

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 ὅπως 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-
τίσῃ τὴν μποτίλιαν μέσα εἰς γλιαρὸν νερὸν, καὶ τὸ κάμνει
νὰ λυώσῃ καὶ νὰ τρέξῃ.

307.

Εἰς τὸ γλευκοζάχαριν αὐτὸ δυνάμεθα νὰ κάμωμεν τὸ κάπ.

questa conserva, quando se ne abbia di che riempire una botte di legno, e che si abbia bisogno, o volontà di conservarla lungo tempo, o di spedirla in lontani paesi, e differenti climi: la solforazione però si eseguisce allora con qualche variazione da ciò, che si pratica, e s'insegnò circa li vini. Ecco il modo con cui si deve procedere.

308.

Nell'istesso vasetto, di cui si parlò nell'art. 241 che s'introduce nell'interno fondo della botte pel buco superiore del di lei cocchiere, si metterà un'oncia di solfanelli (art. 233) accesi, che si lascieranno bruciare dentro della botte nel modo stesso, e colle stesse avvertenze, di cui nelli articoli 239 e 242. — Estinti che essi saranno, e consumati questi solfanelli, e che si sarà tirato fuori il vasetto, si metterà subito l'imbuto grande per riempire la botte sino ad un quarto di essa colla conserva.

Quindi levato l'imbuto si rinnoverà l'operazione dei solfanelli nell'istesso quantitativo di un'oncia, col tenere però il vasetto appeso sopra, e senza che tocchi la conserva che siè messa dentro, come pur si disse in d. art. 239 circa il vino, e quando saranno consumati li solfanelli, ed intieramente estinti si riempierà nella stessa guisa per un altro quarto la botte colla conserva. L'istessa operazione si rinnoverà due altre volte nella stessa conformità delle precedenti, e sin'attantoche la botte sia piena. Si dee aver l'attenzione di ben scuotere la botte, o la conserva versata in esso. e di otturare bene quella nel modo, e colle precauzioni suggerite nell'art 239, quando vi si

νισμα, ἂν ἤθελεν ὑπάρχει ἀρκετὰ, ὥστε νὰ γεμίση ἓνα ξυλο-
βάρελον, ἢ βουτζὶ καὶ ἦτον ἀνάγκη ἢ θέλησις, διὰ νὰ διαφυλαχ-
θῇ εἰς μάκρος, ἢ ν' ἀποσταλῇ εἰς μακρυνοὺς τόπους, καὶ διαφο-
ρετικὰ κλίματα, τότε ὅμως τὸ κάπνισμα παρὰ τὸ σύνηθες γί-
νεται μὲ κάποιαν διαφορὰν παρὰ τὴν ὁποῖαν ἐδίδαξα ἐπὶ τῶν
οἴνων. Ἴδού πῶς γίνεται.

308.

Εἰς τὸ αὐτὸ σκεῦος, περὶ τοῦ ὁποῖου ἀνέφερα εἰς τὸ ἄρθ.
241, τὸ ὁποῖον ἐμβάλλεται μέσα εἰς τὸ βαγένι ἢ βουτζὶ ἀπὸ
τὴν ἐπάνω τρύπαν τοῦ πωμάσματός του, ἐμβασε μίαν οὐγγίαν
θειαφοκέρια (ἄρθρ. 239) ἀναμμένα, τὰ ὁποῖα ἄφες νὰ καοῦν μέ-
σα εἰς τὸ βαγένι μὲ τὸν αὐτὸν ἐκείνου τρόπον καὶ φροντίδα,
περὶ τῶν ὁποίων εἰς τὰ ἄρθρα 239 καὶ 242.— Ἀφοῦ κατα-
ναλυθοῦν, καὶ σβύσουν αὐτὰ τὰ θειαφοκέρια καὶ ἀφοῦ εὐγάλης
ἔξω τὸ σκεῦος, βάλλε ἀμέσως τὸ μέγαλον χωνίον διὰ νὰ γε-
μίσης τὸ βαγένι μὲ γλευκοζάχαριν κατὰ τὸ ἐν τέταρτον μόνον.

