



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

Θ'. Εἰς τὰ δημοτικὰ συσῆτα 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 β' 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 εὐρίσχομεν 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



ed a tutte le primizie offerte al Signore (59) e le citazioni finalmente riferite nelle Epigrafi, che posi in capo di quest' opuscolo, unite alle precedenti autorità non formano forse il più valido argomento, che bramarsi si possa per riconoscere, che il vino non è cosa cattiva, e meritevole d'essere evitata? Come mai supporre, che l'accordasse Dio quale premio, e lo togliesse in via di castigo, se il vino non fosse in se stesso una cosa buona?

13. In verità L' Ecclesiaste, come Solomone, San Paolo etc. etc. avvertono d'accordo coll'autore del detto poema del Ricciardetto, di bere con tutta moderazione, e così come indicano L' Epiteto Greco poliforon, che si dava al vino spiritoso, perchè sopportante molt' acqua nel berlo, e la parola odierna Crasi vino cioè non puro, ma misto con acqua massime per la gioventù (chiamandosi propriamente oinos e acratos il vino puro) e secondo Ezichio nel Dizionario greco modernodi Deheque alla parola pilinos, anche pilos). d'accordo però eziandio coll'Alustodio chiama il bere moderato Salute dell'anima, e del corpo al num. 37 del capo 30 ecclesiaste. Difatti gli antichi avevano in generale per cosa indecente, e da persona rozza al dire del Dottore Henderson il bere mai sempre del vin puro.

14. Col genere di vitto, che generalmente parlando hanno gli greci d'oggi; così dietro le loro Circostanze di famiglia, come dietro i tanto moltiplicati giorni loro di Digiuno, e la Continua loro astinenza dalle vivande le più sane, corroboranti, e nutritive, ed aggiungerò pur anche ad onor del vero, e sotto l'au-

» Θεός τὰ ποιήματά σου » καὶ αὐτὸς ὁ Θεὸς ἐξηγούμενος εἰς τὸν ἀριθ. ΙΒ' τοῦ κεφαλαίου ΙΑ' τῶν ἀριθμῶν, ὡς ἐφεξῆς « Σοὶ δέδωκα τὸν ἐξάιρετον οἶνον, καὶ ἔλαιον, καθὼς καὶ »

» πᾶσαν ἀπαρχὴν σίτου, καὶ οἴνου » καὶ τέλος τὰ ἀναφερόμενα ῥητὰ εἰς τὰ ἐπιγράμματα, τὰ ὁποῖα κατεχώρητα ἐπικεφαλῆς τοῦ βιβλίου μου, συνδυασμένα μὲ τὰς προαναφερθείσας ἐπιστήμους μαρτυρίας, δὲν ἀποτελοῦν ἴσως καθ' ἑαυτὰς τὴν τρανωτέραν ἀλήθειαν, περὶ τοῦ ὅτι ὁ οἶνος δὲν εἶναι πράγμα κακὸν, καὶ ἄξιον ἀπαγορεύσεως;

Δὲν δυνάμεθα ποτὲ νὰ συμπεράνωμεν ὅτι ὁ Θεὸς ἐσυγχώρησε τὸν οἶνον λόγῳ ἀμοιβῆς καὶ ὅτι ἀπηγόρευσε αὐτὸν λόγῳ παιδείας καὶ κολάσεως, ἂν ὁ οἶνος καθ' ἑαυτὸν δὲν ἦτο καλός.

ΙΓ'. Ἐπαληθείας ὁ Ἐκκλησιαστής, καθὼς ὁ Σολομῶν καὶ ὁ Ἅγιος Παῦλος κλ. μεθ' ὧν καὶ αὐτὸς ὁ ποιητὴς τοῦ Ῥιχαρδέττου — παραγγέλλουν νὰ πίνωμεν μὲ μετριότητα καὶ κατὰ πῶς τὸ σημαίνουν, εἴτε τὸ ἐπίθετον πολύφορον, τὸ ὁποῖον ἀπέδωκαν οἱ παλαιοὶ Ἕλληνες εἰς τὸ πνευματῶδες κρασί, τοῦτέστι οἶνος, ὑποφέρων πολὺ νερὸν, εἴτε ἡ λέξις κρασί ἤγουν μὴ ἄκρατος, ἀλλὰ μιγμένος μὲ νερὸν, μάλιστα διὰ τοὺς νέους, (ἐν ᾧ ὁ ἄκρατος ὀνομάζεται κυρίως οἶνος, καὶ κατὰ τὴν μαρτυρίαν τοῦ Ἡσυχίου εἰς τὸ Λεξικὸν τῆς νέας Ἑλληνικῆς γλώσσης τοῦ Δεϊκίου εἰς τὴν λέξιν Πήλινος καὶ Πηλός), ὁμοφώνως ὅμως μάλιστα μὲ τὸν Ἀλστόδιον, ὀνομάζει τὴν μετριοψοσίαν « ὑγίαν ψυχῆς τε καὶ σώματος ». (Ἐκκλησιαστής ἀριθ. 37 Κεφ. Α'). Τῷ ὄντι οἱ παλαιοὶ ἐθεώρουν ὡς ἀπρεπὲς καὶ ὡς ἴδιον ἀνθρώπων βαναύσων νὰ πίνῃ τις πάντοτε ἄκρατον οἶνον, καθὼς ὁ Ἐνδερσων ἀναφέρει.

ΙΔ'. Μὲ τὸ εἶδος τῆς τροφῆς, τὸ ὁποῖον ἐν γένει ἔχουν οἱ σημερινοὶ Ἕλληνες, εἴτε ἔνεκα τῶν ἰδιαιτέρων οἰκιακῶν περιστάσεων, εἴτε κατὰ συνέπειαν τῶν πολυαρίθμων νηστειῶν, καὶ ἐπομένως τῆς διηνεχοῦς ἀποχῆς των ἀπὸ τὰ πλέον ὑγιεινά

torità così dell' Esperienza, come di un rinomato medico parigino (60) coll' infame sistema di taluni medici, piuttosto Ciarlatani, e flagelli della misera umanità, li quali a vece di venire in soccorso degli ammalati Greci in tanta loro spossatezza di forze, e rovina di temperamento con prestare ajuto alla natura giusta quel prudente metodo di Cura, che meritò già alla medicina il titolo di tutta prudenza (*medicina tota prudentia est*) le traccie piuttosto inseguendo di quel dottor Sangrado. di cui parla Cervantes, lavorano sempre più à debilitarli, ed annientarli con Cavate di sangue, purganti, diete, astinenza di carne, e brodi, e massime con sanguisughe, (le quali diressimo una nuova scoperta, ed una panacéa per tutti li mali!) ottenendo con sì fatto metodo, e genere di cura (dietro, conviene pur dirlo, l' ignoranza della maggior parte dei Greci, che non istimano il medico, che non l' adotti) l' utile loro segreto scopo, di fare cioè di una malattia di breve durata, e di una malattia da poco una vera, e longa malattia, che anche poi guarita lascia poi sempre delle occasioni per novelle malattie. . . . Non v' è dubbio che il vino ben fatto, e vecchio bevuto con moderazione sì, ma non con pitoccheria, bianco sia esso, oppur rosso ma leggiero, e spiritoso (61) è per le persone d' ogni sesso, ed età (62) specialmente poi per gli valetudinarj, gli vecchi, e per coloro, che hanno un temperamento debole, ed in fine per gli ammalati di tutt' altra malattia, che quella d' infiammazione, un' Eccellente medicina, ed una troppo necessaria garanzia contro tali, e tante cause debilitanti, e snervanti.

15. S' introdusse di fatti, ossia più commne si rese

καὶ θρεπτικὰ φαγητὰ, καὶ προσθέτω ἀκόμη πρὸς τιμὴν τῆς ἀληθείας, τὴν ἐπικύρωσιν τῆς πείρας, καὶ τῆς διδασκαλίας ἐνὸς ἱατροῦ τῶν Παρισίων (ξ'). κατὰ τὸ αἰσχροὺν σύστημα τινῶν ἱατρῶν, ἀγύρτων μᾶλλον, καὶ μαστίγων τῆς πασχούσης ἀνθρωπότητος, οἱ ὅποιοι ἀντὶ τὰ δώσουσιν βοήθειαν εἰς τοὺς ἀσθενεῖς τῶν Ἑλλήνων, εἰς τὰς ἐξηντλημένας δυνάμεις τῶν βοηθοῦντες τὴν φύσιν, κατὰ τὴν ἔμφορον ἐκείνην θεραπευτικὴν μέθοδον, ἣτις ἤξιωσε τὴν ἱατρικὴν τοῦ τίτλου τῆς συνετοτάτης (ἢ ἱατρικὴ εἶναι ὅλη φρόνησις) τὰ ἔχνη μᾶλλον τοῦ ἱατροῦ ἐκείνου Σανγράδου (τοῦ Σερβάντες) παρακολουθοῦντες, ἐργάζονται πάντοτε πλέον εἰς τὸ νὰ τοὺς ἐξασθενοῦν καὶ παραλύουν διὰ τῶν φλεβοτομιῶν, καθαρσίων, διαίτης, ἀποχῆς κρεωφαγίας καὶ ζωμῶν, πρὸ πάντων δὲ διὰ τῶν βδελλῶν (αἷτινες φαίνονται τρόπον τινα ὡς νέα τις ἀνακάλυψις, καὶ πανάκειον καθ' ὅλων τῶν νοσημάτων) τυγχάνοντες διὰ παρομοίας μεθόδου καὶ θεραπευτικοῦ εἴδους (ἐξ αἰτίας, ὀφείλομεν νὰ τὸ ὁμολογήσωμεν, τῆς ἀπαιδευσίας τῶν πλειωτέρων Ἑλλήνων, οἵτινες δὲν ὑπολήπτονται τὸν ἱατρὸν, ἀνδρὸν ἀκολουθῆ τὸ τοιοῦτον σύστημα), τὸν ἐπικερδῆ δι' αὐτοὺς μυστικὸν σκοπὸν, νὰ κάμουν δηλονότι μίαν ὀλιγοήμερον καὶ παραμικρὰν ἀρρώστιαν, ἀληθῆ νόσον καὶ πολυχρόνιον, ἣτις καὶ ἀν' ἱατρευθῆ μετὰ ταῦτα ἀφίνει πάντοτε αἷτια νέων νοσημάτων... δὲν ὑπάρχει ἀμφιβολία, ὅτι ὁ εὐσκευος οἶνος καὶ παλαιὸς πινόμενος μὲ μετριότητα μὲν, ἀλλ' ὄχι μὲ τόσην φειδωλίαν, λευκὸς ἔστω, ἢ ἐρυθρὸς, ἢ ἀλλὰ ἐλαφρὸς καὶ πνευματώδης (ξά'). εἶναι διὰ κάθε γένος, καὶ ἡλικίαν (ξβ'). ἰδίως δὲ διὰ τοὺς ἀρρώστημένους καὶ κακοχύμους γέροντας, καὶ διὰ τοὺς ἀδυνάτους, καὶ ἐπιτέλος διὰ τοὺς πάσχοντας ἀπὸ κάθε ἄλλης ἀσθένειας, παρὰ φλεγμονῆν, ἀξιόλογον ἱατρικόν, καὶ ἀσφάλειά τις ἀναγκαιοτάτη κατὰ πολλῶν τοιούτων καὶ παντοίων τοσοῦτων λόγων, θανατουμένων καὶ ἀφανιζομένων τὴν φυσικὴν δύναμιν.

