest'ultimo mezzo è quello usitato in Portogallo, ed il metodo precedente si usa in Borgogna, e nella provenza (francia), nei quali due paesi si eseguisce la mischia con vini di trè diverse specie di sapori, e di siti ben distanti trà loro.

295.

Il mescolo delle nere o rosse colle bianche uve si fa generalmente nel seguente modo.

» Si vendemmiano le uve, rosse o nere, si pestano,
 » e si mettono in tino, nel quale si procede ad una buona
 » follatura (capo 12), si passano quindi leggermente
 » sotto il torchio le uve bianche nella creduta quanti-
 » tà, e si getta il mosto di esse sopra quello delle prime
 » uve, che si saranno poste in tino. E dopo la fermenta-
 » zione seguita secondo le regole di cui nel capo 13,
 » si svinerà il tino nella consueta forma».

296.

Altri preferiscono di fare a dirittura il mescolo dei vini al tempo, che essi sono ancor soggetti a fermento, e prima dei travasamenti, ed eziandio quando danno la piena alle botti (art. 175), mentre operano con più sicurezza, conoscendo il sapore, e la qualità dei vini rispettivi da correggersi, o con cui si vuole correggere altro vino, p. esempio troppo dolce, troppo aspro, troppo crudo: mentre questi due ultimi servono a correggere il primo.

ἄλλου, καὶ ὅστε γὰ συντάσσεται ἐν κρασίῳ καλόν, καὶ πότιμον πλέον ὀγλήγωρα καθὼς ὅταν βάλλη τις μεγαλλήτερον ποσὸν μούστου ἀσπροσταφυλῶν μέσα εἰς ἐκεῖνον τῶν μελανῶν σταφυλῶν, ἢ ἐρυθρῶν, καὶ ἀνομοίων κατὰ τὴν ὠρίμασιν. Τὸν τελευταῖον τοῦτον τρόπον συνειθίζουσιν εἰς τὴν Πορτογαλίαν, τὴν δὲ προτιμῆν μέθοδον εἰς Βοργονίαν καὶ Προβιγγίαν, ἢ Προβέντ. τῆς Γαλλίας, εἰς τοὺς ὁποίους δύο τόπους κάμνουν τὸν συνδυασμὸν ἢ συγκέρασιν μὲ οἴνους τριῶν διαφόρων εἰδῶν καὶ ἀπὸ τόπους πολὺ ἀπέχοντας ὁ εἰς ἀπὸ τῶν ἄλλων.

295.

Τὰ μαῦρα ἢ κόκκινα σταφύλια ἐνόνοντα: κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον.

« Ἄφρῳ τρυγήσης τὰ κόκκινα ἢ μαῦρα σταφύλια, πάτησέ τα, καὶ βάλε τα εἰς κάδον, ὅπου κτύπησέ τα καὶ ἀνακάτωσέ τα καλὰ (Κερ. IB'.) μεταταῦτα στείψε ἑλαφρὰ εἰς τὸ πιεστήριον τὰ ἄσπρα σταφύλια εἰς τὴν ἀπαιτουμένην ποσότητα, καὶ ρίψε τὸ πῖσμα τοῦτο, ἢ γλεῦκος ἐπάνω ἐκείνου τῶν πρώτων σταφυλίων, τὰ ὅσπια ἔβαλες εἰς τὸν κάδον, καὶ ἀφρῳ ἐνζυμωθῶν κατὰ τοὺς κανόνας τοῦ Κερ. ιγ'. τράβηξε τὸν οἶνον ἀπὸ τὸν κάδον κατὰ τοὺς συνηθεῖς τρόπους ».

296.

Ἄλλοι κατὰ προτίμησιν συγκεραῶν τοὺς οἴνους, καθ' ὃν καιρὸν δὲν ἐτελείωσεν ἀκόμη ἢ ἐνζύμωσις των, καὶ πρὶν τὰ μεταγγίσουν, καὶ εἰσέτι καθ' ὃν καιρὸν κάμνουν τὸ ἀπογέμισμα τῶν βαγενίων, (ἄρθ. 175) Διότι τότε πράττουσιν μὲ πλειωτέραν βεβαιότητα, ἐπειδὴ γνωρίζουν τὴν γεῦσιν, καὶ τὴν ποιότητα ἐνὸς ἐκάστου τῶν οἴνων πρὸς διορθώσιν, ἢ διορισθησόμενον, ἢ. χ. τὸν πολλὰ γλυκὺν, στρυφνόν, ὠμόν· ἐνῷ οἱ δύο τελευταῖοι εἶναι καλοί, γὰ διορθώσουσιν τὸν πρῶτον.

