

σαν αὐτῶν: ἀριθ. δ' καὶ ἡ ἀνωτέρωσιμ. δ' καὶ τὸ ἀριθ.: 193 σελ. 11, 313 καὶ 153.

Ὁ Μάρκος Ἀντώνιος, Μάρκος Τούλιος Κικέρων, Τριγόνιος, Πιζόνης ὁ αὐτοκράτωρ Τιβέριος οἰνοπότης περιγράφει ἀνωτέρω ἀριθ. δ' σελ. 9.

Συνοπτικὸν τοῦ παλαιότερου βιβλίου δὲν εἶναι τὸ νὰ παρυσάξῃ εἰς τοὺς Ἕλληνας τὸ ἐλλείτωμα τῆς μέθης, ἢ νὰ καταστήσῃ τὴν μὴ ὠρελίμην χρῆσιν του, ἀλλὰ διὰ νὰ συντείνῃ εἰς τὸ τὰ εἰσαχθῆ ὄρελός τι ὡς πρὸς ἐκείνας τὰς Γαῖας πᾶς ὁποίας νομίζουσιν ἀκάρπους, καὶ εἰς ἐπικερδῆς κλάδος τοῦ ἐμπορίου, καὶ κοινωτέρα ἢ χρῆσις ἐνδὸς ποτοῦ ὠρελίμου εἰς τὴν ὑγείαν τῶν ἀνθρώπων, κατὰ τὴν δόξαν τῶν παλαιῶν ἰατρῶν καὶ συγγραφέων, καὶ κατ' αὐτὴν ἀκόμη τὴν ἱερὰν Γραφήν ἴδε τὰς ἐπιγραφὰς 3-7 καὶ τὴν συγκαιραλαίωσιν ἀριθμὸς α'. Σελ. 297 καὶ σημ. ντ' σελίδα 351.

Ὁ οἶνος πραγματικῶς εἶναι πάντοτε ὠρελιμώτερος παρὰ τὸν καρρῆ, τὴν νικοτιανὴν (ταμπάκον) κτλ. τῶν ὁποίων οἱ Ἕλληνας κάμνουν πολλὴν χρῆσιν, καὶ ἀνάλωσιν ἴδε αὐτὴν τὴν Συγκαιραλαίωσιν ἀριθ. α'. Σελίς 297.

Γεῦμα χωρὶς οἶνον, γεῦμα κυνικόν, ὃ ἐστὶ σκύλιον, κατὰ τὸν Ἀἴλιον Γέλλιον ἀριθ. ε'. Συγκαιραλαίωσις σελ. 299.

Περὶ τῆς ἀμπέλου γνώμη τοῦ λυρικοῦ ποιητοῦ Ἀλκαίου. Σημ. ξά. Σελ. 353.

Γνώμη ὑπὲρ τῆς μετρίας χρήσεως τοῦ οἴνου ἀριθ. β' — ι. καὶ ιδ' συγκαιραλαίωσις καὶ σημ. ἡ καὶ ξά. — Σελ. 297=305, 315 καὶ 353.

Παραγωγή τῆς λέξεως οἶνος.=Σημ. ξά=βιβλ. 353.

Ἡ ἀμμετρος οἰνοποσία ἐθεωρεῖτο παρὰ τοῖς ἀρχαίοις ὡς ἀπαίσια, καὶ ἡ ἀκρατοποσία σημασία τοῦ ἐπώνυμου

pati nella sua repubblica. Conclusione. num^o. 9. pag. 300—302.

Cessò la legge proibitiva del vino in Roma col recarvisi dei medici, di cui il primo andatovi nell'anno 585 della di lei fondazione, fu Arcagato figlio di Lizania. onde pare, che andòvvi realmente qual Carro, e nunzio di medicina. Conclusione. numeri 3 e 15. pag. pagine 298, 306. 308.

Platone accorda vino ai ragazzi, alle donne, ai soli. Il vino fa germogliare le vergini, secondo il Profeta Zaccaria. nota 3. pag. 310.

Esso giova ai ragazzi contro i vermi, secondo il conte Buffon, ai valetudinarj, vecchi, spossati di forze, ammalati di tutt'altra malattia, che d'infiemmazione, contro la peste, la maliuconia. . . e contro il sistema applicato ai Greci da certi medici, seguaci di Sangrado. etc. etc. Conclusione num. 14. pagine 304. 306. e note 61. e 62. pag. 350. 352.

Abuso di sanguisughe, e come cessò la medicina di essere tutta Prudenza presso certi medici, e come essa siasi ridotta a tre soli articoli di cura per ogni qualunque siasi malattia. Conclusione. numero 14. suddetto. e nota 60. pag. 304. 306. e 352.

Cosa sia Sistema presso certi medic. Quello di Broussais. ed opinione delli Sig. Audin-Rouvière, Hellis, e Vico. nota 60. a 64. pag. 352 354.

Le Accise, o leggi di Gerusalemme contro li medici, e quelle di Egitto nota 65. pagine Suddette.

Πολύφορος οἶνος, καὶ τῆς λέξεως Κρασί ἀριθ. ε' καὶ ιγ'. Συγκαιφαλαίωσις. Σελ. 299 καὶ 305.

Συμπόσια Φιλοσόφων, ἢ Δειπνοσοφιστῶν τοῦ Ἀθηναίου τὰ τοῦ Πλάτωνος, τοῦ Σωκράτους, κλ. εἰς τὰ ὁποῖα πολλάκις ἔπινον μέχρι ὑπερβολῆς, καὶ ὅπου ἐθεωρεῖτο ὡς τμήμνὰ ἔχουν οἱ συμπροσιάζομενοι πολλὰ ποτήρια ἐμπροσθέντων αὐτόθι.

Ὁ Πλάτων ἐπιτρέπει τὴν χρῆσιν τοῦ οἴνου εἰς τοὺς παῖδας, εἰς τὰς γυναῖκας, εἰς τοὺς στρατιώτας εἰς τὴν Ρεμπουβλικαντοῦ. Συγκαιφαλαίωσις ἀριθ. θ' σελ. 303.