L'uso del vino nell' antica Roma dachè, e nel tempo stesso, che in essa s' introdussero per la prima volta, dopo 500 anni e più dalla sua fondazione, gli medici, di cui il primo, che andòvi nell' anno 585 da questa, fù **Arcagato** figlio di **Lizania**, in modo che a ragione si può dire, che appena ivi si venne ad esercitare dà medici di professione, e speculazione la medicina, s' introdusse l' ajnto, o correttivo loro, e che in conseguenza comparve ivi realmente il vino qual **Carro**, e **nunzio di medicina** (63) (n° 3 sopra.)

16. Ma che più! nelli spedali li più ben amministrati d' Europa, in cui L' economia la meglio calcolata si combina coi mezzi di procurare la più pronta, e durevole guarigione agl' ammalati, Il vino d' ottima qualità è ben spesso somministrato come uno dei più efficaci rimedj, e quale Cordiale per le persone attempate, debili, ed estenuate, nè mai ivi udissi dà tanti secoli ripetere per ogni malattia quel moderno così strano, come dannoso precetto, che osasi erigere oggidì (1830) in sistema generale (64) nè vino, nè carne e che è in gran voga in Grecia, dove le persone si annientano con trè soli articoli generali di scienza medica, cioè, come già dissi, Con Sanguisughe, cavate di sangue, e Dieta (65) Quasi che l' uomo viver potesse senza sangue, e nutrirsi soltanto più d' aria, e quel che è ancor peggio, d' aria di una camera o Tugurio!

17. Lungi pertanto dai Greci, e dalla Grecia quest' infausto Sistemà! Imitino eglino i loro antichi padri e le dottrine seguano dei loro antichi Scrittori, e medici! Si occupino eglino delle vigne, e del vino, come di cose conformi al loro ben essere spirituale, e temporale, e specialmente commerciale onde ognuno possa ben presto ripetere coll' Ecclesiaste » Feci opere Grandi, fabbricai delle case, e piantai delle vigne.»

ΙΕ'. Παρεισεύχθη ὁμοως, καὶ ἀπεκατέστη κοινοτάτη ἡ χρῆσις τοῦ οἴνου εἰς τὴν παλαιὰν Ῥώμην, ἀφ' ὅτου, καὶ κατὰ τὸν αὐτὸν καιρὸν, εἰσεύχθεισαν πρώτην φοράν (500 καὶ πλέον ἴσως ἔτη μετὰ τὴν κτίσιν της,) οἱ ἰατροὶ, πρῶτος τῶν ὁποίων ἦλθε κατὰ τὸ 585 ἔτος τῆς χρονολογίας της, καὶ εἶχεν ὄνομα Ἀρχάγαθος υἱὸς τῆς Λιζανίας, εἰς τρόπον ὥστε δικαίῳ τῷ λόγῳ δύναται τις νὰ εἴπῃ, ὅτι μόλις ἐπῆγον ἐκεῖ ὡς ἰατροὶ κερδοσκοποὶ διὰ νὰ μετέλθουν τὸ ἐπάγγελμα τῆς ἰατρικῆς, εἰσεύχθη ὡς ἰατρικὸν βοήθημα, ἢ θεράπευμά των, ὁ οἶνος καὶ ἐπομένως ἐκεῖ ἀνεφάνει ὁ οἶνος ὄντως ὄχημα καὶ ἄγγελος τῆς ἰατρικῆς. (ξγ'.) ἀριθ. 3. ἀνωτέρω.

Ις'. Εἰς τὰ πλέον τακτοποιημένα νοσοκομεῖα τῆς Εὐρώπης, ὅπου οἰκονομία γίνεται μὲ τὰ παρέχοντα μέσα τὴν ταχυτέραν καὶ μονιμοτέραν θεραπείαν τοῦ ἀσθενοῦς, τὸν οἶνον τῆς πρώτης ποιότητος παραδέχονται πολλάκις ὡς ἓνα ἐκ τῶν ἰσχυροτάτων ἰατρικῶν, καὶ ὡς δυναμωτικὸν διὰ τοὺς ἠλικιωμένους, ἀδυνατούς, καὶ ἀτονισμένους, οὔτε ἠκούσθη ποτὲ παρ' ἐκείνοις τοσοῦτους αἰῶνας νὰ λέγουν διὰ κάθε νόσον τὸ τοσοῦτον ἀλλόκοτον, ὅσον ἐπιβλαβὲς παράγγελμα, τὸ ὁποῖον αὐθαδῶς πως ἀνεγείρεται σήμερον ὡς ἐπικρατοῦν σύστημα » οὔτε κρέας, οὔτε κρασί, (ξδ.) καὶ τὸ ὁποῖον εἶναι εἰς μεγάλην χρῆσιν σήμερον (1830) εἰς τὴν Ἑλλάδα, ὅπου οἱ ἄνθρωποι μηδενίζονται μὲ μόνον τὰ, ὡς εἶπον, τρία γενικὰ ἄρθρα τῆς ἰατρικῆς ἐπιστήμης. Βδέλλας—φλεβοτομίας καὶ Διαίτην (ξε'.) ὡς νὰ ἠμπόρει τις νὰ ζῆ χωρὶς αἷμα, καὶ νὰ τρέφεται μὲ μόνον τὸν ἀέρα, καὶ (τὸ ὁποῖον εἶναι ἔτι χειρόν) μὲ τὸν ἀέρα ἐνὸς κοιτόνος, ἢ ἀθλίας καλύβης!!

ΙΖ'. Μακρὰν ἀπὸ ἡμᾶς τοιοῦτον ὀλέθριον σύστημα! Μιμήθητε ὦ Ἕλληνες κατὰ τοῦτο τοῦς προπατόρας σας, ἀκολουθῶντες τὰς διδασκαλίας τῶν προγόνων Συγγραφέων καὶ παλαιῶν ἰατροῦ σας! Ἐκλινομένηται τὴν ἀμπελὸν καθὼς πρέπει, τελειοποιήτω τὴν οἴνοποιήσασ, καὶ ὡς ἀντικείμενα, διαβρώνα μὲ τὴν τριμαστικὴν καὶ βιοτικὴν ὕλην καὶ ἐμπορικὴν εὐημερίαν σας, ὥστε ὁ καθεὶς σας νὰ δύναται νὰ ψάλλῃ μὲ τὸν Ἐκκλησιαστήν.

- » Ἐμεγάλυνα ποίημά μου, ὠκοδόμησά μοι οἴκους,
- » Ἐρύτυσά μοι ἀμπελῶνας

## NOTE.

[1] Nell' anno 1700 la città di Liverpool avea solo 5545 abitanti; nel 1824 essa ne contava già 135 mille ed ora ne conta 230 mille! Cosa non adivenne in pochi anni Idra, e cosa non era nei pochi anni, che era centro di Commercio anzichè di politiche Cabale? Cosa era Trieste prima di essere Creato porto franco? a cosa deve Ermopoli di Syra la sua Esistenza con 15 circa milla abitanti, quand' essa non Esisteva all' Epoca della Greca rivoluzione! (1821 e 1822.)

(2) L' Italia, e la Francia ebbero dalla Grecia li Vini, la vite, e la seta. La vite portata dai Fenicj in Grecia passò prima in Sicilia, quindi in Italia, ed in Marsiglia (nota 57.) Vedasi l' opuscolo del Conte Francesco Mengotti sul colbertismo pag. 95— Al dire di Téopompo di Chio la vite sarebbe ritrovata in Olimpia presso Alfeo, e ad 8 stadi dall' Elide - circa il clima, e la situazione topografica, e commerciale del nuovo stato greco vedasi l' opera del S. Giorgio Cotsachi Tipaldo, conservatore della biblioteca dell' università in Atene, con titolo, e grado di prefetto a pag. b e. 7. del suo shizzo filosofico circa il progresso, e la caduta dell' antica Grecia. 1839.

(3) Romolo annoverò, secondo Plutarco, l' ubbriachezza delle donne fra le tre cause di Divorzio: anzi mentre con tal legge era vietato ai maschi solo sino alli anni 30. di bere del vino, era alle donne proibito in ogni età, e punivasi la loro contravvenzione colla pena stessa dell' adulterio. Metello difatti fece morire a stafilate la moglie, che trovò ubbriacca. Ateneo poi ci riferisce, che l' uso del vino alle donne era pure proibito nella repubblica di Marsiglia (Colonia greca, nota 57).

Pare, che questi legislatori ignoravano l' effetto, che secondo il profeta Zaccaria, numero 17 capo 9 il vino produce sulle vergini—ivi— e il vino, che fa Germogliare le vergini.

