

» 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 (ἀλκοόλιον). 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 γῆραι
 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

ed anche senza di questa. Darò qui li mezzi più facili di farlo, ed averlo buono in entrambi li casi.

321.

Se si fece la conserva dolce, od acida (capo 25), l'altra quantità di mosto, che si otterrà dalle uve, che come si disse nell'art. 302 e 311 si pestarono solo leggermente allora, e che si ricaverà da una regolare pressione di dette uve sotto il torchio (art. 186) (nel caso che non si voglia fare del vino) si può mettere assieme alle feccie, schiume, uve immature, marcie, guaste, ed ai sedimenti, di cui si parlò in detto capo 25, e nell'art. 52, non meno che coi grappoli, di cui nell'art. 116 e colle vinaccie secche di cui nell'art. 185. e dopo avere ben mescolata ogni cosa, si lascerà il corso libero alla fermentazione la quale comincerà ben presto, e si andrà promovendo col rimescolare ogni cosa col bastoncino (art. 302), e col lasciare esposto ai raggi del sole, ed in mancanza di sole caldo in un forno, il recipiente suddetto.

Per tal modo si ottiene un aceto fortissimo.

322.

Col vino inacidito, che più non sia buono a berè, e che non si possa, o non si voglia correggere nei vari modi insegnati nelli art. 240 246 e 249, non meno che colla conserva delle botti, di cui si parlò nell'art. 167. (si possono anche unire tutte, od alcune delle cose menzionate nell'art. precedente) si farà dell'eccellente aceto nel seguente modo.

ἀπὸ λάθε οἰνοποιὸν ὕλην, καὶ χωρὶς αὐτήν. Ἐνταῦθα ἐκθέτω τοὺς εὐκολοτέρους τρόπους τῆς σκευασίας του, διὰ νὰ ᾖναι καλὸν εἰς ἀμφοτέρας τὰς περιστάσεις.

321.

Ἄν ἔκαμεις τὸ ἐκ σταφυλίων σάκχαρ. (Κεφ. ΚΕ'.) τὸν ἄλλον μύστων, ἐχεῖν τῶν σταφυλίων, ὁποῦ καθὼς εἶπον εἰς τὰ ἄρθρα 302 καὶ 311 ἐζουλίσθησαν τότε μόνον ἑλαφρά, καὶ ὁ ὁποῖος εὐχαίνει ἀπὸ τὴν τακτικὴν ἐκπίεσιν τῶν ἄνω σταφυλίων ἀπὸ τὸ πιεστήριον ἢ λινόν, (ἄρθ. 186,) ἂν δὲν θέλῃς νὰ τὸν κάμῃς κρασίον, βάλετον μαζῆ μετὰ τσίπουρα, ἑξαφρίσματα, ἄγουρα σταφύλια, σαπρά, φθαρμένα καὶ μετὰ σκύβαλλα περὶ τῶν ὁποίων ἀνέφερα εἰς τὸ ῥηθὲν Κεφ. κέ. καὶ εἰς τὸ ἄρθρον 52, καθὼς καὶ μαζῆ μετὰ τρεμπία (ἄρθ. 116), καὶ ξηραμένα τσίπουρα, περὶ τῶν ὁποίων εἰς τὸ ἄρθ. 185, καὶ ἀπὸ τὰ ἀνακατώσης καλῶς ὄλα, ἄρες τα νὰ προχωρέσουν ἑλευθέτως εἰς τὴν ἐνζύμωσιν ἢ ὁποῖα πολλὰ ὀγλίγωρα θέλει ἀρχίζῃ, καὶ κάμῃς νὰ προχωρῇ συχνοανακατώγων ὄλα μετὰ τὸ ῥαβδίον (ἄρθ. 302), ἢ τὰ ἐκθέτεις ἔξω εἰς τὸν ἥλιον, καὶ ἂν δὲν ᾖναι καυτερός, εἰς τὸν φούρνον μετὰ τὸν ἀγγεῖόν των.

Διὰ τοιοῦτου τρόπου γίνεται τὸ οἶζυδι δριμίτατον.

322.

Μετὰ τὸ ξυλισμένον κρασίον, τὸ ὁποῖον δὲν πίνεται πλέον, καὶ, ἢ δὲν εἶναι δυνατόν, ἢ δὲν θέλεις, νὰ διορθώσης κατὰ τοὺς διδαχθέντας διαφόρους τρόπους τῶν ἄρθ. 240. 246 καὶ 249. ἐπίσης καὶ μετὰ τὸ φυλακτάρι τῶν βαγενίων, περὶ τοῦ ὁποῖου εἶπα εἰς τὸ ἄρθ. 167 (δύνασαι καὶ νὰ τὰ ἐνώσης ὄλα, ἢ μερικὰ ἐκ τῶν προαναφερθέντων εἰς τὸ προτερινὸν ἄρθρον) δύνασαι νὰ κάμῃς οἶζυδι ἀξιόλογον κατὰ τὸν ἀκλόουθον τρόπον.

« Si aggiunga al detto vino inacidito uno dei lie-
 » viti, di cui nella nota 48, e particolarmente quel-
 » lo di pane di segla già acido. Se vi si mettono le
 » uve agresti, od immature, o le vinaccie inacidite
 » assieme al detto vino serviranno di lievito, e di
 » aumento del d. lievito. Si può aggiungere del
 » pepe rosso, e lungo. Si mescolerà ogni giorno il
 » tutto, finchè arrivi la fermentazione, che si pro-
 » muoverà nell'istesso modo indicato nel precedente
 » articolo, e la quale durerà ordinariamente otto
 » giorni. Finita questa, si metterà l'aceto in vasi, o
 » barili, che si tureranno solamente con una tela rara,
 » e si terranno esposti in luoghi li più caldi, che
 » sia possibile.

323.

Colle sole vinaccie inacidite (tanto - meglio se si
 avranno grappoli, uve immature, acini etc. art. 52 e
 116) si fa un buonissimo aceto nel modo seguente.

« Si porranno le vinaccie suddette (colle altre an-
 » zidette cose se si hanno) in un recipiente, e si
 » aspergeranno con un buon vino vecchio in quan-
 » tità uguale a quella dell'aceto, che si vuol fare, e
 » delle anzidette vinaccie.

Si volteranno queste ogni giorno dentro dell'anzi-
 » detto vino per metterle in maggiore contatto coll'
 » aria, e fermentino meglio.

