

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 ἀκκυ-  
κουτῆρα ἂν κατὰβρέχονται μὲ νερὸν πολὺ ζεστόν. (κεφ. Ζ', βιβ. ΙΑ'). Κατὰ τὸν Δι-  
δάσκαλον Βερίτιον τὰ συκόμορτα γίνονται λευκὰ, ἂν ἐγκεντρωθῇ ἢ συκαμι-  
νέξ 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 ἐγκετρισταῖ-  
σα ἐπὶ τῆς ἐλαίας κάμνει τὸ σταφύλι ὡς τὰς ἐλαίας. Καὶ κατὰ τὸν Ἀφρι-  
κανὸν παράγονται ἔτι μόνον βότρες, ἀλλὰ καὶ ἐλαίαι (Κεφ. ΙΔ'. βιβ.  
Θ'.) (κεφ. ρς'. βιβ. Ι.)

(ιδ) Ὁ Καστιανὸς Βάσσοις ἀναφέρων ὅλως 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 Πλι-  
νίου 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 Βόσ-  
κου, ὁ ἀριθμὸς τῶν διαφόρων εἰδῶν τῶν ἐγνωμένων κλημάτων ἀναδύει εἰς 800  
μέχρι 900, ἕως καὶ 1000 εἶδη. (ἴδε Ἀγρονόμον, ἤτε τὸ Μηνολόγιον κτλ  
εἰς τὴν λέξιν ἄμπελος τόμος 2).

Τὰ ἀμπελοκλήματα τῆς Γαλλίας μεταφερθέντα ὅλα εἰς τὸ ἐν Ηερισίαις  
Φυτοκομεῖον τοῦ Λουξεμβούργ (τὸ Φυτοκομεῖον τοῦτο ἔπαυσε κατὰ τὸ 1829). κα-  
θὼς καὶ τῆς Γερμανίας, Οὐγγαρίας, Ἑλβετίας, Ἰταλίας, Ἰσπανίας, Πορτογαλ-  
λίας, Ἑλλάδος, Ἀρχιπελάγου, Ἀφρικῆς, καὶ τῶν μεσῶν τῆς Ἀσίας, ὅπου ἡ  
ἄμπελος καλλιεργεῖται, συμποσοῦνται ὡς ἔγγισιν 1100 διάφορα εἶδη τὴν σήμερον.

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

Ὁ Κ. Ἐμερὸ ἀναφέρει περὶ ἐνὸς ὑπάρχοντος κατὰ τὸ 1833 ἔτος εἰς ἐν  
χωρίον τῆς Καστελάνης (Νομοῦ Γαλλικοῦ τῶν Ἀλπεων, πρωτεύουσα τῆς ὁποίας  
εἶναι ἡ πόλις τῆς Δίγγ) χώρα τῆς Μαλαβίας, τὸ ὅποιον διαφείτο εἰς τέσ-  
σaras κλόνας, ἐκ τῶν ὁποίων ἦσαν καὶ χονδροὶ ὅσον τὸ σῶμα ἐνὸς ἀνθρώ-  
που, καὶ παρεῖχε κατὰ τινα ἔτη ἕως ἑξ φερτώματα, ἢ 18 ἑκατόλιτρα σταφυ-  
λῆς. Ἀγνοεῖται ἡ ἡλικία τοιοῦτου κλήματος. Εἰς τὸ δάσος τοῦ Πλατά-  
νου, πλησίον τῶν Χανιῶν εἰς τὴν Κρήτην, εἶδον ἐγὼ ὁ ἴδιος κατὰ τὸ ἔτος  
1831 ὑπερμεγέθη ἀμπελοκλήματα, καὶ πολὺ μεγάλα σταφύλια κρεμασμένα  
ἐπὶ ὕψηλότατα καὶ παμπάλαια δένδρα. Εἰς τὸν 35. Ἀριθ. μῦθος Νοεμβρίου

LUMELLA ne cita soltanto una cinquantina. CARDIN porta a bo le diverse specie di viti coltivate nel circondario di Tauris, senza parlare del rimanente territorio della Persia (ved. l'art. 1 del clima favorevole alle viti). CAPANI diede nel 1695 la descrizione di 48 qualità, che si trovavano piantate nel giardino di Misilmeri in Sicilia. GARIDEL, ne descrive 46 specie coltivate nel Territorio della città d'Aix in provenza. PALLAS dice, che se ne trovano dodici specie a Astracan, e 35 in Crimea secondo LANGLEI si coltivavano già in Inghilterra, cent anni fa, ventitrè varietà d'uve conosciute. secondo GARCIA di Lenca le vigne di Malaga offrono 33 varietà = quelle di Andalusia 120, e sono tutte descritte nell'opuscolo di Don Simeone ROXOS clemente di Spagna.

Secondo la relazione del capitano Basilio HALL gli abitanti dell'isola portoghese di Madera conoscono più di cinquanta varietà di uve (si chiamò Madera, che in lingua spagnuola significa bosco, perchè era tutta coperta di Bosco, che il fuoco consumò pendente 10 e più anni) nella Pepiniera Forinatasi del sig. CHAPTAL ministro dell'interno sotto Napoleone, erano conosciute 260 varietà sotto un diverso nome ciascuna, e con quelle che mancavano ancora di nome si può arguire, che il totale poteva essere di 250 a 400.

Secondo poi il catalogo publicatosi nell'anno 1830 a 1831 dal sig. AUDIBERT di Tonella, presso Tarascosa (Francia) le varietà delle uve ivi coltivate ascendono alle 350 e più.

(15) Li rami di vite tagliati in piccoli pezzi formano il più naturale, e non nocivo iugrasso per le viti. Le foglie poi secondo il citato Agromomo, o dizionario avendo una qualità astringente servono talvolta di medecina contro la dissenteria, l'emoroïdi, e si applicano anche con vantaggio alla nuca, ed ai piedi per rinfrescarli.

(16) E iudispensabile, che i Greci iutroducano, o moltiplichino l'albero conosciuto sotto il nome di Salice (non già il così detto piangente) che si pianta coi branchi, che sono in succhio, ben ficcati in terra e che prospera nei terreni umidi, o soggetti a Pioggie, o presso cui scorre dell'acqua, poichè coi piccoli branchi di esso, che chiamano Vimini, tagliati quando sono in succhio, e conservati verdi nell'acqua, si legano le viti, ed i branchi di esse, massime quelle a pergolato, od a lineamenti tenuti alti da terra, e ciò più presto e con maggior sicurezza, e durata, che non si fa colli spaghi, e corde di paglia. Quest'albero (il cui frutto, che mai non viddi, e che sarebbe al dire di DEMOCRITO, e THEOPRASTO capace di rendere sterili gli uomini, che lo mangiano e bevono sciolto in acqua capo 13. lib. 11 Geoponica) cresce con tutta facilità ed è ben conosciuto, ed usitato in Italia, ed in Piemonte.

τοῦ ἔτους 1838 τῆς Βρετανικῆς Ἀναθεωρήσεως ἄρθρον περὶ γεωργικῆς Οἰκονομίας, Σελ. 203—205, ἀνέγων ὅτι ὁ Κάτων, ὁ ἀρχαιότερος τῶν Ῥωμαίων, τοῦ ὁποῦ τὰ συγγράματα γνωρίζομεν, ἀναφέρει περίπου 8. μόνον εἰδῶν σταφυλίων.

Ὁ Βιργίλιος θεωρεῖ ὡς εὐκολώτερον νὰ μετρήσῃ τις τὴν ἄμμοι τῆς θαλάσσης, παρὰ τὰ διάφορα εἶδη τῶν σταφυλίων. Ὁ Κολουμέλας ἐπαριθμεῖ πενήτηκοντα περίπου μόνον. Ὁ Καρδίνος, ἕως ἐξήκοντα εἶδη, διαφόρων κλημάτων εἰς τὴν περιφέρειαν τῆς Ταυρίδος, χωρὶς νὰ ὀμιλήσῃ, περὶ τῆς λοιπῆς περιφέρειας τῆς Ἑαρίας. (Ἴδε τὸ ἀρθ. 6'. βιβ. α. περὶ τοῦ καταλληλοτέρου κλίματος τῆς ἀμπέλου). Ὁ Καππανὴς ἐξέδωκε κατὰ τὸ 1695 τὴν περιγραφὴν 48 εἰδῶν, εὐρισκομένων εἰς τὸν ἐν Σικελίᾳ κήπον τοῦ Μισιλέρι. Ὁ Γαριδέλος περιγράφει 46 εἶδη καλλιεργούμενα εἰς τὴν περιφέρειαν τοῦ Αἴξ τῆς Προβέντζας. Ὁ Πάλλας λέγει, ὅτι εὐρίσκονται 12 εἶδη εἰς τὸ Ἀστραχάν, καὶ 35 εἰς Κριμαίαν. Κατὰ τὸν Λαγκλαὶ καλλιεργεῦνται ἤδη εἰς Ἀγγλίαν, πρὸ ἑκατὸν ἐτῶν 23 εἶδη σταφυλῶν ἐγνωσμένων. Κατὰ τὸν Γάρκιαν τῆς Λέγκας. αἱ ἄμπελοι τῆς Μάλαγας παράγουν 33 εἶδη. Τὰ τῆς Ἀνδαλουσίας 120 καὶ ὅλα περιεγράφησαν εἰς τὸ πονημάτιον τοῦ Δὸν Συμεὼν Ρόξου Κλεμέντου Ἰσπανοῦ. Κατὰ τὰς πληροφορίας τοῦ πλοιάρχου Βασιλείου Χάλλ, οἱ κάτοικοι τῆς πορτογαλικῆς νήσου τῆς Μαδέρας γνωρίζουν πλέον τῶν 50 εἰδῶν. (ἡ νῆσος αὕτη ὠνομάσθη Μεδέρα, τὸ ὁποῖον κατὰ τὴν Ἰσπανικὴν γλῶτταν σημαίνει δάσος, ἥτις ὅλη κατεκαλύπτετο ἀπὸ δάσος, τὸ ὁποῖον ἢ πυρκαϊὰ κατηνάλωται εἰς διάστημα 10 καὶ πλέον ἐτῶν). Εἰς τὸ ρυτοκουεῖον, τὸ μορφοθὲν πρὸ τοῦ Κυρίου Σαπτάλλου ὑπουργοῦ ἐπὶ τῶν ἐσωτερικῶν ἐπὶ Ναπολέοντος, ἦσαν ἐγνωσμένα 260 εἶδη ὑπὸ διαφορετικὴν ὀνομασίαν καθὲν, ὡς με ἐκεῖνα ὅσα δύναται τις νὰ συμπεράνῃ ὅτι ὅλα συνεποσοῦντο 350 ἕως 400. Κατὰ δὲ τὸν δημοσιευθέντα κατάλογον τοῦ ἔτους 1830 καὶ 1831 παρὰ τοῦ Κ. Ὀδιβέρτου ἐκ Τονέλης πλησίον τῆς Ταρασκός τῆς Γαλλίας, τὰ διάφορα εἶδη τῶν σταφυλίων, τὰ καλλιεργούμενα ἐκεῖ, ἀναβαίνουν εἰς 350 καὶ πλέον εἶδη.