Ὁ περὶ ἀπαγορεύσεως τῆς οἰνοποισίας νόμος ἔπαυσε εἰς Ῥώμην νὰ ἔχη ἰσχὺν, ὅταν ἐπῆγαν ἱατροὶ, ἐκ τῶν ὁποίων πρῶτος ἐπῆγεν κατὰ τὸ ἔτος 585 ἀπὸ κτίσεως Ῥώμης, Ἀρχάγαθος υἱὸς τοῦ Λιζαντίας, ὅπου φαίνεται ὅτι ἐπῆγε πραγματικῶς ὡς ὄχυμα καὶ ἄγγελος τῆς ἰατρικῆς. Συγκαιφαλαίωσις ἀριθ. γ' καὶ ιε'. Σελ. 299=309.

Ὁ οἶνος κάμνει γονίμους ἢ εὐώδεις τὰς προθέτους, κατὰ τὸν προφήτην Ζαχαρίαν. Σημ. γ' σελ. 311.

Κατὰ τὸν Κόμητα Βουρῶνα, ὀφελεῖ τοὺς πάσχοντας παῖδας ἀπὸ τὰ σκολίγια, τοὺς κακοχύμους, τοὺς γέροντας τοὺς ἀδυνάτους, τοὺς νοσοῦντας ἀπὸ πᾶσαν ἄλλην νόσον, παρὰ ἐκ φλεγμονῆς, εἰς τὴν πανώλην, τὴν μελαγχολίαν κτλ. καὶ εἰς τὸ ἐφαρμοζόμενον εἰς τοὺς Ἑλληνας θεραπευτικὸν σύστημα ἰατρῶν τινῶν, ὁπαδῶν τοῦ Σαργράδου κτλ. Συγκαιφαλαίωσις ἀριθ. ιδ'. Σελ. 305, 307, καὶ σημ. ξα' καὶ ξβ'. Σελ. 353.

Κατάχρησις βδελλῶν καὶ πῶς ἡ ἰατρικὴ ἔπαυσε νὰ ᾖναι ὅλη φρόνησις παρὰ τισιν ἰατροῖς, καὶ πῶς περιορίσθη εἰς τρία μόνα ἄρθρα θεραπευτικὰ διὰ κάθε ὁποιανδήποτε νόσον.

Opinione di O m e r o. sui medici: nota 64. pag. 352, 354.

Divisione, e responsabilità legale dei medici. nota 65. . . . pag. 354.

Necessità di renderla efficace quest' ultima ivi.

Ricchezze dei medici sotto gl' imperatori romani. nota 63. pag. 352

Vini di Marsiglia, e di cent' anni secondo Orazio, e Plinio. nota 6. pag. 314.

Vino di Tokaï, e della Commendaria di Cipro di dett' Età. nota 4, e nota 6. sudd. e l' Art. 123. pag. 98. 312. e 314.

Al tempo delle Crociate viepiù si sparsero in Europa i vini di Grecia. nota 4. ivi

La 2da. invasione d' Italia, per parte degli antichi Galli, fù procurata da A r u n t e col far loro gustare il vino. Conclusione. num. 10. pag. 302. e nota 58. pag. 350.

Politica dei Sultani nel distaccare gli Greci insolani dalla coltura delle terre, e renderli solo marinari. Stato attuale dei monti e colli d' Idra. Prefazione. num. 8. pag. 10 e nota 7. pag. 314.

Le situazioni in Grecia sono migliori di quelle di Francia per fare buoni vini detto numero 8. pag. 10. e nota 2. pag. 310.

Importanza del vino, ed anche solo quella dello spirito pel Commercio di Grecia ; E come li vini ben fatti producano maggior quantità di spirito. Prefazione num^o. 10. pag. 12. e nota 23. in finel e 41 pag. 332. e 346.

Συγκαιφαλαίωσις ἀριθ. ιδ' καὶ σημείωσις ξ'. Σελ. 305, 347 καὶ 353.

Τὸ παρά τισιν ἰατροῖς σύστημα τί ἐστι; τὸ τοῦ Βρουσσέ, καὶ γινώματι τῶν Κ. Κ. Αὐδίνου 'Ρουβιέρου, 'Ελλιος, καὶ Βέκσου. Σημ. ξ'—ξδ'. Σελ. 353, 355.

Τὰ Σταυροφορικὰ Διατάγματα ἢτε νόμοι τῆς Ἱερουσαλήμ κατὰ τῶν ἰατρῶν, καὶ τὰ τῆς Αἰγύπτου. Σημ. ξέ. Σελ. 353—55.

'Ο μίσηρ οὐ περὶ ἰατρῶν. Σημ. ξδ'. Σελ. 353—5.

Διαίσεις, καὶ νομικὴ εὐθύνη τῶν ἰατρῶν. Σημ. ξέ. Σελ. 353—5.

'Ανάγκη νὰ πραγματοποιηῆται ἡ τοιαύτη εὐθύνη αὐτόθι.

Πλουτισμὸς τῶν ἰατρῶν ἐπὶ αὐτοκρατόρων 'Ρωμαίων. Σημ. ξγ'. Σελ. 353.

Οἶνοι τῆς Μασσαλίας, καὶ οἶνοι ἑκατοντοχρόνιοι κατὰ τὸν 'Οράτιον καὶ Πλίνιον Σημ. στ' σελ. 315.

Οἶνος τοῦ Τοκάϊ, καὶ Κομανταρία τῆς Κύπρου τῆς ἀνωτέρω ἡλικείας. Σημ. δ' καὶ στ' καὶ τὸ ἄρθρον 123. Σελ. 313, 315 καὶ 99.

Κατὰ τὸν καιρὸν τῶν Σταυροφοριῶν μετεδόθησαν περίπλεον εἰς τὴν Εὐρώπην οἱ οἶνοι τῆς 'Ελλάδος. Σημ. δ'. σελ. αὐτόθι.

Τὴν βαν εἰσβολὴν τῶν παλαιῶν Γάλλων εἰς τὴν Ἰταλίαν, ὁ 'Αρσύντης ἐπροξένησε μεταδόσας εἰς αὐτοὺς τὴν χρῆσιν τοῦ οἴνου. Συγκαιφαλαίωσις ἀριθ. 10 σελ. 303 καὶ Σημ. νή. Σελ. 351.