(4) Vedasi il dizionario Greco moderuo di *DEBQUE* alla parola *Pilinos* ed il citato Conte Mengotti nella sua dissertazione sul commercio de' Romani, non meno che L' Enologia, o l' istoria dei vini antichi, e moderni del Dottore Alessandro HENDERSON nel to



## ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ.

(α). Κατὰ τὸ 1700 ἔτος ἡ πόλις Λίβερποὺλ (τῆς Ἀγγλίας) ἔριθμει 5,545 κατοίκων. Κατὰ τὸ ἔτος 1824 ἦτον ἡ πολυανθρωπία ὑπὲρ τὰς 135 χιλιάδας καὶ τὴν σήμερον εἶναι ὑπὲρ τὰς 250 χιλιάδας. Τί ἦτο αὐτὴ ἡ μικροτάτη καὶ ὀλιγάνθρωπος Ἰδρα, ἣτις ἐπ' ὀλίγοις ἀπεκατέστη τὸ κέντρον τοῦ ἐμπορίου ἀπάσης τῆς Ἑλλάδος, καὶ πρὶν τῶν πολιτικῶν διχογοιῶν τῆς; Τί ἦτο τὸ Τριέστιον πρὶν τοῦ ἀπολαύσῃ τὸν ἐλεύθερον λιμένα τῆς; Εἰς ποία περιστατικὰ χρεωστεῖ ἡ Ἐρμούπολις (τῆς Σύρου) τὴν ὑπερξίν τῆς μὲ περίπου 15 χιλ. κατοίκους, ἐνθ' δὲν προὔπηρχε κατὰ τὴν ἐποχὴν τῆς Ἑλλητικῆς Ἐπαναστάσεως (1821 καὶ 1822).

(β). Ἡ Ἰταλίη καὶ ἡ Γαλλία παρέλαβον ἀπὸ τὴν Ἑλλάδα τὴν οἰνοποιίαν ἀμπελοργίαν, καὶ τὴν μεταξουργίαν. Ἡ ἀμπελος φερθεῖσα κατὰ πρῶτον ἀπὸ τοὺς Φοίνικας εἰς τὴν Ἑλλάδα μετεφέρθη ἐν πρώτοις εἰς Σικελίαν, ἔπειτα εἰς τὴν Ἰταλίαν καὶ Μασσαλίαν (σημαίωσις νῆ.) ἴδε τὸ συγγραμμάτιον τοῦ Κ. Φραγκίσκου Μεγγώτη περὶ Κολοβερτισμοῦ. Σελ. 95. Κατὰ τὸν Θεόπομπον τὸν Χιον ἡ ἀμπελος εὗρέθη κατὰ πρῶτον εἰς τὴν Ὀλυμπίαν πλησίον τοῦ Ἄλφειου ὀκτὼ στάδια μικρὰν τῆς Ἡλίδος. Περὶ δὲ τοῦ κλίματος καὶ θέσεως τῆς τε τοπογραφικῆς καὶ ἐμπορικῆς τοῦ νέου Βασιλείου τῆς Ἑλλάδος ἴδε τὸ βιβλίον τοῦ Γεωργίου Κοζάκη Τυπάλδου, ἐφόρου τῆς δημοσίας καὶ τοῦ Πανεπιστημίου Βιβλιοθήκης, μὲ τὸν τίτλον καὶ βαθμὸν τοῦ Νομάρχου Σελ. 6 καὶ 7 τοῦ σχεδίου τοῦ φιλοσοφικοῦ περὶ τῆς προόδου καὶ παρακμῆς τῆς παλαιᾶς Ἑλλάδος.

(γ). Ὁ Ῥωμύλος, ὡς ἀναφέρει ὁ Πλούταρχος, κατέταξε τῶν γυναικῶν τὴν μέθην ὡς τρίτην αἰτίαν διαζυγίου, ἐνῶ μάλιστα ἀπαγορεύετο διὰ τοιοῦτου νόμου ἡ οἰνοποιία εἰς τοὺς μὴ συμπληρώσαντας τὰ τριάκοντα ἔτη ἀρρένας, εἰς τὰς γυναῖκας δὲν ἐπιτρέπετο εἰς κάμψιν ἡλικίαν, ἢ δὲ παράβησις τοῦ νόμου τούτου ἐκολάζετο μὲ τὴν αὐτὴν ποινὴν τῆς μοιχείας· καὶ ὁ Μέτελλος τῷ ἔντι ἐθναίτῳσι διὰ τῆς μαστιγώσεως τὴν σύζυγόν του, τὴν ὁποίαν εὔρε μεθυσμένην. (Φραγγέλων)

Ὁ δὲ Ἀθήναιος ἀναφέρει, ὅτι εἰς τὴν Ἑλληνικὴν ἀποικίαν τῆς Μασσαλιωτικῆς Δημοκρατίας δὲν ἐπιτρέπετο οἰνοποιία εἰς τὰς γυναῖκας. Φαίνεται ὅτι οὗτοι οἱ νομοθέται ἀγνοοῦσιν τὸ καλὸν, τὸ ὁποῖον ὁ προφήτης Ζαχαρίας εἰς τὸν ἀριθ. 17. Κεφ. 9. ἀποδίδει ἀποτέλεσμα εἰς τὸν οἶνον αὐτέθει, καὶ οἶνος κάμψει γονίμους τὰς παρθένους· ἢ κατὰ τὴν ἑλληνικὴν τῶν 70 ματάρρασιν εὐωδίζων τὰς παρθένους.

mo 1. della rivista britannica, decennale collezione, pagine 329 a 355. Secondo quest' ultimo Scrittore gli antichi amavano il vino dolce, epperchè preferivano il vino di Cipro a quel di Corinto. Le isole jonie, e quelle dell' arcipelago, Chio, Lesbos, Thasos e t c fornivano li vini li più stimati. Quel di Lesbos dolce chiamavasi Protropon, cioè buono per lo stomaco. Il vino della laconia era migliore degli altri vini dei vicini paesi, specialmente quello delle Cinque colline presso Sparta, che il Sig. Bartbelemj nell' opera sua del *Giovane Anacharsis*, dice, che era così prelibato per la sua dolce fragranza: i Laconi facevano bollire il vino sino alla Consummazione di un 3. o 5. e poi lo chiudevano in bottiglie per essere solo bevuto dopo 4 o 5. anni (art. 259.) Il vino di Chio, chiamato L' Arvisio era così stimato, raro, e caro che ai migliori Pranzi dei Romani non se ne dava, che un piccolo bicchiere ai convitati, Li vini inferiori della Grecia costavano ordinariamente allora 25. 30, e 50 franchi il moggio (pinte 288. artic. 248) e Li migliori si vendevano anche 200 franchi. PLINIO ci parla di un Anfora di vino Greco soprafino, che fù pagata ad un prezzo Esorbitantissimo. La Plebe di Roma avea finito per provare il bisogno del vino con tanta violenza, che fù forza darne anche ai Soldati, per cui si compose L' acquarello, o Piquette dei francesi di cui al capo 17. — Intanto Secondo il precitato autore gli Romani chiamavano Pimentum li vini modificati col miele, o con aromi: anzi alle loro tavole servivano questi e quello separatamente, perchè ognuno facesse La mischia a suo piacere. Dopo le Crociate Li vini di Grecia si sparsero in maggior abbondanza per tutta L' Europa così per mezzo dei Veneziani, come per quello dei Cavalieri di Gerasalemme, detti poi di Rodi, e quindi di Malta. Questi ultimi sono li autori del vino di Cipro, chiamato della Commendaria. Vedansi finalmente sui vini di Grecia, e d' Italia, loro specie, e Forza le note sul libro 1 del compendio dei 15 librij dei Dipnosofisti di ATENEIO.

(5) Cominciano però a distinguersi con vantaggio li vini dell' isola di Tino, quello massime di Malvasia—dell' isola di Naxos, il chiamato Aperanti—e dell' isola di Santorino, o Thira, chiamati visanto, e Xenologo. Quest' ultimo con un poco di zucchero può comparire talvolta per vino di Sampaña. nel 1843 cominciò a comparire del vino eccellente per opera di certo S. Crisanto in Atene. Secondo un quadro Esistente nel museo di Angers (Francia) del pittore Francesco Lagrene è allievo del pittore Vanfoo, Bacco fù confidato da Mercurio alla cura delle ninfe di Naxos.

(δ'). Ἴδε τὸ Λεξικὸν τῆς Νέας Ἑλληνικῆς γλώσσης τοῦ Διέκτου εἰς τὴν λέξιν Πήλιος, καὶ τὴν περὶ ἐμπορίου τῶν Ῥωμαίων διατριβὴν τοῦ προαναφερθέντος Κ. Μαγγότου, πρὸς τοῖς ἄλλοις καὶ τὴν οἰνολογίαν, ἢτε τὴν ἱστορίαν τῶν ἀρχαίων καὶ νεωτέρων οἴνων, τοῦ Δόκτορος Ἀλεξάνδρου Ἐνδερσων Τόμον Α' τῆς Βρετανικῆς ἀναθεωρήσεως τῆς δεκαετοῦς συλλογῆς Σελ. 329 καὶ 355. Κατὰ τὸν τελευταῖον τοῦτον συγγραφέα οἱ παλαιοὶ ἠγάπουν τοὺς γλυκεῖς οἴνους, καὶ ἐπροτίμουν τὸν Κύπριον παρὰ τὸν Κορίνθιον. Αἱ Ἴονικαὶ νῆσοι, καὶ αἱ νῆσοι τοῦ Ἀρχιπελάγους, Λέσβου, Χίου, Θάσου κ. τ. λ. παρήγαγον τοὺς πλέον ἐξαιρέτους οἴνους. Τῆς Λέσβου ἦτο γλυκὺς, καὶ ὠνομάζετο Πρὸτροπον, ἢτε εὐστόμαχον οἶνον. Ὁ οἶνος τῆς Λακωνίας ἦτο καλλήτερος τῶν ἄλλων πλησίον μερῶν, μάλιστα ὁ προερχόμενος ἀπὸ τὴν πεντάλοφον σταφυλὴν πλησίον τῆς Σπάρτης, τὸν ἔποιον ὁ Κ. Βαρθελαμῆς εἰς τὸ πόνημά του ὁ Νέος Ἀνάχαρσις λέγει ὅτι ἦτον ἐξαιρετός διὰ τὸν γλυκὴν ἀνθοσμίαν του. Οἱ Λάκωνες προσέτι ἔβραζον τὸ γλεῦκος μέχρι συστάσεως τοῦ ἐνὸς τρίτου ἢ πέμπτου καὶ μετὰ ταῦτα τὸν ἔβαλον εἰς μποτίλλιας καλὰ ρουπωμένας διὰ νὰ τὸν μεταχειρισθοῦν μετὰ τετραετίαν ἢ πενταετίαν (ἄρθ. 259). Ὁ Ἀρβίσιος οἶνος τῆς Χίου ἀπελάμβανε πολλὴν ὑπόληψιν ὡς ἐπαγωγός, καὶ ἦτο τοσοῦτον ζητητός ὥστε εἰς τὰ λαμπρότερα συμπόσια τῶν Ῥωμαίων ἐκερνατο εἰς μικρὰ μόνον ποτήρια.