Ἐπειτα ἀφοῦ εὐγάλης τὸ χωνίον ἀνανέωσε τὴν πρᾶξιν τῶν
θειαφοκερίων μὲ τὴν αὐτὴν ποσότητα τῆς μιᾶς οὐγγίας, κρά-
τησον ὅμως κρεμόμενον τὸ σκεῦος ἐπάνωθεν χωρὶς νὰ ἐγγύζη
τὸ γλευκοζάχαρ ὅπου εἶναι μέσα, καθὼς καὶ εἰς τὸ ῥηθὲν ἄρθ.
239 εἶπον περὶ τοῦ οἴνου, καὶ ἀφοῦ καταναλυθοῦν τὰ θεια-
φοκέρια, καὶ σβύσουν ὀλότελα, γέμισε μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον κατὰ
ἐν ἄλλο τέταρτον τὸ βαγένι μὲ τὸ γλευκοζάχαρ. Τὴν αὐτὴν ἐργα-
σίαν ἀναλαμβάνεις ἀκόμη δύο φορές κατὰ παρόμοιον μὲ τοὺς προ-
λαβόντας τρόπον, καὶ ἐωσάτου γεμιώται τὸ βαγένι· πρέπει νὰ σείης
μὲ προσοχὴν τὸ βαγένι καὶ τὸ ἐπιχυθὲν γλευκοζάχαρ, καὶ νὰ τὸ
συμπώσης καλὰ, καὶ κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον καὶ τὰ ἀπαιτού-
μενα τοῦ ἄρθ. 230, τὸσον ὅποτε ἐμβάλλης καὶ τὰ ἀφίνεις μέ-
σα εἰς τὸ βαγένι τὰ ἀναμμένα θειαφόκερα, ὅσον καὶ ὅταν εἶς

introducono e vi si lasciano entro la botte li solfanelli accesi, come quando si sarà finito di riempierla: una volta così riempita la botte si lascerà in riposo per due, o tre giorni.

309.

Questo termine trascorso si travaserà di nuovo tutta la conserva, o tutto il mosto ridotto come sopra, a conserva in altra botte di capacità 175, e poter restare essa ben piena. E tutto il sedimento che si troverà nella botte solforata si filterà per una tela (e non già per la carta), ed il filtrato stesso si metterà col precedente nella 2. anzidetta botte, la quale si turerà, e volterà nel modo inferire dall'arto. 180.

310.

Nel caso di detto solforamento, a vere di versare il mosto—conserva nei recipienti secondo l'arto. 303. si verserà in una botte di bastante capacità, ed ivi si farà per la detta conserva da solforarsi ciò, che si suggerì nelli articoli 239, e segti circa il vino.

311.

La conserva acida si ottiene dalle uve immature, e poco zuccherose, ed essa serve a correggere li vini troppo dolci, e nauseanti, non meno che ai bisogni di famiglia, e cucina. Essa poi si fa in tutto, e per tutto come la conserva dolce.

312.

Darò qui una regola generale circa la quantità di conserva, che deesi impiegare per migliorare un vino oppure un semplice mosto.

ἀπογεμώσης· τὸ ὁποῖον τότε τὸ ἀφίνεις ἀτάραχον διὰ δύο, ἢ τρεῖς ἡμέρας.

309.

Μετὰ ταύτας μετὰ γίστε ἐκ νέου ὄλον τὸ γλευκοζάχαρ, ἢ ὄλον τὸν μούστον, τὸ ἀποκατασταθὲν ἤδη εἰς γλευκοζάχαρ, εἰς ἄλλο βυζέλι, ὃ ὁποῖον νὰ χωρῆ τόσον. ὥστε νὰ γεμώση καλά. Καὶ ὄλον τὸ ὑπόσταθμον ἢ καταπάτι, ὅπου ἤθελεν εὐρεθῆ εἰς τὸ θειαρφωμένον βυζέλι, στραγγιξέ το ἀπὸ ἓνα πανί (καὶ ὄχι τώρα μετὰ τὸ χαρτί). τὸν δὲ στραγγικτὸν μούστον βάλε τὸν μετὰ τὸν προτερινὸν εἰς τὸ β'. ἀνωτέρω βυζέλι, τὸ ὁποῖον στουμπόνεις καὶ στρέφεις κατὰ τὸν ὁποῖον ἔδειξα τρόπον εἰς τὸ ἄρθρον 180.

310.

Ὅταν θειαρφώσης τὸ γλευκοζάχαρ, ἀντὶ νὰ τὸ ἀποθέσης ἀμέσως εἰς τὰ ἀγγεῖα κατὰ τὸ ἄρθρ. 303, πρέπει νὰ τὸ βάλῃς εἰς ἓνα βυζέλι ἀρκετῆς χωρήσεως, ὅπου κάμε τὸ κάπνισμα καθὼς ἐδίδαξα διὰ τὰ κρασία εἰς τὰ ἄρθ. 239 καὶ ἑπ.

311.

Τὸ ὄξυνὸν σταφυλιῶν ζάχαρ κατασκευάζεται ἀπὸ σταφύλια ἀνώριμα, καὶ ἀζαχάρωτα, καὶ τοῦτο μεταχειρίζονται διὰ νὰ διορθώσουν κρασία πολὺ γλυκερὰ καὶ ναυτιώδη, ἐπίσης καὶ εἰς τὰς χρεῖας, τῆς οἰκίας καὶ τοῦ μαγειρίου. Κατασκευάζεται δὲ καθ' ὅλα καὶ κατὰ πάντα καθὼς τὸ γλευκοζάχαρ.