Πολιτικοὶ σκοποὶ τῶν Σουλτάνων ἀποσπάσας τοὺς νησιώτας 'Ελληνας ἀπὸ τὴν καλλιέργειαν τῶν γαιῶν, διὰ ν' ἀποκαταστήσουν αὐτοὺς ναύτας· ἡ παροῦσα κατάστασις τῶν

Prosperità del nuovo Stato Greco mercè una buona coltura delle terre, e buona amministrazione di Governo. il detto num^o. 10. e la nota 9. pag. 314.

Opinione di Mengotti, Smith, Goldsmith, e Melun. la detta nota 9. e pag. 314.

Nocivo alla salute il via guasto, o mal fatto. Prefaz. num^o. 12 pag. 14. e la da. nota 10. pag. 314.
—316.

Come si conosca, che il vino è guasto, ivi.

Come si rimetta buono quest'ultimo. art. 254 pag. 208 el' aggiunta alla nota 10. in fine delle Note. pag 356.

Antico uso di resinare i vini, motivo per cui si resinano, e qualità del vino resinato. ivi e la nota 10 e 31. pag. 340, e 316.

L'arte di fare il vino non è come quella di mietere il grano, falciare l'erba art. 298. pag. 256.

Autori, e Scrittori, di cui mi valse per Compilare questo ristretto di enologia, fra cui l'antichissima opera Greca, la Geoponica. Prefazione numeri 9; ad 11. pag. 12. e nota 13 pag. 318.

Utilità attuale pei Greci dei cap. 20, e 21. la detta nota 10, ed il numero 12 della prefazione. pag. 12 e 14. e 314.

Stile il più facile nelle due lingue in cui è redatto. quest'opuscolo. Prefazione num^o. 13. pag. 14.

Alcuni vocaboli della Greca odierna farmacoepa. ivi.

βουνῶν καὶ λόφων τῆς Ἰδρας. Πρόλογος ἀριθμὸς ἡ.
11. καὶ σημ. ζ'. σελ. 315.

Ὅτι αἱ τοποθεσίαι τῆς Ἑλλάδος προσφορώτεραι
πρὸς καλλιρινίαν παρά αἱ τῆς Γαλλίας.

Ἴδε τὸν ἀνωτέρω ἀριθμὸν ἡ. σελ. 11, καὶ σημ. β'.
σελ. 311:

Τὰ ὠφελήματα τοῦ οἴνου, καὶ διὰ τὸ ἐμπόριον τῆς
Ἑλλάδος, τὸ ὠφέλημα τοῦ οἴνοπνεύματος· καὶ ὅτι τὰ
καλῶς κατασκευασμένα κρασία παράγουν μεγαλητέ-
ραν ποσότητα οἴνοπνεύματος πρόλογος ἀριθμὸς ι'. σελ.
13, καὶ σημ. κγ'. εἰς τὸ τέλος καὶ μά. σελ. 333, καὶ 347.

Ὅτι διὰ τῆς τελειοποιηθείσης καλλιέργειας τῶν
γαιῶν, καὶ τῆς καλῆς διοικήσεως, ἡ νέα Ἑλληνικὴ Ἐ-
πικράτεια θέλει εὐτυχήσει· τὸν ἀνωτέρω ἀριθ. ι'. καὶ
τὴν σημ. θ'. σελ. 315.

Γνώμη τοῦ Μενγότου, Σμῆθ, Γολσμῆθ καὶ
Μελοῦν· ἡ ἀνωτέρω σημ. θ'. καὶ σελ. 315.

Ὅτι ἐπιβλαβὲς εἰς τὴν ὑγείαν τὸ χαλασμένον ἢ
κακῶς κατασκευασμένον, κρασί, καὶ πῶς γνωρίζομεν
ἂν ἐχάλασε. Πρόλογος ἀριθμὸς 16, σελ. 14, καὶ τὴν
σημ. ι'. σελ. 314=317.

Τίνι τρόπῳ ἐπανορθόνεται· ἀρθ. 254, σελ. 209, καὶ
τὴν προσθήκην εἰς τὴν ἀνωτέρω σημ. εἰς τὸ τέλος τῶν
σημειώσεων, σελ. 357.

Ὅτι παλαιὰ ἡ συνήθεια τῆς ῥητηνώσεως τῶν οἴ-
νων, διατὶ τὰ ῥητινώουσι. Ἰδιότητες τοῦ ῥητινομένου
κρασίου· αὐτόθι, καὶ τὰς σημ. ι'. καὶ λά. σελ. 317 καὶ 341.

Ἡ τέχνη τῆς οἴνοποιίας δὲν εἶναι ὡς ἡ τέχνη τοῦ
δρέπειν ἢ θερίζειν τὸ χόρτον κτλ. ἀρθ. 298, σελ. 257.

Συγγραφεῖς καὶ Συγγράμματα, τὰ ὅποια ἐσυμβουλεύ-
θην πρὸς σύνταξιν τῆς παρούσης Οἰνολογικῆς συλ-
λογῆς, ἐν οἷς καὶ ἡ ἀρχαία Ἑλλην. Συγγραφὴ τῶν

CAPO 1. Del clima favorevole alla vite. Art. 1. a 3 pag. 16.

Quale sia il più favorevole clima per le viti, e la miglior maturità delle uve; e come il nuovo stato Greco goda di questo con preferenza alli paesi di Francia in cui si fanno certi vini così rinomati. Art. 1. pag. sudd. e prefazione n. 8. pag. 10.

Vigne in Persia, Oddessa, Bessarabia. Art. 2. pag. 16.

Circostanze, che modificano il Clima naturale, e la topografica Situazione di un Paese. Art. 3. pag. 16.

CAPO 2. Del suolo, e terreno buono per le viti. Art. 4. a 15. pag. 18. a 26.

S'intende per tale quel, che produce minori uve ma aventi maggior Spirito, e capaci di dare vini di maggior brio, e durata. Art. 4. 5. 6. ed 8 pag. 18 e 20. e la nota 12, pag. 318.