Οἱ κατώτεροι τῆς Ἑλλάδος οἶνοι ἤξιζον 25—30 καὶ 50 φράγκα ὁ μόδιος (288 πίντες, ἄρθρον 248.) οἱ δὲ ἐκλετότεροι ἐπωλοῦντο καὶ 200 φράγκα.

Ὁ Πλίνιος ὁμοίως διηγεῖται περὶ τινος ἀμφορέως οἴνου Ἑλληνικοῦ ἐξαισίου, ὁ ὁποῖος ἐπληρώθη εἰς μίαν τιμὴν πολὺ ὑπέρμετρον. Ὁ ὄχλος τῆς Ῥώμης ἐτυνεῖθιεν τόσον πολὺ εἰς τὴν οἰνοποσίαν, ὥστε ἠναγκάσθησαν νὰ δώσωσιν καὶ κρασί εἰς τοὺς στρατιώτας, καὶ τότε κατεσκεύασαν τὸ νερόκρατον ἢ λάγκυρον τὸ riquete τῶν Γάλλων (ἴδε τὸ Κεφ. 17.) Ἐντούτοις ἀναφέρει ὁ αὐτὸς Πλίνιος ὅτι οἱ Ῥωμαῖοι ὠνομάζον Πίμεντον τοὺς συγκαρασμένους μὲ τὸ μέλι ἢ μὲ τὰ ἀρώματα οἴνους. (οἰνόμελι καὶ ἀρωματίτης οἶνος) εἰς τὰς τραπέζιας τῶν μάλιστα προσέφερον ταῦτα καὶ ἐκεῖνον χωριστὰ, διὰ νὰ κάμνη ἕκαστος τὸ μίγμα κατὰ τὴν ἀρέσκειάν του. Μετὰ τοὺς σταυροφοριακοὺς πολέμους εἰ οἶνοι τῆς Ἑλλάδος διεχύθησαν μὲ πλειοτέραν ἀρθονοπαροχὴν καθ' ὅλην τὴν Εὐρώπην διὰ τῶν Ἐνετῶν, καὶ τῶν Ἰππέων τῆς Ἱερουσαλήμ, μετὰ ταῦτα Ῥόδου, καὶ ἐπιτέλος Μηλίτου. Οἱ τελευταῖοι οὗτοι εἶναι οἱ πρωτουργοὶ τοῦ οἴνου τῆς Κύπρου τὸ ὁποῖον καὶ τὴν σήμερον ἀκόμη ὠνομάζεται Κομανταρία. Ἴδε εἰς τὴν τοῦ Ἀθηναίου ἐπιτομὴν τὸν ΙΕ Βιβλίον τῶν Δειπνοσοφιστῶν περὶ Ἑλληνικῶν καὶ Ἰταλιωτῶν οἴνων, τὰ ἤδη αὐτῶν, τὰς ποιότητας, καὶ τὴν κατασκευὴν εἰς τὰς Σημειώσεις τοῦ Βιβ. α'.

(ε) Τὰ κρασία τῆς Τήνου ὁμοίως ἀρχίζουσι νὰ ἔχουν πολλὴν ὑπόληψιν διὰ τὴν ποιότητά των, καὶ κυρίως τὸ τῆς Μονεμβασίας, τῆς Νάξου τὸ ἀπερανθίτικον καὶ τὰ δύο τῆς Σαντορίνης, ἢ Θήρας, τὰ ὁποῖα ὠνομάζουσι βιτάντο, καὶ ξενό-

(6) **PLINIO** al libro 4. capo 6. *istoria naturale* fa un'Eccezione ai vini di Marsiglia (poichè Erauo Greci, che li facevano, nota 57). Parla quest' autore di un vino servito all' Imperatore Caligola, che avea 151 anni. **ORAZIO** ci fa menzione d' altro viuo, che avea Cent' anni. Bevei io stesso al Castello di Masino (piemonte) del vino di Tokai di cent' anni, e più. Portai quì in Atene una Bottiglia del vino della *Com m e n d e r i a* di Cipro, che avea la data dell' anno 1727.

(7) Da questa politica del Sultano devesi ripetere per fino lo sradicamento delli alberi, che coprivano li monti, e colli d' Idra, Spezzia, ed altre isole: «trenta mille e più alberi di olivo si tagliarono Solo in Idra, perchè gl' idriotti non pensassero più che al mare» dice il portafoglio di Londra dell' anno 1811 pagina 11.

(8) Publicai nella città di Anversa (Belgio) uel principio dell' anno 1828, un opuscolo a difesa della rivoluzione Piemontese di Marzo 1821, e delle persone in essa compromesse, in cui dimostrai, comè furono ingiuste, ed illegali le condanne e persecuzioni, che ebbero luogo Contro di quelle, Giacchè tale rivoluzione fù tutta in favore, e mai contro del trono vedansi il *P r e c u r s o r e* di *L i o n e* del mese di settembre ed il costituzionale dei paesi bassi delli sei di d. mese, 1828. S. M. però il Rè attuale di Piemonte con decreto delli 5. maggio 1840 fece cessare la pena della morte, e confisca de' beni portata contro dime da sentenza contumaciale delli 13 aprile 1822, onde mi trovai compreso senz' altra formalità nell' indulto generale delli 26 marzo di quest' anno 1842.

(9) Intesi dire scrivendo nell' anno 1830 questo, che la Grecia avesse una vera indipendenza con quella dose di saggia libertà, di cui potesse ella essere Capace. Vedansi il citato Conte Mengotti sul Colbertismo, Adamo S m i t h, G o l d s m i t h, e M e l u n, Scrive quest' ultimo « il commercio vuol libertà, e protezione: uell' altevnaiva di perdere l' una delle due, è meglio, che perda quest' ultima, e non la prima» Scrive G o l d s m i t h uell' istoria dell' Inghilterra « appena volle L' Inghilterra essere commerciale, che divenne libero il suo governo, perchè difficilmente può prosperare il commercio senza un tale Governo» « Del resto il commercio prospera » à di nostri in Odessa, Trieste e Genova sotto Governi non costituzionali !

(10) Ecco li segni, cui si può conoscere, che un vino è intieramente guasto, ed hà, come dicesi comunemente, dato la volta. 1. dal suo colore, che è visibilmente cambiato. 2. da un certo scio-

λογον κτλ. κτλ. Τὸ τελευταῖον δὲ δύναται μὲ ὀλίγην ζάχαρην νὰ ὁμοιάσῃ ἐνίοτε τὸ κρασί τῆς Σαμπανίας, καὶ κατὰ τὸ 1843 ἀναφαίνεται ἐξαιρετικὸν κρασί τῶν Ἀθηνῶν, Ἐπιμελεῖται τοῦ Κ. Χρυσάνθου.

Εἰς τὸ Μουσεῖον τοῦ Ἀγγλῶν τῆς Γαλλίας εὔρεται μία εἰκὼν τοῦ Ζωγράφου Φραγγίσκου Λιγρενὲ μαθητοῦ τοῦ ζωγράφου Βανλῶ, εἰς τὴν ὁποῖαν παριστάνεται ὁ Βάκχος ὑπὸ τοῦ Ἑρμοῦ ἐμπιστευόμενος εἰς τὰς φροντίδας τῶν νυμφῶν τῆς Νίζου.

(ς'). Ὁ Πλίνιος εἰς τὸ Βιβλίον 4. Κεφάλαιον 6. τῆς Φυσικῆς Ἱστορίας του, ἐπαινεῖ κατ' ἐξαιρέσειν τούτους οἴνους τῆς Μασσαλίας, διότι κατασκευάζοντο ἀπὸ Ἑλληνικῆς (Σημ. 95'). Ὁ αὐτὸς συγγραφεὺς ἀναφέρει περὶ ἐνὸς οἴνου τὸν ὁποῖον ἐπιεν ὁ αὐτοκράτωρ Καλιγούλας, ὁ ὁποῖος ἦτο 150 ἐτῶν. Ὁ Ὀράτιος μνημονεύει ἕτερον οἶνον ἐκ τῶν ἐτῶν. Ἐγὼ αὐτὸς ἐπία εἰς τὴν ἐξοχὴν τοῦ Μασσίνου (εἰς Πιεμόντε) οἶνον παλαιὸν τοῦ Τοκάϊ ἐκατὸν ἐτῶν καὶ περιπλέον. Καὶ εἶχα ἐνταῦθα ἐν βουκάλιον κρασίον τῆς Κομανταρίας, τὸ ὁποῖον ἔφερε χρονολογίαν τοῦ ἔτους 1727.