312.

Θέλω δώσει ἐνταῦθα γενικόν τινα κανόνα περὶ τοῦ ποσοῦ τοῦ γλυκοζαχάρου, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ μεταχειριζώμεθα, διὰ νὰ βελτιόνωμεν ἓνα κρασίον, ἢτε ἓνα ἀπλοῦν μούστον.

Se si tratta di metterne in un vino già formato la proporzione è trà un 25 ad un 30. del vino a migliorarsi, il quale sia pure già in bottiglie, o vasi piccoli.

Sa si tratta di metterne in vasi, e botti grandi, la proporzione può essere trà un 25 ed un 40. dell'entrostante vino.

Ove poi si tratti di versarne sul mosto in Tino, come nel caso dell'art. 258, la quantità deve essere maggiore. ben inteso però sempre, che in un tale caso si osservino le regole in detto articolo 258 prescritte così nel versarla, come nel mescolarla, e finalmente nel lasciare che almeno per trè giorni holla la conserva col mosto nel Tino prima di procedere allo svinamento. (articoli 300 e 301).

313.

Il semplice siroppo si fa col cuocere il mosto molto minor tempo di quel, che esiggesi per ridurlo a conserva. E per conseguenza non lasciandolo venir ad acquistare il color bruno, di cui parlai nell'arto. 304.

Del resto tutto ciò e quanto si è detto circa il modo di fare la conserva, e di conservarla col mezzo della solforazione, e di metterla in bottiglie, e botti si applica anche al siroppo.

Ἄν πρόκειται, νὰ βάλλῃς εἰς οἶνον μορφωμένον ἤδη, ἡ ἀναλογία αυγίσταται μεταξὺ τοῦ ἐνὸς 25 καὶ ἐνὸς 30 τοῦ πρὸς βελτίωσιν οἴνου, ὁ ὁποῖος ἄς ἦτον καὶ εἰς μποτίλιας, ἢ μικρὰ ἀγγεῖα.

Ἄν ἔχῃς νὰ τὸν βάλλῃς εἰς ἀγγεῖα, καὶ βουτοῖα μεγάλα, ἡ ἀναλογία δύναται νὰ ἦναι ἀπὸ ἐν 25 καὶ ἐν 40 τοῦ ἐμπεριχομένου οἴνου.

Ἄν δὲ ἔχῃς νὰ τὸν ἐπιχύσῃς εἰς τὸν μούστον τοῦ κάδου, καθὼς εἰς τὴν περίπτωσιν τοῦ ἀρθ. 258, ἡ ποσότης πρέπει νὰ ἦναι μεγαλητέρα. Ὑπονοεῖται δὲ πάντοτε ὅτι, τότε θέλεις πράξῃς κατὰ τοὺς ἐκτεθέντας εἰς τὸ ρηθὲν ἀρθρον 258 κανόνας, τόσον ὅταν χύνης, καθὼς καὶ ὅταν ἀνακατώνῃς καὶ ἐπιτέλους θέλεις ἀφήσῃς τοὺλάχιστον διὰ τρεῖς ἡμέρας νὰ βράσῃ τὸ ἐκ σταφυλίων σάκχαρ μὲ τὸν μούστον τοῦ κάδου, πρὶν ἀρχίσῃς νὰ τὸ μεταγγίζῃς (ἀρθρα 300 καὶ 301.)

313.

Τὸ ἀπλοῦν σεράπιον, ἢ σιρόπι, σκευάζεται βράζοντας τὸν μούστον εἰς ὀλιγώτερον καιρὸν παρ' ὅσον ἀπνιτεῖ διὰ νὰ συσταθῇ τὸ ρηθὲν σάκχαρ. Ὅθεν πρέπει νὰ ἀφείνεται εἰς τὴν φωτίαν μόνον ἕως νὰ μὴν πάρῃ τὸ βαθὺ χροῶμα, περὶ τοῦ ὁποίου ὁμίλησα εἰς τὸ ἀρθ. 304.

Ἐπομένως ὅσα εἶπον περὶ τοῦ τρόπου τῆς κατασκευῆς τῆς γλευκοζαχάρεως, τῆς συντηρήσεως αὐτῆς, διὰ τοῦ καπνίσματος καὶ τῆς ἐναποθέσεώς της εἰς τὰς βοτίλιας καὶ οἰνοδοχεῖα, ἐφαρμόζονται ὅλα καὶ εἰς τὸ Σεράπιον.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΤ'.