Li terreni magri ciottolosi, e secchi sono preferibili ai grassi, ed umidi ed ai buoni per li cereali. Art. 9. a 13. pag. 20. a 24. e nota 12. pag. 318.

Graduazione dei terreni buoni, o migliori per la vite nel senso suddetto. Art. 7. Pag. 20.

Quali sonoli terreni peggiori, e come taluno d' essi possa correggersi Art. 8. e 15 pag. 20 e 26. e nota 11 pag. 316.

La vigna ama le colline, ed i poggi, e nella loro parte di mezzo, quando sono di molta elevazione. Art. 12 e 13 pag. 22 e 24.

Opinione di Virgilio, e del Dottore Rimbott o a tale

Γεωπονικῶν. Πρόλογος ἀριθμὸς 9—11, σελ. 13, καὶ τὴν σημ. ιγ'. σελ. 319.

Κασσιανὸς Βάσσιος Ι'. συντάκτης τῆς ἀνωτέρω συγγραφῆς, σημ. ιί'. σελ. 319.

Ἡ πρὸς τοὺς Ἑλληνας παροῦσα ὠφέλεια τῶν Κεφ. Κ' καὶ ΚΑ', τὴν ἀνωτέρω σημ. ι. καὶ τὸν ἀριθ. ιβ'. τοῦ προλόγου σελ. 13—15 καὶ 317, ἀρθ. 214, σελ. 171.

Ὅτι εἰς ἀμφοτέρας τὰς γλώσσας συνετάχθη εἰς ὕφος. εὐληπτον τὸ παρὸν πόνημα, πρόλογος ἀριθ. ιγ'. σελ. 15.

Λέξεις τινες ἐκ τῆς σημερινῆς φαρμακοποιίας, αὐτόθι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'. Περὶ τοῦ προσφοροτέρου κλίματος εἰς τὴν ἀμπελον. Ἄρθ. 1—3. σελ. 17.

Ὅποιον τὸ προσφορότερον κλίμα διὰ τὰς ἀμπέλους, καὶ ἡ τελειότερα ὠρίμασις τῶν σταφυλίων, καὶ ὅτι ἡ νέα Ἑλληνικὴ Ἐπικράτεια ὑπερέχει κατὰ τοῦτο τὴν Γαλλίαν, ἡ ὁποία παράγει περίφημα κρασία, ἀρθ. 1. σελ. ἡ ἀνωτέρω καὶ πρόλογος ἀριθ. ἡ. σελ. 11.

Ἄμπελος εἰς Περούαν, Ὀδυσσὸν, Βασσαραβίαν ἀρθ. 2, σελ. 17.

Περιπτώσεις τροπολογοῦσαι τὸ φυσικὸν κλίμα, καὶ τὴν τυπογραφικὴν θέσιν τόπου τινός, ἀρ. 3—10, σελ. 17.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'. Περὶ ἐδάφους καὶ τῆς καλλητέρας γῆς διὰ τὰς ἀμπέλους. Ἄρθ. 4—15. σελ. 19—27.

Ἐννοοῦμεν ὡς τοιαύτην, τὴν παράγουσαν ὀλιγώτερα σταφύλια, ἀλλ' ἐμπεριέχοντα πλειότερον οἰνόπνευμα καὶ ἱκανὰ νὰ παράξουν κρασία γενναιότερα καὶ μονιμότερα ἀρθ. 4, 5, 6, καὶ 8. σελ. 19 καὶ 21, καὶ τὴν σημ. ιβ'. σελ. 319. Οἱ στεγνοί, χαλικῶδες καὶ ξηροὶ τόποι καλλήτεροι ἀπὸ τοὺς παχεῖς, ὑγροὺς, καὶ ἄρμα

riguardo, e come li tempj di B a c c o furono sempre in siti elevati, mentre quei di C e r e r e furono in Pianura. Detto articolo 12. pag. 24.

Terreno che produce uva in minor copia produce vino migliore. Detto art. 6 e nota 12. pag. 318.

Come, e perchè la sommità delle colline deve imboschirsi. Art. 13. pagina suddetta.

Terreno buono per li cereali quale sia. Nota 12. pag. 316—318.

CAPO 3. Del piantamento, innesto, e coltura della vite. Art. 16 a 31. pag. 26. a 40.

Trè modi di piantare le viti. Art. 16 pag. 27 e 28.

Si può piantare anche in luna calante. Nota 14. pag. 322.

L'innesto di essa necessario, od utile, e modo ed epoca. di farlo. Art. 17—19 pag. 28—32.

Come si possano avere grappoli di diverso colore, ed uva in Primavera, ed anche senza granelli, o semi. art. 18 numeri 3 e 4. e nota 13. pag. 32 e 320.

Fossa per piantare viti, od alberi qual si voglia, e tempo, che è più a proposito. Art. 20 22. pag. 33 34.

Precauzioni nel piantare una nuova vite nel sito, ove perì o si rese infrattifera la precedente. Nota 22. pag. sudd.

Età commune di una vite secondo la sua qualità, quella del terreno, e modo in cui si pianta art. 23. pag. 34. e 35.

Varietà, e classificazione delle viti. Nota 14. pag. 322 e 324.

δίους εἰς τοὺς δημητριακοὺς καρποὺς ἄρθ. 9—13, σελ. 20—24, καὶ σημ. β'. σελ. 318.

Βαθμολογία τῶν γαιῶν ὡς πρὸς τὴν ποιότητα, καὶ ἡ καλητέρα διὰ τὴν ἀμπελον, κατὰ τὴν ἀνωτέρω ἔννοιαν, ἄρθ. 7, σελ. 21.

Ὅποια εἶναι αἱ χειρότεροι γαῖαι, καὶ ὅτι μερικαὶ γαῖαι δύνανται νὰ διορθωθοῦν, ἄρθ. 8 καὶ 15, σελ. 21 καὶ 27, καὶ σημ. ια'. σελ. 317.