Pendente quattro, o cinque giorni vi si andrà ag-
 » giungendo sempre un poco del detto vino vecchio.
 » Si esporrà poi il vaso, o recipiente, in cui si fa
 » quest'operazione, al più caldo sole, od in altro sito
 » il più caldo, che si potrà avere, come si disse
 » nell'art. 321, ed otterrassi un eccellente aceto.

Εἰς τὸ ῥηθὲν ξυλισμένον κρασίον πρόσθετον ἔν ἀπὸ τὰ
 » ζυμάρια, περὶ τῶν ὁποίων εἰς τὴν σημ. μὴ καὶ ἰδίως
 » συκαλόψωμον (βρίζα) ξυλισμένον. Ἄν βάλῃς σταφύλια, ἢ
 » ἀγουρίδες, ἢ τὰ ξυλισμένα τσίπουρα ὁμοῦ μὲ τὸ ἀνωτέρω κρα-
 » σίον θέλουσιν χρησιμεύσει ὡς ζυμάρι, ἢ αὔξησις αὐτοῦ. Δύ-
 » νασαι γὰ πρόσθετος πιπέρι κόκκινον, καὶ πιπεριαῖς. Κάθε
 » ἡμέραν πρέπει γὰ τὸ ἀνακατώνης, ἕως ἂν ἀρχίσῃ ἢ ἀνά-
 » ζεσις, ἢ ἐνζύμωσις, τὴν ὁποίαν πρέπει γὰ παρακινήσῃ μὲ
 » τὸν αὐτὸν τρόπον, τὸν ὁποῖον ἔδειξα εἰς τὸ προτερινὸν ἄρθ.
 » καὶ ἢ ὁποῖα συνήθως κρατεῖ ὀκτὼ ἡμέρας. Μετὰ ταῦτα
 » ἀπόθεσε τὸ ξύδι εἰς ἀγγεῖα, ἢ βαρέλια, τὰ ὁποῖα κλύεις μὲ
 » μόνον πανὶ ἄραιον, καὶ τὰ βάλλεις εἰς μέρη, ὅσον τὸ δυ-
 » νατὸν, τὰ πλέον ζεστά.

323.

Μὲ μόνον τὰ ξυλισμένα τσίπουρα (ἀκόμη καλῆτερα ἂν ἦ-
 ναι μαζή καὶ τσαμπία, ἄγουρα σταφύλια, ρόγες κτλ. ἄρθ.
 52 καὶ 110) γίνεται ἐξαιρετικὸν ξύδι κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον.

« Βάλῃς τὰ ῥηθέντα τσίπουρα (μ' ὅλα ὅσα ἔχῃς ἀπὸ ὅσα
 » προείπον) εἰς ἓνα δοχεῖον καὶ ράντισέ τα μὲ καλὸν πα-
 »λαιὸν κρασίον κατ' ἴσον ποσὸν τοῦ ὄξους τὸ ὁποῖον θὰ κάμῃς
 » καὶ τῶν ῥηθέντων τσιπούρων.

« Ἀνάδευέ τα καθ' ἡμέραν μέσα εἰς τὸ ῥηθὲν κρασίον, διὰ
 » γὰ τὰ ἐκθέτης εἰς περισσοτέραν συνάφειαν μὲ τὸν ἀέρα,
 » καὶ ἐνζυμωθοῦν καλῆτερα.

« Κατὰ τέσσαρας, ἢ πεντε ἡμέρας, πρέπει, γὰ πρόσθετης
 » πάντοτε ὀλίγον ἀπὸ τὸ ῥηθὲν παλαιὸν κρασίον. Μετὰ ταῦ-
 » τα ἔχθεσε τὸ ἀγγεῖον, ἢ δοχεῖον τοῦτο εἰς τὸν πλέον καυ-
 » τερόν ἥλιον. ἢ εἰς ἄλλο μέρος τὸ πλέον ζεστὸν ἐποῦ ἔχεις,
 » ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 321, καὶ τὸ ὄξος θέλει γίνοι ἐξαιρετικόν.

324.

In questi aceti, ed in ogni altro seguente aceto ben fatto, non si hà che a mettere di tempo in tempo, ed in proporzione dell'uso, e della consumazione, che se ne fece, vino vecchio, e buono per ottenere un aceto perenne, tenendosi però sempre il vaso, o recipiente, che li contiene, esposto al calore, come si disse precedentemente.

325.

Si fa del buon aceto immischiando cremor di tartaro nel sedimento di un vino, o colle conserve delle botti (art. 167 a 322). versandovi sopra dell'acqua—oppure sospendendo dentro il vino qualsivoglia messo in una botte un sachetto, che contenga 5 libbre di tartaro crudo ridotto in polvere, e bagnato con una libbra di olio di vitriolo, il quale sachetto però così immerso e sospeso si agiterà di tempo in tempo—o (come è assai più facile la farsi) tuffando nel d. vino un pezzo di tegolo, od acciaio roventi: in quest'ultimo caso si ottiene in due giorni un buonissimo aceto.

326.

L'aceto bianco si può ottenere con dell'aceto rosso nel seguente modo (oltre quello indicato pei vini nell art. 294 e nella nota 13.

« Si mettono in un vaso 10 pinte per esempio d' » aceto rosso, e si fanno bollire sino a che si ridu- » cano a otto pinte (248 art.) queste si distillano

324.

Εἰς αὐτὰ τὰ ὀξύδια, καθὼς καὶ εἰς κάθε καλῶς κατασκευασ-
 μένον, ἀρκεῖ, νὰ προσθέτῃ τις ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν, καὶ
 κατὰ τὴν ἀναλογίαν τῆς χρήσεως, καὶ δαπάνης αὐτοῦ, κρα-
 σίδον παλαιὸν, καὶ καλὸν, διὰ νὰ κρατῇ ἐν ὀξύδι ἀτελείωτον,
 πρέπει ὁμῶς νὰ κρατῇ τὸ σκεῦος, ἢ ὀξυδοχεῖον ἐκτεθειμένον
 πάντοτε εἰς ζεστὸν τόπον, ὡς εἶπον παράνω.

325.