(ς'). Εἰς ταύτην τοῦ Σουλτάνου τὴν πολιτικὴν ὀφείλομεν ν' ἀποδώσωμεν ἕως καὶ αὐτὴν τὴν ἐκρίζωσιν τῶν δένδρων τὰ ὁποῖα ἐκάλυπτον τὰ βουνὰ καὶ τοὺς λόφους τῆς Ὑδρας, τῶν Σπετσῶν, καὶ πολλῶν ἄλλων νήσων. « Τριάκοντα καὶ περιπλέον χιλιάδες ἐλαιοδένδρων ἀπεκόπησαν μόνον εἰς Ἑ- » δραν, διὰ ν' ἀναγκασθοῦν οἱ Ὑδραῖοι ν' ἀποσιωθοῦν ὅλως εἰς τὰ ναυτικὰ » ὡς ἀναφέρει ὁ Χαρτοφύλαξ τοῦ Λονδίνου τοῦ ἔτους 1811 Σελ. 11.

(η'). Εἰς τὴν πόλιν τῆς Ἀνβέρσης (Βέλγιον) ἐδημοσίευσεν κατὰ τὰς ἀρχὰς τοῦ 1828 ἔτους, ἐν φυλλάδιον πρὸς ὑπεράσπισιν τῆς κατὰ τὰ 1821 ἐπαναστάσεως τοῦ Πιεμόντε, καὶ τῶν καταδικασθέντων ἐξ αἰτίας αὐτῆς, εἰς τὸ ὁποῖον ἀπέδειξε πόσον ἄδικοι καὶ παράνομοι ὑπῆρξαν αἱ καταδίκασι καὶ οἱ καταδιωγμοὶ ἐναντίον ἐκείνων τῶν ἀνθρώπων, καθότι ἡ ἐπανάστασις τοῦ Πιεμόντε ἐγένετο ὅλως διόλου ὑπὲρ τοῦ Θεόου, καὶ ποτὲ κατὰ τοῦ Θεόου. Ἴδε τὸν Πρόδρομον τοῦ Λουγδίνου τοῦ μηνὸς Σεπτεμβρίου, καὶ τὸν Συνταγματικὸν τῶν κάτω χωρῶν εἰς τὰς 6 τοῦ αὐτοῦ μηνὸς ἔτους 1828. Ἡ Ἀ. Μ. ὅμως ὁ νῦν Βασιλεὺς τῆς Σαρδινίας καὶ Πιεμόντε διὰ ψηφίσματος τῶν 6 Μαΐου 1840 ἐπαύσε τὴν πεινὴν τοῦ θανάτου, καὶ τῆς δημεύσεως τῶν ὑπαρχόντων μου τῆς ἀπὸ 13 Ἀπριλίου 1822 κατ' ἐρήμην ἀποφάσεως· καὶ ἐπομένως χαίρω τὴν ὠφέλειαν τῆς γενικῆς ἀμνηστίας τῆς 26 Μαρτίου τοῦ 1842, ἔτους, ἄνευ καμίας ἄλλης διατύπωσεως.

(θ'). Ὅταν ἔγραψα τοῦτο κατὰ τὸ 1830 ἐνοοῦσα ὅτι πρέπει ἡ Ἑλλὰς, μὲ τὴν ἀληθεῖ ἀνεξαρτησίαν νὰ ἀπολαύῃ καὶ τὴν φρόνιμον ἐκείνην Ἐλευθερίαν, τῆς ὁποίας εἶναι ἐπιδεκτικὸν τὸ Ἔθνος. Ἴδε τὸν περὶ Κολβερτισμοῦ προαναφερθέντα Μενγότην, τὸν Ἀδάμ Σμήθ, τὸν Γολδσμύθ, καὶ τὸν Μέλων, ὅστις λέγει, ὅτι « τὸ ἐμπόριον ἀπαιτεῖ ἔλευθερίαν καὶ ὑπεράσπισιν, καὶ ἐν εὐρισκόμεθα εἰς τὴν ἀναπόφευκτον ἀνάγκην τοῦ νὰ ἀπολέσωμεν τὴν μίαν ἢ τὴν

glimento del suo corpo, della sua Massa, e delle sostanze, che lo compongono. 4. Da una quantità di Globoli che nel versare il vino nel bicchiere si formano attorno di questo, e durano più tempo di quello, che succede coi vini buoni, i cui globoli appena formati si sciogliono. 5. dal fregarlo tra le palme delle mani, in quale occasione si sente un acidetto, ed anche un cattivo odore 6. da un gusto dolciastro susseguito immantinenti da un acidetto nel traccarlo (vedansi l'arti. 256 sul modo di rimetterlo buono, come prima, e la nota 39 qui sotto). Egli è da ritenersi, che quando si guasta un vino, di cui si fa uso da qualche tempo, non si accorge uno del guasto, che succede.

La moda intanto della resina messa nel vino è anticbissima. Poichè FRONTO (che vivea sotto l'Imperatore Severo e morì in Atene avversario a Filostrato nell'insegnamento) indica fra li mezzi di conservare lungo tempo il vino senza che si guasti, quello di resinarlo colla resinadi pino, o terebinta, e soventi ancora colla pece, la quale al dire di PLINIO (libri 14, 16 e 19 sezioni 22 e 24 storia naturale) mitiga l'asprezza del vino, e Promuove la di lui morbidezza, e della quale trattano li capi 5 ad 8 del libro 6 delle Geponiche (vedi il capo 12 libro 7. dall'istessa opera citata al numero 9 della prefazione, all'art. 293, ad alle nota 13 qui sotto). Comunque però il vino resinato finisca per Piacere a quelli stessi, che il rigettarono con orrore la prima volta, che ne bevettero, egli è però vero, che non può oggidì essere un vino commerciale all'Estero, nè un vino, che vadi totalmente esente dal guastarsi. Lasciando, come si usa in Grecia, al fondo stesso della botte il deposito, che procurò al vino la resina. (art. 220 e la nota 31.)

(11) Secondo il metodo del Sig. PATULLO, di cui nel detto agronomo, o dizionario portatile per li coltivatori, La misura di quest'arena deve essere di 50 carrette (piccoli carri) di arena di mare, o di 60 di arena commune per ogni jugero di terra, (2200 piedi). vedansi li capi 9 e 10 del libro 2 didetta Geponica sui modi di conoscere labontà delle terre.

(12) Secondo gli migliori Scrittori di GEOPONICA il terreno migliore per le cereali contiene a un di presso le seguenti proporzioni, e varietà, cioè una terzo di calce — una metà di arena, ed un Quinto di Argila. Secondo poi il Sig. Dottore Morelòt, che pubblicò la statistica del dipartimento francese, chiamato La côte d'or, di cui la capitale è la città di DIJON, sono terreni migliori per li vini quelli, che contengono 42 parti sulle cento di sotto carbonata di Cal-

Ἕλληνα, κάλλιον ἤθελεν εἶσθαι νὰ χάτωμεν τὴν τελευταίαν, ἀλλ' ἔχει τὴν πρώτην. ὁ δὲ Γολδσμὴθ λέγει εἰς τὸ Σύγγραμά του, Ἱστορία τῆς Ἀγγλίας. « Ἡ Ἀγγλία μάλιστα ἀπεφάσισε νὰ κατασταθῇ ἐμπορικὴ καὶ ἡ Κυβέρνησις τῆς πέραυτα ἀπεκατέστη φιλελεύθερος, καθότι δυσκόλως προχωρεῖ τὸ ἐμπόριον ἄνευ τοιαύτης Κυβερνήσεως. Μ' ὅλον τοῦτο ἀκμάζει τὸ ἐμπόριον εἰς Ὀδησσὸν, Τριέστην, καὶ Γένεσταν ὑπὸ μὴ συνταγματικῶν Κυβερνήσεων!

(ε). Ἴδου τὰ σημεία, ἐκ τῶν ὁποίων δύνασαι νὰ γνωρίσῃς ὅτι ὁ εἶνος ἐχάλασε ὀλότερα, καὶ, καθὼς κοινῶς λέγουσι ἐστράφη, ἢ ἐξουδίσει α. ἀπὸ τινος χρωματου τὸ ἐπίστον ἐπισημειωθῆς παραλάξει β' ἀπὸ τινος χαλάρωσιν τῆς σάρκας του, τοῦ ὀχκοῦ καὶ τῶν οὐσιδῶν του. γ'. ἀπὸ ποσότητά τινος σφαιριδίων τὰ ὁποία ὅταν χύνης τὸν οἶνον εἰς ἓνα ποτήρι σχηματίζονται καὶ διὰ περισσότερον καιρὸν, παρ' ὅτι ἀκολουθεῖ εἰς τοὺς καλοὺς οἶνους, τῶν ὁποίων τὰ σφαιρίδια μάλιστα σχηματισθεὶν διαλύονται. δ'. τριδῶν αὐτὸν εἰς τὰς παλάμας τῶν χειρῶν, ὅτε αἰσθάνεσαι μικρὰν τινος ξυνάδα, καὶ ἀκόμη κακὴν ὀσμὴν. ε. ἀπὸ γεῦσιν τινος γλυκερὰν τὸ ἐπίστον ἄμα τὸ καταπίης αἰσθάνεσαι ὀλίγην ξυνάδα (ἴδε τὸ ἀρθ. 256 περὶ τοῦ τρόπου τοῦ ν' ἀποκατασταθῇ καλὸν ὡς ἦτο πρότερον, καὶ τὴν κάτωθεν λθ'. σημειωσιν) παρατηρήσεως ἄξιον εἶναι, ὅτι ὅταν ἓνα κρασί χαλνῆ, ἐνῶ ἀπὸ πολλὰς ἡμέρας προτῆτερα ἤρχησε νὰ χαλνᾷ δὲν καταλαμβάνει τις τὸ χάλασμα του, ὅπου ἀκολουθεῖ. Ἐν τούτοις ἡ συνήθεια τῆς ῥητινώσεως τῶν κρασίων εἶναι ἀρχαιοτάτη, καθ' ὅτι ὁ Φροντόνιος, ὅστις ἔζη εἰς τὴν Ῥώμην ἐπὶ Αὐτοκράτορος Σεβήρου καὶ ἐτελεύτησεν εἰς Ἀθήνας ἀντίπαλος τοῦ Φιλοστράτου κατὰ τὸ δόγμα τῆς διδοκαλίας, δεικνύει μεταξὺ τῶν μέσων τῆς διὰ πολλοῦ συντηρήσεως τῶν οἴνων, χωρὶς νὰ φθαρῇ, τὴν ῥητινώσιν μὲ ῥητινὴν πεύκης, ἢ τερεβύθην, καὶ πολλάκις μὲ τὴν πίσσαν, ἢ ὁποῖα κατὰ τὸν Πλίνιον (βιβλία 14, 16, καὶ 19. Τμήματα 22 καὶ 24.) μετριάζει τὴν σπιράδα τοῦ κρασίου, καὶ ἀποκαταστίνει αὐτὸ μαλακώτερον, ὡς ἐνδικαλαμβάνουν τὰ Κεφ. ε. ἕως ἢ τοῦ Βιβλ. ε'. τῶν Γεωπονικῶν. (ἴδε τὸ Κεφ. ιβ'. τοῦ Βιβλ. ζ'. τῆς αὐτῆς συγγραφῆς μνησθεισης εἰς τὸν ἀριθ. 9. τοῦ Προλόγου καὶ τὸ 293. ἀρθρ. καθὼς καὶ τὴν κάτωθεν ιγ'. σημειωσιν). Μολονότι αὐτὸ τὸ ἴδιον ῥητινώσιν νὰ φέρῃ καταρχὰς ἀποστροφὴν εἰς τὸν πίνοντα καὶ εἰς τὰ ὑπερινώδως τελειώνει ν' ἀρέσῃ, ἢ ἀλήθεια δὲ εἶναι, ὅτι τὴν σήμερον δὲν ταξιθεύεται οὔτε εἶναι ἐμπορεύσιμον εἰς τὰ ξένα μέρη, οὔτε εἶναι κρασί διὰ νὰ κρατήσῃ χωρὶς νὰ μὴ χαλάσῃ, κατὰ τὸν τρόπον τὸν ὁποῖον συνηθίζουσι εἰς τὴν Ἑλλάδα νὰ τὸ ἀρίνουσι μετὰ εἰς τὴν λάσπην του, καὶ τὸ καταπάτι αὐτοῦ τοῦ ἴδιου κρασίου (ἀριθ. 220 καὶ τὴν λά. Σημειωσιν).