297.

Nella scelta del vino bianco per mescolarlo col vino rosso o nero è cosa assai vantaggiosa di far attenzione al suolo, che produce le uve, con cui si fece il vino. Un vino bianco per esempio prodotto da uve di suolo piuttosto grasso, e forte non serve come quello di uve di terreno leggiero, che si avvicini alla natura del carbone di terra vetrificato . . .

Difatti nella Borgogna il vino di saint Prix gode di tal rinomanza per tagliare li vini neri: e quelli dell' Angiò (francia) sono pressoche tutti impiegati a tal uso così all' estero come nell' interno.

298.

L'arte dunque di tagliare i vini consiste nel fare giuste proporzioni o delle uve, o dei vini, o del mosto per combinarli colla mischia, in maniera, che producano un vino misto che guadagni od in sapore od in brio od in colore secondo il desiderio—mescolando difatti un vino rosso, che hà troppo corpo, o spessezza, o troppo colore con un vino leggiero, si otterrà uu vino di color vivace, e limpido etcz.

Quì dunque si è il caso, ed anzi vi è necessità che ognuno faccia sulle quì avanti date basi delle sperienze sopra i propri vini per riconoscere, se fia meglio mescolare le uva, o il mosto, od il vino, ed a qual epoca, e con quali dosi, e quantità.

Ed in questo, come in tutti li altri casi, ognuno si convincerà, che l'arte di fare bene li vini è assai differente da quella di mietere il grano, o falciare l'erba, o raccogliere le noci, secondo, che osserva il Barone de la Bergerie.

Εἰς τὴν ἐκλογὴν τοῦ κίρρου, ἢ λευκοῦ οἴνου διὰ νὰ ἐνωθῆ με ἐρυθρὸν ἢ αἶθοπα συμφέρει νὰ δώσῃ τις προσοχὴν εἰς τὸ ἔδαφος τῆς ἀμπέλου τῶν σταφυλίων, με τὰ ὁποῖα ἔκαμε τὸ κρασίον· ἕνα κρασίον ἄσπρον π. χ. ἀπὸ σταφύλια προελθόντα ἀπὸ γῆν ὀποσοῦν παχεῖαν καὶ δυνατὴν, δὲν εἶναι τὸ αὐτὸ με ἐκεῖνο τῶν σταφυλίων ἐνὸς λεπτογαίου ἔδαφους, τὸ ὁποῖον νὰ παρομοιάζῃ με τὴν φύσιν τῶν υἱελοποιημένων γαιανθράκων.

Πραγματικῶς εἰς τὴν Βοργονίαν ὁ οἶνος τοῦ Saint Prix ἐξέχει διὰ τὸ κρασοκόπημα τῶν μαύρων κρασίων, καὶ οἱ οἶνοι τοῦ Ἄγγιό (τῆς Γαλλίας) χρησιμεύουν σχεδὸν ὅλοι εἰς τοιαύτην χρῆσιν, τόσον εἰς τὰ ἐκτὸς καθὼς καὶ ἐντὸς τῆς Γαλλίας.

Ἡ τέχνη λοιπὸν τοῦ κρασοκοπήματος συνίσταται εἰς τὰς ἀκριβεῖς ἀναλογίας τῶν σταφυλίων, ἢ τῶν κρασίων ἢτε τοῦ μούστου διὰ νὰ τὰ συνδυάσουν με τὸ ἀνακάτωμα, εἰς τρόπον ὥστε νὰ παράξουν ἕνα κρασίον σύμμικτον, πλέον νόστιμον, δυνατὸν, καὶ ὠραῖον ὅπως ἤθελεν ἀρέσει. Τῶ ὄντι ἐὰν συγκιράσωμεν ἕνα κόκκινον κρασίον, τὸ ὁποῖον νὰ ᾔηται παχύ, πυκνόν, ἢ βαθύχρωμον με ἕν ἕτερον ἑλαφρὸν, θέλομεν κάμη ἐν κρασίῳ ζωηροῦ χρώματος καὶ καθαροῦ κτλ.

