

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 δροσιὰν καὶ ὀμβρὴν σημ. κ'. σελ. 339—331.

Διάφοροι ποιότητες αὐτοῦ, καὶ ποιότης τοῦ οἴνου τοῦ Σανπερέζ 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 κάνιστρα 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 καταβληθοῦν μεγαλητέραι δαπάναι πρὸς ἐφαρμογὴν τῶν κανόνων μου. ἄρθρον 66 134 καὶ 187. Σελ. 65—67 111 καὶ 151.

2. 1. **Precauzioni per chi entri ne** Tinajo in cui bollano le uve. Art. 75. a 78 pag. 68—70.

Sorveglianza dei tini, in cui bollono le uve, secondo ROZIER art. 75. pag. 68.

Gaz-azoto, od aria micidiale, che allora vi si forma art. 76. pag. sud.

La precauzione di un lume acceso in chi vi entra in tale occasione, det. art. 76 pag. 70.

Utilità anche della calce viva in polvere sparsa sul suolo del tinajo art. 77. pag. sud.

Attenzione, che deve usare chi lavora attorno alla bocca dei tini, o vasi, in cui bollono le uve art. 87 ivi.

Varie cure per far revivere le persone asfissiate, o colpite dal aria suddetta o dal carbone acceso in chiusa camera, e quelle annegate nota 22. pag. 331—332

CAPO 9. **Del Tino, e sua forma.** Art. 79. ad. 89. Pag. a 76.

Cosa sia, come formato, e situato il tino, art. 79—81 pag. 70—72.

Grandezza del tino di HENDL-BERG art. 77 suddetto.

Utilità, ed inconvenienti di una Botte, che alzata si farà servire ad uso di tino art. 83. 135. e 173 pag. 72. III. e 136.

Buchi, che deve avere un Tino, e come si turino. art. 84.—86 pag. 72—74.

Come si lavi, pulisca, ed asciughi il tino. art. 87. ed 88. pag.—74. —76

Come si rimedj alle fessure, e crepature di esso art. 89 pag. 76.

Ὅτι ἐκ τοῦ καλῶς κατασκευασθέντος οἴνου ἐξάγεται καὶ μεγαλύτερα ποσότης οἴνοπνεύματος· σημ. κγ'· καὶ μά. καὶ ἀρθ. 121. Σελ. 335 καὶ 347 καὶ 97.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'. Περὶ Καδοστασίου καὶ τοποθέτησις αὐτοῦ. Ἄρθρον 68—74. Σελ. 67—69.

Τί ἐστι, καὶ τίνι τρόπῳ κατασκευάζουν τὸ Καδοστάσιον. ἀρθρον 68—69 καὶ 70. Σελ. 67.

Θερμοκρασία, καὶ τὰ ἀπαιτούμενα παράθυρα αὐτοῦ. ἀρθρ. 71 73 καὶ 74. Σελ. 69.

Διαφορετικὴ τοποθέτησις αὐτοῦ κατὰ τὰ κλίματα ἀρθρ. 72. Σελ. 69.

§. α'. Προσοχαί ὅταν εἰσέρχεται τις εἰς τὸ Καδοστάσιον, καθ' ὃν καιρὸν βράζουν οἱ κάδοι. Ἄρθρον 75—78. Σελ. 69—71.

Τίνι τρόπῳ, κατὰ τὸν Ῥοζιέρον, πρέπει νὰ ἐπιστατῶνται οἱ κάδοι ὅταν ἐνζυμοῦνται τὰ σταφύλια· ἀρθρ. 75. Σελ. 69.

Ἄζωτον ἀέριον, ἥτε ὁ θανατηφόρος ἀήρ ὁποῦ σχηματίζεται ἀρθρ. 76. Σελ. ἀνωτέρω.

Φῶς ἀναμμένον τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ φέρη τις εἰς χεῖρας ὅταν εἰσέρχεται εἰς τὸ Καδοστάσιον ὅταν βράζη ὁ μούστος· τὸ ἀνωτέρω ἀρθρον 76. Σελ. 71.

Ὁρελεῖ ἢ κόνης τῆς ἀσβέστου σπαρμένη ἐπὶ τοῦ ἐδάφους τοῦ καδοστασίου· ἀρθρ. 77. Σελ. ἢ ἀνωτέρω.

Τὴν αὐτὴν προσοχὴν ὅταν τις ἐργάζεται περὶ τῶν στομίων τῶν κάδων, ἢ οἴνοδοχείων, εἰς τὰ ὁποῖα βράζουν τὰ σταφύλια· ἀρθρ. 78, αὐτόθι.

Διάφορα θεραπευτικὰ μέσα διὰ τοὺς προσβληθέντας ἀπὸ τὸ ἀζωτον ἀέριον ( ἢ πνιγμένους εἰς τὸ νερὸν ) σημ. κδ'. Σελ. 331—333.

§. 1. C o p e r c h i o d e l t i n o . Art. 90—97. pag. 76—82.