Περὶ Σικέρων, (μηλίτου) Κερασίου οἴνου, καὶ τοῦ καλουμένου Ραταριό.

314

Εἰς τόπον, ὅπου εὐρίσκονται ἐν ἀφθονία, ὡς εἰς τὴν Ἑλλάδα, τὰ μήλα, τὰ κηρώνια καὶ τὰ κεράσια, νομίζω ὅτι εἶναι καλὸν νὰ ἤξεύρωμεν τὸν τρόπον διὰ νὰ ἐξάγωμεν πλείοτερον ὄφελος ἀπὸ αὐτὰ, ὅτε ὅταν μᾶς συμφέρει νὰ τὰ μεταβάλωμεν εἰς οἶνον.

315.

Ἀπὸ κάθε λογῆς μήλα, καὶ ἀπὸ ἐκεῖνα ἀκόμη τὰ μὴ φαγώσιμα (ἀν καὶ τὰ πλέον γλυκὰ κάμνουν πλέον εὐάρεστον τὸν μηλίτην οἶνον, ἢ Σίκερα, τὸν ὁποῖον εἰς μέρη τινὰ τὸν μεταχειρίζονται ἀντὶ οἴνου) κατασκευάζεται ὁ Μηλίτης οἶνος, ἢτε τὸ Σίκερα κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον τοῦ ἐν Παρισίοις Καθηγητοῦ Κ. Βόσκου, ὡς εὐκολώτερος.

« Κοπανίζου, καὶ στύφτου τὰ μήλα κατὰ τὸν συνήθη τρόπον, καὶ βάλλου τὸν ζωμὸν τῶν εἰς ἀγγεῖον ἀνοικτὸν κατὰ τι, δὲν τὸ ἀφίνου νὰ ἐνζυμωθῇ, ἀλλ' ἅμα φανῆ σημεῖον ἀναξέσεω; μεταγγίζου τὸν ζωμὸν εἰς ἓν ἄλλο παρόμοιον ἀγγεῖον, καὶ τοῦτο κάμνου δις ἀλληλοδιαδόχως διὰ νὰ ἐμποδίσου τὴν ἐνζύμωσιν. Στραγγίζου μετὰ ταῦτα ἀπὸ ἓνα πάνινον σκρούλι τοὺς ἀφρούς καὶ τὰ σκύβαλα τῶν ἐπαίηλημένων μεταγγίσεων καὶ ἐνόου τὸν στραγγικτὸν τοῦτον ζωμὸν μὲ τὸν ἄλλον τοῦ ἀγγείου. Μετὰ ταῦτα πωμάζου καλὰ τὸ ἀγγεῖον, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ ἦναι γεμάτον ἕως ἐπάνω, καὶ δι' αὐτὴν τὴν αἰτίαν τὴν ὑστέραν μεταγγίσειν πρέπει νὰ κάμνωμεν εἰς βαγέναι

» tal ragione l'ultimo travasamento si farà in una botte, o damigiana, perchè resti ben piena, e si possa
 » turare nel modo, che si disse circa il vino, e la
 » conserva nelli articoli 179 e Seg. e 309 e Seg. »

In tale maniera il sidro, di cui parla Salomone nel capo 20 dei proverbi si conserva anche dieci anni senz'alterazione veruna.

316.

In Inghilterra però si fa il sidro nei due seguenti modi.

1. « Dopo 40 ore, che il sugo à stato nel tino, o
 » Tiuozzo, si vede comparire una crosta, o specie di
 » corteccia al di sopra: Si prenderà ben guardia di rom-
 » pere, o muovere in qualsisia modo questa corteccia-
 » ma si tirerà ~~del~~ ~~buca~~ di sotto, munito di Canellino
 » un poco del detto sugo per riconoscere, se è già
 » chiaro. Trovato chiaro, si travasa in altro vaso,
 » od in altra botte facile ad otturarsi, e si otturerà
 » nel modo indicato nel precedente articolo. »

» 2. Si lascia fermentare 4^o 5 giorni, e non più il
 » sugo dei pomi nel vaso, in cui si è messo, (dopo
 » che si sono spremuti i pomi, come si disse nel prin-
 » cipio dell'art. 315) questa fermentazione dà forza
 » al sidro, senza che gli faccia perdere il dolce. Qu-
 » indi si travasa in botte da solforarsi nel modo stes-
 » so indicato pei vini nel capo 20, e da detta bot-
 » te chiusa a dovere secondo le già accennate nel-
 » li precedenti articoli regole, si metterà poi in bot-
 » tiglie verso il fine di maggio, o di agosto (47).