Ὡς πρὸς τοῦτο λοιπὸν πρέπει, μάλιστα εἶναι ἀνάγκη, ὥστε ὁ καθείς, νὰ κάμη κατὰ τὰς προεκτεθείσας βίβλους δοκιμὰς εἰς τὰ ἴδια κρασία του διὰ νὰ γνωρίζῃ, ἀν ᾔηται κελύριον, ν' ἀνακατώνη τὰ σταφύλια, τὸν μούστον, ἢ τὸ κρασίον, κατὰ ποίαν ἐποχὴν, καὶ κατὰ ποίαν δόσιν καὶ ποσότητα.

Καὶ εἰς ταύτην, καθὼς καὶ εἰς ὅλας τὰς λοιπὰς περιπτώσεις, καθείς θέλει πεισθῆ, ὅτι ἡ τέχνη τῆς ἀρίστης εἰ-

CAPO 25.

Della Conserva dolce, ed acida,

E
del siroppo.

299.

Questa conserva di uva, di cui feci cenno nell'art 263 è una sostanza zuccherosa, che serve ai bisogni di famiglia in quei casi, in cui non è indispensabile l'uso del zucchero, come e più specialmente per perfezionare, e rendere migliori, e squisiti li vini già fatti, o mentre si fanno, anche li più mediocri, e deboli.

300.

Assicura il rinomato Dandolo, che avendo egli posto in varie bottiglie uno stesso mediocre vino aggrionse in una di esse una mezz'oncia, ed in un'altra bottiglia un'oncia di questa conserva dolce: avendo alcuni mesi dopo assaggiato questi vini delle due bottiglie trovò una grande differenza di squisitezza trà loro secondo la maggiore, o minore dose della conserva messavi, ed una diversità tale in bontà dal primo vino, in cui non era stato messo di detta conserva, a non poter più riconoscere il vino delle due bottiglie come vino della qualità di questo precedente mediocre vino.

301.

Assicura poi lo stesso Autore-Pratico, che ottenne un simile risultato mettendo in tini, (in tale

νοποιίας είναι κατὰ πολὺ διαφέρουσα ἀπὸ ἐκείνην τοῦ θεωρισμοῦ τῶν σιταρίων. ἢ τοῦ χορτοκοπήματος, ἢ τῆς συλλογῆς τῶν καρυδίων, κατὰ τὴν παρατήρησιν τοῦ Βαρώνος Δελλαθεργερίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ΄.

Περὶ γλευκοζάχαρου (εἰδους πελτέ) ἢ γλυκῶν, καὶ δξυγῶν σταφυλῶν σακχάρου, καὶ περὶ σεραπίου, ἢ σιροπίου.

299.

Τὸ γλευκοζάχαρ, ἢ γλυκῶν σταφυλῶν σάκχαρ, περὶ τοῦ ὁποῖου ἀνέφερα εἰς τὸ ἀρθ. 263, εἶναι οὐσία ζαχαρική, τὴν ὁποίαν εἰς τὴν ἀνάγκην τὴν οἰκιακὴν μεταχειρίζονται ἀντὶ τῆς ζακχάρειος, ἰδίως ὅμως καὶ περισσότερον τὴν μεταχειρίζονται διὰ νὰ βελτιώσουν τὰ καμωμένα κρασία, ἢ καθ' ὃν καιρὸν τὰ κάμουν, καὶ τὰ κατώτερα καὶ ἀσθενέστερα.

300.

Ὁπερίθλεπτος Δάνδολος βεβαιεῖ, ὅτι ἀφοῦ ἔβαλεν εἰς διαφόρους βοτῆλιας οἶνον τῆς αὐτῆς μεσαιῆς ποιότητος, εἰς μίαν ἐξ αὐτῶν ἐπρόσθεσε μιτὴν οὐγγίαν καὶ εἰς μίαν ἄλλην μίαν οὐγγίαν ἀπὸ αὐτὸ τὸ γλευκοζάχαρ. Ἀφοῦ μετὰ τινὰς μῆνας ἤνοιξε καὶ ἐδοκίμασε τοὺς οἶνους τῶν δύο τούτων βοτῆλιων, εὔρε μεγάλην διαφορὰν τῆς μεταξὺ των ἐξαιρέτου ποιότητος, ἀναλογία, ἥτις ἀνταποκρίνετο μὲ τὸ ἐν αὐταῖς ποσὸν τοῦ γλευκοζαχάρου, καὶ διαφορὰν ἄλλην τότεν κατὰ τὴν γνώσιν ἀπὸ τὸν πρῶτον οἶνον, εἰς τὸν ὁποῖον δὲν ἔβαλε γλευκοζάχαρ, ὥστε δὲν ἐγνωρίζοντο πλέον οἱ οἶνοι τῶν δύο βοτῆλιων ὅτι ἦτον τῆς αὐτῆς ποιότητος.