(ιζ.). Κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Κ. Πατούλου, περὶ ἧς εἰς τὸν ἀνωτέρω Ἀγρονομικὸν ἢ Λεξικὸν εὐχρηστον τῶν Γεωργῶν ὁ ἄμμος οὗτος ἂν εἶναι ἀπὸ θάλασσαν πρέπει νὰ εἶναι εἰς τὴν ἀναλογίαν τῶν 50 ἀμαξίων, διὰ καθὲ 2200 πόδας, καὶ τῶν 60 ἀμαξίων, ἂν πρόκειται πε-

ce. (nota 38 qui sotto). Con ragione pertanto g<sup>o</sup>. Inglese mettono per coucime nei loro freddi, ed umidi terreni della Calce viva, che fa perire anche li vermi, che questi Producono, e la quale sarebbe dannosa nè terreni secchi, e nei siti caldi. Vedasi a tal riguardo la uota 2. pagine 18 dell' opuscolo del sig. Adumo FABRONI, che ha per titolo L'indicazione delle vere teorie per la stima dei terreni. Secondo un articolo inserito nel tomo 2 della già citata Revista Britannica (pag. 115, 262, e 263) il Sale sparso sui terreni al fine dell' autunno è un Eccellente ingrasso, che impedisce pur anche, che gelino gli alberi, ed arboscelli nei grandi freddi d' inverno.

Che poi i terreni, le viti, che producono minor quantità di uve procurino miglior vino di quello, che proviene da terreni, e viti, che danno maggiore quantità di uve è un principio riconosciuto anche dagli antichi greci, come si vede nel capo 1. libro 7. delle Geoponiche.

[13] Il Primo redattore dell' antichissima opera *Geoponica* è il Cassiano Basso del secolo 3. nativo di maratonimo uella Bithinia, ma residente a Constantinopoli, il quale riferisce nel capo 6. libro 5. come riuscì a far adottare da suoi compatriotti della Bithinia di piantare le viti piuttosto in autunno, che in primavera per le stesse ragioni da me addotte nell' art. 22. vedansi anche li capi 12. libro 4. - 2. 15. 23 e 26 libro 5. - ed il 2. libro 6. sulli diversi Principj da me riferiti nel capo 3. e nelli articoli 14 34. 102. e e 141. —

Darò qui alcune regole, ed interessanti notizie estratte da quest' opera greca.

Secondo Terenzio Varrone col siero di latte infuso nel vino nero, o rosso, si rende questo Bianco. Lo stesso effetto si produce Col cenere di Sarmiento di vite bianca infuso nel detto vino: E viceversa si rende rosso, o nero il vino bianco col cenere così infuso di vite rossa o nera. (capo 20. libro 7.)

Secondo Diofane di Nicea uella Bithinia il mosto deve bollire e purgarsi almeno cinque giorni. (capo 12. libri 6.) Le uve nere, o rosse danno un vino più potente, le Bianche un vino più amabile il vino nuovo è freddissimo, il vecchio caldissimo, potentissimo e con buon sentore (capo 3. libro 7. ed il N. 8. della conclusione) si devono travasare i vini quando spira il vento del nord, e non già li australi, ed in generale i vini forti nell' estate, ed in luna crescente, i Deboli in primavera, Checchè il già citato sozio



ἐπὶ κοινοῦ ἄμμου. Ἴδε τὰ κεφάλαια 9 καὶ 10 Βιβλ. 6'. τῶν γεωπονικῶν πρὸς τοῦ πῶς γνωρίζεται ἡ καλοσύνη τῆς γῆς.

(16). Κατὰ τοὺς καλητέρους Γεωπόνους ἢ καλητέρα διὰ τὰ γεννήματα γῆ ἔμπεριέχει ὡς ἔγγιστα ἐν τρίτον ἀσβέστου, τὸ ἡμισυ ἄμμου, καὶ ἐν πέμπτον πηλοῦ. Κατὰ δὲ τὸν Δόκτορα Μορελότον, ὅστις ἐδημοσίευσε τὴν στατιστικὴν τοῦ Νομοῦ τῆς Γαλλίας τοῦ ἐπωνομασθέντος Χρυσακτῆ, πρωτεύουσα τῆς ὁποίας εἶναι ἡ πόλις τοῦ Διγιῶν, καλητέροι οἰνότοποι εἶναι οἱ ἔμπεριέχοντες 42 μέρη ἐπὶ ἑκατὸν ὑπανθρακικοῦ ἀσβέστου (σημ. λή. κάτωθεν). Καλῶς ποιοῦντες διὰ τοῦτο οἱ Ἄγγλοι μεταχειρίζονται ὡς λίπασμα εἰς τὰ ψυχρὰ καὶ ὑδαρὰ ἐδάφη τῶν τῶν ἀσβεστον ὁ ὁποῖος ἐξολοθρεύει καὶ τὰ σκωλήκιά των. εἰς δὲ τὰ ξηρὰ καὶ πυρρὰ ἤθελεν ἐπιφέρει βλάβην. Ἴδε ὡς πρὸς τοῦτο τὸ ἀντικείμενον τὴν σημείωσιν 2 σελ. 18 τοῦ συγγραμμάτιου τοῦ Κ. Φαβρόνη, ἐγγραφομένου Ὁδηγίαί τῶν ἀληθινῶν θεωριῶν διὰ τὴν ἐκτίμησιν τῶν γαιῶν. Κατ' ἓνα ἄρθρον καταχωρισθὲν εἰς τὸν 2 τόμον τῆς προμνηθείσης Βρετανικῆς Ἀναθεωρήσεως (σελ. 262. 262 115.) Τὸ ἄλας σπειρόμενον περὶ τὰ τέλη τοῦ φθινοπώρου εἰς τὰ χωράφια εἶναι ἐξαιρετικὸν λίπασμα, προλαμβάνει μάλιστα τὸ πάγωμα τῶν δένδρων κατὰ τοὺς ὑπερβολικοὺς παγετοὺς τοῦ χειμῶνος. Τὸ ὅτι δὲ τὰ ἐδάφη καὶ ἀμπέλια, ὅσα παράγουν ὀλιγωτέραν ποσότητα σταφυλίων παρέχουν καλητέρον κρασίον, παρὰ τὸ προερχόμενον ἀπὸ ἐδάφη καὶ ἀμπέλια παράγοντα περισσότεραν ποσότητα σταφυλῶν, αὕτη εἶναι ἀρχὴ ἀνεγνωρισμένη καὶ παρὰ τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων. Ἴδε τὸ Κεφ. α'. τοῦ Βιβλ. ζ'. τῶν Γεωπονικῶν.

(17). Ὁ ἀ' συντάκτης τῆς ἀναφερθείσης Ἑλληνικῆς συγγραφῆς τῶν Γεωπονικῶν ὑπῆρξεν ὁ Κασσιανὸς Βάσσος τοῦ αἰῶνος Γ'. γέννημα Μαρμαθονύμου, τῆς Βυθηνίας, διαμένοντος ὁμοῦ εἰς Κωνσταντινούπολιν. Ἀναφέρει οὗτος εἰς τὸ Κεφ. 5'. Βιβλ. ε'. μὲ ποῖον τρόπον κατόρθωσε νὰ εἰσάξῃ εἰς τὴν Βυθηνίαν τὴν φυτεῖαν τῆς ἀμπέλου κατὰ τὸν φθινοπώρον καὶ ὅχι κατὰ τὴν ἀνοιξιν διὰ τὰς αὐτὰς ἐκείνας αἰτίας τὰς ὁποίας καὶ ἐγὼ παρεδέχθην εἰς τὰ ἄρθρ. 22. Ἴδε καὶ τὰ Κεφάλ. 16'. Βιβλ. δ'. = 6'. 14. καὶ 15'. τοῦ Βιβλ. ε'. = καὶ β'. τοῦ Βιβλ. 5'. περὶ τῶν ἄλλων ἀληθῶν Ἀρχῶν τῶν παρ' ἐμοῦ ἀναφερθειῶν εἰς τὸ Κεφ. γ'. καὶ εἰς τὰ ἄρθρα 14, 34. 102. καὶ 141.