(1ε) Τὰ τῆς ἀμπέλου κλονάρια, κατὰ λιγνισμένα, κατασταίνουν τὴν φαικωτέραν καὶ ἀβλαβεστέραν κοπρίαν τῶν ἀμπέλων καὶ αὐτὰ τὰ φύλλα κατὰ τὸ ῥηθὲν ἀγρονομικὸν Λεξικόν, φέροντα ατυπτικὴν ἰδιότητα, χρησιμεύουν ἐνίοτε ὡς Ἰατρικὸν διὰ τὰς δυσεντερίας, αἰμορροΐδας, καὶ ὠρελοῦν, ἐπιθέτοντες αὐτὰ εἰς τὸν τοῦ ἀθηνοῦς ἀγχένα καὶ εἰς τοὺς πόδας ὡς δροσιστικά.

(1ς) Οἱ Ἕλληνες δὲν πρέπει νὰ παραλείψουν τὴν καλλιέργειαν καὶ πολλαπλασίαν τοῦ δένδρου τῆς ἰτέας (δὲν ἐνοῶ τὴν ἄλλην ἰτέαν ἣτις φέρει ὄνομα ἰτέα κλαίουσα), τὴν ὁποίαν φυτεύουν ἀπὸ κλόγους τοὺς ὁποῖους ἐμπήγουν εἰς τὴν γῆν, καὶ προκόπτουν εἰς τὰ ὑγρά ἐδάφη, ὑποκείμενα εἰς βροχὰς, καὶ ὅπου ὑπάρχουν τρεχούμενα νερά. Διότι, διὰ τῶν κλοναρίων τῶν, τὰ ὁποῖα ὀνομάζονται λύγοι ἢ λυγαρίαι, καὶ τὰ κόπτουν ὅταν εἶναι εἰς ὀπὸν, τὰ φυλάτουν γλωρὰ μίσα εἰς τὸ γερὸν, καὶ δέγνουν τὰ

• dove il terreno è molto ricco, si possono lasciar montare, come nel Bosco del Platano in Canea (nota 14) le viti sopra li alberi le quali il già citato FLORENTINO chiama le più comode, ed atte a dare vini più dolci, migliori, e di durata; ma quest' autore vuole che li alberi sieno di quelli, che hanno una sola radice [Capo 1 libro 4 Geoponica], vedasi pur anche a tal riguardo l'opuscolo del sig. Bottari sull'accoppiamento delle viti ai gelsi. Capo 4. edizione di udine 1824.

Parimenti negli azidetti terreni ricchi di terra, e laddove la Pioggia, che guasterebbe le uve pendenti vicino a terra, e soprattutto dove non si manca di bosco per avere li piantoni, listelli, o pali, si tengono con maggior profitto le vigne a pergolato ed a lineamenti alti da terra (art. 10. e 30) con una qualche distanza tra l'uno e l'altro. Dico con maggior Profitto, Poichè siccome un ceppo di vite tenuta massime in quest' ultimo modo e potato secondo il d. art 30, produce maggior copia di grappoli, che quando tenuto a terra occupa tutto il terreno come si usa in Grecia, — ne avviene che mentre uno ottiene a un dipresso da tali lineamenti l' istessa quantità di uva, Può nel tempo stesso ricavare dai siti intermedj, coltivati e seminati qualche altro raccolto. Così si pratica in molte parti del Piemonte, ove si fanno i lineamenti piantando 4. ceppi di vite in un istesso sito di tratto in tratto e colla distanza di 10 passi ordinarj le quali viti dopo 2 a 3 anni innalzate, e sostenute da due pali incrociati si tirano a lineamenti due da un lato, due dall' altro per riunirsi colle viti parallele ad un pezzetto di legno attaccato in forma di croce ad un palo piantato nel mezzo ed alla distanza di cinque passi. Per tutto questo come per li Pergolati ci vogliono vimini, e non spaghi, cordette di paglia, fili, etc.

(17) In francia nel dipartimento del Rodano, di cui è Capitale la Città di Lyon, le vigne sono soventi devastate dall' insetto, chiamato la Pyrale. Vi è ancora una specie di gomma, che viene alla vite, e che le fa molto danno. Il rimedio consiste nel tagliare sino al ceppo il branco in cui quella si formò (così l' agronomo o Dizionario suddetto). Secondo il già citato APRICANO SESTO, filosofo della Libia, si allontanano gli animaletti, e le serpi bruciando del galbauo, delle corna di cervo, delle ugne di capre, della radice di Lilio affumigante, ed unguendo le viti, il tronco, ed i rami loro col sugo e l' aglio Bruciato-collo sterco di cane sciolto in vecchia urina con cui si aspergano-Secondo DEMOCRITO, mettendo in

κλήματα καὶ τὰ πρέμνα των, μάλιστα τῶν κρεβατίνων καὶ στιχάδων εἰ ὅποια καλλιεργοῦνται ὑψηλὰ ἀπὸ τὴν γῆν, τὸ ὅποιον γίνεται ταχύτερα, καὶ καλλίτερα παρὰ μὲ τὸν σπάγον, ἄχυρον κτλ. τὰ ὅποια δὲν κρατοῦν. Τὸ δένδρον αὐτὸ (τοῦ ὅποιου τὸν καρπὸν ποτὲ δὲν εἶδον, καὶ εἶναι, ἴσως, κατὰ τὸν Δ η μ ό κ ρ ι τ ο ν καὶ Θεόφρασον, ἱκανὸν νὰ κάμη ἀγόνους καὶ στείρους τοὺς ἀνθρώπους, ὅσοι τὸ φάγουν ἢ τὸ πίνουν διαλυμένον εἰς τὸ νερὸν. Κεφ. Γ'. βιβ. ιά. Γεωπονικῶν) μεγαλύνει μὲ πολλὴν εὐκολίαν καὶ εἶναι πάγκοινον εἰς ὅλην τὴν Ἰταλίαν, καὶ ἰδίως εἰς Πιεμόντιον.

Εἰς τὰς εὐφρούς γαίης εἶναι καλὸν νὰ τ' ἀναβάζουν, καθὼς εἰς τὸ διάσος τοῦ Πλάτανου τῶν Χανιῶν (Σημ. εἰδ'). Ἀρίνουν τὴν ἄμπελον νὰ ἀναβαί- νη ἐπάνω εἰς τὰ δένδρα, τὴν ὅποιαν ὁ προαναφερθεὶς Φλωρεντίνος ὀνομάζει ἐπιτηδειωτέραν, καὶ ἱκανὴν, νὰ δώσῃ οἶνους γλυκυτέρους κα- λητέρους καὶ μονιμωτέρους, ἀπαιτῶν ὁμοίως ὁ συγγραφεὺς οὗτος, τὰ δένδρα ταῦ- τα νὰ ᾖναι ἀπὸ τὰ μονόρριζα. (Κεφ. α' βιβ. δ'. Γεωπονικῶν).

Ἴδε ὁμοίως καὶ τὸ περὶ συζεύξεως τῶν κλημάτων μὲ τὰς Συκαμνέας πο- νημάτιον τοῦ Κυρίου Β ο τ τ ά ρ ι Κεφ. 4. ἐκδ. Οὐδίνου 1824 Ἐπίσης εἰς βε- θυγείους καὶ εὐφρούς γαίης, καὶ εἰς τὰς ὅποιās ἐπιπολλάζουν αἱ βροχαί, αἱ ὅποιαι ἤθελον φθεῖρη τὰ καταγῆς σταφύλια, καὶ μάλιστα εἰς μέρη ὅπου δὲν ἔλλειπει ξυλεία διὰ τὴν προμήθειαν τῶν στηλωμάτων, καμάκων, καὶ πασσά- λων, συμφέρει περισσότερον αἱ ἄμπελοι νὰ καλλιεργοῦνται εἰς κρεβαταρίας καὶ κατὰ στιχάδας ἢ ἀράδας ὑψηλὰ ἀπὸ τὴν γῆν (ἀριθ. 10 καὶ 30) ἀπέχοντα κατὰ τι πολὺ τὸ ἐν κλήμα ἀπὸ τὸ ἄλλο. Εἶπον, συμφέρει περισ- σότερον, καθότι ἓνα κλήμα, ὑψηλὸν μάλιστα, κατὰ τὸν τελευταῖ- ον τοῦτεν τρόπον, καὶ κλαδευόμενον κατὰ τὸν τρόπον τοῦ ἀριθ. 30, κά- μνει περισσότερα σταφύλια, παρ' ὅταν καταγῆς κατακρατεῖ ὅλον τὸν τόπον, καθὼς συνειθίζεται εἰς τὴν Ἑλλάδα, ἐκ τούτου συμβαίνει, ὥστε ἐνῶ τις πέρ- νει ὡς ἔγγιστα ἀπὸ ὀλίγης ἀράδας, τὴν αὐτὴν ποσότητα τῶν σταφυλῶν, δύ- ναται ταυτοκαίρως καλλιεργῶν τὰ μεσολαβοῦντα εὐκερα διαστήματα νὰ πα- ράγῃ ἄλλα προϊόντα. Ὁ τρόπος οὗτος συνειθίζεται εἰς πολλὰ μέρη τοῦ Πιε- μόντε ὅπου αἱ βροχαί ἐπιπολλάζουν, ὅπου διὰ νὰ κάμουν τὰς κληματοστιχίας, φυτεύουν τέσσαρα κλήματα εἰς ἓνα καὶ τὸν αὐτὸν βόθρον κατὰ διαστήματα, καὶ εἰς ἀπόστασιν 10 βημάτων τὸν ἓναν ἀπὸ τὸν ἄλλον. Τὰ κλήματα ταῦτα μετὰ δύο ἢ τρία ἔτη τὰ ἀναβάζουν καὶ τὰ ἀκουμποῦν εἰς δύο στιχυρωμένα πα- λούκια κάμνοντες τὰς κληματοστιχίας δύο ἐξ ἑνὸς μέρους καὶ δύο ἐκ τοῦ ἄλλου, διὰ νὰ τὰ τραβήξουν εἰς ἀραδιάς, διὰ νὰ τὰς ἐνώνουν μὲ τὰ παράλ- ληλα κλήματα εἰς ἓν κομμάτι ξύλου, καρφομένον εἰς σχῆμα σταυροῦ, ἐπὶ ἑ- νὸς πασσάλου στημένου εἰς τὸ μέσον, εἰς ἀπόστασιν 5 βημάτων.

Διὰ τὰς κληματοστιχίας, καθὼς καὶ διὰ τὰς κρεβαταρίας χρειάζονται λι-

un vaso di terra al Sole per dieci giorni molti cancri di Fiume, o grancipori di mare in numero almeno di dieci, ad aspergendo poi con dett' acqua li Branchi, e Ceppi. (capi 48, so 49 libro 5. Geoponica.) IL fico poi si libera dai vermi se si pianta il ramo dentro la cipolla della Scilla, messa con quello sotto terra. (nota 13 verso il fine). Capo 46, libro 10 geoponica.

(18) Vedasi il citato Agronomo, o dizionario portatile. Si pretende che le locuste si riuniscono volentieri sopra la tela ben oliata che si distenda sul terreno, ove poi si uccidono facilmente. Nelle cinque prime settimane, che sono ancor senza le ali, li galli d'India possono distruggerle.