301.

Ὁ αὐτὸς οἰνολογοποιὸς βεβαιεῖ ὅτι ἔλαβε τὸ αὐτὸ παραγόμενον ἀφοῦ ἔβαλεν εἰς δύο κάδους (εἰς τὸν

caso si rammenterà l'osservazione contenuta nell'art. 258) ripieni delle stesse uve una differente quantità di questa conserva dolce. Con ragione pertanto dissi (dietro una così valida autorità) in dell'articolo 263, che questa conserva è un mezzo eccellente per procurarsi con molta facilità dei vini isquisiti, e prelibati, e lo suggerisco ai Greci, come mezzo a far prosperare il commercio dei vini loro all'estero.

302.

Il modo di fare la conserva dolce è il seguente.

Si pigiano nella voluta quantità uve bianche raccolte per quanto sarà possibile senza rugiada o per tempo asciutto, ma ben mature, e monde. In mancanza di bianche possono anche servire le rosse o nere, purchè esattamente mature, e monde. Partendo dalla base (e questa servirà di norma nè casi di maggiore, o minore quantità) che il quantitativo di dette uve sia uguale in peso a 80 libbre (ogni libbra di dodici oncie. art. 253.) si piglieranno esse piuttosto leggiermente, e dolcemente in modo, che da esse sortirà solamente un mosto corrispondente alli due terzi di detto quantitativo, e così solo ad oncie 40. o 60. circa. Questo mosto si passerà a traverso di una tela piuttosto grossa, e senza ritardo si metterà il filtrato mosto in un vaso di boccia larga ossia in una casserola sul fuoco, perchè svapori nel cuocere l'umido del mosto appena sente detto mosto il calore del fuoco, che si vedrà comparire una schiuma, che si deve star attenti a levarla ed a metterla in disparte per

την περίστασιν ἐνθυμοῦ τὴν παρατήρησιν τοῦ ἄρθρου 258) γεμισμένους μὲ τὰ αὐτὰ σταφύλια μίαν ποσότητα ἀνόμιον ἀπὸ αὐτὴν τὴν γλευκοζάχαρην. Εὐλόγως δὲ εἶπον (μετὰ τρι-
 αὐτὴν ἀξιόπιστον γνώμην) εἰς τὸ ρηθὲν ἄρθρον 263, ὅτι αὐτὸ γλευκοζάχαρ, εἶναι ὡς ἐν μέσον ἀξιοσύστατον εἰς ὅ-
 ποιον ἐπιθυμεῖ μὲ πολὺν εὐκολίαν νὰ κάμη κρασία ἐξαιρέτα καὶ ἐκλεκτά, καὶ συσταίνω τοῦτο εἰς τοὺς Ἕλληνας, ὡς μέσον δυνάμενον νὰ συντελέσῃ εἰς τὴν πρόοδον τοῦ ἐμπορίου τῶν κρασίων τῶν ἐν ἀλλοδαπῇ.

302.