Καταχωρῶ ἐνταῦθα κανόνας τινὰς, καὶ περιέργους γνώμας ἐξαχθείσας ἐξ αὐτῆς τῆς Ἑλληνικῆς συγγραφῆς. Κατὰ τὸν Τερέντιον Βάρρονον διὰ τοῦ ὀρόου (τυρόγαλον) ἐγχυθέντος εἰς τὸν μέλανα ἢ ἐρυθροῦν οἶνον, ἀποκαταστένεται οὗτος λευκός. Τὸ αὐτὸ ἀποτέλεσμα συμβαίνει ἀπὸ τὴν στάκτην τῶν κληματίδων τῆς λευκῆς ἐγχυθείσης εἰς αὐτὸν, καθὼς ἢ ἀπὸ ἐρυθροσταφυλῶν, ἢ μελανοσταφυλῶν στάκτη τῶν κληματίδων κάμνει μέλανα τὸ λευκὸν οἶνον. (Κεφ. Κ'. βιβλ. Ζ'.) Κατὰ τὸν Διοφάνην ἐκ Νιχίας τῆς Βυθηνίας ὁ μεῖστος πρέπει νὰ ἐνζυμοῦται, καὶ καθαρίζεται πέντε ἡμέρας. (Κεφ. 16'. Βιβλ. 5'.) Τὰ μαῦρα ἢ κόκκινα σταφύλια κάμνουν κρασί δυνατώτερον, τὰ ἄπρα,

voglia, che si travasino nei due primi giorni di luna non ancor visibile (capo 6. libri 7.)

Secondo il mago DAMO o DAMIGERONTE menzionato da Tertulliano nel capo 51. pag. 355. con tre grani di croco (zafferano) gettati nel vino se gli dà un miglior Colorito (capo 13. lib. 7.)

Secondo Alessandro Didimo il viuo dolce si faceva lasciando aperto 5 giorni il vaso, in cui era il mosto, e piantandovi dentro od in mezzo di questo dei branchi di Canna (cap. 19 lib. 7.)

Secondo CELSO APULEIO, medico, coetaneo di Augusto o Tiberio imperatori si conosce se vi è acqua nell' aceto con gettarvi dentro del nitro, che bolle quando vi è dell' acqua (cap. 40. lib. 8.)

Secondo Florenzio, o Florentino, coetaneo dell' Imperatore Macrino (218 anni dopo Gesù Cristo) le viuaccie mangiate dalle galline rendono queste, e le loro uova sterili (capo 7. lib. 14.)

Eraclide Tarentino, medico, insegna ad innestare la uva rossa, o nera sul Ciriegio per avere uva in prima vera. Si può anche innestarla sul mirto. Si fa poi germogliare in pochi di la vite, se si bagnano copiosamente gli occhi, o le gemme di esse dopo che si è potata in primavera, con acqua mista di nitro fino ridotta allo spessore del miele. (capo 4. e 5. libro 4)

Il citato Didimo è quello che infegua il modo di avere uve di diverso colore, come dissi nell art. 18. N. 3.)

Secoudo DEMOCRITO, il rjdeute, PLINIO, e PALLADE, si può avere uva, od acini senza semi, granelli, o nocciuoli, come anche il Ciriegio, il Pomo Granato, od altro frutto di pianta, che abbia midolla, tagliando il branco, che si vuol piantare, con un temperino per tutta la sua metà, o per la parte almeuo, che restar deve sotto terra, procurando di non guastare gli occhi, e si leverà via tutta la midolla (in tempo che la vite è in succhio) e poi si uniranuo ben bene assieme li due branchi in modo, che si uniscano gli occhi o le gemme rispettive, sia con carta umida, e spago, o filo di seta, o con colla, e si planteranno ben—bene sotto terra così che restino fuori solo due occhi, o gemme.

È però buona precauzione sia per questo, come per ogni altro piantamento di ficcare il branco in una Squilla o scilla e con essa piantarla sotto terra, poichè questa facilita la vegetazione, e l'unione. (capo 7, lib. 4.) ved la nota 17.

Secondo Florentino si avrà il frutto del mirto senz' ossa bagnandolo con acqua ben calda. [capo 7 libro 11] Secondo il Dottore BR-

πλέον νόστιμον· τὸ νέον κρασί εἶναι ψυχρότατον τὸ παλαιὸν θερμότατον, δυναμωτικώτατον, καὶ εὖρομον. (Κεφ. γ'. βιβ. Ζ'. καὶ ἀριθ. 8. τῆς συγκε-  
φιλαιώτεως). Τὰ κρασία πρέπει νὰ μεταγγίζονται, ὅταν πνέουν ἀρτικοὶ ἔνε-  
μοι, (βόρειοι), καὶ ὄχι μεσημβρινοί, (νότιοι). Καὶ ἐνγίνει τὰ δυνατὰ κρασία,  
κατὰ τὸ καλοκαίριον, καὶ μὲ αὐξοῦσαν σελήνην. Τὰ ἀδύναμα κατὰ τὴν  
ἄνοιξιν, ἂν καὶ ὁ προαναφερθεὶς Σώσιος θέλει ὅτι πρέπει νὰ μεταγγίζονται,  
κατὰ τὰς δύο πρώτας ἡμέρας, τῆς μὴ εἰσέτι ὄρατῆς σελήνης (Κεφ. ς'. βιβ.  
Ζ'.)

Κατὰ τὸν Μάγον Δάμουα, ἢ Διμηγέροντα, ἀναφερόμενον ὑπὸ Τερτουλιαν-  
νοῦ εἰς τὸ Κεφ. ΝΑ', Σελ. 355, τρεῖς κόκκοι κρόκου (ζαφορῆς) μέ-  
σα εἰς τὸ κρασίον, τὸ μεταδίδουν καλῆτερον χρῶμα. (Κεφ. ιγ'. βιβ. Ζ'.)

Κατὰ τὸν Ἀλέξ. Δίδυμον, τὸ γλυκὸν κρασίον τὸ ἔκκαμνον ἀφίνοντες ἀνοι-  
τὸν τὸ ἀγγεῖον, εἰς τὸ ὁποῖον ἦτον ὁ μούστος διὰ πάντε ἡμέρας, καὶ στή-  
νοντες μέσα, εἴτε εἰς τὸ μέσον τούτου καλάμους. (Κεφ. ιθ'. βιβ. Ζ'.) Κατὰ  
τὸν Κέλωνα Ἀπουλείου Ἰατρὸν, σύγχρονον Αὐγούστου ἢ Τιβερίου Αὐτοκρα-  
τόρων, ἀναγνωρίζεται, ἂν εἰς τὸ ὄξος ὑπάρχει ὕδωρ, ρίπτοντες εἰς αὐτὸ  
νίτρον, διὰ τοῦ ὁποῖου ἀναδράζει, ἐὰν ὑπάρχη ὕδωρ. (Κεφ. Μ'. βιβ. η'.)

Κατὰ τὸν Φλορεντίνον σύγχρονον τοῦ Αὐτοκράτορος Μακρόνου (218. Μ. Χ).  
Ἡ τροφή τῶν τζιπούρων εἰς τὰς ὄρνιθας ἀποκατασταίνει αὐτὰς καθὼς καὶ  
τὰ ὄντων, ἄγωνα. (Κεφ. Ζ'. βιβ. ιδ'.).

Ὁ Ἡράκλειτος Ταρκεντίνος Ἰατρός, διδάσκει νὰ ἐγκεντρῶμεν τὸ κόκ-  
κινον ἢ μελανὸν σταφύλι εἰς τὴν καρπιὰ, διὰ νὰ ἔχομεν σταφύλια τὴν ἀνοι-  
ξιν, ἐγκεντρῶντα· ἀκόμη καὶ ἐπὶ τῆς μυρτιᾶς. Κάμνουν ἔπειτα νὰ βλαστή-  
σῃ εἰς ὀλίγας ἡμέρας ἢ ἔμπελος, ἂν βρέχονται ἀρθῶνως οἱ ὀφθαλμοὶ εἴτε  
οἱ βλαστοὶ αὐτῶν, ἀφ' οὗ κλαδευθῇ τὴν ἀνοιξιν, μὲ νερὸν μιγμένον μὲ νίτρον  
λεπτὸν, ἀποκαταστημένον πηκτὸν ὡς τὸ μέλι. (Κεφ. δ'. καὶ ε'. βιβ. δ').

Ὁ ἀναφερθεὶς Δίδυμος εἶναι ἐκεῖνος, ὅστις διδάσκει τίνι τρόπῳ δύναται νὰ  
γίνουσι τὰ σταφύλια πολύχροα, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἀριθ. 18. ἀριθ. 3.