Contrarie opinioni sull' utilità di questo coperchie art. 90 e 91. e nota 24. pag. 76—78 e 332.

Li così chiamati condensatori apparecchi sono tante specie di coperchi. nota 23 pag. 332.

Come il modo del coperchio proposto dal Conte D A N . D O L O possa conciliare queste contrarie opinioni art. 92. pag. 78 e la detta nota 23.

Cosa sia, e quali precauzioni esigga il così detto ca-  
pello del tino art. 96 pag. 80.

Formazione, e situazione del detto coperchio sopra  
il tino art. 92—97 pag. 78—80 82.

Quando possa essere o no utile questo coperchio. art.  
121. num. 3. e le note 23 e 31. pag. 96 e 332—340.

§. 2. C o m e s i r i e m p i a i l t i n o . Art.  
98—99. pag. 82.

Si deve riempire nello spazio di 24 ore, e solo sino a  
cinque dita dall' orlo del Tino. art. 64 e 99. pag. 62 82.

## CAPO 10. P i g i a t u r a d e l l e u v e .

Art. 100—108. pag. 82—88.

Cassa, e persona che in essa pigi le uve. art 100—103  
e 107. pag. 82—88.

Talvolta si fa una seconda pigiatura art. 104—106  
pag. 86.

Utilità d' inaffiare le vinaccie, che formano il capello  
del tino art. 105 e 106. pag. 86.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'. Κάδος, καὶ σχῆμα αὐτοῦ. Ἄρθ. 79--89. σελ. 71--67.

Τι εἶναι, πῶς σχηματίζεται καὶ πῶς τοποθετεῖται ὁ κάδος· ἄρθ. 79--81. σελ. 71—73.

Μέγεθος τοῦ Κάδου τοῦ Ἐνδελβέργ· ἄρθ. 79 ἄνωτέρω, αὐτόθι.

Ὅφελος καὶ ζημία τοῦ βαγενίου, τὸ ὅποιον μεταχειρίζονται ἀντὶ κάδου, ἄρθ. 83, 135, καὶ 173. σελ. 73, 112, καὶ 137.

Τρόποι τὰς ὁποίας κάθε κάδος πρέπει νὰ ἔχη, καὶ πῶς στουπώνονται, ἄρθ. 84--86. σελ. 73, καὶ 75.

Πῶς πλύνουν, καθαρίζουν, καὶ στεγνώνουν τὸν κάδον· ἄρθ. 87--88. σελ. 75--77.

Πῶς θεραπεύονται αἱ σχισμαὶ καὶ χαραμάδες τοῦ ἄρθ. 89, σελ. 77.

§. α'. Σκέπασμα τοῦ κάδου. Ἄρθ. 90--97. σελ. 77 καὶ 88.

Ἀντίθετοι γνώμαι ὡς πρὸς τὴν ὠφέλειαν τοῦ σκεπάσματος τοῦ κάδου· ἄρθ. 90--91. σελ. 77--79. καὶ σημ. κδ'. σελ. 333.

Τὰ ἀερόναστα, ἢ αἱ τῆς συμπικνύσεως τοῦ ἀέρος συσκευαίειναι τοσαῦτα εἶδη σκεπασμάτων. σημ. κγ'. σελ. 333 πῶς δυνάμεθα νὰ συμβιδάσωμεν τὰς ἀντιθέτους ταύτας γνώμας μὲ τὸ προταθὲν ὑπὸ τοῦ Κ. Δανδόλου νέον εἶδος σκεπάσματος. ἄρθ. 92. σελ. 79 τὴν ἄνωτέρω σημ. κγ'.

Τί ἐστὶ, καὶ αἱ ἀπαιτούμεναι ἐπιμέλειαι τοῦ οὔτω λεγομένου σκιαδίου ἢ σκέπης τοῦ κάδου. ἄρθ. 96. Σελ 81

Πῶς πρέπει νὰ σχηματίζεται καὶ ἐπιτίθεται τὸ ἄνωτέρω σκέπασμα ἐπάνω εἰς τὸν κάδον. ἄρθ. 92—97. Σελ. 79 81 καὶ 83.

Πότε εἶναι χρήσιμον ἢ μὴ, τοιοῦτον εἶδος σκεπάσματος.

**CAPO 11. Dello sgranellamento delle uve** art. 108—116 pag. 88—92.

**Opinioni contrarie sull' utilità dello sgranellamento.** art 108—112. pag. 88—90.

**Quando e per quali vini potrà più o meno admettersi.** art. 109—112. pag. suddette.

**Esperienze da farsi a tale riguardo** art. 113. pag. 90—92.

**In due modi si procede allo sgranellamento** art. 114. ivi—Il 2. modo tiene luogo di 2. pigiatura. art 115 ivi.

**Qual partito si possa tirare delli grappoli spogliati delli acinì** art. 116 ivi, e le note 48 e 52 pag. 346 e 348.

**CAPO 12. Della follatura.** art. 117.—119 pag. 94.

**Cosa s'intende per follatura** art. 117 ivi. **Quando e come vi si proceda.** art 118 ivi.

**Utilità di un bastone formato nella guisa, che si descrive, per procedervi.** art. 119. ivi.

**CAPO 13. Segni cui si conosce, che è tempo di svinare il tino.** 120—127. pag. 94—104.

**Il lasciare più o meno fermentare le uve in tino è cosa, che in generale dipende delle sperienze, che ognuno deve fare sulle proprie uve, e dalla qualità del vino. che desidera di avere.** art. 121—124 199, e seg. pag. 96 —100 e 160, e seg.