(19) Si trovò in Italia, e si misero in Piemonte sotto regia protezione con decreto delli 15 aprile 1828 li così detti paragradini, che sono certi piantoni grandi, ed elevati in mezzo ai poderi con una punta di ferro, o di acciaio in sulla loro cima, ed un intreccio di paglia, che da questa discende sino terra. Si stabilì pure in Piemonte con regia approvazione del 20 aprile 1830 una società di assicurazione mutua contro la grandine. Amendue questi stabilimenti sono di somma utilità in un paese, così soggetto, come il Piemonte, alla grandine — resta ora a desiderarsi l'esecuzione del Para-terremoto dell' abate B e r t h o l o n.

(20) Vedasi il sig. BASTIEN nel suo calendario del coltivatore, che vuole, che si vendemmi in tale epoca pei vini griggi di Sampagna. Questi, secondo il dottore HENDERSON si distinguono dietro la situazione dei vigneti in vini di riviera, e vini di montagna. Quelli sono generalmente bianchi e questi rossi. Li buoni conoscitori preferiscono li vini meno spumosi a quelli, che spumano molto. Il migliore si è il così detto SILLERY perchè in origine si fabbricò nel marchesato di tal nome. E quando la marescialla d'Estrée ne avea preso una speciale cura, avea preso il nome di vino della M a r e s c i a l l a. Tiene il secondo luogo il così chiamato vino d'A i famoso per profumo, brio, e colore del pomo di pino, che hà. Oggidi si può rimpiazzare il Sampagna col vino di San Perèz, che è molto a minor prezzo e meno soggetto a falsificazione.

(21) Secondo zoroastro non si dovrebbe vendemmiare quando la luna è nella costellazione dei pesci, dell' ariete, del Toro, dei gemini, della vergine, del sagittario, ma solo quand essa è in uno delli altri segni, e sempre mai in luna calante e nei giorni, che non è più visibile a noi. Capo 49 libro 5. geoponica).

γάρβι, καὶ ὄχι σπύρος, κλωστή καὶ ἄχυρα.

(ιζ') Εἰς τὴν Γαλλίαν, Νομὸν τοῦ Ροδανοῦ πρωτεύουσα τῆς ὁποίας εἶναι ἡ πόλις τοῦ Λιὸν, αἱ ἀμπελοὶ συχνὰ φθείρονται ἀπὸ τὸ ζῶφριον, τὸ ὀνομαζόμενον Πυράλη. Ἐπάρχει προσιτί καὶ ἐν εἶδος κομμίου τὸν ὁποῖον ὅταν γενῶται εἰς τὸ κλημα καὶ τὸ φθείρη, διὰ νὰ τὸ θεραπεύσων κόπτουν ἕως εἰς τὸν κορυφὸν τὸν κλῶδιον, ἐπὶ τοῦ ὁποίου ἐσχηματίσθη (ὁ ἀνωτέρω Ἀγρονόμος). Κατὰ τὸν προαναφερθέντα Ἀφρικανὸν Σίστονον (φιλόσοφον τῆς Λυβίας), τὰ ζῶφρια καὶ οἱ ὄφεις ἀπομακρύνονται, ἀν καύσης κόμην χαλδάνης, ἐλαροκέρατα, τῆς αἰγῶς τὰ νύχια, τῆς φιλύρας τὰς ρίζας, καὶ καπνίσσης ἢ χρίσης τῶν κλημάτων τοὺς κορμούς καὶ τοὺς κλόνους μὲ τὸν ὀπὸν, καὶ τὸ κτυμμένον λάδι, ἢ φαντίζων μὲ κόπρον σκύλου ἀναλυμένην εἰς παλαιὸν εὐρος, καὶ κατὰ τὸν Δημόκριτον, ἀν βάλῃς εἰς ἀγγεῖον πήλινον πολλοὺς καθούρους τοῦ ποταμοῦ, ἢ παγούρους τῆς θαλάσσης (κίρκινους) δέκκα τοῦλάχιστον, καὶ ἀρίστη τὸ ἀγγεῖον διὰ 10 ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον, καὶ ἔπειτα μὲ τὸ ἄνω νερὸν ῥάνῃς τοὺς σταλέχους καὶ κλόνους τῶν κλημάτων, Κερ. μῆ. μθ'. καὶ ν'. Βιβλ. ε'. τῶν Γεωπονικῶν. Ἡ δὲ συκὴ ἐλευθερώνεται ἀπὸ τοὺς σκώληκας, ἀν φρεύσῃς τὸν κλάδον μέσα εἰς σκυλοκρόμμυδον καὶ τὸν χῶρη; μέσα εἰς τὴν γῆν. (Κερ. μθ'. Βιβ. ι.) Σημ. ιγ'. περὶ τὸ τέλος).

(ιη) Ἴδε τὸ προαναφερθὲν ἀγρονομικὸν Λεξικόν. Λέγουσι, ὅτι αἱ ἀκρίδες ἐπιτυρεῦνται μὲ μεγάλην εὐκολίαν ἐπὶ πανίον ἀλειφομένου μὲ λάδι. Κατὰ τὰς πέντε πρώτας ἐβδομάδας, ὅταν αὐταὶ ἀκόμη δὲν ἔχουν πτερὰ, αἱ Ἰνδιάνες (κοῦρκας) δύνανται νὰ τὰς ἀρνήσων εὐκόλως.

(ιθ') Εἰς τὴν Ἰταλίαν ἐρευρέθησαν κατὰ πρώτην φοράν οἱ οὕτω λεγόμενοι χαλαζαγωγοὶ καὶ εἶναι εἰς Πιεμόντιον ὑπὸ τὴν βασιλικὴν προστασίαν διὰ Β. Διατάγματος τῶν 15 Ἀπριλίου 1828, εἰ ὁποῖοι κρέμονται εἰς ὕψηλὰ καὶ μεγάλα παλούκια στημένοι ἐν τῷ μέσῳ τῶν ἀγροκηπίων μὲ μίαν ἀκμὴν σιδηρᾶν, ἢ ἐκ χάλυβος εἰς τὴν κορυφὴν των, καὶ ἐν πλέγμα ἀγύρων, τὸ ὁποῖον ἀπὸ τὴν ἄνω ἀκμὴν καταβαίνει ἕως εἰς τὴν γῆν. Ἐταιρία τις ἐξασφαλιστικὴ κατὰ τῆς χαλαζῆς ἐγκατέστησεν αὐτοὺς καὶ εἰς Πιεμόντιον διὰ Β. ἀδείας τῶν 20. Ἀπριλ. 1830. Τὰ δύο ταῦτα καταστήματα εἶναι ὠφέλιμα εἰς τόπους, ὡς εἶναι τὸ Πιεμόντιον, ὑποκειμένους εἰς τὴν χάλαζαν. Μένει ἤδη νὰ ἴδωμεν πότε αἱ Κυβερνήσεις θέλουν βάλῃ εἰς ἐνέργειαν καὶ τὸ παρὰ τοῦ Κ. Βερθολδὸν κατὰ τοῦ σεισμοῦ τῆς γῆς ἐπινοηθὲν προφυλακτικόν.

(κ') Ἴδε Μηνολόγιον τῶν Γεωργῶν τοῦ Κ. Βαστιανοῦ, ὅστις εἶναι γνώμη, ὅτι οἱ φιοὶ εἶναι τῆς Καμπανίας πρέπει νὰ τρυγῶνται κατ' αὐτὴν τὴν ἐποχὴν. Κατὰ τὸν Δόκτορα Ἐνδερσῶνα οἱ οἶνοι οὗτοι διακρίνονται κατὰ τὴν τοποθεσίαν τῶν ἀμπελώνων εἰς οἶνους παραποταμίους, καὶ οἶνους ὀρεινοὺς· οἱ πρώτοι εἶναι ὡσεπιτοπολὺ λευκοὶ, καὶ οἱ δεῦτεροι κόκκινοι. Οἱ οἶνογνώμονες προτιμοῦν τοὺς ἥττον ἀπὸ τοὺς περισσῶς ἀφρώδεις. Κα-

Frà questi scrittori, che non credono, che si deve vendemmiar e per nebbia, ruggiada, o mentre l'uva è ancor umida, vi è il citato barone de la BERGERIE.

(22) La persona colpita da quest'aria cade in asfìxia, pare morta mentre realmente non lo è ancora, e non muore, che dopo molto tempo, anche due giorni, e più quando non se le facci l'una delle pronte cure, che vado a riferire.

1 Cura. Si deve ritirare senza ritardo la persona colpita da detta aria, o fumo di bollenti vinaccie dal sito, in cui cadde.

2. Si deve procurare di portarla in un sito, in cui vi sia un'aria libera, e pura. 3. si deve snudarla, e metterla a sedere sù di una sedia col capo appoggiato ad un cuscino. 4. se le getterà dell'acqua fresca sulla faccia, e non si lascerà affollare molta gente attorno, massime se essa è seduta entro di una camera. 5. se le stropiccerà il corpo con panni ruvidi di lana, inzuppati di aceto, d'acqua salata, e di spirito di vino il più puro che si abbia (alcool). 6. se le fregherà il capo con quest'ultimo, 7. se le porrano all'estremità delle narici alcuni pezzi di carta bagnati coi liquidi li più stimolanti, come sono li alcoolini volatili, odorosi, e simili. 8. Non disperare della guarigione ancorchè tardi la persona a dar segni di vita, ma continuare li precitati rimedj, e particolarmente le fregature. 9. non precipitare per conseguenza, come pur troppo si usa ogni giorno in Grecia, malgrado li decreti reali, a seppellirla, o anche solo a portarla, ed abbandonarla nella camera di deposito, finchè non passerano li trè giorni, pendenti cui si fa la detta cura, salvo venisse a putrefazione il corpo, unico segno questa di vera morte. 10. non omettere un clisterio, che contenga un buon cucchiajo di tabacco in polvere. 11. Non omettere altresì d'introdurre in bocca di detta persona un pò di sale. 12. Se la persona comincia a dar segni di vita, per esempio, a batterle il polso. od il cuore, si continueranno tali rimedj, ed in particolare le anzidette fregature, onde impedire che essa ricadi nel primo stato.

2. CURA — Si colli la bocca di un uomo, o di una donna, sani, sù quella della persona asfìxiata, e serrate ben bene le narici di questa se le soffj fortemente in bocca sino a che se le faccia, e si senti gonfiare il ventre di essa, e dare cinque, o sette battimenti al cuore, allora se le tirerà un poco di sangue, il quale da principio sortirà con qualche difficoltà. Soventi in quattro ore di questa cura la persona si trova perfettamente ristabilita, secondo che assicura l'Inglese chirurgo Tossac d'Aloa.