Κατὰ τὸν Δημόκριτον, τὸν Πλίνιον καὶ Παλλάδιον, δυνάμεθα νὰ κάμωμεν  
σταφύλια, εἴτε τὰς ῥάγας αὐτῶν χωρὶς κουκούτσια, καθὼς καὶ τὰ κεράσια, τὰ ῥό-  
δια, καὶ πάντα ἄλλον καρπὸν δένδρου, τὸ ὁποῖον νὰ ἔχη καρδίαν ἢ μυελόν, ἐὰν  
κάμωμεν τὸν κλόνον τὸν ὁποῖον θέλομεν νὰ φυτεύσωμεν καταμεσῆς μὲ τὸ μαχαί-  
ριον, ἢ τοῦλάχιστον τὸ μέρος ἐκεῖνο ὅπερ θὰ μείνη ὑπὸ γῆν, προσέχοντες νὰ μὴ  
βλάβωμεν τοὺς ὀφθαλμούς, καὶ ἀφοῦ ἐβγάλωμεν ἔλον τὸν μυελόν, κατὰ τὸν και-  
ρὸν ὁποῦ ἢ ἔμπελος εἶναι εἰς φούτκωσιν, καὶ ἔπειτα τοὺς ἐνότομεν ἐπακριδῶς  
ὁμοῦ, τοὺς δύο κλάδους, εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἐνωθοῦν οἱ ὀφθαλμοὶ τῶν, ἢ μὲ  
χαρτὶ βραγμένον, καὶ σπίγγον, ἢ κλωστὴν μεταξωτὴν, ἢ μὲ κόλλαν καὶ φυ-  
τωθῶσι μὲ προσοχὴν εἰς τὴν γῆν, καὶ νὰ μείνουσι ἔξω μόνον δύο ὀφθαλμοί.  
εἶναι ὁμοῦ καλὸν τὸσον διὰ τοῦτο, ἔσον καὶ διὰ κάθε ἄλλο εἶδος φυτεύσεως  
νὰ ἔμρυτεύεται ὁ κλάδος εἰς ἓνα βολβὸν σκύλλης, (σκυλοκρόμμυθον) καὶ μάζῃ μὲ

però si hanno more bianche se s'innesta il gelso sopra il pioppo [cap. 69 e 76 libro 10.]

Secondo **DIOPANE** il pomo, ed il pero innestati sul gelso danno dei pomi, e peri rosso-oscuro.

Secondo il citato Florentino innestando la vite sull'olivo si avrà ed uva olivaccia, ed anche olive Secondo **Affricano** [capo 14 libro 9 e capo 76 libro 10]

[14] **Cassiano Basso**, tutto riferendo l'opinione di **Anatolio**, maestro dell'Imperatore **Teodosio**, secondo cui la vite dovrebbe piantarsi in luna crescente, e come vuole **Sozio** nei due primi giorni, in cui la luna non è ancor visibile, soggiunge, che avendo egli piantato anche in luna **Calante** non ebbe a pentirsene capo 10 lib. 5. **Geopon.** e la nota 13. Precedente.

Al tempo di **PLINIO** si contavano, come buone viti conosciute nel mondo solamente 83 qualità differenti, dalle quali 54 erano d'Italia. [lib. 5. capo 2. istoria naturale.]

Secondo la Classificazione fattasi dalli **Sig. Rosier, Acerbi, e Bosco** si possono le varietà delle viti portare da 800 a a 900 ed anche a mille [così alla parola *vigne* vol 2. dell'agronomo].

Le vigne di Francia, riunite nella pepiniera di **Luxembourg** a Parigi [questa pepiniera cessò nel 1829] le vigne d'Allemagna, Ungheria, Svizzera, Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Arcipelago, Affrica e le parti dell'asia, in cui si coltiva la vite possono offrire 1100 varietà oggidì.

Il **Stg. Loisleur de Longchamps** cita un sol ceppo di vigna, che produsse sino a 300 bottiglie di vino.

Il **Sig. EMERY** ne cita uno esistente nell'anno 1833 sul territorio di **Castellane** [Dipartimento francese delle Basse alpi, la cui capitale è la città di **Digne**] regione di **Malavia**, il quale si dividea in quattro branchi, alcuno de quali avea lo spessore del corpo di un uomo, e produsse in certi anni sino a sei Carichi, o 18 quintali di uve. S'ignora l'Età di tale ceppo. Nel bosco, detto il **Platano**, presso **Canea** nell'isola di **Creta**, o **Candia** viddi io stesso nell'anno 1831 enormi ceppi, e grossissimi grappoli pendenti da alberi altissimi, ed anticbissimi. Nel numero 35, mese di novembre 1838 della **Revista Britannica** articolo sull'Economia rurale, si legge a Pagine 203 a 205, che **CATONE**, il più antico romano, di cui gli scritti sono giunti sino a noi, non parla, che di 3. specie di uve. **VIRGILIO** considerava cosa più agevole il contare li grani d'arena, che si trovano presso il mare, che contare tutte le diverse sorte di uve. Co-

αὐτὸ νὰ τὸν χώνουν εἰς τὴν γῆν, ἐπειδὴ τοῦτο διευκολύνει τὴν βλάστησιν καὶ ἐνωσιν, (κεφ. Ζ'. βιβ. Δ'. Σημ. 17).

Κατὰ τὸν Φλορεντῖνον ὁ κερπὸς τῆς μυρσινιάς, τὰ μύρτα, γίνονται ἀκκύκουτ' αὖ κατὰβρέχονται μὲ νερὸν πολὺ ζεστόν. (κεφ. Ζ', βιβ. ΙΑ'). Κατὰ τὸν Διδάσκων Βερίτιον τὰ συκόμορτα γίνονται λευκὰ, ἂν ἐγκεντρωθῇ ἢ συκαμινέξ ἐπάνω εἰς τὸν αἴγειρον (κεφ. ΞΘ', Ος'. βιβ. Ι). Κατὰ τὸν Διοφάνην ἡ μηλεία καὶ ἀπήδρα ἐγκετριζόμεναι ἐπὶ τὰς συκαμινέας παράγουσιν μῆλα καὶ ἀπήδρα ἐρυθρομέλινα. Κατὰ τὸν Φλορεντῖνον ἡ ἄμπελος ἐγκεντρωθεῖσα ἐπὶ τῆς ἐλαίας κάμνει τὸ σταφύλι ὡς τὰς ἐλαίας. Καὶ κατὰ τὸν Ἀφρικανὸν παράγονται ἔχι μόνον βότρες, ἀλλὰ καὶ ἐλαίαι (Κεφ. ΙΔ'. βιβ. Θ'). (κεφ. ρς'. βιβ. Ι.)

(ιδ) Ὁ Καστιανὸς Βάσσο ἀναφέρειν ὅπως τοῦ Ἀνατολίου τὴν δόξαν, διδοκάλου τοῦ αυτοκράτορος Θεοδοσίου, κατὰ τὴν ὁποίαν ἡ ἄμπελος πρέπει νὰ φυτεύεται μὲ αὔρουσαν σελήνην, κατὰ δὲ τὸν Σώσιον κατὰ τὰς δύο πρώτας ἡμέρας, κατὰ τὰς ὁποίας ἀκόμη δὲν ἔγινεν ὀρατὴ προσθέτει ὅτι, φυτεύσας καὶ μὲ μείουσαν ἢ ἐκλείπουσαν σελήνην, ἐπίτυχε. (Κεφ. Ι'. βιβ. Ε' τῶν Γεωπονικῶν. Κετ. Σημ. ιγ'). Εἰς τὸν καιρὸν τοῦ Πλινίου ἐπαριθμοῦν μόνον ἐγνωμένους ὡς καλὰς ἀμπέλους εἰς τὸν κόσμον 83 εἶδη διαφόρου ποιότητος, ἐκ τῶν ὁποίων αἱ 54 ἦσαν ἐξ Ἰταλίας. (βιβ. ε' Κεφ. 6' Φυσικῆς Ἱστορίας).

Κατὰ τὰς ἐπιχειρηθείσας κατατάξεις τῶν Κ. Ρωζιὲ Ἀκέρβη, καὶ Βόσκου, ὁ ἀριθμὸς τῶν διαφόρων εἰδῶν τῶν ἐγνωμένων κλημάτων ἀναβαίνει εἰς 800 μέχρι 900, ἔως καὶ 1000 εἶδη. (ἴδε Ἀγρονόμον, ἤτε τὸ Μηνολόγιον κτλ εἰς τὴν λέξιν ἄμπελος τόμος 2).

Τὰ ἀμπελοκλήματα τῆς Γαλλίας μεταρρθάντα ὅλα εἰς τὸ ἐν Περσίας Φυτοκομεῖον τοῦ Λούξμβούργ (τὸ Φυτοκομεῖον τοῦτο ἔπαυσε κατὰ τὸ 1829). καθὼς καὶ τῆς Γερμανίας, Οὐγγαρίας, Ἑλβετίας, Ἰταλίας, Ἰσπανίας, Πορτογαλλίας, Ἑλλάδος, Ἀρχιπελάγου, Ἀφρικῆς, καὶ τῶν μεσῶν τῆς Ἀσίας, ὅπου ἡ ἄμπελος καλλιεργεῖται, συμποσοῦνται ὡς ἔγγισιν 1100 διάφορα εἶδη τὴν σήμερον.

Ὁ Κ. Λοασλέροσ Δε-Λονχίμπς ἀναφέρει περὶ μιᾶς ῥίζης ἀμπέλου, ἡ ὁποία παρήγαγεν 358 μποτελίων οἴνου.

Ὁ Κ. Ἐμερὺ ἀναφέρει περὶ ἐνὸς ὑπάρχοντος κατὰ τὸ 1833 ἔτος εἰς ἐν χωρίον τῆς Καστελλάνης (Νομοῦ Γαλλικοῦ τῶν Ἀλπεων, πρωτεύουσα τῆς ὁποίας εἶναι ἡ πόλις τῆς Δίγγ) χώρα τῆς Μαλαβίας, τὸ ὅποιον διαφείτο εἰς τέσσαρας κλόνας, ἐκ τῶν ὁποίων ἦσαν καὶ χονδροὶ ὅσον τὸ σῶμα ἐνὸς ἀνθρώπου, καὶ παρείχε κατάτινα ἔτη ἕως ἑξ φερτώματα, ἢ 18 ἑκατόλιτρα σταφυλῆς. Ἀγνοεῖται ἡ ἡλικία τοιοῦτου κλήματος. Εἰς τὸ δάσος τοῦ Πλατάνου, πλησίον τῶν Χανιῶν εἰς τὴν Κρήτην, εἶδον ἐγὼ ὁ ἴδιος κατὰ τὸ ἔτος 1831 ὑπερμεγέθη ἀμπελοκλήματα, καὶ πολὺ μεγάλα σταφύλια κρεμαζόμενα ἐπὶ ὕψηλότατα καὶ παμπάλαια δένδρα. Εἰς τὸν 35. Ἀριθ. μῦθος Νοεμβρίου