**Può prendersi intanto per norma ciò che si pratica in altri paesi, p. e. in Francia** art. 123. pag. 98 nell' antica Grecia pei vini dolci: nota 13 pag. 320.

τος. άρθρ. 121 άρθ. γ'. Σελ. 97 και την ανωτέρω σημ. κγ'. Σελ. 333 και την σημ. λὰ Σελ. 341.

§ β'. Πῶς ἀπογεμίζουεν τὸν Κάδον άρθ. 98 και 99 Σελ, 83.

Ἔστι πρέπει ν' ἀπογεμίζεται κατὰ τὸ διάστημα 24 ὥρων άρθ. 64 Σελ. 63 και άρθ. 98 Σελ. 83 και μόνον κατὰ 5 δακτύλους ὑπὸ τὸ χεῖλος τοῦ κάδου. άρθρ. 99 αὐτόθι.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι.** Πάτημα τῶν σταφυλῶν. Ἄρθ. 100—103, και 107 Σελ. 83 -- 89.

Κοιδοτίον, και ὁ πατητῆς ἢ ληνοβάτης άρθ. 100, 103, και 107. Σελ. 83 και 89.

Ἐνίοτε κάμνουεν δεύτερον τρυγοπάτημα άρθ. 104 106 Σελ. 87.

Ἔστι καλὸν νὰ καταβρέχωνται τὰ τσίπουρα ὁποῦ σχηματίζουεν τὸ σκιάδιον τοῦ κάδου. άρθρ. 105 και 106 Σελ. 87.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ΄.** Ἀπορογίασμα τῶν σταφυλῶν. Ἄρθρ. 108 -- 116 -- Σελ. 89 -- 93.

Γνωμαὶ ἀντίθετοι ὡς πρὸς τὴν χρῆσιν του. άρθρ. 108 112 Σελ. 89 και 91.

Πότε, και διὰ ποία κρασία δυνάμεθα ὁποσδήποτε νὰ τὸ παραδεχθῶμεν. άρθρ. 109—112. Σελ. 89—91. και κατὰ τὰς δοκιμὰς ἐκάστου. άρθ. 113. Σελ. 91—93.

Κατὰ δύο τρόπους γίνεται ἡ ἀπορογίασις. άρθ. 114 ἀνωτέρω.

Ἔστι β'. τρόπος κατέχει τόπον τοῦ πατήματος. άρθρ. 115 αὐτόθι.

Εἰς τί δύνανται νὰ χρησιμεύσουεν τὰ ἀπορογιασμένα τσεμπία άρθρ. 116. αὐτόθι.

Και τὴν σημ. μη'. ἀριθ. δ'. Σελ 347 και τὴν νε'. Σελ. 349.

Colle uve di Tokai art. 123. e la note 23 e 25. pag. 98—332. ed in Italia, secondo le generali regole riferite qui sotto art. 121. 123. pag. 96 e 98.

Quando comincj la fermentazione in tino, e con essa l'alzamento del così detto capello del tino. art. 120. pag. 94—96.

Regole generali circa il tempo, che può lasciarsi durare tale fermentazione pei vini commerciali art 121. pag. 96.

Segni, che in tesi generale dimostrano, che è tempo di svinare il tino art. 125. pag. 100—2.

Assaggio del vino, che deve farsi prima art. 126. pag. 102.

Limpidezza relativa, e limpidezza assoluta del vino e mezzo di riconoscere quest' ultima art. 127. pag. 102, 104.

Opinione degli Signori Ferrini, BOSSI, BASTIEN, etc. etc. circa le conseguenze della fermentazione delle uve nel tino. art. 122, 123, e la nota sud. 23 e 31. pag. 98, 332, e 340.

§. 1. Del trasporto del vino dai tini nelle botti art. 128—133. pag. 104—110.

Il trasporto è più facile, e meno costoso col mezzo di un tubo, quando la cantina, ove sono le botti, è sotto, o vicino al tinajo art. 128. pag 104—106.

Se non è vicina la cantina si fa il trasporto col mezzo di un recipiente. art. 129 e 133. pag. 106, 108—110



ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'. Ἀνακάτωμα ἢ φύραμα τῶν Σταφυλίων. Ἄρθρον 117—119. Σελ. 95.

Τί ἐνοοῦμεν ἀνακάτωμα ἢ φύραμα ἄρθρον 117.

Πότε καὶ διὰ πόσον καιρὸν γίνεται ἄρθ. 118. αὐτόθι.