λῆτερος εἶναι ὁ εὖτω λεγόμενος Σιλ λερὸς, ὡς κατασκευασθεὶς ἐκ πρώτης ἀρχῆς εἰς τὸ Μαρκετιάτον τῆς αὐτῆς ὀνομασίας, καὶ ὅποτε ἡ Μαρκετάλα τοῦ Ἐπτοῦ ἔλαβεν ἰδιόζουσαν ἐπιτήρησιν, τότε ἔλαβε τὴν ὀνομασίαν τοῦ αἵνου τῆς Μαρκεσίλλης. Τὰ δευτερεῖα κατέχει ὁ εὖτω ὀνομαζόμενος οἶνος τοῦ Ἄδ φημισμένος διὰ τὸν ἀθρομαίν, τὸ πνευματώδες, καὶ τὸ χρομᾶ τσου, ὡς τοῦ καρπού τῆς πεύκης. Τὴν σήμερον δύναται τις ν' ἀντικαταστήσῃ τὸν Καμπάνιον οἶνον μ' ἑκάστου τοῦ Σ. Περὲς ὁ ὁποῖος τιμᾶται πολὺ ὀλιγώτερον, καὶ δὲν διακατηλεύεται τόσο εὐκόλως.

(κβ) Κιτὰ τὴν δόξιν τοῦ Ζωροάστρου, δὲν πρέπει νὰ τρυγῶμεν ὅταν ἡ σελήνη εἶναι εἰς τὸν ἀπτερισμὸν τῶν Ἰχθύων, τοῦ Κριοῦ, τοῦ Ταύρου, τῶν Διδύμων, τῆς Παρθένου, τοῦ Τοξότου, ἀλλὰ μόνον ὅταν εὑρίσκειται εἰς τὰ ἄλλα Ζώδια, καὶ ὅταν ἡ Σελήνη εἶναι μείουσα καὶ ὡς πρὸς ἡμᾶς ἀραγῆς. Κεφ. μτ'. Βιβλ. ε. Γεωπονικῶν.

Μεταξὺ τούτων τῶν συγγραμμάτων, οἵτινες γνωμοδοτοῦν ὅτι τὸ τρύγος δὲν πρέπει νὰ γίνεταί μετ' ἄλγη, ὀρεοῖαν, καὶ ὅταν ἡ σταφυλὴ εἶναι ὑγρὰ, εἶναι καὶ ὁ ἀκρυσθὲς Βαρόνος Δελλαβεργέριος.

(κδ) Τὸ προσβληθὲν ἄτομον ἐκ τοῦ ἀερίου τούτου πίπτει εἰς ἀσφυξίαν, καὶ ἀποκαθίσταται ἀπνευστὸν, ἐνῶ πραγματικῶς δὲν ἐξέπνευσσε, καὶ δὲν ἀποθνήσκει εἰ μὴ μετὰ πολλὸν καιρὸν, μετὰ 2 ἡμέρας καὶ περισσότερον, ἀν δὲν ἐφαρμοσθῇ εἰς αὐτὸν μίξ ἰατρικὴ ἐκ τῶν ἐφεξῆς.

#### Α'. ΘΕΡΑΠΕΙΑ.

α. Πρέπει ἀμέσως νὰ ἐκδιέλθουν τὸν προσβληθέντα ὑπὸ τοῦ ἀερίου τούτου, ἢ ἀπὸ τῶν ζεόντων στερεῶν, ἀπὸ τὸν τόπον ἐκεῖνον εἰς τὸν ὁποῖον ἔπαιε.

β. Πρέπει νὰ φερθῇ εἰς τόπον ἔχοντα τὸν ἀέρα ἐλεύθερον καὶ καθαρὸν. γ. Πρέπει νὰ τὸν ἐκδύσῃ καὶ νὰ τὸν κλίσῃ ἐπὶ μιᾶς καθέκλας μετ' ἡν κεφαλὴ ἀκρυμειμένην εἰς προκέφαλον. δ. Νὰ τοῦ ρίξουν κρύον νερὸν εἰς τὸ πρόσωπον, καὶ νὰ μὴν ἀφίνουσι νὰ συναχθοῦν πολλοὶ ἄνθρωποι γύρω του, ὅταν μάλιστα τὸν ἔβλεπον μέσα εἰς κοιτῶνα. ε. Νὰ τρίβουν τὸ σῶμα του μετ' ἄλγη πανίον, βρεγμένον μετὰ εἰς τὸ ξύδι, εἰς τὸ ἀλατισμένον νερὸν, ἢ εἰς τὸ ἀποπνευμα (ἀλκοόλιον). ς. Νὰ τὸν τρίβουν ἐλαφρὰ τὴν κεφαλὴν μετ' αὐτοῦ.

ζ. Νὰ τοῦ ἐπιθέσουν εἰς τὰ ῥωθούρια κομμάτια χαρτίου βρεγμένα μετὰ πλέον διερεθιστικὰ βουστὰ, ὡς εἶναι τὰ πτητικὰ πνεύματα, τὰ μυριστικὰ καὶ τὰ παρόμοια. ἢ Νὰ μὴν ἀπελπισθοῦν ὅτι δὲν ἰατρεύεται, διότι ὁ ἄνθρωπος ἀργῆ νὰ δώσῃ σημεῖα ζωῆς, ἀλλὰ πρέπει νὰ ἐξακολουθοῦν τὰ ἀνωτέρω ἰατρικὰ, πρὸ πάντων ἕως τὰ τριώματα. θ. Νὰ μὴ βιασθοῦν, ὡς ἐπικαλοῦ καὶ ἐναντίον τῶν νόμων συνειθίζονται εἰς τὴν Ἑλλάδα, νὰ τὸν θίψουν, ἢ εἰς τὸν βάλουσι εἰς ξεχωριστὸν δωμάτιον χωρὶς νὰ τὸν ἐνταριάσουν ἐνώσιν δὲν περῶσιν αἱ τρεῖς ἡμέραι ἀπὸ τῆς ἡμέρας τῆς θεραπείας. ἐκτὸς ἐάν ἀρχίσῃ νὰ βρωμᾷ ὁ νεκρὸς, καὶ τότε μόνον ὑπάρχει τὸ ἀλάνθαι.

3. CURA — Si assicura che coll' insoffiamento di gas ossigeno nei polmoni, e facendo delle fregature al corpo, e procurando di far arrivare nello stomaco una forte soluzione di amoniaco si ottiene lo stesso effetto.

Quest' ultima cura si usa particolarmente colle persone annegate, che compajono pure morte, come le precedenti. Per queste ultime è necessario di non tralasciare di riscaldare, e tener ben riscaldato con panni ben caldi il corpo dell' annegato.

Queste cure che possono al uopo cumularsi servono pure per le persone asfissiate dal carbone tenuto acceso in luogo chiuso.

(23) Questo è lo scopo che si proposero li diversi autori dei così detti apparecchi condensatori, come per esempio li Signori Gervais, Goyeux de la Plombérie. Carbois. De l' Avocat. Dappin. Leonardi. Ferri. Grizzetti, Parel. Guerrini. Bastien. Ferrari etc. Ma se questi apparecchi, e queste coperte del tino sono utili per i vini di uve meno mature, o di terreni umidi o poco spiritose, possono non essere necessarj, od utili, anzi talvolta nocivi a quei vini, che si fanno con uve, che per natura hanno troppo spirito. Per esempio ciò che può giovare per le uve del Peloponeso può non essere necessario, o nuocere per le uve di Santorino, come già si osservò nell' Art. 113. Una volta però che si conosce dalle varie regole, che insegno, quali sono li mezzi, con cui si può procurare maggiore spirito ai vini, e quali con cui renderli più amabili, e meno spiritosi, è cosa agevole il conoscere come si debba uno regolare coi mosti di uve già troppo spiritose (vedi la nota 31 qui sotto).

Sarà poi sempre dimostrato, che una, maggiore quantità di spirito di vino, od alcool si ricava dalli vini ben fatti.

(24) Pare contraddire il bisogno e l' utile impiego del coperchio del tino il precitato Barone De LA BERGERIE, e con esso concordano tutti, coloro che poco, o nulla lasciano fermentare le uve in tino. Veda si anche il citato Ferrari ( Gerolamo ) sulla Vinificazione e l' art. 123.

(25) Il Tokai è bianco, di color argentino, con una certa apparenza oleosa, quando è veramente buono. Il migliore è quello, che si chiama col nome di ANSPRUK, ma esso non è bevibile che dopo tre anni. Le vigne sono sopra le colline situate a l' Est del Fiume Bodrog in Ungheria, il cui suolo è di creta gialla mes-

στον σημείον τοῦ θανάτου του. ε. Νὰ μὴ παραλείψουν ἓνα κλυστήρι τὸ ὅποιον νὰ ἐμπεριέχῃ μίαν κουτζλιὰν ταμπάκον εἰς κόνην. εἶ. Προσέτι νὰ μὴ παραλείψουν ἀπὸ τοῦ νὰ τοῦ ἐαβίλλουν ἓνα κομμάτι ἄλλε μέσα εἰς τὸ στόμα. εἷ. Ἄν ὁ ἄνθρωπος ἀρχίσῃ νὰ διδῇ σημεῖον ζωῆς. χ. π. νὰ τρίψουν τὸν παλμὸν του, ἢ τὴν καρδίαν του, ἐξακολουθῶντες τὰ ἰατρεύματα, περισσότερον ὅμως τὰ ἄνω τριψίματα, διὰ νὰ προλάβουν μὴ ὑπεπέση εἰς τὴν α. κατῆστασιν.

### Β'. ΘΕΡΑΠΕΙΑ.

Ἐνας ἄνθρωπος, ἢ γυναῖκα, ὑγιῆς, προσκολλᾷ τὸ στόμα του εἰς ἐκεῖνο τοῦ ἀτροκτικοῦ, καὶ κλείων ἀκριβῶς τοὺς μυκτῆράς του, τοῦ φουτᾶ μὲ ὄλη τὴν δύναμιν μέσα εἰς τὸ στόμα, ἕως νὰ αἰσθανθῇ τὴν κσιλίαν αὐτοῦ ὅτι φουσκώνει, καὶ κτυπᾷ 5 ἢ 7 φορές εἰς τὴν καρδίαν του, τότε τοῦ ἐβγάλης ὀλίγον αἷμα, τὸ ὅποιον καταρχᾷ δυσκόλως ἐβγαίνει. Πολλάκις εἰς 4 ὥρας μὲ αὐτὴν τὴν θεραπείαν ὁ ἀτροκτικός ἐντελῶς ἰατρύεται, καθὼς βεβαιοὶ ὁ Ἄγγλος χειρουργὸς Τροσάκ ἐξ Ἄλσες.

### Γ'. ΘΕΡΑΠΕΙΑ.

Βεβαιοῦν ὅτι, διὰ ἐμφυσήματος ὀξυγενοῦς μέσα εἰς τοὺς πνεύμονας, καὶ μὲ τὰ τριψίματα τοῦ σώματος, καὶ κίμοντες νὰ πάγῃ εἰς τὸ στομάχιου διαλυμένον ἀμυωιακὸν, ἀκολουθεῖ τὸ αὐτὸ ἀποτέλεσμα. Τὴν τελευταίαν ταύτην θεραπείαν ἐρρυσάζουν ἰδίως διὰ τοὺς πνιγμένους, οἵτινες φαίνονται ὅτι ἀπέθκνον, καθὼς καὶ προλαβούσας. Εἰς τοὺς τελευταίους μόνον εἶναι ἀνάγκη νὰ ζεσταίνουσι, καὶ νὰ κρτοῦν ζεστὸν μὲ ζεστὰ παχὴ τὸ σῶμα.