Κατασκευάζεται καλὸν ὀξύδι, ἐὰν ἀνακατώσωμεν τρυγίαν
 ταρτάρως (ἢ τρύγον κρύσταλλοι) εἰς τὸ ὑπόσταθμον τοῦ κρα-
 σίου, ἢ μὲ τὰ φυλακτάρια τῶν βαγενίων (ἄρθ. 167 καὶ 322)
 ἐπιχύνοντες εἰς αὐτὸ νερὸν, ἢτε ἐὰν κρεμάσωμεν μέσα εἰς ἐν
 ὅποιον δῆποτε κρασίον εἰς τὸ βαγένι ἓνα σακούλιον ἐμπεριέ-
 χον ἢ λίτρας τρύγους ἀγοραίου κοπανισμένου, καὶ ἐμβρεγ-
 μένου εἰς μίαν λίτραν βιτριολίου ἢ ἐλαίου θεῦκοῦ. τὸ σακούλιον
 τοῦτο ὁμῶς οὕτω βυθισμένον, καὶ κρεμασμένον ἀνακινεῖται
 ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν. ἢ ἐπὶ τέλους ρίπτοντες εἰς τὸ ἀνωτέρω
 κρασίον ὀλίγον ἄλας τριμμένον μὲ πιπέρι καὶ ζυμάρι ξυνις-
 μένον, καὶ μάλιστα τρίμματα κριθαρίνου ψωμίου ἢ (ὡς πο-
 λὺ εὐκολώτερον νὰ γίνῃ) βουτῶντες εἰς τὸ κρασί ἓνα κομμά-
 τι κεραμίδιον, ἢ σίδηρον κεκαυμένον. Κατ' αὐτὴν τὴν τελευταί-
 αν περίσασιν τὸ ξύδι γίνεται ἀξιολογότατον καὶ ἐντός δύο ἡμερῶν.

326.

Ἄσπρο ξύδι δύνασαι ν' ἀποκαταστήσῃς τὸ κόκκινον κα-
 τὰ τὸ ἀκόλουθον τρόπον (παρεκτὸς ἐκεῖνου τὸ ὅποιον ὑπε-
 δείξαμεν διὰ τὰ κρασία εἰς τὸ ἄρθρον 294 καὶ σημ. ιδ'.

• Βάλλε μέσα εἰς ἀγγεῖον 10 πίντας [ἄρθ. 248] π. χ.

» nel lambicco sino alla quantità, che si vuole avere
» d'aceto bianco.

Colle uve, o vino bianco si fa l'aceto bianco ordinario con uno dei sovr'indicati modi.

327

Col mezzo della chiarificazione col bianco d'uovo nello stesso modo, che pei vini, si ottiene da un aceto rosso oscuro un aceto chiaro, e bianco con facilità. (vedi la nota 33).

328.

Si ottiene l'aceto rosato con infondere nell'aceto delle rose-moscade nel quantitativo di un oncia per ogni pinta di aceto, dopo però, che le rose saranno state seccate al sole. Esponendo poi il vaso, in cui è l'aceto colle rose al sole più caldo, od in un forno caldissimo durante 15 giorni, o 20.

329.

Nell'istessa guisa si fa l'aceto colla serpentaria chiamata dà francesi *Estragon*, e mediante l'immersione nell'aceto di fiori di sambuco e di viole, ossia garofani, seccate al sole.

330.

Quello a fiori d'arancio si fa colle foglie di questo, ma però non seccate al sole, ma immerse, come sopra, nell'aceto verdi, come esse sono.

331.

L'aceto all'aglio si fa con un oncia di aglio, 12 chiodi di garofani, alcuni pezzi di noce moscada, per ogni quattro pinte d'aceto bianco, meschiando bene il tutto, ed operando nel modo detto all'art. 329. (50).

» ξύδι κόκκινον, βάλετο να βράση έως να μείνουν οκτώ πίν-
» τες, ταύτας ἀποστάξε μέσα εις λαμβίκον (ἀμβικα) έως εις την
» ποσότητα όπου θέλεις.

Με σταφύλια, ἢ κρασίον ἄτπρον κατασκευάζεται ἄτπρον
κοινόν ξύδι με ἕνα ἀπὸ τοὺς προαναφερθέντας τρόπους.

327.

Διὰ τοῦ λαγαρίσματος με τὸ ἀσπράδι τοῦ αὐγοῦ, κατὰ
τὸν αὐτὸν τρόπον τῶν κρασίων, ξύδι κόκκινον βαθύ γίνεται
ἀμέσως ἀνοικτὸν, καὶ λευκὸν (σημ. ΛΓ').

228.

Τὸ ῥωδόξυδον γίνεται με τριαντάφυλλα ἀπριλιάτικα ἢ μα-
γιάτικα εις ποσότητα μιᾶς οὐγγίας διὰ κάθε πίνταν ὀξυδίου,
τὰ ὁποῖα ρίψε μέσα εις αὐτό, ἀφοῦ τὰ βάλῃς, να ξεραθοῦν
εις τὸν ἥλιον. Μεταταῦτα ἔβγαλε τὸ ἀγγεῖον ἔξω εις καυτε-
ρὸν ἥλιον, ἢ βάλετο μέσα εις πολλὰ ζεστὸν φοῦνρον διὰ
15 ἢ 20 ἡμέρας.

329.

Κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον γίνεται τὸ ὄξος τοῦ ὀφιοχόρτου
(ἢ ὀφίτου τὸ ὁποῖον οἱ Γάλλοι ὀνομάζουν Ἐστραγόν) καὶ
ὅταν βάλῃς εις τὸ ξύδι ἄνθη κουφοξυλιάς, καὶ μανουσίου ξη-
ραμένα εις τὸν ἥλιον.

330.

Τὸ ξύδι ἀπὸ ἄνθη πορτογαλίας γίνεται με τὰ φύλλα της
ἀλλὰ δὲν τὰ ξηραίνουν εις τὸν ἥλιον, ἀλλὰ τὰ βάλλουν, ὡς
ἄνω, μέσα εις τὸ ξύδι χλωρὰ, ὡς εἶναι.

331.

Τὸ σκορδοξειδίου γίνεται διὰ μιᾶς ὀγγίας σκόροδου, 12 μος-
χοκάρφια, ἢ καρυοφύλλια, ὀλίγα τρίμματα μοσχοκαρίων, ἀνά κά-
θε τέσσαρας πίντας ὄξους λευκοῦ, τ' ἀνακατώνουν καλά, καὶ
κάμνων κατὰ τὸ ἄρθ. 329. (Ν'.)

332.

L'aceto così rinomato, e conosciuto sotto il nome d'aceto dei quattro ladri si fa nel modo seguente.