Χρήσις μιᾶς ράβδου, κατὰ τὸν διαγραφέντα τρόπον πρὸς τὸ σκοπούμενον. ἄρθ. 119. αὐτόθι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'. Σημεῖα ἐκ τῶν ὁποίων γνωρίζομεν πότε πρέπει νὰ μεταγγίζωμεν τὸν κάδον. Ἄρθρον 120—127. Σελ. 95—105.

Πόσον πρέπει νὰ ἐνζυμωθοῦν τὰ σταφύλια μέσα εἰς τὸν κάδον. Τοῦτο ἐξήρηται ἐν γένει ἀπὸ τὰς ὁποίας ἕκαστος πρέπει νὰ κάμῃ δοκιμὰς εἰς τὰ ἴδιά του σταφύλια, καὶ κατὰ τὴν ποιότητα τοῦ κρασίου ὅπου θέλει νὰ κάμῃ. ἄρθ. 121, 124, 199, καὶ ἐπ. Σελ. 97=101 161 καὶ ἐπ.

Πρὸς ὁδηγίαν μας δυνάμεθα νὰ παραδεχθῶμεν τὰς μεθόδους τῶν ἄλλων τόπων λ. χ. τῆς Γαλλίας. ἄρθρ. 123, Σελ. 99 τῆς παλαιᾶς Ἑλλάδος καὶ ὡς πρὸς τοὺς γλυκεῖς οἴνους, σσμ. ιγ'. Σελ. 321. Μὲ τὰ σταφύλια τοῦ Τοκάϊ, ἀνωτέρω ἄρθρ. 123. Σελ. 97—99. καὶ σσμ. κγ'. καὶ κέ. Σελ. 335—5. Γενικοὶ κανόνες ὡς πρὸς τῆς Ἰταλίας. ἄρθ. 121—123. Σελ. 97—99

Πότε ἀρχίζει ἢ εἰς κάδον ἐνζύμωσις, καὶ μετ' αὐτῆς τὸ ἀναπήκωμα τοῦ σκιαδίου ἢ σκέπης τοῦ κάδου. ἄρθ. 120, Σελ. 95—97.

Κανόνες γενικοὶ ὡς πρὸς τὴν διαρκείαν τῆς ἐνζυμώσεως διὰ τὰ ἐμπορεύσημα κρασία. ἄρθρον 121. Σελ. 97.

Σημεῖα, ἐκ τῶν ὁποίων δυνάμεθα νὰ καταμάθωμεν τὸν καιρὸν τῆς μεταγγίσεως τοῦ κάδου. ἄρθ. 125. Σελ. 101—103.

Οἰνογευστία πρὸς ὁδηγίαν μας. ἄρθ. 126. Σελ. 103.

Due sorta di recipienti, chiamati col nome di Brenta in Italia, uno più economico dell' altro, ed amendue serventi di misura del vino. art. 130—131. pag. 106—108

Fossa sotto il tino per piazzare, e riempiere il detto recipiente, che può anche avere un coperchio. art. 130—132. pag. 106—108.

§. 2. Separazione de' vini chiari del tino dai torbidi art. 134 e 138 pag. 110—114.

Quale il quantitativo del vino torbido che si ricava da un tino, che si svina, e quale quello del vino chiaro. art. 134. pag. 110.

Differenza se si osservano le mie regole nel fare i vini. se si tratta di tino coperto o no, pieno di uve bianche, oppure rosse, e se si tratta di vero tino, a non già di una botte alzata per farla servire di tino. art. 83. 134. 136 pag. 72, 110—112.

La chiarezza, di cui qui si parla, è solo la relativa. art. 136. pag. 112—114.

Sgoccio lamento del tino e precauzione in una tale occasione art. 137. 138. pag. 112—114.

CAPO 14. Della Cantina, e sua bontà, attenzioni che essa esige. art. 139—145. pag. 114—118.

Situazione, temperatura, umidità, ed oscurità sua. art. 139 pag. 114.

Finestre, armarj, e grandezza di essa. art. 140—144. pag. 114 e 116.

Scosse, forti tremoli, cattivi odori, lontani da essa, non meno che le acque. art. 144 e 145. pag. suddetta.

Pozzo morto da praticarsi nelle Cantine. art. 145 pag. 116.

Διαύγεια αναφορική, καὶ διαύγεια ἀπόλυτος τοῦ οἴνου, καὶ τίνι τρόπῳ ἢ τελευταία ἀποδεικνύεται, ἄρθ. 127. Σελ. 103—105.

Γνώμη τῶν Κ. Κ. Φερρίνη, Βόσση, Βασιανοῦ κλπ. περὶ τῶν συνεπειῶν τῆς ἐνζυμώσεως τῶν σταφυλῶν μέσα εἰς κάδον. ἄρθ. 122—123. Σελ. 99. καὶ ἡ ἀνωτέρω σημ. κέ. Σελ. 335. καὶ σημ. λα' Σελ. 341.