Ἡ ἀμπελος χαίρει εἰς τοὺς γαιολόφους, εἰς τοὺς πρόποδας τῶν βουνῶν, καὶ ὑψηλῶν ὄντων περὶ τὰ μέσα τούτων· ἄρθ. 12 καὶ 13. σελ. 23 καὶ 25.

Αἱ περὶ τούτου μαρτυρίαι τοῦ Βιργιλίου καὶ Δόκτορος Ῥιμβότου, καὶ ὅτι τοὺς Ναοὺς τοῦ Βάκχου ὠκοδομοῦν πάντοτε εἰς ὑψηλὰ μέρη, ἐνῶ τοὺς τῆς Δημητρος εἰς τὰ ἐπίπεδα· τὸ ἀνωτέρω ἄρθρον 12, σελ. 25.

Ἡ παράγουσα ὀλιγώτερα σταφύλια, παράγει καλύτερον τὸν οἶνον· τὸ ἀνωτέρω ἄρθρον 6, καὶ τὴν σημ. ιβ'. σελ. 319.

Πῶς, καὶ διατι αἱ κορυφαὶ τῶν λόφων πρέπει νὰ καλύπτονται ἀπὸ δάση, ἄρθ. 13. ἡ ἀνωτέρω σελίς.

Ὅποια ἡ ἀρμοδιωτέρα εἰς τοὺς δημητριακοὺς καρποὺς γῆ, σημ. ιβ'. σελ. 317, 319.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'. Περὶ φυτεύσεως, ἐγκεντρώματος καὶ καλλιεργείας τῆς ἀμπέλου. Ἄρθ. 16—31. σελ. 27—41.

Τρεῖς τρόποι φυτεύσεως τῶν κλημάτων ἄρθ. 16, σελ. 28 καὶ 29.

Φυτεύεται καὶ μεμείουσαν σελήνην σημ. ιδ'. σελ. 323

Ὅτι ὁ ἐγκεντρισμὸς αὐτῶν ἀναγκαῖος καὶ ὠφέλιμος, τίνι τρόπῳ καὶ εἰς ποίαν ἐποχὴν γίνεται ἄρθ. 17—19, σελ. 29—33.

Regole generali circa li piantamenti e gl' innesti delle viti. art. 24 a 29. Pag. 36 e 38. e nota 13 in fine pag. 320.

Come debba regularsi il Pergolato , e la vite destinata ad esso. Art. 28 e 30. pag. 38. e 40.

Un vigneto deve essere piantato con molte viti differenti, e perchè. Art. 25 pag. 36.

Potatura delle viti, quando, e come si facci. Art. 29 a 31. pag. 38—40.

2. 1. Del letamare le novelle viti.
Art. 32—36. pag. 40—44

Qual letame convenga alle Novelle viti che si piantano. art. 33. 34 pag. 42.

Inseguito, se si desiderano buoni vini, non si letamano più. ma solo si lavora il terreno attorno di esse, e come. art. 35 e 36 pag. 42 e 44.

Diversità di potatura, e tagli di vite novella, e di vite vecchia, di vite tenuta. contro terra, e di vite da pergolato o tirata alineamenti alti da terra. art. 29—31. pag 38 a 40.

Il vino di vite novella è sempre inferiore a quello di vite vecchia, come quello di vite in collina è migliore di quello di vite in pianura. art. 32. pag 40—42. ed art. 11. pag. 22.

Li branchi della vite stessa tagliati in pezzi sono il più naturale, ed innocuo concime suo. Nota 15. pag. 324.

Calce viva sparsa sui terreni umidi, come sono P. E. gl'inglesi, è anche buon concime per questi. Nota 12. pag 318.

Τίνι τρόπῳ δύναται τις νὰ κάμη βότρυς πολυχρόους, καὶ σταφυλὴν εἰς τὴν ἀνοιξιν, ἀκόμη καὶ γίγαρτον, εἴτε χωρὶς σπόρους ἄρθ. 18, ἀριθ. 3 καὶ 4, καὶ σημ. ιγ'. σελ. 33 καὶ 322.

Λάκκοι διὰ φύτευσιν κλημάτων, ἢ δένδρων ὁποιωνδήποτε, καὶ ὡς πρὸς τοῦτο ἀρμοδιότερος καιρὸς ἄρθ. 20 καὶ 22, σελ. 34—35.

Τὶ ἀπαιτεῖται ἀν φυτεύωμεν νέον κλῆμα, εἰς τὸν τόπον ὅπου ἐχάθη ἢ ἀπεκατεστάθη ἀκαρπον ἐν ἄλλο, ἄρθ. 22, σελ. ἢ ἀνωτέρω.

Ἡλικία τοῦ κλήματος, κατὰ τὴν ποιότητά του, τὴν ποιότητα τῆς γῆς, καὶ τοῦ τρόπου κατὰ τὸν ὁποῖον ἐφυτεύθη. ἄρθ. 23, σελ. 35 καὶ 37.

Διαίρεσις καὶ κατάταξις τῶν κλημάτων, σημ. ιδ'. σελ. 323—324.

Κανόνες γενικοὶ περὶ τῶν φυτευμάτων, καὶ κεντρωμάτων τῶν ἀμπέλων. ἄρθ. 24—29 σελ. 37 καὶ 39 καὶ σημ. ιγ'. εἰς τὸ τέλος. σελ. 32—3.

Τίνι τρόπῳ πρέπει νὰ διαιρεῖται ἡ κρεβαταρία, καὶ τὸ ἐπ' αὐτῆς κλίμα. ἄρθ. 28 καὶ 30, σελ. 39 καὶ 41.

Αἱ ἀμπελοφυτεῖαι πρέπει νὰ γίνωνται ἀπὸ διάφορα εἶδη κλημάτων, καὶ διατι. ἄρθ. 25 σελ. 37

Τὸ κλάδευμα τῶν ἀμπελίων, πότε, καὶ πῶς γίνεται ἄρθ. 29—31 σελ. 39—41.

§ 1. Κόπρισμα τῶν νεοφύτων. Ἄρθ. 32. 36, σελ. 41—45.

Ὅποῖον τὸ ἀρμοδιότερον κόπρισμα διὰ τὰ νεόφυτα. ἄρθ. 33—34, σελ. 43.