Σκευάζεται τὸ γλευκοζάχαρ κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

- » Στιίψε ὅσα χρειάζονται σταφύλια ἄσπρα ἔσον τὸ δυ-
 » νατὸν τρυγημένα εἰς καιρὸν καὶ ὥραν ἀνυγρονῆ καὶ στεγνὴν· ἔλλα
 » καλογινομένα καὶ καθάρια. Ἐν ἐλλείψει ἀσπροσταφύλων
 » χρησιμεύουν καὶ τὰ κόκκινα, ἢ μελανὰ, ὅταν εἶναι καλο-
 » γινομένα καὶ καθαρὰ. Ἐχε ὡς βάσιν (τὸ ὅποιον θέλει σέ
 » χρησιμεύσει ὡς ὀδηγία εἰς τὰς ποσότητας) ὥστε τὸ ποσὸν
 » τῶν σταφυλίων νὰ ᾔηται κατὰ τὸ βάρος ἴσον μὲ 60 ἢ
 » 80 λίτρας (ἐκάστη λίτρα τῶν δώδεκα οὐγγιῶν ἄρθ. 253)
 » πάτησέ τα ἐλαφρὰ, καὶ ἀπαλὰ, ὥστε ὁ μοῦστος νὰ ἀν-
 » ταποκρίνεται μὲ τὰ δύο τρίτα τῆς ἀνω ποσότητος τῶν
 » σταφυλίων, ὃ ἐστὶ εἰς μόνας 40 ἢ 60 περίπου οὐγγίας.
 » Αὐτὸν τὸν πρότροπον μοῦστον περασέ τον ἀπὸ πανὶ ὀλί-
 » γον χοντρὸν, καὶ χωρὶς ἀργοπορίαν βάλλε εἰς τὴν φωτιάν
 » τὸν στραγγικτὸν μοῦστον εἰς ἀγγεῖον πλατύστομον, εἰς λύ-
 » τραν ἢ τέντσερεν διὰ νὰ ἐξατμίσης τὴν περισσὴν ὑγρα-
 » σίαν· ὁ μοῦστος ἅμα αἰσθανθῇ τὴν θερμὴν τῆς φωτιάς,
 » ἐρχίξει νὰ φαίνεται ὁ ἀφρός, τὸν ὅποιον πρόσεχε, νὰ ἐβ-

» servirsene, se si vorrà, a fare dell'aceto, come a
 » suo luogo si dirà. Intanto conviene far attenzione
 » a non lasciar mai Venire a vera ebollizione il mos-
 » to che è sul fuoco in detta casseroia, od in detto
 » vaso a bocca larga: epperiò si toglieranno questo,
 » o quella dal fuoco prima che venga a bollire il
 » mosto. Si dee gettare allora sù questo, mentre ancora
 » è più sul fuoco, un poco di polvere di mar-
 » pietra bianca polverizzata. Il Getto di tal polvere
 » fa incominciare una fermentazione, che poco a
 » poco diminuirà finchè cesserà del tutto. Si saprà,
 » che la fermentazione cessò, se mescolando il mos-
 » to nella casseroia con un bastoncino in ogni senso
 » non si vedrà più alcuna segno di fermento. Si las-
 » cia riposare ogni cosa finchè la polvere suddetta,
 » che saturò il mosto, si precipiti al fondo del vaso,
 » o casseroia. allora si verserà pian pianino il mos-
 » to in altro vaso, o casseroia per separarlo dal
 » detto deposito, e poi si rimetterà nuovamente so-
 » pra il fuoco. Intanto si preparerà prima in un
 » altro vaso, o recipiente qualunque un bianco d'
 » uova per ogni libbra (o 12 oncie) di mosto, e
 » per conseguenza il quantitativo di uova 40, o 60
 » secondo il supposto quantitativo di mosto; tali bian-
 » chi d'uova saranno sbattuti ben bene assieme ad
 » un pò d'acqua, e versati quindi sull'anzidetto mos-
 » to, mentre stà rimesso, come si disse, sul fuoco,
 » mescolando bene il tutto col bastoncino avanti ri-
 » ferito. Compare nuovamente allora una schiuma,
 » che si leverà via nello stesso modo, che la prima,
 » per servirsene, come si disse riguardo a questa.