Τὰς θεραπείας ταύτας, δύνανται τις νὰ μεταχειρισθῇ εἰς τὴν ἀνάγκην ὄλας, καὶ ἀκόμη εἰς τοὺς πνιγμένους ἐξ αἰτίας τῶν ἀναμμένων ἀνθράκων μέσα εἰς κλεισμένους τόπους.

(κγ') Οὗτος εἶναι ὁ σκοπὸς, τὸν ὅποιον προσέθεντο διάφοροι συγγραφεῖς τῶν εὐτω λεγομένων ἀερονάστων (σκεύη πυκνοῦντα τὸν ἀέρα), ὡς εἶναι οἱ Κύριοι Γερβας, Γοϊοῦ Διελπλομβρῆ, Κερμπουά, Δελαβοκά, Διππίνος, Λεονάρδος, Φιέρρη, Γριζέτης, Πούρελ, Φερίνης, Βαστιανὸς, Φεράρης. κ. λ.

Ἄλλ' ἂν αἱ συσκευαὶ καὶ τὰ σκεπάσματα τοῦ κᾶδου διὰ κρασία, τὰ ἀπὸ ἀνώριμα σταφύλια, ἢτε καθύγρων τόπων, ἢ μὴ πνευματώδη, ἤμπορουν νὰ ὠφελοῦν, δύνανται νὰ μὴ εἶναι ἀναγκαῖα ἢ χρῆσιμα, ἐνίοτε μάλιστα καὶ ἐπιβλαβῆ δι' ἐκεῖνα τὰ κρασία, ὅσα ἐκ φύσει τῶν ἔχουν πολὺ πνεῦμα. π. χ. ἐκεῖνο τὸ ὅποιον ἤμπορῃ νὰ ὄφελει εἰς τὰ σταφύλια τῆς Πελοποννήσου, ἤμπορεῖ νὰ μὴν ὄφελῃ, ἢ καὶ νὰ βλάβῃ διὰ τὰ σταφύλια τῆς Σαντορίνης, ὡς προανέφερα εἰς τὰ ἀρθ. 113.

Γινώσκων ὅμως ἐκ τῶν διαφόρων κανόνων τοὺς ὁποίους διδάσκω τὰ διάφορα μέσα, ἀπεδίδοντα μεγαλήτερον πνεῦμα εἰς τὰ κρασία, ἢ καταστρίνοντα αὐτὰ πλέον ἀρετὰ καὶ δυνατὰ, εὐκόλον εἶναι νὰ γινώσκῃ τις πῶς

colata di pietruzze calcaree. Il villaggio di Tokai è abitato da Ungaresi Protestanti, e da una popolazione di origine Greca, dai quali si fa il vino nel modo seguente.

• Scelgono le uve migliori, e le spremono colle mani in una botte perforata nel suo fondo, da cui sorte tutto il mosto, il quale si lascia solo fermentare due giorni, e poi si versa in piccole botti, nelle quali ben turate si lascia esposto all'aria libera pendente un mese ed anche più. • (Così nel tomo II della Revista Britannica qui avanti citata pagine 130 e 131). Secondo il precitato Henderson il vino di Tokai si fa con uve mezzo secche.

Vedasi pure Brugnatelli Tomo 7. de' suoi Elementi di Chimica.

(16) Tale si è pure l'opinione del citato Agronomo, o Dizionario portatile, alla parola *Vino*, in cui s'indica come si debbono formare queste enormi botti, che i francesi chiamano Foudras. In materia di botti, che si cerchiano con cerchi di legno, è necessario che i Greci imparino a serrare questi cerchi non con spaghi, come ora fanno, il che li oblige a coprire per così dire tutte le botti con cerchi, ma bensì facendo un intaglio a guisa di triangolo alla punta verso l'estremità di una parte del cerchio, ed un dente a guisa di piccola punta di saetta nell'altra estremità, facendo poi entrare questo dente in detto intaglio, o triangolo, e col martello penetrare per forza il cerchio così serrato sopra la botte. Per tal modo quattro o sei cerchi possono bastare, e non si ha d'uopo ogni anno di cambiarli. Questi cerchi così serrati durano mai sempre, e chiudono con più sicurezza la botte.

(27) Le bottiglie, prima che si riempiano del vino destinate, devono essere ben lavate e pulite, e lasciate quindi sgocciolare col culo in sù, in qualche luogo finchè sieno anch'esse asciutte. Ciò che serve a lavare le botti (massime la miglioruola più piccola quando le bottiglie sono nel loro interno intonacate di tartaro, o deposito del vino), serve pure a lavare le bottiglie scuotendole ben bene coll'acqua, e la miglioruola etc, finchè si vede, che la bottiglia è ben netta, e chiara (art 153). Non è poi male, che prima di empire la bottiglia col vino destinato, si lavi essa con un pò di vino, o di spirito di vino, come si disse per le botti nell'Art. 155. La bottiglia poi non deve mai essere ripienita sino alla bocca, ma deve lasciarsi un vacuo di due dita dalla punta dello stoppone, bene e con tutta forza penetrato nella bocca suddetta.

πρέπει νὰ πράττῃ μὲ τούτους μούστους τῶν σταφυλίων, παραπολὺ πνευματωδῶν (ὡς τὴν σημ. λά). Εἶναι πάντοτε βέβαιον, ὅτι μεγαλυτέρα εἶναι ἡ ποσότης τοῦ εἰνοπνεύματος, ἤτις ἀποκτᾶται ἐκ τῶν καλῶς κατασκευασμένων κρασίων.

(κδ') Ὁ προαναφερθεὶς Βαρόνος Δελλαβεργέριος ἀντίκειται ὡς πρὸς τὴν ἀνάγκην εἰς τὴν τεχνητὴν χρῆσιν τοῦ σκεπάσματος τοῦ κάδου, καὶ μετ' αὐτοῦ ἁμορφωνεῖν ὅλοι, ὅσοι ὀλίγον, ἢ καθόλου δὲν ἀρίνουν νὰ ἐνζυμωθεῖν τὰ σταφύλια εἰς κάδον. Ἴδε καὶ τὸν ἀνωτέρω Φιλόσοφον (Ιερολεμοί) περὶ εἰνοποιίας, καὶ τὸ ἀρθ. 123.

(κε') Ὁ οἶνος τοῦ Τοκίτ εἶναι λευκὸς ἀργυρόχρους ὡσάν τὸ κίλδ λάδι. Καλλήτερος εἶναι ὁ ὀνομαζόμενος τοῦ Ἀντιπροῦκ, ἀλλὰ δὲν πίνεται εἰμὴ μετὰ τροφίαν. Αἱ ἀμπελοὶ εἶναι ἐπὶ λόρον ἐκτεθειμέναι ἐξ ἀνατολῶν τοῦ ποταμοῦ Βοξρουά (εἰς Οὐγγαρίαν), τοῦ ὁποῦ τοῦ ἔδαφος εἶναι πηλὸς ὠχρὸς σύμμικτος μὲ λίθιναι ἀσβιστώδη. Τὴν κωμόπολιν τοῦ Τοκίτ κατοικοῦν Οὐγγροὶ διακτεταμένοι, ἐκ προκαταγωγῆς Ἑλλήνων, οὗτοι κατασκευάζουν τὸν οἶνον ὡς ἐξῆς = Διακλέγουν τὰ καλλήτερα σταφύλια καὶ τὰ στείφτουν μὲ τὰ χέρια εἰς ἕνα βιγνίτι μὲ τρύπιον πάτον ἀπὸ τὸ ὁποῖον ἐξέρχεται ὅλος ὁ μούστος, τοῦ ὁποῦ ἀρίνουν νὰ ἐνζυμωθῇ μόνον δύο ἡμέρας, καὶ μεταταῦτα τὰ χύνουσι εἰς μικρὰ βιγνίτια, τὰ ὁποῖα καλῶς στουπκωμένα ἐκθέτουν ἔξω εἰς τὸν ἀέρα ἐν ἀνόκλειρον μῆσιν, καὶ περισσότερον (Τόμ. 2. τῆς προρρήθειας Βρετανικῆς ἀναθεωρήσεως Σελ. 130 καὶ 131). Κατὰ τὸν προαναφερθέντα Ἐνδοπροῦκ τὸν οἶνον τοῦ Τοκίτ τὸν χάνουν ἀπὸ σταφύλια μισοξηραμένα. Ἴδε τὸν Προῦκ ατέλλον Τόμ. 7. Στοιχεῖα τῆς Χυμικῆς.

(κς') Τῆς αὐτῆς γνώμης εἶναι καὶ τὸ ἀναφερθὲν ἀγρονομικόν, ἢ λεξικόν προχειρὸν, εἰς τὴν λέξιν Οἶνος, εἰς τὸ ὁποῖον διδάσκει πῶς πρέπει νὰ κατασκευάζωσι αὐτὰ τὰ ὑπέριματρα βιγνίτια, τὰ ὁποῖα οἱ Γάλλοι ὀνομάζουσι Φοδράς. Ὡς πρὸς τὰ βιγνίτια, τὰ ὁποῖα δένονται μὲ ξύλινα στεφάνια, εἶναι ἀναγκασίον, ὥστε οἱ Ἑλλήνες νὰ μάθουν νὰ ἐνόουν αὐτὰ ὄχι μὲ σπάγους, καθὼς συνειθίζουσι νὰ πρῶττον ἤδη, καὶ νὰ περικαλύπτουν, οὕτως εἰπεῖν, ὅλον τὸ βιγνίτιον μὲ στεφάνια, ἀλλὰ πρέπει νὰ κόψουν μίαν τρίγωνον κοπὴν πρὸς τὸ τέλος τοῦ ἑνὸς μέρους τοῦ στεφανίου, καὶ ἕνα ὀδόντα ἐν εἴδει ἄκρης τῆς σείας εἰς τὴν ἄλλην ἄκρην τοῦ στεφανίου, καὶ ἐμβάλλουν τοῦτον τὸν ὀδόντα μέσα εἰς τὴν ῥηθείσαν τρίγωνον κοπὴν, καὶ μὲ τὸ σφυρίον προσαρμόζουσι μὲ βίαν τὸ στεφάνιον οὕτω ἑνωμένον εἰς τὸ βιγνίτιον. Δι' αὐτοῦ τοῦ τρόπου τέσσαρα ἕως ἑξ μόνον στεφάνια, ἐνίοτε ἀρκούσι, χωρὶς νὰ εἶναι ἀνάγκη νὰ ἐλλόζονται κατ' ἕνα, διότι οὕτως ἐνωμένα διαρκοῦν πολὺ καὶ συφρίσκουσι μὲ περισσότεραν ἀσφάλειαν τὸ βιγνίτιον.