§. α'. Μεταφορὰ τῶν κρασίων ἀπὸ τοῦ εἰς κάδους εἰς τὰ βαγένια ἄρθ. 128, 133. σελ. 105—111.

Ἡ μεταφορὰ ἀποκαθίσταται εὐκολωτέρα, καὶ ἥττον δαπανηρὰ δι' ἐνὸς σωλήνος, ἐὰν ἡ οἶναποθήκη, ὅπου τὰ βαγένια, γίνῃ ὑποκάτωθεν, ἢ πλησίον τοῦ καδοστασίου. ἄρθ. 128. σελ. 105—107.

Ὅταν ἡ οἶναποθήκη ἐτοποθετήθῃ μακρὰν, ἡ μεταφορὰ γίνεται δι' ἐνὸς δοχείου. ἄρθ. 129 καὶ 133. σελ. 107, 109—111.

Δύο εἶδη οἴνοδοχείων, τὰ ὅποια εἰς Ἰταλίαν ὀνομάζουσι Βρέντας, τὸ ἐν οἰκονομικώτερον τοῦ ἄλλου, ἀμφότερα χρησιμεύοντα καὶ ὡς μέτρον τοῦ κρασίου. ἄρθ. 130 καὶ 131. σελ. 107—109.

Βόθρος κάτωθεν τοῦ κάδου διὰ νὰ τίθεται τὸ ἀνωτέρω δοχεῖον, τὸ ὁποῖον δύναται καὶ νὰ ἔχη σκέπασμα. ἄρθ. 130—132. σελ. 107—109.

§. β'. Χωρισμὸς τῶν κατασταλαγμένων κρασίων τοῦ Κάδου ἀπὸ τὰ θολὰ. ἄρθ. 134—138. σελ. 111—115.

Ὅποια ἡ ποσότης τοῦ ἐξαγομένου ἀπὸ τὸν κάδον θολοῦ κρασίου, καὶ ὅποια ἡ τοῦ κατεσταλαγμένου, ἄρθ. 134. σελ. 111.

Διαφορὰ, ἂν τηρῶνται οἱ τῆς Οἰνοποιίας κανόνες μου, καὶ ἂν πρόκειται περὶ σκεπασμένου κάδου, ἢ μὴ γεμάτου

**CAPO 15. Delle botti, Lavatura, e Net-  
tezza loro, e del modo di averle buo-  
ne. art. 146—174. pag. 118—138.**

Il vino si perfeziona nelle botti, massime se esse  
siano grandi, secondo il Signor BASTIEN art. 146.—148.  
pag. 118.

Le botti grandi, chiamate dai Francesi, *Faudras*.  
nota 26. pag. 334.

L'ultimo perfezionamento del vino segue nelle botti-  
glie, nelle quali però non si deve mettere, che il vi-  
no più o meno depurato. art. 149, e nota 27 in fine.  
pag. 120, e 336.

Attenzione somma, e visite, che esiggon le botti, le  
bottiglie, ed ogni vaso vinario, per assicurarsi della net-  
tezza loro. art 150 ivi.

Come, e con cosa si lavino art. 153. pag. 122.

Quando si deve levar via, oppure lasciare l'intonaco  
tartaroso, che le botti, in cui vi fù del vino, più o me-  
no contengono art. 151, pag. 120.

Come devono essere piazzate le botti in Cantina art.  
152. pag. 122.

Aperture, e buchi, che le botti, massime le grandi,  
devono avere, anche per assaggiare il vino di mezzo  
secondo *ESODO* art. 154. ivi.

Quando si devono turare, o nò le botti vuote. art. 156.  
pag. 124.

Prima di riempiere di vino la botte, o bottiglia lavata  
è bene di ripassarla con qualche vino mediocre. art. 155.  
e nota 27. pag. 124 e 334.

Riempimento, turamento, e collocazione delle bottiglie

ἀπὸ σταφύλια ἄσπρα ἢ κόκκινα, καὶ ἂν πρόκειται περὶ ἀληθοῦς κάδου ἢ βαγενίου ὀθωμένου πρὸς ἀντικατάστασιν τοῦ κάδου ἄρθ. 83, 134--136 σελ. 73. 111--113.

Ἡ περὶ τῆς ὀ λὸ γ ο ς διαύγεια, εἶναι μόνον ἡ ἀναφορικὴ ἄρθ. 136. σελ. 113--115.

Τὸ τρέξιμον τοῦ κάδου, καὶ τί πρέπει τότε νὰ γίνεταί ἄρθ. 137 καὶ 138. σελ. 113--115.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ΄** Περὶ Οἴναποθήκης ἀγαθότης αὐτῆς· καὶ αἱ ἀπαιτούμεναι ἐπιμέλειαι. ἄρθ. 139--145. σελ. 115--119.

Τοποθεσία, θερμοκρασία, ὑγρότης, καὶ σκότος αὐτῆς. ἄρθ. 139 σελ. 115.