- Per quattro pinte di aceto bianco si prende 1.
- » un poco di assenzia grande, e piccola 2 un poco
- » di rosmarino, di salvia, di menta, e ruga in qu-
- » antità di un oncia, e mezzo per ciascuna di qu-
- » este erbe, che si faranno seccare a mezzo. Vi si
- » aggiungono poi 3. = Due grossi, o 6 dramme di
- » aglio, di calamo odorato, detto acorus in francia,
- » di canella, di chiodi di garofano, e di noce mos-
- » cada. Si sminuzzeranno tutte queste cose, o si trito-
- » leranno, e si metteranno in infusione nel d. aceto
- » in una botte ben chiusa; che si esporrà come si è
- » detto nell'art. 328. Quindi si filtra per un sachetto,
- » o capuccio l'aceto così combinato pressurando ben
- » bene ogni cosa onde sorta fuori tutto il sugo, e
- » si aggiunge nel filtrato aceto 15 drammi o mezz'
- » oncia di canfora sciolta in spirito di vino. La
- » canfora deve essere di quella, che è di color-
- » oscuro. Si ommetterà però questa, se non si vuole con
- » questo gusto, ed odore. Taluni poi ommettono an-
- » che le altre quattro ultime cose. (51) »

333.

L'aceto senza materia vinaria si fa nei seguenti quattro facilissimi modi.

1. « Si fa un incisione d'alto in basso per la
- » lunghezza di quattro pollici nella scorza di un pero
- » selvatico, oppure di una quercia nel tempo, che
- » tali alberi sono in succhio (marzo—aprile e settembre-
- » ottobre) l'incisione deve farsi dal canto di mez-

332.

Τὸ φημισμένον ξύδι τῶν τεσσάρων λιστῶν κατασκευάζεται κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον. • Διὰ τέσσαρας πίντας λευκοῦ
 » ὄξους πέρνου α' ὀλίγον ἀψίνθιον μέγα, καὶ μικρὸν β' ὀλί-
 » γον δενδρολίβανον (λιβανωτίδα), ἐλελίσρακον ἢ φλασκομη-
 » λιάν, ἢ δυόσμον ἢ μίντην, καὶ πήγανοι εἰς ποσότητα μιᾶς
 » καὶ ἡμίσεως οὐγγίας ἀνὰ ἐκάστην τούτων τῶν πῶων, τὰς
 » ὁποῖας μισοξηραίνουσι, προσθέτουσι ἔπειτα γ'. Δύο κόκους,
 » ἢ 6 δράμια σκόρδον, κάλαμον ἀρωματικόν, ὀνομαζόμενον εἰς
 » τὴν Γαλλίαν ἄκορον, κιννάμομον, ἢ κανέλλαν, μοσχοκάρ-
 » φια, καὶ μοσχοκάρυα. Τὰ συντρίβων ὅλα ταῦτα, ἢ τὰ κο-
 » πανίζουσι, καὶ τὰ ἐμβρέχουσι μέσα εἰς τὸ ξύδι εἰς βαγένη κα-
 » λὰ στουππωμένον, καὶ τὸ ἐκθέτουσι ἔξω εἰς τὸν ἥλιον ὡς εἶπον
 » εἰς τὰ ἀρθ. 328. Μετὰ ταῦτα στραγγίζουσι ἀπὸ ἑνα σακίον
 » πάνινον τὸ συνθεμένον ξύδι, στείφουσι καλὰ, ὥστε νὰ ἔβγη ὅλον
 » τὸ ζουμί, καὶ προσθέτουσι εἰς τὸ στραγγισμένον ξύδι 15 δράμια
 » ἢ μιστὴν οὐγγίαν κάρουρας λειοθεΐσας εἰς οἶνόπνευμα. Ἡ κά-
 » φουρα πρέπει νὰ ἦναι ἀπὸ τὴν βαθύχρουν. Τὴν παραλεί-
 » πουσι ὅμως, ὅταν δὲν ἀρέσκει ἡ μυρωδία καὶ ἡ γεῦσις της.
 » Μερικοὶ παραλείπουσι καὶ τὰ ἄλλα τέσσαρα τελευταῖα ἢ
 » δύσματα [λά.]

133.

Τὸ ξύδι χωρὶς ὕλην κρασίου, γίνεται κατὰ τοὺς ἀκολούθους τέσσαρας εὐκολωτάτους τρόπους.

• Α'. Χαράττουσι ἀπὸ πάνω ἕως κάτω κατὰ μάκρος τετ-
 » σάρων δακτύλων τὸν φλοιὸν τῆς ἀχλαδίας (ἀγραπιδιάς) ἢ
 » τὸν τῆς βαλανιδιάς, ὅταν ταῦτα εἶναι εἰς ὄπδον, ἢ φούσ-
 » κωσιν (περὶ τὸν Μάρ. Ἀπρίλιον καὶ Σεπτέμβριον Ὀκτώμ-
 » βριον). Τὸ χάραγμα πρέπει, νὰ γίνεται ἀπὸ τὸ μέρος τῆς
 » μεσημβρίας. Ἀνοίγουσι μετὰ ταῦτα τὸν φλοιὸν ἀπὸ τὰς δύο
 » πλευρὰς, καὶ ἐμπήγουσι μέσα εἰς τὸ χάραγμα μίαν μαχαι-

» zodi. Si apre quindi la scorza dai due lati, e si
 » pianta nel fondo dell'incisione nel bosco una lama
 » di coltello, od un ferro un poco largo, ed acuto,
 » sotto del quale si metterà un vaso, in cui co-
 » lerà il sugo di detti alberi che soventi monta sino
 » a sei pinte. Il detto vaso deve essere di terra, e
 » non già di legno, o di metallo. (Il sugo del pero
 » selvatico è migliore di quello della quercia) Si pas-
 » serà il sugo suddetto per un capuccio di pannò
 » fino e si metterà entro di un vaso di vetro, in cui
 » si lascerà riposare trè mesi. Quindi si travasa ada-
 » gio, onde resti al fondo del vaso il deposito, il qua-
 » le filtrato poi colla carta si può mettere assieme
 » all'altro filtrato col pannolino. » L'albero poi si gua-
 » risce col frottarlo nel sito suddetto con un pò di ce-
 » nere, o terra secca.

2. Con dei pomi selvatici pesti, e messi a fermentare trè giorni in un vaso, in cui si adacquino ogni giorno con acqua, nella quale abbiano bollito al fuoco zenzevero, e pepe longo, e rosso, si ricava un buon aceto mercè la filtrazione, e pressione di dette cose secondo l'art. 332. (52)

3. Secondo la rivista inglese, chiamata Quarterly, riferita nel tomo 13 della rivista britannica della collezione decennale, si forma l'acido pirolignoso, che è generalmente sostituito all'aceto, colli piccoli rami della quercia distillati.

4. Secondo l'opera antica geoponica capo 31. libro 8 tomo 2. Il gesso cotto in acqua del mare, e misto poi con acqua di fiume, e filtrato con pannolino—produce in poco tempo un buon aceto. (vedi ivi altri modi).