(κζ') Πρὶν νὰ γεμισθεῖν αἱ βιγνίτια ἀπὸ τὸν οἶνον, πρέπει νὰ τὰς ἐπιπλώσουσι, καλὰ καὶ παστρικά, καὶ τ' ἀρίνουν εἰς στεγνὸν μέρος ἀνάποδα διὰ νὰ κατασταλάξουν καὶ στεγνώσουν. Ὅτι χρησιμεύει εἰς τὸ πλύσιμον τῶν οἴνων

Si servono di martello di bosco, ed anche di un piccolo rotolo di legno per far ben penetrare lo stoppone. Questi devono essere di sughero, o natta, come comunemente si dice, ed in regola devono farsi bollire prima in acqua per 15 o 20 minuti, e poi farsi asciugare all' ombra prima d' impiegarli. Quando lo stoppone entra così con forza, e rimane una parte di esso fuori, si può levar via lo stoppone senza il rampinetto (tire-bouchon in francese), e far servire lo stoppone stesso in altra occasione. Chi vuole essere sicuro che il vino in bottiglie si conservi bene, e non prenda più o meno d'acido, o gusto di vecchio (art. 245), tiene le bottiglie così bene stoppate, coricate in luogo. Per tal modo si mantiene gonfio lo stoppone, l' aria non vi può penetrare, e la bottiglia si trova chiusa ermeticamente, come si disse per le botti, nell' Art. 180. e su cento bottiglie coricate, non catramate, non se ne trova poi una di minor bontà dell' altra. Pei vini spumosi non solo lo stoppone deve entrare con forza, ma deve catramarsi, ed assicurarsi con spago, ed ancor meglio con filo di ferro. Pei vini ordinarj, in mancanza di buoni sugheri, si può anche impiegare l' olio, come si accennò nelli art. 155 e 179. ma ritengasi che in tutta regola, questi ultimi vini non debbono mettersi in bottiglie che quando, o per età, o per arte, si sono più o meno chiarificati. Art. 213 e seg.

(28) Questa fioratura del vino consiste in una specie di granelli bianchi piccolissimi, rassomiglianti a polvere, o farina bianca, che vengono al disopra del vino, così nelle botti, come nelle bottiglie, ed ogni altro vaso viuario male chiusi, ed in cui l' aria entrò per inacidire il vino. Essa è il primo passo, e segno dell' acidità e guasto del vino. Ma le bottiglie coricate, se sono piene, o col culo in sù, se non sono piene, vanno esenti da fiorature, acidità, e guasti.

(29) Parlano del vino del torchio le Sacre Carte, cioè nell' art. o numero 17. del Capo 30 dell' Ecclesiaste. nel art. 10 del Capo 6. d' Isaia, nell' art. 33 del Capo 18 di Geremia. ma non si parla ivi dei torchj, che generalmente s' impiegano in Grecia, torchi, piccoli, e leggieri, e portatili. Il torchio dee essere composto di una grossissima, e pesantissima trave, che monta e discende, col mezzo di un piantone a vite in bosco, e di un altro piantone parallelo, in cui entri il detto trave, sostenuto quando è in riposo da piccoli traversi di legno, e che cade, levati questi, sulle vinaccie accomodate sotto di un quadrato concavo, con un buco in uno dei

δοχείων βουκαλίων (περισσότερον όμως τὰ μικρὰ σκάγια, όταν αὐτὰ ἔχουν μὲν περιάλειμα τρυγίας ἢ καταπάτι) ἀνγκυκλιεῖ ἐπίσης καὶ διὰ τὸ πλήθειμον τῶν βοτάνων, τὰς ὁποίας τὰς τεινάζουν καλὰ μὲ τὸ νερὸν καὶ τὰ σκάγια κτλ ἕως νὰ ἴδουσι ὅτι τὸ γυάλι εἶναι καθαρὸν καὶ διαφανές. (ἄρθ. 153). Μπολο-  
τούτο εἶναι καλὸν πρὶν ἐμβουκαλιεῖσθαι τὸ κρασίον, νὰ πληθῇ ἡ βοτάνη μὲ ὀλίγον κρασί, ἢ μὲ οἰνόπνευμα, καθὼς εἶπον διὰ τὰ βαγίνια εἰς τὸ ἄρθ. 155.

Αἱ βοτάνηαι δὲν πρέπει νὰ γερμίζονται ἕως ἐπάνω, ἀλλὰ πρέπει νὰ μείνῃ ἓνα κενὸν δύο δακτύλων ἀπὸ τῆν ἄκρην τοῦ στούπωματος. Μεταχειρίζονται στυρεξόλυτοι, καὶ ἀκόμη ἓνα μικρὸν στέρτην ξύλινον διὰ νὰ ἐμβάζῃ μὲ δύναμιν τὰ στούπωματα. Ταῦτα πρέπει νὰ εἶναι ἀπὸ φελλὸν, καὶ τὰ βρά-  
ζουν πάντοτε εἰς τὸ νερὸν διὰ 15 ἢ 20 λεπτά, καὶ ἔπειτα τὰ στεγνώνουν εἰς τὴν σκιάν πρὶν τὰ μεταχειρισθῶν ἐν μέρος αὐτοῦ. Ὅταν τὸ στούπωμα ἐμβασθῇ οὕτω μὲ δύναμιν, καὶ μείνῃ ἔξω, τότε ἔμπορεῖ νὰ ἐμβασθῇ καὶ χωρὶς τὸν ἐλ-  
κυτήρα καὶ χρειασθεῖ τὸ αὐτὸ εἰς ἄλλην περίστασιν.

Ὅταν θίλει νὰ εἶναι βέβαιος, ὅτι τὸ ἐμβουκαλιετμένον κρασίον θὰ κρα-  
τήσῃ, καὶ δὲν θὰ πάρῃ καμίν ξυνάδα, ἢ δὲν γίνῃ γέρικον, ἢ ἀνοστίση (ἄρθ. 245) ἔτσι τὰς βοτάνηαι, οὕτω καλῶς σφραγισμένας, εἰς ἓνα μέρος πλαγιστο-  
μένας. Διὰ τοιοῦτου τρόπου τὸ στούπωμα μένει πάντοτε φρουραζόμενον, ὁ ἀέρ δὲν εἰσχωρεῖ, καὶ ἡ βοτάνη εὐρίσκαται σφραγισμένη ἐρμητικῶς ὡς εἶπον διὰ τὰ σκάγια εἰς τὸ ἄρθ. 380. Καὶ εἰς ἑκάστην βοτάνηαι πλαγιστομένα, ἀπίσ-  
τωτα δὲν εὐρίσκει ἔπειτα οὕτε μίαν κατώτερον τῆς ἄλλης. Διὰ τὰ ἀρρώδη κρασία τὸ σφράγιμα πρέπει νὰ γίνεται δυνατὸν, πιστόνα καὶ σφραγίζεται μὲ σπάγην, καὶ κάλλιον μὲ σιδηρένιον σόμα. Διὰ τὰ κοινὰ κρασία ἐν ἐλ-  
λείψει καλῶν φιλῶν μεταχειρίζονται τὸ λάδι, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 115 καὶ 179 ἀλλὰ ἐνθυμοῦ ὅτι δὲν πρέπει νὰ ἐμβουκαλιεῖσθαι τὰ κοινὰ κρασία πρὶν νὰ εἶ-  
ναι, ἢ ἐκ πολυκαιρίας ἢ διὰ τῆς τέχνης λαγασμένα, ἴδε τὰ ἄρθρα 213 καὶ ἐπ.

(κῆ) Αὐτὸ τὸ ἐξάνθημα τοῦ οἴνου συνίσταται εἰς εἶδος τι λεπτοτάτων ἐπιπέδων παρομοίων μὲ κόκκον, ἢ ἄλευρον λευκὴν, τὰ ὅποια προκύπτουν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ οἴνου μὲτα εἰς τὰ βαγίνια, καὶ εἰς τὰ βοκάλια, καὶ κάθε ἄλλου οἰνοδόχου ἀγγεῖου κακῶς κλεισμένου εἰς τὸ ὅποιον ὁ ἐξωτερικὸς ἀέρ εἰσέδη καὶ ἔξῃ τὸ κρασίον. Αὐτὸ εἶναι τὸ πρῶτον βῆμα καὶ ση-  
μεῖον τῆς ξυνάδας, καὶ παραπορίας τοῦ οἴνου. Τὰ πλαγιστομένα ὅμως βο-  
κάλια, ἐὰν εἶναι γερμίζα, καὶ ἀνεστραμμένα ἂν δὲν εἶναι γερμίζα, δὲν ὑπό-  
κεινται εἰς ἐξάνθημα, ξυνάδα, καὶ διαπορίαν.

(κθ') Εἰς τὰς Ἀγίας Γράφας ἀναφέρεται ὁ οἶνος τοῦ πιστοκράτου, ἢ στυρεξόλυτου. Ἐκκλησιαστικῆς Καρ. λ'. ἄρθ. 13'. Πραξίνας Καρ. 15'. ἄρθ. 1'. Ἰερεμίας Καρ. 17'. ἄρθ. 13'. ἀλλὰ δὲν ἀναφέρεται τί περὶ πιστοκράτου ἢ ἐκπίσεως (μαγνησίας), τὸ ὅποιον ἕως τῆν σήμερον συνεισέταται εἰς τὴν Ἑλλάδα ταυτέστι πιστοκράτα μικρὰ ἔλαια, καὶ ὀρεταζόμενα

ati, ed un pò inclinato, per cui scola il vino spremuto in 2. e 4. volte. Per tal modo le vinaccie si spogliano di tutto il sugo, a vece che attualmente i Greci le abbandonano, pressochè, ancor piene di vino, o sugo vinoso, con perdita del miglior vino. il danno è di tutta evidenza. Taluni fanno un tale torchio per speculazione, e ad esso accorrono tutti gli proprietarj vicini pagando un corrispettivo in vino, o denaro.

(30) Questo metodo, così semplice e facile pubblicossi nel giornale di Londra, detto L'ATLAS. in data delli 23 Novembre 1828 pagine 742, nel quale si rende conto delle varie sperienze fatte: con successo.

Aggiungerò quì la maniera di fare l'IDROMELE, e L'IDROMILO, secondo che si facevano dagli antichi Greci, e che riferisce il precitato Cassiano nell' Opera dei Geponichi. (art. 294. e la precedente nota 13).

Il 1<sup>o</sup>. si fa con cuocere il miele entro una quantità d'acqua, che consumi di un terzo, e quindi con lasciarlo entro un vaso chiuso per dieci giorni all'ombra, lasciandovi solo un piccolo buco per la transpirazione, od evaporazione. più è vecchio, e migliore diventa. \* (Capo 3<sup>o</sup>. libro 8).

L' Idromilo poi si fa con pomi in uno dei 3 modi seguenti.

1<sup>o</sup>. MODO. « Prendansi 32 pomi dei migliori pomi dolci, e specialmente dei codogni, si taglino in piccoli pezzi, e nettati dai nocciuoli loro, si gettino in una quantità di miele, in cui si lascieranno macerare per otto mesi, esposti al sole di Luglio, senza che però possano essere danneggiati dalle piogge, o dalla rugiada.

2<sup>o</sup>. MODO. « Tagliansi dei pomi di detta qualità, e si tira il sugo loro, e si mette in miele ed acqua esposti, come sopra, al sole. »

3<sup>o</sup>. MODO. Secondo l' uso Spagnuolo si fanno le operazioni suddette al costè detto Bagno-maria (Vedi l' art. 21 e 40 dell' Appendice. ed il capo 27. Lib. 8. de' Geponichi).