Παραθύρια, ἐρμάρια, καὶ μέγεθος αὐτῶν· ἄρθ. 140. 143 καὶ 144. σελ. 115--117

Τρανταγμοί, συγκινήσεις, δυσωδία, μακρὰν αὐτῆς· ἐπίσης καὶ τὰ νερά· ἄρθ. 144 καὶ 145. σελ. ἄνωτέρω.

Ὅτι εὐχρηστος ἡ καταβόθρα (φρεατίας) πλησίον αὐτῆς· ἄρθ. 145 σελ. 117.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ΄** Περὶ βαγενίων (βουτσιῶν) πλύσημον καὶ καθαριότης αὐτῶν, καὶ περὶ τῆς διορθώσεώς των. Ἄρθρον 146—174. Σελ. 119—139.

Ὁ οἶνος τελειοποιεῖται εἰς τὰ βαγένια, καὶ περισσότερο εἰς τὰ μεγάλα, κατὰ τὸν Βαστιανὸν ἄρθ. 146—148. σελ. 119.

Τὰ μεγάλα βαγένια, τὰ Faudrès τῶν Γάλλων σημ. κς'. σελ. 335.

Ἡ τελευταία τελειοποίησις γίνεται εἰς τὰ βοκάλια εἰς τὰ ὁποῖα δὲν πρέπει νὰ ἐναποτίθεται, εἰμὴ οἶνος ὅποσδήποτε καθαρισμένος ἄρθ. 149. σελ. 121. καὶ σημ. κβ'. ἐπὶ τέλους σελ. 337.

Ἄκρα προσοχὴ, καὶ ἐπιθεώρησις τῶν βαγενίων,

piene, o semi piene di vino nota 27. sud. pag. 323.

§. 1. Come si formano le botti nuove di legno art. 158—163. pag. 126—130.

Le botti si formano in quattro modi con bosco di Quercia, di Castagna, Gelso e simili art. 159—163. pagine suddette.

Come si correggano le fessure loro art. 163. pag. 130

Come si devono chiudere i cerchi loro di legno nota 26 pag. 334.

§. 2. Modo di conservare le Botti non più nuove. art. 164—168 pag. 130—132.

Vi è una differenza fra le piccole, e le grandi nel modo di conservarle, quando sono vuote art. 165—167. ivi.

Si coloriscono talvolta con Biacca, ed olio al di fuori art. 168. pag. 132.

§. 3. Modi di correggere le botti, che hanno cattivi odori art. 169—173. pag. 132—136.

Come si corregge l'odore di formicajo, o futè dei francesi, sia per la botte, come pel-vino art. 170 pag. 134.

Li altri piccoli difetti come si correggano art 171,173. pag. 134, 136.

Mezzo sicuro di correggere li cattivi odori d'ogni sorta. che abbia qualunque botte art. 173. pag. 136.

§. 4. Riempimento, e turamento delle Botti, e de Vasi vinarj. art. 174—181. pag. 138—142.

Cosa sia il dare la piena alle botti, e co-

βουκαλίων, καὶ παντὸς οἰνοδοχείου πρὸς βεβαίωσιν τῆς καθαριότητός των· ἄρθρ. 150. αὐτόθι.

Πῶς, καὶ μὲ τί πλύνονται· ἄρθρ. 153. σελ. 123.

Πότε πρέπει ν' ἀφαιρεῖται, ἢ ν' ἀφίεται τὸ ταρταρῶδες περιάλειμα ἢ ἀπόθεμα τῶν οἰνοδοχείων, τὸ ὁποῖον ἐμπεριέχουν ὅπωςδῆποτε ὅσα ἔχουν κρασίον· ἄρθρ. 151 —σελ. 121.

Τίνι τρόπῳ πρέπει νὰ τοποθετῶνται τὰ βαγένια εἰς τὴν οἰνοπεθήκην ἄρθρ. 152 σελ. 123.

Θυρίδια, καὶ τρύπαι, τὰς ὁποίας πρέπει νὰ ἔχουν τὰ βαγένια, μάλιστα τὰ μεγάλα, καὶ πρὸς οἰνογευσίαν τοῦ ἐν τῷ μέσῳ οἴνου κατὰ τὸν Ἡσίοδον ἄρθρ. 154. αὐτόθι.

Ἄν, καὶ πότε πρέπει νὰ στουππώνονται τὰ εὐκαιρα βαγένια· ἄρθρ. 156 σελ. 125.

Πρὶν γεμισθῆ τὸ πλυμένον βαγένι ἢ βουκάλι, εἶναι καλὸν νὰ ξεπλύνεται μὲ κανὲν ἄλλο κατώτερον κρασίον· ἄρθρ. 155 σελ. ἀνωτέρω καὶ σημ. κζ'. σελ. 335.

Γέμισμα, στούππωμα, καὶ τοποθέτησις τῶν γεμισμένων, ἢ μεσογεμισμένων, βουκαλίων (μποτιλλίων) ἀνωτέρω· σημ. κζ. σελ. 337.