» ρολεπίδαν, ἢ ἓνα πλατὺ καὶ ὄξύ σίδηρον, ὑποκάτω εἰς τὸ ὁποῖον
 » βάλ्लουν ἓνα ἀγγεῖον, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον θὰ τρέξη ὁ ὀπὸς τῶν
 » ἄνω δένδρων, ὁ ὁποῖος πολλάκις ἀναβαίνει ἕως εἰς ἕξ πίν-
 » τας. Τὸ ἀγγεῖον τοῦτο πρέπει νὰ εἶναι πήλινον, ὄχι δὲ
 » ξήληνον ἢ μετάλλινον. (Τῆς ἀγριαπιδιάς ὁ ὀπὸς εἶναι καλή-
 » τερος παρὰ τῆς βαλανιδιάς). Περνοῦν τὸν ῥηθέντα ζωμὸν
 » ἀπὸ λινόπανο σακούλι, καὶ τὸν θέτουν εἰς ἀγγεῖον ὑά-
 » λινον μέσα εἰς τὸ ὁποῖον τὸ ἀφίνου ἤτυγον τρεῖς μῆνας.
 » Μεταταῦτα μεταγγίζου ἤτυχα, διὰ νὰ μείνη εἰς τὸν πάτον
 » τοῦ ἀγγεῖου τὸ καταπάτι, τὸ ὁποῖον ἀφοῦ στραγγίζου
 » τὸ βάλ्लουν, ἂν θέλουν, μαζῇ μὲ τὸ ἄλλο τὸ στραγγισμένον
 » μὲ τὸ λινόπανον. Τὸ δένδρον μεταταῦτα θεραπεύεται
 » τρίβοντες εἰς τὸ ῥηθέν μέρος μὲ ὀλίγη στάχτην, ἢ ξερὸν
 » χῶμα.

Β'. Μὲ ἀγριόμηλα κοπανισμένα, ἀφοῦ τὰ βάλ्लουν νὰ ἐνζυ-
 μωθοῦν μέσα εἰς ἀγγεῖον, τὰ ραντίζου κάθε ἡμέραν μὲ νε-
 ρὸν, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον ἔβρασαν εἰς τὴν φωτιὰν ζιγιγγιβέρεως
 ρίζαν, καὶ πιπερίας κόκκινας, αὐτὰ ἀφοῦ τὰ στραγγίσου, καὶ
 τὰ στεῖψου κατὰ τὸ ἄρθρον 332 γίνεται τὸ ὄξος δρυμύ-
 τατον (λβ').

Γ'. Κατὰ τὴν Ἀγγλικὴν ἀναθεώρησιν Quarterly, ἀναφερομένην εἰς τὸν 13 τόμον τῆς Βρετανικῆς Ἀναθεωρή-
 σεως τῆς δεκαέτης συλλογῆς, σχηματίζεται τὸ ὑποξυκὸν ὄξύ, τὸ ἔνομασθὲν πυροξηλώδες ὄξύ, τὸ ὁποῖον χρησιμεύει ἐν γένει διὰ
 ὄξοποίησιν, μὲ τὰ μικρὰ κλονάρια ἢ κλαδία τῆς Δρύος, ἢ βελα-
 νιδιάς καὶ διὰ τῆς ἀποσταλάξεως των.

Δ'. Κατὰ τὴν παλαιὰν συγγραφὴν τῶν Γεωπονικῶν κεφ.
 ΛΔ'. βιβλ. Η'. τόμος Β'. Ὁ ψυμένος ὕψος μὲ νερὸν τῆς
 θαλάσσης, καὶ ἀνακατωμένος ἔπειτα μὲ νερὸν τοῦ ποταμοῦ,
 καὶ στραγγισμένος ἀπὸ λινόπανον — παράγει εἰς ὀλίγον και-
 ρὸν καλὸν ὄξος. (ἐνθα καὶ ἄλλας συνθέσεις).

CONCLUSIONE.

1. La compilazione di quest'opuscolo non hà per certo lo scopo di promuovere presso li Greci il vizio dell' ubbriachezza, o crear loro un nuovo bisogno, di cui possono andar esenti, ma solo bensì di utilizzare loro quei terreni, che lasciano in colti, perchè creduti inutili (art. 6. 9. e 10) e di procurare loro un ramo di commercio molto importante, come lo accennai nella prefazione, ed il quale non può mai ben prosperare, se non cessa quella, tutto che in particolare lodevole, astinenza loro presso che generale del vino, poichè difficilmente si coltiva, e perfezione quello, che non si ama, non si gusta, o si crede nocivo. Risguardato poi anche l'uso del vino, come un vizio, od una cosa superflua, si converrà meco, che lo sono maggiormente più il tabacco ed il caffè, di cui fanno i Greci grandissimo consumo, e che per conseguenza sarà sempre preferibile l'uso del vino tanto pel grande utile, che il commercio della Grecia ne può ritirare, come da merce indigena, quanto per tutti quelli altri vantaggi, che il vino bevuto con moderazione procura alla salute d' ogni persona dietro le seguenti autorità sacre, e profane, ed in specie dietro quella di valenti professori, e medici antichi, che vò a riferire.

2. Enrico Alstodio lasciò scritto, che il vino è medicina dell' o spirito, e del corpo, dematore della vecchiezza, e per fin del veleno. (53) nacque difatti il proverbio, che il vino è il latte dei vecchi.



ΣΥΓΚΕΦΑΛΑΙΩΣΙΣ.