In Ispagna col sugo d'aranci, e con zucchero, lasciati bollire, come si usa col mosto del vino, si fece un vino imitante il Madera. Riferirò finalmente il Vino che certo Vindanio, o Vindanionio dichiara così buono per mantenere sana una persona sino all' estrema vecchiezza, bevendone un bicchierino ogni mattino a digiuno.

\* Prendasi giuggiuola di buona qualità, Dracme quattro. Semi,



Τὸ πιεστήριον πρέπει νὰ συντίθεται ἀπὸ μίαν πολλὰ χοντρὴν καὶ βαρεῖαν τράβαν ἢ γρεντίναν, ἢ ὁποῖα ἀναβαίνει καὶ καταβαίνει διὰ μέσου ἐνδὸς ξύλου καθέτου μὲ ξύλινον στροφέα, καὶ ἐνδὸς ἄλλου παραλλήλου ξύλου, εἰς τὸ ὁποῖον ἐμβάζουσι τὴν ἄνω γρεντίναν, ἢ ὁποῖα ὅταν θένῃ εἶναι εἰς ἐνέργειαν ὑποβαστάζεται ἀπὸ μικρὰ τεμάχια ξύλου, περαστόρια (traversi di legno) τὰ ὁποῖα ἀφ' ἑαυτῶν εὐγάλουσι πίπτει ἐπὶ τῶν τζιπούρων ὑπὸ ἐν κοίλον τετράγωνον, τὸ ὁποῖον ἔχει μίαν τρύπαν εἰς μίαν τῶν πλευρῶν, καὶ κατὰ τι κλίνουσαν, διὰ τῆς ὁποίας ῥαεὶ ὁ ἐκπιεσθεὶς οἶνος, κατὰ δύο, τρεῖς ἢ τέσσαράκις φορές, εἰς αὐτοῦ τοῦ τρόπου ἀραιρεῖται ὅλος ὁ ζωμός τῶν τζιπούρων. Ἐν ᾧ καθὼς κάμνουσι νῦν οἱ Ἕλληνας, τὰ ἀφίενται σχεδὸν γεμάτα ἀπὸ οἴνου, ἢ ἐπὶ οἰνώδη, μὲ ἀπώλειαν τοῦ καλιτέρου οἴνου. ἡ ζημία εἶναι παρρηχὴς. Μερικοὶ κατασκευάζουσι εἰς τοιοῦτον πιεστήριον πρὸς καρδοσκοπίαν, καὶ ἀπ' ἐκεῖνον τὸ δανείζονται ὅλοι οἱ περίεχ κτηματίαι, πληρώνοντες ἀναλόγως εἰς οἶνον ἢ χρήματα.

(λ') Ἡ τόσον ἀπλή καὶ εὐκόλος αὕτη μέθοδος ἐδημοσιεύθη εἰς τὸ Ἡμερολόγιον τοῦ Λονδίνου ὁ Ἄτλας 23 Νοεμβρ. 1828 σελ. 742, εἰς τὸ ὁποῖον γίνεται μνεία τῶν διαφόρων δοκιμῶν, ὅσαι ἔλαβον καλὴν ἔκβασιν.

Ἡροσθέτω ἐνταῦθα τὸν τρόπον τοῦ κατασκευάζειν τὸ ὑδρομέλι καὶ ὑδρομήλον, κατὰ πῶς διδάσκει ὁ προαναφερθεὶς Κ α τ σ ι α ν ὸ ς. δηλ. καθὼς ἔκαμνον οἱ παλαιοὶ Ἕλληνας.

Τὸ α'. ἐγίνετο βράζοντες μέλι μέσα εἰς ἀρκετὸν νερὸν, τὸ ὁποῖον ἐξάτμιζον κατὰ τὸ ἐν τρίτον, καὶ ἔπειτα τὸ ἄφινον μέσα εἰς κλεισμένον ἀγγεῖον ὀκτώ ἡμέρας εἰς τὴν σκιάν, ἄφινον μόνον μίαν μικρὰν τρύπαν διὰ νὰ πέρνη φύσημα, καὶ νὰ ξεθυμαίνῃ. Τελειοποιεῖται δὲ παλαιώνον (Κεφ. κή. βιβ. ή.)

Τὸ β'. ἦτοι τὸ ὑδρομήλον ἐγίνετο κατ' ἐν τῶν ἐξῆς τρόπων.

#### Α'. ΤΡΟΠΟΣ.

Ἐπάρει 32 μῆλα ἀπὸ τὰ καλῆτερα, καὶ γλυκὰ, μάλιστα δὲ γιδώνια. κόψετε εἰς μικρὰ κομμάτια, καὶ ἀφοῦ τὰ καθαρίσῃ ἀπὸ τοῦ κόκκου των ῥίψαι τα μέσα εἰς ἀρκετὸν μέλι, τὰ ὁποῖα ἀφίενται νὰ μωσκεύσουσι ἕκτὸς ἡμέρας ἔξω εἰς τὸν ἥλιον τοῦ Ἰουλίου, χωρὶς νὰ ἤθελε βλαβοῦν ἀπὸ βροχὴν ἢ θροεῖαν.

#### Β'. ΤΡΟΠΟΣ.

Κόψετε ἀπὸ τὰ αὐτὰ μῆλα, ἔπαρε τὸν ζωμόντων καὶ βάλτε τοὺς εἰς τὸ μέλι, μὲ ὀλίγον νερὸν ἔξω εἰς τὸν αὐτὸν ἥλιον.

#### Γ'. ΤΡΟΠΟΣ.

Κατὰ τὸν Ἰσπανικὸν τρόπον αἱ ἄνω ἀργασίαι γίνονται δι' ἀμφικυριβάτου ἢ ἀμφιζέστου διπλοῦ ἀγγαίου (Κεφ. κ'. βιβ. ή. Γεωπονικῶν) καὶ τὸ 31 καὶ 40 ἔρθ. τῆς προσθήκης.

Εἰς Ἰσπανίαν γίνεται κρασί, τὸ ὁποῖον μιμᾶται τὸ τῆς Μιδίας βάλλον

• o granelli di fenoglio, della farina, e del pepe, Dracme 1. per  
 • ciascuna di dette cose. Buona mirra Dr. 2. e due pure di op-  
 • pio, che tagliati a pezzi s' infonderanno in buon vino bianco,  
 • ed odorifero, e dopo alcuni giorni si metterà ogni cosa in un  
 • vaso con buon vino, passandolo per un panno lino. Dopo 4 gior-  
 • ni è bevibile. Se a vece di vino s' impiegherà del mosto, il vino  
 suddetto sarà migliore. (capo 36 Lib. 8. Geoponica'. »

(31) Ecco il perchè li vini resinati Greci, non sono mai vini così sicuri per l' Estero Commercio, e Suscettibili di fare lunghi viaggi, massime in tempi molto caldi, come già osservai nell' Art 218. e nella nota 10.

Ed ecco ancora in questo articolo 199 un principio dietro cui si può modificare la troppa forza, che certi vini acquistano in conseguenza della naturale forza loro. (art. 215. 294. e nota 23).

(32) Credo indispensabile d' indicare qui li varj mezzi di conservare fresche le uova, in ogni stagione, e tempo, per varj mesi, ed anni come una cosa utile, non solo per la chiarificazione dei vini, come eziandio per gli bisogni di famiglia, e pel caso specialmente di lunghi viaggi.

1. MEZZO. Le uova fresche si mettono in un recipiente, e si coprono con acqua, in cui siasi macerata prima della calce viva, nella dose di un moggio e più (288 o libbre, Art 198). Secondo la grandezza del vaso, e la quantità delle uova, e dell' acqua. Si lascerà raffreddare intieramente l' acqua. e depositare la calce, prima di metter la sopra le uova, allora vi si aggiungeranno 32 oncie di sale commune, ed 8 oncie di cremor tartaro, L' acqua così composta deve passare tre dita almeno sopra le uova (vedi la nota 38 qui appresso). Questo metodo si è estrattò dall' Enciclopedia di Londra, articolo Egg, ove si dice che si accordò nell' anno 1751 dal Re d' Inghiltera una Patente al di lui inventore li Sig. Guglielmo Zaine di Sheffield nel circondario di Jorchsire.

2. MEZZO. È a un dipresso lo stesso, come il precedente. Esso dà però la misura dell' acqua di calce dicendo, che la calce deve essere in ragione di un quinto dell' acqua pura, che s' impiega, e soggiunge, che deve coprirsi poi l' acqua messa sopra le uova, con un poco di calce viva in polvere. Estratto da un giornale di Parigi del 1828. Vedasi la detta nota 38 qui appresso.

3. MEZZO. Esso consiste nel mettere le uova fresche in un vaso, ben chiro che si sepellisca in un vaso più grande, il quale

τες εις ἐξόμωσιν τὸν χυμὸν τὸν πορτογαλίων μὲ ἐλίγην ζάχαριν, ὡς γίνεται μὲ τὸν μούστον τῶν σταφυλῶν. Θέλω ἀναφέρει εἰς τελευταῖον τόπον πῶς γίνεται ἐκαῖνος ὁ οἶνος, τὸν ὁποῖον ὁ Βενδάνιος, ἢ Βενδανιόνιος λέγει: ὅτι εἶναι τόσο καλὸς, ὥστε συντηρεῖ εἰς εὐεξίαν τὸν ἄνθρωπον μέχρις ἐσχάτου γήρους, εἰὰν πίνῃ ἐν μικρῷ ποτήριον κάθε πρῶτῃ νήστις.

» Ἐπιχερ ζίζυφον καλῆς ποιότητος δράμια 4, μαραθόσπορον, ἄλευρον, καὶ  
 » πεπύρι ἀνὰ ἓνα δραμί, καλὴν μύρραν δράμια 2, καὶ 2. δράμια ἀριόντιον ἢ  
 » ὅποιον τὰ ὁποῖα ἀφοῦ κομματιάσῃς ἐμβρεξίτα εἰς καλὸν λευκὸν οἶνον, μυ-  
 » ριστικὸν, καὶ μετὰ κάμποςας ἡμέρας βάλε τα ὅλα μέσα εἰς ἀγγεῖον,  
 » μὲ καλὸν κρασίον περτυμένον ἀπὸ λινόπανου, καὶ μετὰ 4. ἡμέρας γίνε-  
 » ται πρῶτιστον. Ἄν ἀντὶ οἴνου μεταχειρισθῆς μούστον ὁ οἶνος θέλει γείνη κα-  
 » λήτερος. (Κερ. λς'. βιβ. ἡ. Γεωπονικῶν. »

(λα) Καὶ ἰδοὺ διὰ ποίαν αἰτίαν, καθὼς βλέπεις καὶ εἰς τὸ ἀρθ 218 καὶ ἔμνησα εἰς τὴν σημείωσιν ἰ. τὰ ρεζτινάδικα τῆς Ἑλλάδος, ὅθεν εἶναι μόνιμα καὶ διαρκῆ διὰ τὸ ἐξωτερικὸν ἐμπόριον, καὶ δὲν ἀντέχουν εἰς μακρινὰ ταξίδια, μάλιστα εἰς καιροὺς πολλὰ θερμοῦς. Καὶ ἰδοὺ ἀκόμη εἰς τὸ 199 ἄρθρον καὶ τὸ μῆσον δὲ τοῦ ὁποῖου δύναται νὰ μετριάξεται ὑπερβολικῆ δυνάμει τινῶν κρασιῶν τὴν ὁποῖαν ἀποκτοῦν ὡς ἐκ τῆς ἰδίας φυσικῆς τῶν δυνάμεως, (ἴδε τὸ ἄρθρον 215 καὶ 294 καὶ τὴν κδ'. σημείωσιν)

(λβ') Ἐνόμισα καλὸν καὶ ἀναπόφευκτον τὸ νὰ ὑποδείξω ἐνταῦθα τοὺς διαφοροὺς τρόπους διὰ τῶν ὁποῖων δύνασαι νὰ συντηρήσῃς ἔγκαιρα τὰ αὐγά, εἰς κάθε ἐποχὴν καὶ καιρὸν, διὰ πολλοὺς μῆνας καὶ χρόνους, ὡς χρήσιμα ὄχι μόνον διὰ τὸ λαγάρισμα τῶν κρασιῶν, ἀλλὰ καὶ διὰ τὰς καθημερινὰς ἀνάγκας τῆς οἰκίας, καὶ κυρίως εἰς τὴν περίστασιν μακρινῶν ταξιδίων.