§. α'. Τίνι τρόπῳ κατασκευάζουν τὰ Βαγένια ἢ (βουτσιά)· ἄρθρ. 158—163. σελ. 127—131.

Τὰ βαγένια κατασκευάζουν κατὰ τέσσαρας τρόπους, ἐκ ξυλείας δρυὸς, καστανέας, συκομωρέας, καὶ τῶν τοιούτων· ἄρθρ. 159—163. αὐτόθι.

Τίνι τρόπῳ διορθοῦν τὰς σχισμάς καὶ χαραμάδας των· ἄρθρ. 163 σελ. 131.

Πῶς πρέπει νὰ κλείωνται τὰ ξύλινα στεφάνια. σημ. κέ. σελ. 335.

§. β'. Τίνι τρόπῳ πρέπει νὰ συντηρῶνται τὰ παλαιὰ βαγένια· ἄρθ. 164—168 σελ. 131—133.

me, e con qual vino si eseguisca art. 175. pag. 138.

In quali epoche si deve dare questa piena art. 174. ivi.

Da una cotale attenzione dipende la conservazione dei Vini. art. 177. pag. 140.

La Fioratura è il primo segno del guasto del vino, da che si cagioni, e come si faccia cessare. art. 178, 246, 247 e 254. pag. 140, 200 e 210. le note 28. e 38. pag. 336, 344.

Come si adoperino li turacciuoli per le botti. art. 176. ivi, e per le bottiglie, la detta nota. 27. pag. 336.

Mezzi più facili per conservare li vini senza temere di guasto in mancanza di buoni stopponi art 179.—181. pag. 140—142. e nota 27. pag. 336.

Superstizioso modo degli antichi a tale riguardo. art. 294. pag. 252.

CAPO 16. Delle Vinaccie, e del Vino del torchio. art. 182—191 pag. 144--152.

Cosa sia, e come deve essere formato un buon Torchio da vino, art. 186, e nota 29. pag. 148 e 336-338.

Secondo FLORENTINO le vinaccie rendono sterili le galline nota 13 pag. 320.

Il vino del torchio si fa solo colle buone vinaccie art. 186. pag. 148.

Come si proceda colle vinaccie, e col torchio art. 186. pagina suddetta.

Quando esse si devono portare. e mettere sotto il torchio art. 182. pag. 144.

In caso di ritardo nel portarle quali precauzioni si devono prendere art. 183. pag. suddetta.



Διαφορὰ τῶν μικρῶν ἀπὸ τὰ μεγάλα ὡς πρὸς τὴν συντήρησίν των, εὐκαιρα ὄντα· ἄρθ. 165--167 αὐτόθι.

Τὰ χρωματίζουν ἐξωθεν μὲ ἔλαιον καὶ στουπέτσι· ἄρθ. 168. σελ. 133.

§. γ'. Τίνι τρόπῳ διορθόνονται ὅσα βαγένια συνῆψαν δυσωδίας· ἄρθ. 169--173. σελ. 133--137.

Τίνι τρόπῳ διορθόνηται ἡ βόχα τοῦ βαγενίου, καθὼς καὶ τοῦ κρασίου· ἄρθ. 170. σελ. 135.

Αἱ λοιπαὶ μικραὶ δυσωδία, τίνι τρόπῳ διορθόνονται· ἄρθ. 171—173. σελ. 135--137.

Μέσον ἀλάνθαστον διορθόνον πάσας τὰς κακοσμίας καὶ παντὸς οἰνοδοχείου ἄρθ. 173. σελ. 137.

§. γ'. Τίνι τρόπῳ πρέπει νὰ γεμίζονται καὶ στουππώνωνται τὰ βαγένια καὶ τὰ οἰνοδοχεῖα· ἄρθ. 174—181. σελ. 139—143.

Τί ἐστὶν ἀπογεμισμάτα, καὶ μὲ τί κρασί γίνονται ἄρθ. 175. σελ. 139.

Κατὰ ποίας ἐποχᾶς πρέπει νὰ γίνωνται ἄρθ. 174 αὐτόθι.

Ἀπὸ τὴν ἐπιμέλειαν τῶν ἀπογεμισμάτων ἐξήρτηται ἡ συντήρησις τῶν κρασίων· ἄρθ. 177 σελ. 141.

Πρῶτον σημεῖον τῆς φθορᾶς τῶν κρασίων εἶναι τὰ ἐξανθήματα. Τὰ αἷτια καὶ ἡ θεραπεία αὐτῶν· ἄρθ. 178. αὐτόθι. Καὶ τὰ ἄρθρα 246—247 καὶ 254. καὶ σελ. 201 καὶ 211 καὶ σημ. κή. λή. σελ. 337—345.

Χρῆσις τῶν στουππωμάτων ἢ φελῶν ἄρθ. 176. αὐτόθι.

Καὶ διὰ τα βοκάλια ἴδε σημείωσιν κζ'. σελ. 337.