» γάλης καὶ βάλης κατὰ μέρος, διὰ νὰ τὸ μεταχειρισθῆς
 » ἂν θέλῃς, ἔπειτα διὰ ξύδιον καθὼς ἀκολούθως θέλω εἰπῆ.
 » Ἐν τούτοις ἀνάγκη πᾶσα νὰ προσέχῃς διὰ νὰ μὴν ἀφή-
 » σῃς τὸν μούστον νὰ ἀναζέῃ μέσα εἰς τὸ ἄνω πλατύστο-
 » μον ἀγγεῖον του. Διὰ τοῦτο πρέπει νὰ τὸ κατεβάσῃς ἀπὸ
 » τὴν φωτιάν, πρὶν ἀρχίσῃ ἡ ἀνάζεις τοῦ μούστου. Ἄφοῦ
 » τὸ κατέβασες τότε ρίψε μέσα εἰς τοῦτο μάρμαρον ἢ λίθον
 » λευκὸν πολλὰ λεῖον ἢ σκόνῃ αὕτη προξενεῖ εἰς τὸν μούστον
 » ζύμωσιν ἥτις ὁμοῦς ὀλίγον κατ' ὀλίγον ὀλιγοστεύει καὶ
 » παύει. Διὰ νὰ γνωρίσῃς ὁμοῦς, ἂν ἡ ἀνωτέρω ζύμωσις
 » τοῦ μούστου εἰς τὸν τεντσερέν ἔπαυσε, ἀνακάτωσε μὲ ἓν
 » μικρὸν ραβδίον τὸν μούστον ἀπ' ὅλα τὰ μέρη καὶ θέλεις
 » γνωρίσῃ, ἂν ὑπάρχῃ ζύμωσις ἀκόμη τινὰ, ἄφισετο τότε εἰς
 » ἡσυγίαν, ἕως ὅτου ἡ ῥηθεῖσα σκόνῃ νὰ κατακαθίσῃ εἰς τὸν
 » πυθμένα τοῦ ἀγγείου, τότε μετάγγισε κατ' ὀλίγον καὶ συ-
 » γανά τὸν μούστον εἰς ἄλλο ἀγγεῖον ἢ τεντσερέν διὰ νὰ τὸν
 » χωρίσῃς ἀπὸ τὸ ὑποστάθμα ἢ καταπάτι του, καὶ βάλλε
 » τὸν ἐκ νέου ἐπάνω εἰς τὴν φωτιάν. Ἐν τούτοις προτοίμα-
 » σε εἰς ἓν ἄλλο ἀγγεῖον, ἢ δοχεῖον ὅποιον δήποτε, ἐν ἀσπρά-
 » δι ἢ λεύκωμα αὐγοῦ ἀνὰ ἐκάστην λίτραν (ἢ 12 οὐγγίας)
 » μούστου, ἐπομένως 40 ἢ 60 κατὰ τὴν ὑποτιθεμένην πο-
 » σότητα τοῦ μούστου· τὰ ἀσπράδια αὐτὰ τῶν αὐγῶν κτύ-
 » πησέ τα καλά μὲ ὀλίγον νερὸν, καὶ ἔπειτα χύσε τα μέσα
 » εἰς αὐτὸν τὸν μούστον, καθόσον εἶναι ἐπάνω εἰς τὴν φωτιάν,
 » καθὼς εἶπον, καὶ ἀνακάτωσε καλά ὅλον μὲ τὸ προῤῥηθὲν
 » ραβδίον. Τότε ἐκ νέου ἀναφαίνεται ὁ ἀφρός, τὸν ὅποιον ἔβ-
 » γάλεις μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον ὡς προτήτερα, διὰ νὰ τὸν
 » μεταχειρισθῆς, ὡς εἶπον εἰς τὴν χοῆσιν του πρῶτου. Ἐπειτα
 » δόσε πολὺν προσοχὴν εἰς τὸ νὰ μὴν ἀφίτῃς τὸν μούστον, νὰ
 » βράτῃ παράνω ἀπὸ δύο ἢ τρία λεπτά τῆς ὥρας, καὶ ἀκο-
 » λούθως γύρε τον μέσα εἰς ἓνα κομμάτι πανὶ μάλλινοφρουσ-

» Quindi si farà grande attenzione a non lasciar bol-
 » lire il mosto più di due, o trè minuti, e poi si
 » verserà sopra di un pezzo di tela di lana ben
 » bagnato, e collocato al di sopra di un recipiente
 » per ben filtrare il mosto suddetto. Per la 3. vol-
 » ta si rimetterà sul fuoco il mosto nel vaso, o
 » nella casserola anzidetti dopo averli ben puliti:
 » ma questa volta il fuoco deve essere piuttosto
 » gagliardo, perchè svaporì presto l'umidità del mos-
 » to. Quando poi divenne probabile, che quest'umi-
 » dità siasi svaporata, si mitigherà il fuoco, procu-
 » rando però sempre di dimenare col bastoncello il
 » liquore, o mosto per impedire, che si attacchi al
 » fondo del vaso, o della casserola. »

Le Feccie, che rimangono in seguito ai suddetti
 filtramenti possono mettersi assieme alle schiume, di
 cui si parlò, per farne, se si vuole, dell'aceto. (art.
 321).

Per riconoscere poi se l'umidità del mosto è tot-
 almente, o nò svaporata, ecco il mezzo.