Α'. Σκοπὸς τῆς παρούσης οἰνολογικῆς συλλογῆς μου δὲν εἶναι βεβαίως, νὰ προτρέψω τοὺς Ἕλληνας εἰς ἄκρατον οἰνοποσίαν καὶ εἰς μέθην, ἀλλὰ διὰ νὰ τοὺς διδάξω ὅτι δύνανται νὰ ὠφεληθῶν πολλὰς γαίας τὰς ὁποίας παραιτοῦν εἰς ἀκαλλιέργειαν, διότι τὰς ἐκλαμβάνουν ὡς ἀχαρίστους (ἄρθ. 5 καὶ 10) καὶ διὰ τῶν εὐκολιῶν μου νὰ εἰσάξω εἰς αὐτοὺς ἐπικερδέστατον κλάδον ἐμπορίου, καθὼς εἰς τὸν πρόλλογον ἀνέφερα, καὶ τὸ ὁποῖον δὲν εἶναι πρὸς δυνατόν νὰ εὐδοκημήσῃ, ἂν δὲν παύσῃ ἡ σχεδὸν γενικὴ καθ' ὅλην τὴν Ἑλλάδα ὑπερβολικὴ (ἂν καὶ καθ' ἑαυτὴν ἀξία ἐπαίνων) ἐγκράτεια τοῦ οἴνου. Διότι δυσκόλως καλλιεργεῖ τις καὶ τελειοποιεῖ ὅ,τι δὲν ἀγαπᾷ, δὲν γεύεται, ἢ ὑπολαμβάνει ὡς βλαπτικόν. Θεωρουμένης ἔπειτα τῆς χρήσεως τοῦ οἴνου ὡς ἐλάττωμα, ἢ ὡς περιττότης, κανεὶς δὲν θέλει ἀρνηθῆ ὅτι εἶναι περισσότερον ταμβάκος, καὶ ὁ καφφές, τῶν ὁποίων οἱ Ἕλληνες κάμνουν μεγάλην κατανάλωσιν· καὶ ἐπομένως δύναται νὰ προτιμηθῇ πάντοτε τοῦ οἴνου χρῆσις, τόσον διὰ τὸ μέγα ὄφελος, τὸ ὁποῖον ἡ ἐμπορία τῆς Ἑλλάδος δύναται νὰ ἐξάξῃ, ὡς ἀπὸ ἐμφύλιον προϊόν, καθὼς καὶ ὡς πρὸς ὅλα τὰ ἄλλα ὠφελήματα, τὰ ὁποῖα ἡ μετρία χρῆσις παρέχει εἰς τὴν ὑγίαν ἐκάστου ἀνθρώπου, καθ' ὅσον βεβαιῶσαι βεβαιουῖτι καὶ ἀπὸ αὐτὰς εἰσέτι τὰς μαρτυρίας τῶν Θείων Γραφῶν, καὶ τῶν φιλοσόφων, ἰδίως ὅμως ἀπὸ βεβαιώσεις σοφῶν διδασκάλων, καὶ παλαιῶν ἰατρῶν,

Β'. Ὁ Ἐνρρίκος Ἀλστόρις λέγει εἰς τὰ συγγράματά του ὅτι ὁ οἴνος εἶναι ἰατρικὸν τοῦ πνεύματος καὶ τοῦ σώματος, δαμάτωρ τοῦ γήρους, καὶ αὐτοῦ τοῦ δηλητηρίου (νγ) ἐντεῦθεν καὶ ἡ παροιμία ἡ ὅτι ὁ οἴνος εἶναι τὸ γάλα τῶν γερόντων.»



3. Van-elmont battista, celebre medico di Bruxelles chiama in generale il vino » carro, e nunzio di » medicina » Soggionge poi ancora, che il vino non » solo dà forza alla natura di scacciare dal ventri- » colo le cattive materie, che lo ingombrano, ma che » da esso solo costituisce un magazzino di medicina.»

4. AEZIO, medico celeberrimo (che visse nel sesto Se- colo dopo Gesù Cristo lasciò Scritto » che il vino è » buono pei Sani,) ma ancor più pei Convalescenti, par- » ticolarmente il rosso-chiaro, e non nero, e se sia Spiritoso, leggiero, e vecchio (54).

5. AULO GELLIO riferisce, che gli antichi Greci chia- mavano pranzo da cane quel pranzo, in cui non si serviva del vino, perchè i cani bevono solo dell' acqua. Nei Banchetti di fatti non solo dè libertini, e nei la- pithi di Luciano, ma in quelli pur anche dei Sag- gi o dipnosofisti di Ate neo in casa di Laren- zio, cui intervenivano Masourio, Mirtillo, Plutarco, Democrito, e nei conviti stessi di Pla- tone, Socrate etc. era una marca di distinzione l' a- vere molti biccbieri avanti, e si bevea talvolta anche smoderatamente. Cosichè Sofocle diceva, rimedio dei mali il vino: ed ALEXIS diceva che un bevitore di vino non poteva mai essere un cattivo uomo (55).

6. La Famosa scuola di Palermo, che tanto fiorì nel 12 secolo, ed uno dei di lei valenti Professori il Dottore Giovanni Damilano insegnarono, e publica- rono consimili favorevoli massime circa l'uso del vino: anzi quest' ultimo le espose in un opuscolo, che diede alle stampe, e dedicò a Roberto, Rè d'inghilterra, sul modo di ben vivere.

Γ'. Ὁ Περικλεὴς ἰατρός τῶν Βροξελλῶν, Βανελμόντ (Βαπτιστής) ὀνόμασε τὸν οἶνον « ὄχημα, καὶ ἄγγελον τῆς ἰατρικῆς » ἔπειτα δὲ προσθέτει ὅτι « ὁ οἶνος ὄχι μόνον παρέχει δυνάμεις εἰς τὴν φύσιν διὰ τὴν ἀποπέμψην ἀπὸ τὸν στόμαχον τὰς κακοχημίας, αἱ ὁποῖαι τὸν βαρύνουν, ἀλλὰ καὶ ὅτι μόνος αὐτὸς καθίσταται ἀποθήκη ἰατρικῆς ».

Δ'. Ὁ Ἄετιος ἰατρός περίβλεπτος, (βιώσας κατὰ τὸν ἕκτον αἰῶνα μετὰ Χριστόν) ἔγραψεν « ὅτι οἶνος ἀγαθὸς μὲν διὰ τοὺς ὑγιοῦς, ἀγαθότερος δὲ διὰ τοὺς ἐν ἀνάρρωσιν ἀσθενεῖς· ἰδίως ὁ ξανθὸς καὶ μὴ μέλας, ὅταν ᾖ πνευματώδης, ἑλαφρὸς, καὶ παλαιὸς (νδ) ».