» ἢ θαμεντζάναν, διὰ νὰ μένη καλά γεμάτη, καὶ νὰ δύνα-
 » ται νὰ τὴν πωμάσουν κατὰ τὸν τρόπον ὁποῦ εἶπον διὰ
 » τὸ κρασίον, καὶ τὴν γλευκοζάχαρην εἰς τὰ ἄρθρα 179 καὶ
 » ἐπ. καὶ 309 καὶ ἐπ.»

Διὰ παρομοίου τρόπου ὁ μηλίτης, ἢ Σίκερα περὶ οὗ ἀναφέρει
 ὁ Σολομών εἰς τὸ Κεφ. κ' τῶν παροιμιῶν, συντηρεῖται καὶ δέκα
 ἔτη, καὶ περιπλέον χωρὶς νὰ ἔποφέρνη οὐδεμίαν ἀλλοίωσιν.

316.

Εἰς τὴν Ἀγγλίαν ὅμοιος κατασκευάζουν τὴν Σίκεραν ἢ τὸν
 μηλίτην κατὰ τοὺς ἀκολουθοῦς δύο τρόπους.

Α'. « Μετὰ 40 ὥρας ἀρότου ὁ ζωμὸς τῶν μήλων ἔμεινεν εἰς τὸν
 » κάδον, ἢ καδίσκον ἀρχίζει νὰ φαίνεται μία τζίπα, ὡς μία
 » φλοῖδα ἐπάνω. Καὶ διὰ νὰ μὴν ἤθελε τὴν χαλάσουν ἢ κινήσουν
 » κατ' οὐδένα τρόπον αὐτὴν τὴν φλοῖδαν, τραβοῦν ἀπὸ τὸν
 » κάτω πείρον, εἰς τὸν ὁποῖον βάλλουν κάνουλαν, ὀλίγον ἀπὸ
 » τὸν ἄνω ζωμὸν διὰ νὰ γνωρίσουν ἂν ἔστράγγιξε καὶ ἦναι
 » καθαρὸν. Ὅταν τὸν εὔρουν καθαρὸν, τὸν μεταγγίζουν εἰς ἄλ-
 » λο ἄγγεῖον, ἢ εἰς ἄλλο βαγένι εὐκόλον, νὰ σουππωθῇ, καὶ σουπ-
 » πώνουν κατὰ τὸν ὁποῖον ἐδείξαμεν τρόπον τοῦ προλα-
 » βόντος ἄρθρου.»

Β'. « Βάλλουν εἰς ἐνζύμωσιν διὰ 4 ἢ 5 ἡμέρας καὶ ὅχι
 » πλέον, τὸν ζωμὸν τῶν μήλων εἰς ἓν ἄγγεῖον, (ἀφοῦ ἔσυ-
 » ψαν τὰ μήλα, ὡς εἶπον εἰς τὴν ἀρχὴν τοῦ ἄρθρου 314).
 » ἢ ἐνζύμωσις αὕτη παρέχει δύναμιν εἰς τὸν μηλίτην, χω-
 » ρὶς νὰ τοῦ ἀφαιρέσῃ τὴν γλυκύτητα. Μεταταῦτα μεταγγί-
 » ζεται εἰς βαγένι διὰ νὰ θειαφωθῇ μὲ τὸν αὐτὸν, τὸν ὁποῖον
 » ἐδείξα τρόπον διὰ τὰ κρασία εἰς τὸ Κεφ. Κ'. καὶ ἀπὸ αὐ-
 » τὸ τὸ βαγένι, κλεισμένον καθὼς πρέπει, καὶ κατὰ τοὺς ὁποίους
 » ἐσημείωσα κανόνας εἰς τὰ προλαβόντα ἄρθρα, τὸν ἀποθέτουν
 » μεταταῦτα εἰς μβοτίλιας τέλη Μαΐου ἢ Αὐγούστου (ΜΔ').

Il così detto Viskei (che è una specie di ginepro) così buono per lo stomaco, si fa secondo la recente invenzione Americana nel modo seguente.

« Si ammaccano li grani, o semi del cotone e si
 » lasciano in infusione in bastante acqua nella qua-
 » le si aggiungerà un poco di lievito per eccitare
 » la fermentazione (48): col mezzo di questa si sciog-
 » lie con forza il gaz, e compare al di sopra un
 » olio galeggiante, che è dolce, e secco, e molto buo-
 » no per le pitture. Si leva via con attenzione qu-
 » est'olio col mezzo anche di sponga, e si mette il
 » rimanente in un lambicco, dal quale per mezzo
 » della distillazione si ricava un liquido abbondante
 » che gli Americani inventori chiamano viskei. (49)

Il vino colle ciriegie si fa nel modo, che vò ad indicare.