Ἀκολούθως, δὲν κοπρίζουν πλέον τὰς ἀμπέλους, εἰάν θέλουν νὰ κάμουν καλὰ κρασία, σκάπτουν μόνον τριγύρω αὐτῶν τὴν γῆν, καὶ πῶς. ἄρθ. 35 καὶ 36, σελ. 43. καὶ 45.

Effetto del sale sparso al fine dell' autunno. sui terreni Nota 12 suddetta.

Modo praticato dagli antichi per far germogliare più presto la vite. Nota 13. pag. 320.

2. Alberi vicini alle viti. Art 37—38. pag. 44—46.

Per regola generale nissun' albero vicino alla vite, in caso però di eccezione, in quali terreni, e da che lato. art 37 e 38. numeri 1 4 e 9. nota 16. pag. 44—46. e 326.

Bisogna tagliare ogni anno le radici degli alberi, che si avvicinano sotto terra alle viti. art. 38, num. 6. pag. 46.

Opinione di FLORENTINO sull' accoppiamento delle viti agli alberi d' alto fusto, e di Bottari su quello di esse ai Gelsi, nota 16. pag. 326.

Necessità, ed utilità del propagamento dell' albero, chiamato il Salice per legare le viti coltivate a pergolato, od a lineamenti alti da terra, nota sudd. 16. pag. 324—326.

Utilità del metodo dei lineamenti suddetti, e come si facciano ivi. Opinione di DEMOCRITO, e THEOPRASTO sull' effetto del frutto del salice bevuto sciolto in acqua ivi. pag. 324.

Come si possano avere, Ciriegie, pomi granati, ed il frutto del mirto senza granelli, o nocciuoli. nota 13. pag. 320.

CAPO 4. Maggiore preservazione, e maturità dell' uva. Art. 39—41. pag. 46—50.

Cura delle malattie, cui è soggetto il grappolo, co-

Διαφοραὶ κλαδεύσεων, καὶ κλάδευσις νεοφύτων, καὶ παλαιῶν κλημάτων, ἀμπέλων χαμηλῶν, καὶ κληματάρων, ἢ κατὰ στηχάδας, ὑψηλῶν ἀπὸ τὴν γῆν, ἄρθ. 29, —31, σελ. 39—41.

Τὸ κρασίον τῆς νέας ἀμπέλου εἶναι πάντοτε κατώτερον κατὰ τὴν ποιότητα ἀπὸ τὸ κρασίον τῆς παλαιᾶς ἀμπέλου, τὸ δὲ τῆς εἰς ὑψηλὰ μέρη, καλῆτερον τοῦ εἰς τὰ χαμηλὰ καὶ ἐπίπεδα. ἄρθρ. 32. σελ. 41—42. καὶ ἄρθρ. 11. σελ. 23.

Οἱ κλάδοι τῆς ἀμπέλου, αἱ κληματίδες τῆς αὐτῆς ἀμπέλου κομματιασμένα εἶναι τὸ φυσικώτερον καὶ ἀβλαβές πάχευμά της. σημ. ιέ. σελ. 325.

Ὁ ἀσβέστης ὡς καλὴ κόπρος εἰς τοὺς καθύγρους τόπους, κατὰ τοὺς Ἄγγλους. σημ. ιβ'. σελ. 319.

Ἀποτέλεσμα τοῦ ἄλατος ὅταν σπαρῆ περὶ τὰ τέλη τοῦ φθινοπώρου ἐπὶ τῶν ἀγρῶν τὴν ἀνωτέρω σημ. β'.

Παλαιὸς τρόπος διὰ νὰ βλαστάνῃ ἡ ἄμπελος εἰς ὀλίγον καιρόν· σημ. ιγ'. σελ. 321.

§ 2. Δένδρα πλησίον εἰς τὰ κλήματα
Ἄρθρον 37 [καὶ 38 Σελ. 45—47.

Ἐν γένει, κἀνὲν δένδρον πλησίον εἰς τὰ κλήματα, εἰς περίπτωσιν ἐξαιρέσεως, ὅποια, καὶ ἀπὸ ποῖον μέρος ἄρθρον 37 καὶ 38 ἀριθ. 1, ἡ ε. σελ. 45—47. καὶ σημ. 17 σελ. 327.

Ὅτι κατ' ἔτος πρέπει ν' ἀποκόπτονται αἱ ρίζαι τῶν δένδρων, ὅσον εἶναι πλησίον εἰς τὰ κλήματα, ἄρθ. 38 ἀριθ. ε'. σελ. 47.

Γνώμη Φλωρ' ἐν τ' ἰν' ο' υ', περὶ συζεύξεως τῶν κλημάτων μετὰ τὰ ὑψηλόκορμα δένδρα, καὶ τοῦ Κ. Βωτάρη περὶ συζεύξεως τῶν κλημάτων μετὰ τὰς συκόμορας. σημ. ις'. σελ. 327.

Ἀνάγκη, καὶ ὠφέλεια τῆς πολλαπλασιασέως τοῦ

me p. e. il negrone, la gomma art. 39. pag. 46. e nota 17. pag. 26—328.

Contro gl' insetti, che devastano il grappolo, o li acini, come p. e. le locuste, lumache, serpi, e simili art. 39. e 40 pag. 46—48, e note 17 e 18 pag. 326—328.

Modo antico di Preservare il Fico dai vermi. nota 17. sudd. pag. 28.

Quando si possa con vantaggio diminuire il fogliame alle viti. art. 41. pag. 48 e 50.

Paragrardini, Società di mutua assicurazione contro li danni della grandine, e paraterremoti progettati dall' abbate BERTHOLON. nota 19 pag. 328.

CAPO 5. Com'è, si conosca, che l'uva è matura, e si dee vendemmiare. Art. 42 a 48 pag. 50 a 54.

Secondo DEMOCRITO ed AFRICANO l'uva dura solo sei giorni in stato di vera maturità art. 42 pag. 50.

Quale tempo è più propizio all'uva, che è in fiore e conviene meglio alla di lei maturazione — art. 44. pag. 50.