#### Α'. ΤΡΟΠΟΣ.

Βάλε τὰ ἔγκαιρα αὐγά μέσα εἰς ἀγγεῖον, καὶ σκέπασέ τα μὲ νερὸν, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον σβύσε πρότερον ἐν μέτρῳ ἀσβέστου (2880 λίτρας ἀρθ. 198) κατὰ τὸ μέγεθος τοῦ δοχείου, τὴν ποσότητα τῶν αὐγῶν καὶ τοῦ νεροῦ. Ἄφες νὰ κρυώσῃ καλὰ τὸ νερὸν εἰς τὸ ὁποῖον ἔρριψες τὴν ἀσβέστην πριχοῦ βάλλης τὰ αὐγά μέσα. Πρόσθεσε 32 οὐγγίας ἄλας, καὶ 8 οὐγγίας τρυγίαν ταρταρώδη. Τὸ σύμμικτον τοῦτο νερὸν πρέπει νὰ ᾖ τρία δάκτυλα παραπάνω ἀπὸ τὰ αὐγά ἴδε τὴν κή. σημ. ἡ μέθοδος ταύτη ἐξήχθη ἐκ τῆς Ἐγκυκλοπαιδείας τοῦ Λονδίνου εἰς τὸ ἄρθ. ὡ. ὅπου ἀναφέρει ὅτι κατὰ τὸ ἔτος 1751 ὁ Βασιλεὺς τῆς Ἀγγλίας ἐχάρισε δίπλωμα προνομίου εἰς τὸν ἐπινοητὴν αὐτοῦ Γουλιέλμον Ζάιτ ἐξ Σεφιλὰ Ζυρκασιέ.

#### Β'. ΤΡΟΠΟΣ.

Εἶναι ὡς ἔγγιστα ὁ αὐτὸς μὲ τὸν πρῶτον, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι προσδιορίζει τὸ μέτρον τοῦ ὑδρασβέστου. δηλ. ὅτι ὁ ἀσβέστος πρέπει νὰ εἶναι κατὰ λόγον ἑνὸς πέμπτου τοῦ καθαροῦ νεοῦτου, καὶ ὅτι ἔπειτα ποῖπει νὰ σκε-

sia ripieno di olio, in modo, che copra intieramente il detto primo vaso, in cui sonovi le uova-

In tutti questi casi però, l' uovo che si tira fuori, deve essere subito impiegato all' uso che si vuole.

(33) Questo mezzo di chiarificazione serve anche per l' aceto che si vuole servire in tavola, in circostanze di pranzi di lusso. Frontone, come si riferisce nel capo 22 Lib. 7. delle Geoponiche, dice di aggiungere un pò di sale bianco comune col bianco d' uova, ivi poi si cita Pallade che dice, il vino resterà chiarificato il seguente giorno, con soli tre bianchi d' uova. senza differenza di quantitativo del vino, il che non è ben esatto. (art. 231).

(34) Questa colla è un prodotto di Russia, ove si ottiene dalle vessiche, e dagl' intestini del pesce Storione, dai Russi chiamato Bellugo. L' inventore di questa colla è il DEDALO, che inventò il trapano, le statue moventi, di cui parlano Platone, e Pausanias, ed il quale costruì il famoso Labirinto di Candia (Isola di Creta). Vedasi Plinio nel tomo 4. pag. 853 storia naturale, e la nota 3. al Capo 15. Lib. 13. delle Geoponiche.

Le uova però si trovano da pertutto, mentre non si trova in ogni paese, o villaggio della colla di pesce. vedi l' Opuscolo che hà per titolo. Spettacolo della natura pag. 116.

(35) DANDOLO ed altri scrittori d' Enologia sostengono la grande utilità della solforazione dei Vini. La revoca però in dubbio il Sig. r. Barone-de-la-Bergeie, il quale poi l' admette pei Siroppi. Ma è innegabile il vantaggio di essa circa i Vini, che hanno un poco d' acidetto, come è un errore grave quello di suggerire di solforare li Vini, prima che essi sieno chiarificati o dal tempo, o dall' arte. (art. 237).

(36) Già dissi nell' Art. 244. che la calce viva non è, come il gesso, nocivo alla salute di chi beve il vino, poichè essa serve a paralizzare quell' acido malico che ogni vino più o meno in se contiene, e difatti secondo Brugnatelli tomo 7. pag. 22 degl' elementi di chimica il zucchero, come già dissi nell' art. 244 si chiarifica tutto colla Calce. ma conviene avvertire di non metterne troppo, perchè dà un cattivo gusto, e colore al vino. (vedasi la nota 38 qui sotto).

(37) Così l' ALBERTO moderuo, e MONROYAL sulla Cucina Francese, edizione del 1828.

παίεται τὸ νερὸν μὲ ὀλίγην σπόγγον ἀσβέστου. Ἀπόσπασμα ἐκ τινος Ἐφημερίδος τῶν Παρισίων τοῦ 1828. (Ἴδε κάτωθεν τὴν σημ. λή).

### Γ'. ΤΡΟΠΟΣ.

Βάλε τὰ αὐτὰ εἰς ἀγγεῖον κλειστόν καὶ βουτυμένον μέσα εἰς ἄλλο τρα-  
νότερον ἀγγεῖον τὸ ὁποῖον νὰ σκεπάζεται ὅλον ἀπὸ λάδι.

Καθ' ὅλας αὐτὰς τὰς περιπτώσεις ὅμως, τὸ αὐτὸν ἀροῦ τὸ ἐξγάλης πρέ-  
πει ἀμέσως καὶ νὰ τὸ μεταχειρισθῆς.

(λγ') Ὁ πρῶτος οὗτος τοῦ λαγαρίσματος ἀρμόζει καὶ εἰς τὰ ἐκλεκτὰ  
ξύδια τῶν πολυτελῶς κερικευμάτων. Ὁ Φροντὼν λέγει ὅτι πρέπει νὰ  
προστίθεται εἰς τὰ λευκώματα καὶ ὀλίγον λευκὸν ἄλας. Κεφάλαιον 6'. 7.  
τῶν Γεωπονικῶν, ὅπου ἀναφέρεται ὁ Παλλάδιος ὅτις λέγει, ὅτι ὁ οἶνος  
καθαρίζεται μετὰ μίαν ἡμέραν διὰ μόνον τριῶν ἀσπραδίων ἄνευ διαφορᾶς  
ποσότητος τοῦ οἴνου, τὸ ὁποῖον δὲν εἶναι ἀκριβές (Ἴδε τὸ 231 ἄρθ.

λδ') Αὐτὴ ἡ κόλλα εἶναι προϊόν τῆς Ῥωσίας, τὴν κατασκευάζουν ἀπὸ  
τὰς κύσεις καὶ τὰ ἔντερα τοῦ ἰχθύος, μωραῖνα ἢ μουρούνα, τὸν ὁποῖον ὀνα-  
μάζουν βελλούχο. Εὐφρενέτης τούτης ὑπῆρξεν ὁ Δαίδαλος, ὁ ἀρσευαθῆς  
τοῦ Τρυπανιοῦ, τῶν κινητῶν ξράνων, περὶ ὧν ὁ Πλάτων καὶ Πλουτάρχος  
ἐμιλοῦν καὶ ὅτις κατασκεύασε τὸν περίφημον λαβύρινθον τῆς Κρήτης. (Ἴδε  
Πλίνιον Τόμ. 4. σημ. 85ῶ, καὶ τὴν σημείωσιν γ' τοῦ κεχ. ιδ'. α. κα  
εἰ. τῶν Γεωπονικῶν.

Ἄλλ' ὅμως τὰ αὐτὰ εὐρίσκονται παντοῦ, ἐνῷ ἡ ἀνωτέρω κόλλα δὲν εὐρίσ-  
κεται. (Ἴδε τὸ φυλάδιον τὸ ἐπιγραφόμενον Θέαμα τῆς φύσεως σελ. 116)

(λε') Ὁ Δαίδαλος μετ' ἄλλων Οἰνολόγων ὑποστηρίζει τὴν μεγάλην ὠ-  
φέλειαν τοῦ θειώματος τῶν οἴνων. Ὁ Κ. Β. Δελλαβεργέριος ἀμφι-  
βάλλει, ἐνῷ τὸ παραδέχεται ὡς πρὸς τὰ Σιράκια. Ἀλλ' ὅμως εἶναι ἀναντιρρήτος  
ἡ ὠφέλειά του ὡς πρὸς τὰ κατὰ τι ξηνομένα κρατῖα, καθὼς εἶναι βεβῶ  
τὸ σφάλμα ἂν θειαρῶσιν τις τὰ κρατῖα πρὶν λαγαρισθῶν μὲ τὴν πο-  
λυκκιρίον ἢ διὰ τὴν τέχνην. (Ἄρθ. 237).

(λς') Εἶπον ἀνωτέρω εἰς τὰ ἄρθ. 244, ὁ ἄσβεστος διὰ τὸν οἶνον δὲν  
προξενεῖ βλάβην εἰς τὴν υἰεῖαν τοῦ πίνοντος ὅσον ὁ γύψος.

Ἐξεναντίας τείνει εἰς τὸ νὰ οὐδετερώσῃ τὸ ὅπωςδήποτε ἐνυπάρχον μηλε-  
κὸν ὀξύ καὶ μάλιστα κατὰ τὸν Βρουνα: ατέλην τομ. 7. σελ. 22 στοιχεῖα τῆς  
Χυμείας, τὸ σάκχαρ καθαρίζεται διὰ τοῦ ἀσβέστου (Ἴδε τὴν παρακατιὴν σημ. λή).  
ὀφείλω δὲ νὰ σημειώσω ὅτι δὲν πρέπει νὰ βάλλεται πολὺς διότι μεταδί-  
δει κακὴν γεῦσιν εἰς τὸν οἶνον, καὶ τὸν κατασταίνει ἄχρωμον (τὸ ἄρθ.  
244).

(λς') Ὁ νεώτερος Ἀλβέρτος, καὶ Μαρσὺ ἀλ περὶ μαγειρικῆς τῆς Γαλ-  
λίας τοῦ ἔτους 1828.