« Per fare, per esempio, cinque pinte di tal vino
 » (e ciò servirà di regola di proporzione in caso
 » di maggiore, o minore quantità) si prenderanno 15
 » libbre cioè due terzi di più, di ciriegie ben ma-
 » ture, e dolci, ed inoltre due libbre di uva spina,
 » ossia ribes: Le ciriegie si monderanno prima dai pe-
 » dicciuoli e dai nocciuoli: questi ultimi però si met-
 » teranno in disparte per il seguente oggetto. Si schiac-
 » ciano ben bene le ciriegie suddette, il ribes, e si
 » pestano due terzi dei nocciuoli, e messo tutto as-
 » sieme si pone in un vaso, o barile assieme ad

Τὸ οὕτω λεγόμενον Βισκέϊ (εἶδος Γενέβρας ἢ ἀρχεύθου) τὸ στομαχικώτατον, κατασκευάζεται κατὰ τὸν προσφάτως ἐπινοηθέντα εἰς τὴν Ἀμερικὴν ἐξῆς τρόπον.

- » Συντρίβουν βαμπακόσπορον, καὶ τὸν ἀφίνουν νὰ μουσκεύ-
- » ση εἰς ἀρκετὸν νερὸν, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον προσθέτουν ὀλίγον
- » προζύμι διὰ νὰ κινήσουν τὴν ἐνζύμωσιν, (μὴ) διὰ μέσου τῆς
- » ὁποίας διαλύεται μὲ βίαν τὸ ἀέριον, καὶ ἀναφαίνεται
- » ἐπάνω, τὸ ἐπιπλέον ἔλαιον, τὸ ὁποῖον εἶναι γλυκὺ, καὶ
- » ξηρὸν, καὶ χρησιμώτατον διὰ τῆς ζωγραφίας. Ἀφαιροῦν
- » μετὰ προσοχῆς τοῦτο τὸ ἔλαιον μὲ σπόγγον ἀκόμη, καὶ
- » ἀποθέτουν τὸ λοιπὸν μέσα εἰς ἀποστακτικὸν ἀγγεῖον, (ἄμβης),
- » ἀπὸ τὸ ὁποῖον διὰ τῆς ἀποσταλάξεως ἐξάγουν ἄφθονον ρευ-
- » στὸν, τὸ ὁποῖον οἱ Ἀμερικῆνοὶ ὀνομάζουν Βισκέϊ (μθ'.)

318.

Ὁ κερασίτης οἶνος, ἢ τὸ κερασόκρασον κατασκευάζεται κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

- « Διὰ νὰ κάμῃς π. χ. πέντε πίντας ἀπὸ τοιοῦτον
- » κρασίον (καὶ τοῦτο θέλει χρησιμεύσῃ, ὡς κανὼν ἀναλογικῶς
- » ἐν περιπτώσει μεγαλητέρας, ἢ μικροτέρας ποσότητος),
- » ἔπαρε 15 λίτρας, τουτέστι δύο τρίτα περιπλέον, κεράσια ὠρι-
- » μα, καὶ γλυκὰ, προσέτι δύο λίτρας φραγκοστάφυλα κόκκινα,
- » δηλ. ριβίσιον, καθάρισε τὰ κεράσια ἀπὸ τὰ κοτσάνια, καὶ τὰ κοκ-
- » κούτσιά των, ταῦτα ὅμως βάλετα χωριστὰ, διότι θὰ χρεια-
- » σθοῦν ὡς ἐξῆς. Ζούλισε, καὶ σύνθλιψε ὅλα καλὰ τὰ ἄνω κε-
- » ράσια, καὶ τὰ φραγκοστάφυλα, καὶ κοπάνισε τὰ δύο τρίτα
- » τῶν κουκκουτζίων, καὶ ἀφοῦ τὰ ἐνώσεις ὅλα βάλετα εἰς ἀγγεῖον,
- » ἢ βαρέλι μαζῆ μὲ ἐν τέταρτον τῆς λίτρας (3 ἢ 4 οὐγγίας

» una quarta parte di libbra (3 o 4 oncie art. 233;
 » di zucchero (oppure di conserva dolce, se se ne
 » avesse. art. 299). Si procura di riempire il vaso
 » o barile, e si otturerà dapprincipio con un solo
 » pannolino, affinchè possa bollire, senza che vi ca-
 » di dentro alcuna immondizia. Si metterà però in
 » disparte alcun poco del sugo suddetto di ciriegie
 » e ribes per poter poi fare le necessarie aggiunte,
 » onde conservare sempre pieno il vaso, o barile,
 » massimamente dopo, che è finita l'ebollizione, o
 » fermentazione. Così ben riempiti il vaso, o barile
 » si tureranno nel modo ordinario. (art. 315). Due
 » mesi dopo soltanto si tirerà il vino, si chiarificherà,
 » e si metterà in bottiglie nel modo indicato pei vini
 » ordinari. (capi. 17. 18, e nota 27).