Più matura si è l'uva, e miglior vino si otterrà. art 43. ivi.

Segni generali, cui si conosce, che l'uva è matura art. 45 — 48. Pag. 52 — 54.

Segni particolari per le uve bianche — art. 46. pag. 52 — e quelli per le uve rosse — art. 47. pag. 52 — 54

CAPO 6. Delle uve immature, secche, marcie. etc. etc. Art. 49 — 54. pag. 54—56.

Quando si possano lasciare, o si devono levar via

δένδρου τῆς ἰτέας, διὰ νὰ δένουν μὲ τὰ κλονία του τὰς κρεβαταρίας, ἢ κατὰ στιχάδας ὑψηλὰ ἀπὸ τὴν γῆν καλλιεργούμενας ἀμπέλους, αὐτόθι σημ. ις'. σελ. 325-327 ὄφελος αὐτῶν τῶν στιχάδων καὶ πῶς γίνεται αὐτόθι.

Γνώμη τοῦ Δημοκρίτου καὶ Θεοφράστου περὶ τῶν ἀποτελεσμάτων τοῦ καρποῦ τῆς ἰτέας, ἀν τὸ πῆτις διαλυμένον εἰς τὸ νερόν· αὐτόθι Σελ. 325.

Πῶς δυνάμεθα νὰ ἔχωμεν σταφύλια, κεράσια, ρόδια καὶ ὁ καρπὸς τῆς μυρσίνης ἄνευ κοκουτσίων σημ. ιγ'. Σελ. 321.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄. Ἡ Συντήρησις καὶ ὠριμασία τῶν σταφυλῶν. Ἄρθρον 39—41. Σελ. 47—51.

Θεραπεία τῶν ἀσθενημάτων εἰς τὰ ὁποῖα ὑπόκεινται οἱ βότρες ὡς ἡ Μαυρήνα, Κόμμη κτλ. ἄρθ. 39 Σελ. 47. καὶ σημ. ιζ'. Σελ. 329.

Ζωύφια ἐξολοθρεύοντα τὸν βότρυν, ἢ τὰς ρόγας, ὡς αἱ ἀκρίδες, σαλίγκαροι, ὄφεις, καὶ τὰ παρόμοια ἄρθ. 39 καὶ 40. Σελ. 47—49. καὶ σημ. ιζ'. καὶ ιη'. Σελ. 329.

Παλαιὸς τρόπος τῆς προφυλάξεως τῶν σύκων ἀπὸ τοὺς σκόληκας. σημ. ιζ'. καὶ ιη'. Σελ. 329.

Πότε ὀφελεῖ τὸ ξεφυλλίασμα τῶν ἀμπέλων. ἄρθ. 41. Σελ. 49—51.

Χαλαζαγωγοί, καὶ ἡ ἐταιρία ἀμοιβχίας ἐξασφαλίσεως κατὰ τῶν ζημιῶν τῆς χαλάζης· σημ. ιθ'. Σελ. 329.

Ἐφευρέτημα τοῦ Κυρίου Μπερθολόγου κατὰ τοῦ σεισμοῦ· αὐτόθι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄. Πόθεν γνωρίζομεν τὴν ὠριμασίαν τῆς σταφυλῆς, καὶ ὁ καιρὸς τοῦ τρύγους. Ἄρθρ 42—48, σελ. 51—55.

Ἡ σταφυλὴ διαμένει ἐξ μόνον ἡμέρας εἰς ἀληθῆ

questi grappoli, od acini meno buoni — art. 49 — 51 — pag. 54.

Qual partito si possa tirare di questi. art. 52. e nota 52. pag. 54 e 348.

Mezzi per procurarsi uve più mature dopo la vendemmia. art. 53 — 54. pag. 56.

Come si possa anche fare del buon vino con quelli nota sudd. 52. pag. 348.

CAPO 7. Della vendemmia, e del tempo a voi revole per procedervi Art. 55 a 57. pag. 58. a 60.

Quando ed in qual tempo si debba vendemmiare. articoli suddetti. e nota 21. pag. 328 a 330.

In regola generale si deve evitare l'umidità cagionata dalla nebbia, e rugiada. art. 57. pag. 58 a 60.

Secondo ZOROASTRO si deve vendemiare sotto certe costellazioni, e sempre mai in luna calante non più visibile a noi. Nota 21. pag. 328—330.

Vendemmia di notte tempo al chiarore della luna per certi vini bianchi Art. 57 in fine pag. 60.

Secondo il Sigr. BASTIEN si vendemmiano per rugiada, e nebbia le uve, con cui si fa il vino griggio di Sampa gna. Nota 20. pag. 328.

Varie qualità di questo vino, e quella del vino di San-Perèz. ivi.

Opinione del Sigr. BARONE DE LA BERGERIE. La detta nota 21. pag. 330.

§ I. Come si deve fare la vendemmia Art. 58 a 64. pag. 60 a 62.

ώριμάνσεως κατάστασιν, κατά τὸν Δημόκριτον
καὶ Ἀφρικανὸν ἄρθ. 42. σελ. 51.

Ὅποιος καιρὸς βοηθεῖ τὴν σταφυλὴν ἀνθοῦσαν, καὶ
ὅποιος ώριμάζουσαν ἄρθ. 44. σελ. 52.

Ὡριμότερα σταφυλὴ, καλῆτερος οἶνος ἄρθ. 43 αὐτόθι.

Σημεῖα γενικὰ ἐκ τῶν ὁποίων γνωρίζεται ὅτι ἡ στα-
φυλὴ εἶναι ώριμος· ἄρθ. 45 καὶ 48. σελ. 53 καὶ 55.

Ἰδιάζοντα σημεῖα τῶν λευκῶν σταφυλίων· ἄρθ. 46.
σελ. 53. καὶ τὰ σημεῖα τῶν ἐρυθρῶν ἄρθ. 47 αὐτόθι
σελ. 55.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ΄. Ἄγουρα, ξηρὰ καὶ σαπρὰ
σταφύλια. Ἄρθ. 49--54. Σελ. 85--57.