Ε'. Ὁ Ἄφλιος Γέλλιος ἀναφέρει, ὅτι οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες ὀνόμαζον κυνικὸν γεῦμα, τὸ γεῦμα ἐκεῖνο εἰς τὸ ὁποῖον δὲν ἔκερνοῦσαν τὸν οἶνον, διότι οἱ σκύλοι δὲν πίνουν ἄλλο εἰμὴ νερόν· εἰς τὰς συγγραφαίς ὄχι μόνον τῆς φιλελευθέρου καὶ ἀσώτου νεολαίας, καὶ τοὺς λαπίθας τοῦ Λουκιανῶ· ἀλλὰ καὶ εἰς ἐκείνας τῶν Δηγνοσοφιστῶν τοῦ Ἀθηναίου εἰς τὴν οἰκίαν τοῦ Δαρεντίου, ὅπου συνήρχατο ὁ Μασούριος, Μυρθίλλος, ὁ Πλούταρχος, ὁ Δημόκριτος, καὶ ἄλλοι σοφοὶ καὶ εἰς αὐτὰ τοῦ Πλάτωνος τὰ συμπόσια καὶ τοῦ Σωκράτους κλ. ἔθεωρεῖτο, ὡς δεῖγμα ὑπολήψεως, νὰ θέττουν εἰς καθένα ἔμπροσθεν πολλὰ ποτήρια, καὶ ἐνίοτε ἔπινον ἀμέτρως, εἰς τρόπον ὥστε ὁ Σοφοκλῆς ὀνόμαζε τὸν οἶνον, ἰατρὸν τῶν δευνῶν. Ὁ δὲ Ἄλέξιος εἶπεν « ὁ φιλοσοφὸς δὲν εἶναι δυνατόν νὰ ᾖ καὶ κακὸς ἄνθρωπος (νε) ».

ΣΤ'. Πολλοὶ μεπαιδευμένοι ἐκ τῆς περιφήμου σχολῆς τοῦ Πανόρμου (ἧτις ἤχμασεν εἰς τὴν ἰατρικὴν κατὰ τὸν ΙΒ' αἰῶνα) ἐδίδαξαν, πάμπολλα καὶ ἐδημοσίευσαν ὑπὲρ τῆς χρήσεως τοῦ οἶνου βιβλία καὶ ἀξιώματα, πρὸ πάντων ὁμῶς ὁ Δόκτωρ Ἰωάννης Δαμελιάνος ἐδημοσίευσαν ἐν συγγράματι τὸ ὁποῖον προσεφώνησεν εἰς τὸν Βασιλέα τῆς Ἀγγλίας Ἐδβέρτον, ὑπὸ τὸν τίτλον περὶ εὐζωίας.

7. Leggesi nel Poema del Ricciardetto il seguente elogio sul vino bevuto con moderazione.

- » Frà gli benefizi, che ci hà fatto Iddio
- » Non è mica minor quello del vino:
- » Anzi è forse il maggior, a parer mio,
- » Che fà l'uomo di misero, e tapino,
- » Felice, e lieto, e lo colma di brio
- » Ma non bisogna poi berne un tino,
- » Nè sempre star col bicchiere in mano,
- » Nè fare in questo mondo altro mestiere (56).

8. L'ateniese Mesitéo, chiamava il vino un dono degli Dei. ed il Divino Omero (il primo poeta dell' antichità, che visse 900 anni avanti Gesù Cristo, 600 anni dopo Moïse e 300 anni dopo la presa di Troja) parla degli effetti del vino dolce, e del vino rosso generoso nei seguenti termini per bocca di Ecuba, e di Ettore. » Rimanti (dice ad Ettore la madre) fin-
» chè t'apporti del vino dolce, perchè bevi prima in
» onore di Giove padre, e degli altri immortali Dei, e
» quindi perchè ti ristori: Poichè il vino accresce, e rido-
» na il vigore, e le forze ai lassi, e stanchi mortali.
» Al che risponde Ettore, non m' apportare, o ve-
» nerata madre, del vino dolce, o mielato, perchè que-
» sto snerva e mi fà dimenticare il mio vigore, e valo-
» re. Quanto poi al vino generoso, e rosso, che avreb-
» be la virtù, che tu dici, non oso berlo in onore
» degli Dei, contaminato, come io sono, di sangue... »
Iliade 6. versicoli 258 a 267. vedansi anche li 161
163. c 169 dell' Iliade 19.

9. PLATONE accorda del vino ai Guerrieri, alle donne, ed ai ragazzi nei suoi Pranzi comuni, nei quali però

Ζ. Ἀναγινώσκομεν εἰς τὸ ποίημα, τὸ ὁποῖον ἐπιγράφεται ὁ Ῥιχιαρδέτος τὸν ἀκόλουθον ἔπαινον περὶ τοῦ κρασίου, ὅταν πίνεται μετρίοτητα.

- Μεταξὺ τῶν εὐεργετημάτων, τὰ ὁποῖα μᾶς ἔκαμε ὁ
- Θεὸς, δὲν εἶναι μικρότερον τὸ τοῦ οἴνου· ἐξ ἐναντίας εἶναι
- μέγιστον εὐεργέτημα, κατὰ τὴν γνώμην μου, ἐπειδὴ ὁ οἶνος
- κάμνει εὐτυχῆ καὶ χαρούμενον τὸν ἄνθρωπον, ὅστις εἶναι
- δυστυχῆς καὶ ἄκαρδος, εἶναι δὲ βέβαιον ὅτι δὲν πρέπει νὰ πίνη
- τις ἕνα κάδδον, καὶ νὰ ἔχη πάντοτε ποτῆρι γεμάτον ἀπὸ
- οἴνον εἰς τὰ χέρια, καὶ νὰ μὴ κάμνη ἄλλο τι εἰμὴ νὰ πί-
- νη (νστ').

Η'. Ὁ Ἀθηναῖος Μνησίθεος, ὀνομάζει τὸν οἶνον δώρημα Θεῶν. Ὁ δὲ Θεὸς Ὀμηρος, (ὁ κορυφαῖος τῶν ἀρχαίων ποιητῆς, ὅστις ἔζη 900 ἔτη πρὶν Χριστοῦ, 600 ἔτη μετὰ τὸν Μωϋσέα, καὶ 300 μετὰ τὴν ἄλωσιν τῆς Τρωάδος) διμυλεῖ περὶ τῶν ἀποτελεσμάτων τοῦ γλυκέως οἴνου, καὶ τοῦ ἐρυθροῦ γενναίου οἴνου κατὰ τοὺς ἀκολούθους λόγους ἐκ στόματος τῆς Ἑκάβης, καὶ τοῦ Ἑκτορος (Ἰλιάδος στίχοι 258—267).

(Η ΜΗΤΗΡ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΙΟΝ ΤΗΣ).