319

L'amarasco, o Ratafià si può fare con albicoc-
 che, con ciriegie, con noci, con codogni, colle fiori
 d'arancio, con anisi, con ginepro, con citroni etc.
 ma insegnerò solamente il modo di fare il più com-
 mune, cioè colle ciriegie, che è quello così vantato
 di Grenoble (francia) eccellente corroborante per lo sto-
 maco.

« Si prendano ciriegie nere, ben mature, dolci, e
 » sane, e levati via li pedicciuoli, o le codé, e mes-
 » si in disparte li nocciuoli, come si disse pel vino a
 » ciriegie nell'articolo precedente, si spremono ben
 » bene le ciriegie in un vaso ben netto, nel quale
 » si aggiunge un poco di lampone. Si lascia ogni
 » cosa tranquilla nel vaso pendente 4 o 5 giorni,

» ἄρθ. 238) ζάχαρην (ἢ γλευκοζάχαρην, ἂν ὑπάρχη ἄρθ.
 » 299). Φρόντισε νὰ γεμώτῃ τὸ ἀγγεῖον ἢ βαρέλι, πώμα-
 » σέ το κατὰ πρῶτον μὲν μόνον ἓνα μικρὸν πανί διὰ νὰ ζε-
 » σταθῇ, χωρὶς νὰ πέσῃ μέσα καμία ἀκαθαρσία. Πρέπει
 » ὅμως νὰ θέσῃς κατὰ μέρος μερικὸν ἀπὸ τὸν ἄνω ζῶμὸν
 » τῶν κερατίων, καὶ φραγκοσταφυλῶν, διὰ νὰ κάμῃς μετα-
 » ταῦτα τὰ ἀναγκαῖα ἀπογεμίσματα, ὥστε νὰ συντηρῆς
 » πάντοτε γεμάτον τὸ ἀγγεῖον ἢ βαρέλιον, καὶ μάλιστα
 » ἀροῦ ἢ φύμωσις ἢ ἐνζύμωσις ἐτέλευσι. Μετὰ τὸ ἀπο-
 » γέμισμα τοῦ ἀγγείου, ἢ βαρελίου στυπώσεται καλὰ κα-
 » τὰ τὸν συνήθη τρόπον. (Ἄρθρον 315). Μετὰ δύο μῆνας
 » μοναχὰ τράβιξε τὸν οἶνον, λαγάρισέ τον, καὶ βάλετον εἰς
 » μποτίλιας κατὰ τὸν τρόπον κάθε ἑλλοῦ κρασίου (Κερά-
 » λια ιζ'. ἢ καὶ σημείωσιν κζ'.)»

319

Τὸ ἀμαράσκον, ἢ Ραταφιά (τρίμμα) δυνάμεθα νὰ κατα-
 σκευάσωμεν μὲ βερίκοκκα, μὲ κεράτια, μὲ καρίδια, μὲ κύ-
 δῶνια, μὲ ἄνθη πορτογαλιᾶς, μὲ γλυκάνισον, μὲ ἄρκευθον,
 μὲ κίτρα κτλ. θέλω διδάξῃ μόνον τὸν τρόπον τῆς κατασκευῆς
 τοῦ κοινωτέρου, ὃ ἐστὶ τῶν κερασίων, τὸ ὁποῖον εἶναι τὸ τό-
 σον ἐξάκουστον τοῦ Γρενόβλε (τῆς Γαλλίας) ἐξέσιον, ἐντο-
 νότατον διὰ τὸν στόμαχον. « Σύνθλιψε κεράσια μαῦρα, κα-
 » λογινομένα, γλυκὰ, καὶ ἀβλαβῆ, καὶ ἀροῦ τῶν εὐγάλης
 » τὰ κοτσάνια ἢ μίσχους των, καὶ θέσῃς κατὰ μέρος τὰ κου-
 » κούτσια, καθὼς εἶπον διὰ τὸν κερασίτην οἶνον εἰς τὸ προ-
 » λαβὸν ἄρθρον, στείψε καλὰ τὰ κεράσια μέσα εἰς ἀγγεῖον
 » παστρικόν, εἰς τὸ ὁποῖον βάλῃ καὶ ὀλίγον Βάτου ἰδαίας
 » καρπὸν (Βατσηνίας) ἄφες αὐτὰ ἔλα ἀτάραχα εἰς τὸ ἀγγ-
 » γεῖον διὰ 4 ἢ 5 ἡμέρας, καὶ ἀνακτάτωε δύο ἢ τρεῖς φο-