Πότε πρέπει ν' ἀφίνωνται, ἢ νὰ εὐγάλωνται αὐταὶ
αἰρόγες, ἢ τὰ χαλασμένα τσαμπία ἄρθ. 49 καὶ 51
σελ. 35.

Εἰς τί χρησιμεύουν ταῦτα· ἄρθ. 52. αὐτόθι καὶ σημ.
νβ'. σελ. 349.

Διὰ τίνων μέσων δυνάμεθα νὰ ἔχωμεν ώριμώτερα
σταφύλια μετὰ τὸν τρυγητὸν ἄρθ. 53 καὶ 54. σελ. 57.

Πῶς δυνάμεθα νὰ κάμωμεν καλὸν κρασί μετὰ αὐτὰ
σημ. νβ'. σελ. 349, τὰ μὴ ἄπορα, καὶ φθαρμένα στα-
φύλια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄. Περὶ τοῦ τρυγητοῦ, καὶ
ὁπροσφορότερος καιρὸς του. Ἄρθ. 55. καὶ
57. σελ. 59--61.

Πότε, καὶ εἰς ποῖον καιρὸν πρέπει νὰ τρυγῶμεν·
ἄρθ. 55--57 αὐτόθι, καὶ σημ. κά. σελ. 331.

Πάντοτε πρέπει ν' ἀποφεύγωμεν τὴν ὑγρασίαν τῆς
πάχνης, ἢ τὴν ὀρόσον· ἄρθ. 57 σελ. ἀνωτέρω.

Ὁ Ζωροάστρης διίσχυρίζεται ὅτι, πρέπει νὰ
τρυγῶμεν ὑπὸ τινος ἄστερισμοῦ μόνον, καὶ πάντο-

Scelta delle uve da farsi, e loro collocazione in diversi cesti, e come si debba sull' esempio degli antichi Greci vendemmiare in due, o tre volte. art. 58. pag. 60.

Si deve tagliare con meno gambolo, che sia possibile, e colle forbici il grappolo. Art. 59. ivi.

Utilità, e grandezza dei due cesti per ogni vendemmiatore. Art. 61—63. pag. 62.

Quantitativo di uva di vendemmiarsi nella giornata. art. 64 e 98. pag. 62. ed 82.

2. Della Capanna, e sua utilità. Art. 65—67. pag. 62a 66.

Scopo della Capanna, o di una Camera coperta in vicinanza dei siti, ove si vendemmia. art. 65—66. pag. 62—64.

Il maggior valore, e la maggior bontà del vino compensano le maggiori spese dell' esecuzione delle mie regole. art. 66. 134. e 187. pag. 64. 66. 110 e 150.

Il vino ben fatto dà anche maggior quantitativo di spirito di vino. od alcool. art. 121. e note 23 e 41. pag. 96. 332 a 346.

CAPO 8. Del Tinajo, e sua situazione. Art. 68—74. pag. 66—68.

Cosa sia e come formato [il Tinajo] art. 68—70. pag. 66.

Sua temperatura, e Finestre, che deve avere art. 71. 73 e 74. pag. 68.

Sua situazione differente secondo li climi art. 72. pag. 68.

τε ληγούσης τῆς σελήνης, ἀφανοῦς ὡς πρὸς ἡμᾶς σημ.
κά. σελ. 331.

Τρυγητὸς νυκτερινὸς, μὲ τὸ φεγκάρι, ὡς πρὸς τινα
ἄσπρα κρασία, ἄρθ. 57 ἐπὶ τέλους σελ. 61.

Κατὰ τὸν Κ. Βαστιανὸν τὰ σταφύλια διὰ τοὺς
ἐρυθροὺς οἴνους τῆς Σαμπάνιας, τρυγοῦν μὲ τὴν δρο-
σιὰν καὶ ὀμβρὴν σημ. κ'. σελ. 339—331.

Διάφοροι ποιότητες αὐτοῦ, καὶ ποιότης τοῦ οἴνου τοῦ
Σαυπερέζ αὐτόθι.

Γνώμη τοῦ Κ. Βαρόνου Δελλαβεργερίου,
τὴν ἀνωτέρω σημείωσιν κά. σελ. 331.

§ 1. Πῶς πρέπει νὰ γίνεταὶ ὁ τρυγητὸς.
ἄρθ. 58—64 σελ. 61=63.

Τὰ σταφύλια πρέπει νὰ διαλλέγωνται, τίθενται εἰς
διάφορα κάνιστρα, καὶ, ὡς οἱ παλαιοὶ Ἕλληνες ἔκαμνον,
τὸ τρύγος πρέπει νὰ γίνεταὶ κατὰ δύο ἢ τρεῖς φορές.
ἄρθρον 58. Σελ. 61.

Τὰ τσεμπία πρέπει νὰ κόπτονται μὲ ψαλίδια, καὶ
ὅσον τὸ δυνατόν χωρὶς κοτσάνι. ἄρθρ. 59. αὐτόθι.

Ὁ καθέκαστος τρυγητῆς μεταχειρίζεταὶ δύο κάνι-
στρα μέγεθος αὐτῶν. ἄρθ. 61—62 καὶ 63. Σελ. 63.

Τὸ ποσὸν τοῦ τρύγους μιᾶς ἡμέρας, ἄρθ. 64. Σελ.
63 καὶ ἄρθρον 98. Σελ. 83.

§ β'. Καλύβη, καὶ περὶ τῆς ὠφελείας αὐτῆς.
Ἄρθρον 65—67. Σελ. 63—67.

Ὁφέλεια αὐτῆς, ἡ δωματίου τινος σκεπασμένου ἐκεῖ
πλησίον ὅπου τρυγοῦν. ἄρθρον 65—66. Σελ. 63—65.

Ὁφελος ἀπὸ τὴν μεγαλητέραν ἀξίαν, καὶ καλητέραν
ποιότητα τοῦ οἴνου, διὰ τὰς ὁποίας μέλλουν νὰ κατα-
βληθοῦν μεγαλητέραι δαπάναι πρὸς ἐφαρμογὴν τῶν κα-
νόνων μου. ἄρθρον 66 134 καὶ 187. Σελ. 65—67
111 καὶ 151.