- Ἄλλὰ μὲν, ὄφρα κέ τοι μελιηδέα οἶνον ἐνεΐκω,
- Ὡς σπέισης Διὶ πατρὶ καὶ ἄλλοις Ἀθανάτοισι,
- Πρῶτον· ἔπειτα δὲ κ' αὐτὸς ὀνήσσει, αἶκε πίησθα
- Ἄνδρ' δὲ κεκμηῶτι μένος μέγα οἶνος ἀέξει·
- Ὡς τύνη κέκμηκας, ἀμύνων σοῖσιν ἔτησι.
- Τὴν δ' ἠμείβετ' ἔπειτα μέγας κορυθαίολος Ἑκτωρ.
- Μῆ μοι οἶνον ἄειρε μελίφρονα, πότνια μήτηρ,
- Μῆ μ' ἀπογυιώσης, μένεος δ' ἀλκῆς τε λάθωμαι.
- Χερσὶ δ' ἀνίπτοισιν Διὶ λύβειν αἶθοπα οἶνον
- Ἄζομαι· οὐδέ πη ἐστὶ, κελαινεφεῖ Κρονίωνι
- Αἶματι καὶ λίθρῳ πεπαλαγμένον εὐχετάσθαι.

non permette il lusso, e vuole anzi, che regni la massima Frugalità (Lib. 2. pag, 427 della repubblica).

10. L' antica nazione dei Galli, debitrice di sua Civilizzazione ai Greci della Focide fondatori di Marsiglia (57) attaccò tant' importanza al vino (dachè glielo diede a gustare un certo ARUNTE di Chiusi, in toscana) che quella barbara nazione si risolse a fare, come fece la seconda invasione d' Italia, spinta del solo desio di tale bevanda, come TULLIO celo riferisce (58) e lo cantò l' ARIOSTO nei seguenti versi della strofa 2 canto 41.

• L' almo liquore, che à mietitori suoi
 • Fè ICARO gustar con suo gran danno,
 • e che si dice, che già Celti, e Boi
 • Fè passàr le alpi, e non sentir l'affanno.

11. SALOMONE poi quel Prodigio di sapienza, dopo di aver detto nel numero 1° dal capo 20 de' suoi Proverbi che « madre dei tumulti è l' ubbriachezza, e che » non può essere saggio, chi è dedito a questa » suggerisce nel capo 31. numeri 6 e 7. » « di dare la sicerca (sidro) agli aflitti, ed il vino a coloro, che hanno il cuore amareggiato, perchè bevano, e si Scordino della loro miseria, e dei loro affanni. » E la traduzione greca della Bibbia secondo li 70. a vece di Sicerca, dice M e t h i n, ubbriacchezza, il che è contrario al principio di S A l o m o n e nel detto numero 1°).

12. L' ECCLESIASTE quindi dicendo nel numº. 7. del capo 9. « Va dunque, e mangia lietamente il tuo pane, » e bevi con letizia il tuo vino, poichè le opere tue » son gradite a Dio. e lo stesso Dio ispiegandosi nel numero 12 del capo 18 dè numeri in questi termini « il più squisito vino l' ho dato a te assieme all' olio



Ἴδὲ καὶ τὸν ἴδιον Ὀμήρον εἰς τοὺς στίχους 161—168, καὶ 169 τῆς Ἰλιάδος ΙΘ' περὶ τοῦ ἀντικειμένου τούτου.

Θ'. Εἰς τὰ δημοτικὰ συστήματα τῆς πολιτείας του. Ὁ Πλάτων ἐπιτρέπει τὴν οἴνοχρησίαν εἰς τοὺς πολεμιστάς, εἰς τὰς γυναῖκας, καὶ εἰς τὰ παιδιά, ἀπαγορεύει ὁμῶς τὴν πολυποσίαν, ἀπαιτεῖ μάλιστα τὴν ὀλιγάρκίαν (βιβλ. Β', σελ. 427 πολιτεία Πλάτωνος).

Γ'. Τὸ ἔθνος τῶν Γάλλων, ὀφειλέτης τοῦ πολιτισμοῦ του εἰς τοὺς Ἕλληνας τῆς Φωκίδος τοὺς θεμελιωτάς τῆς Μασσαλίας (νε'), ἐπῆρε εἰς τόσῃν ὑπόληψιν τὸν οἶνον (ἀφ' ὅτε Ἀρούνη τις ἐκ Κιούσης τῆς Τοσκάνης τὸν προσέφερον εἰς αὐτούς) ὥστε τὸ ἔθνος ἐκεῖνό ἐκ δευτέρου εἰσέβαλεν εἰς τὴν Ἰταλίαν ὑπὸ μόνῃς τῆς ἡδονῆς τοῦ ποτοῦ τούτου ἠθούμενος, ὡς ὁ Τίτος Λίβιος ἀναφέρει (νή), καὶ ὁ ποιητὴς Ἀρίστος τὸν ἔψαλλεν εἰς τοὺς ἀκολούθους στίχους (στροφή 6' ἄσμα μβ').

• Τὸ καλὸν λικβόρι, τὸ ὁποῖον ὁ Ἴκαρος ἔδοκε εἰς τοὺς
• θεριστάς του, νὰ δοκιμάσουν μὲ τόσῃν ζημίαν του, καὶ τὸ
• ὁποῖον ὡς λέγουν, ἐπαρεκίνησε τοὺς κέλτας καὶ βοεῖς νὰ
• περάσουν τὰς ἄλπεις χωρὶς πόνον. . .

ΙΑ'. Ὁ Σολομών, τὸ θάμβος τῆς Σοφίας, ἀφοῦ εἶπεν εἰς τὸ Κεφ. 20 Παροιμιῶν, ἀριθμοῦ α'. « ὕβριστικὸν μέθη » καὶ « πᾶς δὲ ὁ εὐμενόμενος, οὐκ ἔσται σοφίας; » ὑπομιμνήσκει εἰς τοὺς ἀριθμοὺς ΣΤ', καὶ Ζ' τοῦ κεφ. Δά. « Δίδοτε σίκεραν » τοῖς ἐν λύκαις, καὶ οἶνον ἐν δύναις, ἵνα ἐπιλάβονται τῆς πενίας καὶ τῶν πόνων μὴ μνηθῶσιν ἔτι » (εἰς τὴν κατὰ τοὺς ἑβδομήκοντα Ἑλληνικὴν μετάφρασιν ἀντὶ Σίκερον εὐρίσκομεν μέθην τὸ ὅτι ἀντιτάσσεται εἰς τὴν ἀρχὴν τοῦ ἀριθ. 1. τοῦ κεφαλαίου 20).

ΙΒ'. Ὁ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΗΣ λέγων εἰς τὸν ἀριθμὸν Ζ' τοῦ κεφαλαίου Θ'. « Δεῦρο φάγε ἐν εὐφροσύνῃ τὸν ἄρτον σου, καὶ » πίε ἐν καρδίᾳ ἀγαθῇ οἶνον σου, ὅτι εἶδεν εὐδότησεν δ