» dimenando due o trè volte in cadun giorno le fec-
 » cie, affinchè prenda il sugo buon colore, e sapore:
 » passati questi giorni, si passerà il sugo per un
 » capuccio di tela, che si spremerà, onde far sortire
 » tutto il sugo possibile si farà poi la misura di
 » tutto il sugo per aggiungere in esso, ed in ragione
 » di ogni pinta (art. 248). che se ne avrà, due pinte
 » di buona acquavita ossia spirito di vino (alcool).
 » Si pesterauno poi trè pugni di detti nocciuoli,
 » messi come sopra a parte, e si metteranno nel su-
 » go suddetto assieme ad un quarto di libbra. (3 on-
 » cie, o 4) di zucchero, o di conserva dolce (art.
 » 328) per ogni pinta di d. sugo aumentato coll'ac-
 » quavita, e nocciuoli. Si lascia in infusione ogni co-
 » sa nell'istesso vaso, nel quale però si aggiongeranno
 » un pugno di coriandro, ed un poco di cannella, di-
 » menando il tutto, almeno una volta al giorno, pen-
 » dente otto giorni. Passato poi per il capuccio di
 » tela il sugo si metterà in bottiglie, il tutto come
 » nè precedenti articoli si è detto »

Nel caso, che il quantitativo del sugo aumentato coll'acquavita sia maggiore, si aumenteranno nella proporzione stessa le altre cose, che vi si devono aggiungere.

CAPO 27 ed ultimo.

De l'aceto, e modo di farlo.

320.

L'aceto si fa in vari modi con materia vinaria,

» ρὰς καθ' ἡμέραν τὰ σκύβαλα, διὰ νὰ ἀναλάβῃ ὁ ζωμός
 » χρῶμα καὶ γεῦσιν καλήν. Μετέπειτα πέρασε τὸν χυμὸν
 » ἀπὸ ἓνα σακούλι πάνινον, καὶ στεῖψε τον, διὰ νὰ εὖγῃ ὄλος
 » ὁ ζωμός, μετὰ τοῦτο κάμε τὸ μέτρον τοῦ ζωμοῦ διὰ νὰ
 » προσθέσῃ εἰς αὐτὸ κατὰ λόγον ἐκάστης ὑπαρχούσης κίντας,
 » (ἄρθ. 248) δύο πίντας καλοῦ ραχίου τουτέστι οἴνοπγεύ-
 » ματος (ἄλκοόλιον). Κοπάνισε ἔπειτα τρεῖς φούκτας ἐκ τῶν
 » ἄνω κουκκουτσίων, τὰ ὁποῖα ἔβχλες καταμέρος, καὶ ἔμ-
 » βαλέ τα εἰς τὸν ἄνω ζωμὸν ὁμοῦ μὲ ἓν τέταρτον τῆς
 » λίτρας (ἢ 4 ὀγγίας) ζάχαρην, ἢ γλευκοζάχαρην (ἄρθ. 318)
 » ἀνὰ ἐκάστην πίνταν τοῦ ἀνωτέρου ζωμοῦ, ἐπαυξήμενου ἀπὸ
 » τῆν πρόσθεσιν τοῦ ραχίν, καὶ τῶν κουκκουτσίων. Ἄφες τα
 » ὅλα νὰ ἐμβραχοῦν εἰς τὸ αὐτὸ ἀγγεῖον, μέσα εἰς τὸ
 » ὁποῖον προσθέσεις μίαν χειροπληθὴν ἢ φούκταν κοριά-
 » νου (μοσχασίταρον), καὶ ὀλίγην κανέλαν, ἢ κινάμωμον, ἀνακα-
 » τώνων, ἔλα ἀπαξ τῆς ἡμέρας τουλάχιστον, κατὰ ὀκτὼ ἡμέ-
 » ρας. Ἄφου μεταταῦτα περάσης ἀπὸ τὸ πάνινον σακούλι
 » ἢ κουκούλαν τὸν ζωμὸν ἐμβοτίλιασέ τον, καὶ πράξε ὡς
 » εἰς τὰ προηγουμένα ἄρθρα ἐδιδάχθης.»

Ἄν ἡ ποσότης τοῦ ἐπαυξηθέντος ζωμοῦ μὲ τὸ ραχίον γῆται
 μεγαλητέρα, ἐπαυξάνεις κατὰ τὴν αὐτὴν ἀναλογίαν καὶ τὰ
 ἄλλα, ὅσα πρέπει νὰ προστεθοῦν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ΄.

Καὶ τελευταῖον. Περὶ τοῦ ὄξους (ὄξυδίου)
 καὶ τρόπος τῆς κατασκευῆς του.

Τὸ ὄξος ἢ ὄξύδιον κατασκευάζεται κατὰ διαφόρους τρόπους