« Si metta una goccia di detto mosto sopra
 » di un piatto, e si osservi, se essa stia soda, e se
 » non si dilata subito, e se tagliandola col coltello
 » per metà non corrono le due parti, levato questo,
 » a congiungersi. Si è allora, che si hà la prova
 » della totale svaporazione dell'umidità, e che il mos-
 » to arrivò a sua perfetta consistenza, e può chia-
 » marsi conserva. »

Nel caso contrario, si continuerà a lasciare il mos-
 » to sopra il fuoco nel vaso, o nella casserola fin-
 » chè si ottenga la prova anzidetta. (art. 304.)

» κευμένον, τὸ ὁποῖον ἐπιθέτεις ἐπάνωθεν ἐνὸς δοχείου, διὰ
 » νὰ στραγγίξῃ ὁ ῥηθείς μούστος. Τρίτην φορὰν βάλλε τὸν
 » μούστον εἰς τὸ ἀγγεῖον ἐπάνω εἰς τὴν φωτιά, ἀφοῦ ἐπά-
 » στρευσε τὸ ἀγγεῖον καλά· τώρα ὅμως ἡ φωτιά πρέπει
 » νὰ ᾔναι πλέον δυνατὴ, διὰ νὰ ἐξατμίτῃ ταχέως τὴν ὑγ-
 » ρασίαν τοῦ μούστου. Καὶ ὅταν ἴδῃς, καὶ συμπεράνης,
 » ὅτι ἡ ὑγρασία τοῦ μούστου ἐξατμήθη, ὀλιγώστευσε τὴν φω-
 » τὴν, φροντίζων ὅμως πάντοτε, νὰ ἀνακατώνῃς τὸ ὑγρὸν ἢ
 » μούστον, μετὰ τὸ μικρὸν ραβδίον, διὰ νὰ ἐμποδίσῃ νὰ μὴ
 » πιάσῃ εἰς τὸν πάτον τοῦ ἀγγείου ἢ τεντσερέ.

Τὰ Σκύβαλα, ὅσα μεινέσκουν ἀπὸ τὰ ῥηθέντα καταστραγ-
 γίσματα, δύναται νὰ τὰ ἐνώσῃς μετὰ τὰ ξαφρίσματα περιτῶν ὁ-
 ποίων εἶπον, διὰ νὰ χρησιμεύσουν εἰς ὀξοποίησιν, (ἄρθρ. 321.

Διὰ νὰ γνωρίσῃς δὲ ἂν ἡ ὑγρασία τοῦ μούστου ἐξατμήσθῃ
 ἔλοτελῶς ἢ ὄχι, ἰδὲ τὸ μέσον.

» Βαλε μίαν σταλαγματιὰν τοῦ μούστου ἐπάνω εἰς ἓνα πιά-
 » τον, καὶ παρατήρησέ την, ἂν στέκῃ στερεὰ χωρὶς ν' ἀπλώ-
 » νεται, καὶ χωρίζων αὐτὸ μετὰ τὸ μαχέρι, ἂν δὲν τρέχουν
 » ἔπειτα τὰ χωρισμένα διὰ νὰ ἐνωθοῦν. Γόττε μόνον γίνεταί
 » φανερὰ ἡ παντελής ἐξάτμησις τῆς ὑγρασίας, καὶ ὅτι ὁ μού-
 » στος ἔφθασεν εἰς τὴν ἐντελῆ σύστασίν του, καὶ δύναται νὰ
 » ὀνομασθῇ γλευκὸν ἢ μούστοζάχαρ (πελτές). Εἰς
 ἐναντίαν περίπτωσιν, ἐξακολούθη νὰ ἀφίνης τὸν μούστον ἐπά-
 » νω εἰς τὴν φωτιά εἰς τὸ ἴδιον ἀγγεῖον ἕως νὰ λάβῃς τὸ ἀ-
 » νωτέρω δείγμα τῆς ἐντελοῦς συζάσεώς του (ἄρθ. 304).

303.

Ἀφοῦ ἐγνώρισες, ὅτι τὸ γλευκοζάχαρ ἐγένετο ἐντελῶς καὶ
 καλὰ, χύσε τον καθόσον εἶναι ἀκόμη ζεστὸν μέσα εἰς ἀγγεῖον κα-

303.

Una volta, che si è riconosciuto, che la conserva è fatta a dovere, si verserà mentre è ancora calda in recipienti piuttosto alti, che larghi, ed i quali non sieno verniciati, per riporli poi nel sito più fresco della casa, ove si lasciano in riposo 15 o 20 giorni. Passato questo termine si verserà dolcemente questo mosto, o conserva delli recipienti suddetti in altrettante bottiglie, con fare però attenzione di non lasciar cadere in queste li sedimenti, che si trovassero al loro fondo, ed i quali possono mettersi assieme alle fecchie e schiume, se si vorrà far aceto, come si disse quanto a queste.

304.

Il colore del mosto ridotto a vera conserva dee in regola essere piuttosto bruno. Onde da questo colore si conosce quando sarà tempo di fare lo sperimento suggerito nel fine dell'articolo 302, e di diminuire il fuoco sotto del vaso, o della casserola.

305.

Circa le bottiglie piene, o non piene di detta conserva si praticherà quanto si accenna nella nota 27 sotto l'art. 149, non meno che nel fine dell'art. 180 per la maggior conservazione di essa.

306.

Nel caso che avendo bisogno di valersi di detta conserva, si trovasse questa molto condensata nella bottiglia, così che non si potesse far colare fuori, allora non si hà, che ad immergere la bottiglia in acqua tiepida per farla diventare liquida, e colante.

307.

Anche il mezzo della solforazione può applicarsi a

τά τι ύψηλά, παρά πλατείαι, τὰ ὅποια νὰ μὴ ἦναι ἐπιχρισμέ-
να ἢ βερνικωμένα, καὶ θέσεται ἔπειτα εἰς τὸ δροσερότερον μέ-
ρος τῆς οἰκίας, ὅπου τὰ ἀρίνεις ἀνέγγυκτα 15 ἢ 20 ἡμέρας.

Μετὰ τὴν προθεσίαν ταύτην γύσει σιγανὰ τοῦτον τὸν μού-
στον, ἢ γλευκοζάχαρι ἀπὸ τὰ ῥηθέντα ἀγγεῖα εἰς μποτίλιας,
μὲ προσοχὴν ὥστε νὰ μὴ ἀρίσθῃ νὰ πέσῃ μέσα εἰς αὐτὰ τὰ
ὑποστάνματα τοῦ πάτου, τὰ ὅποια δύνασαι νὰ βάλῃς μὲ τὰς
λακκάδας θλασ, καὶ ξυφρίσματα, εἰς ἀνάγκην ὕξοποιήσεως,
ὡς εἶπον περὶ αὐτῶν.

304.

Τὸ χρῶμα τοῦ μούστου εἰς τὴν ἀληθῆ σύστασιν τοῦ λευκο-
ζαχάρου πρέπει νὰ εἶναι μελανίζον. Ἀπὸ αὐτὸ τὸ χρῶμα τοῦ
λοιποῦ γνωρίζουν τὸν καιρὸν, κατὰ τὸν ὅποιον χρειάζεται νὰ
γίνῃ ἢ ἀναφερομένη εἰς τὸ τέλος τοῦ ἄρθρου 302 δοκιμὴ, διὰ
νὰ ὀλιγοστεύουν τὴν φωτίαν τοῦ ἀγγείου ἢ τεντσέρι.

305.

Περὶ τῶν γεμάτων ἢ μὴ μποτιλίων ἀπὸ γλευκοζάχαρι
πράξε, ὅσα εἶπον εἰς τὴν σημείωσιν ὑπὸ τὸ ἄρθ. 149, καθὼς
ἐπίσης καὶ εἰς τὸ τέλος τοῦ ἄρθρ. 180 περὶ τῆς μεγίστης συν-
τηρήσεώς του.

306.

Εἰς περίστασιν, καθ' ἣν δὲν ἤθελέ τις λάβῃ ἀνάγκην, νὰ κά-
μῃ χρῆσιν αὐτοῦ, καὶ ἤθελεν εὐρεθῆ πεπιγνωμένον μέσα εἰς
τὴν μποτίλιαν, ὥστε νὰ μὴ τρέχῃ ἔξω, τότε φθάνει, νὰ βου-
τίσῃς τὴν μποτίλιαν μέσα εἰς γλιαρὸν νερὸν, καὶ τὸ κάμνεις
νὰ λυώσῃ καὶ νὰ τρέξῃ.

307.

Εἰς τὸ γλευκοζάχαριν αὐτὸ δυνάμεθα νὰ κάμωμεν τὸ κάπ.