Οἱ εὐκολότεροι τρόποι διὰ τὴν συντήρησιν τῶν κρασίων χωρὶς νὰ φθείρωνται ἐκ τῆς συναφῆς τοῦ ἀέρος, ἐν ἐλλείψει καλῶν στουππωμάτων. ἄρθ. 179—181 σελ. 141—143 καὶ τὴν σημ. κζ' σελ. 337.

Quantitativo di meno buone vinaccie, che si trovano nei tini non coperti, e qual uso si possa fare di esse art. 184 e 185. pag. 146.

Quantitativo di vino del torchio, che si fa art. 187. pag. 148 150.

Ove si deve mettere questo vino. art. 188. 191. pag. 150.

Prodotto d'acquavita, o d'alcool, che si può tirare dalle vinaccie già così spremute, e d'olio dai granelli, o semi stessi, che sono in esse art. 191. pag. 150.

Dopo tutto questo possono ancor servire per focolare art. 191 pag. 152.

**CAPO 17. Dell'Acquarello (o Piquette dei Francesi). del modo di purgare, e rendere buone le Acque Fangose, o corrotte. art. 193.---198. pag. 152---160**

L'Acquarello chiamato dai francesi. Piquette, è un vino fatto con acqua come si formi e sia, buon vino di famiglia nei tempi meno caldi art. 193 e 196. pag. 152, 154 e 158. nota 4. pag. 312, e numero 4, della Prefazione, pag. 8.

Le vinaccie con cui si forma questo vino, possono spremute sotto il torchio, dare ancora un buon vino, art 195. pag. 156---158.

Amendue questi vini possono rendersi eccellenti col mosto, che s'insegna farsi. art. 197---198 pag. 158--160.

Parlano del Vino del Torchio le Sagre Carte, nota 29 pag. 336---338.

Ὁ Δεισιδαίμων τρόπος τῶν παλαιῶν ὡς πρὸς τοῦτο·  
ἄρθ. 204. σημ. 253.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι ΣΤ΄.** Στέμφυλα ἢ τσίπου-  
ρα, καὶ περὶ τοῦ στεμφυλίτου ἢ, κρα-  
σίου τοῦ πιεστηρίου. ἄρθ. 182 μέχρι 191.  
σελ. 145—153.

Τί, καὶ πῶς πρέπει νὰ ᾔηται κατασκευασμένον τὸ κα-  
λὸν πιεστήριον ἢ στεμφυλοτρόπιον· ἄρθ. 186. σελ.  
149 καὶ σημ. κθ. σελ. 33. 337.

Τὰ τσίπουρα, κατὰ τὸν Φλωρεντίνον ἀποκα-  
θιστοῦν τὰς κότας ἀγόνους (στήρας) σημ. ΙΓ΄ σελ. 321.

Μεῖονα τὰ καλὰ τσίπουρα γίνεται τὸ κρασίον τοῦ  
πιεστηρίου· ἄρθ. 186. σελ. 149.

Πῶς πρέπει νὰ μεταχειρίζώμεθα τὰ τσίπουρα, καὶ τὸ  
πιεστήριον· ἄρθ. 186 σελ. 149.

Πότε πρέπει νὰ φέρονται, καὶ καθυποβάλλωνται  
ὑπὸ τὸ πιεστήριον ἄρθ. 186 σελ. 149.

Πόσαι ἐκπιέσεις πρέπει νὰ γίνωνται τὸ ἀνωτέρω·  
ἄρθ. 186 σελ. 149.

Ἄν τύχη ἄργητα, τί πρέπει νὰ γίνεται διὰ τὰ τσί-  
πουρα· ἄρθ. 183 σελ. 145.

Ὅτι ὀλίγη ἢ ποσότης τῶν χαλασμένων τσιπούρων,  
εἰς τοὺς πωμοσμένους κάδους, καὶ εἰς τί χρησιμεύουν  
ταῦτα ἄρθ. 184 καὶ 185 σελ. 147.

Ποσότης τοῦ κρασίου τοῦ πιεστηρίου ἄρθ. 187.  
σελ. 149—151

Ποῦ πρέπει ν' ἀποτίθεται αὐτὸ τὸ κρασίον ἄρθ.  
188—191 σελ. 151.

Οἰνόπνευμα ἢ ρακίον δυνάμενον νὰ ἐξαχθῇ ἐκ τῶν  
οὔτως ἐκπιεσθέντων τσιπούρων, καὶ ἔλαιον ἐκ τῶν γι-  
γάρτων, ἢ κοκουτσίων τῶν τσιπούρων· ἄρθ. 191  
σελ. 151.

Μεθ' ὅλα ταῦτα δύνανται νὰ χρησιμεύσουν ἐπὶ τέλους  
καὶ διὰ τὴν φωτίαν· ἄνω ἄρθ. 191 σελ. 151.

Come si purghino, e rendono buone, e bevibili le acque meno buone. fangose, o corrotte come quelle di pura fonte. art. 194. pag. 154--156.

**CAPO 18. Del travasamento del Vino**  
art. 199--212. pag. 160--170.

Il **Travasamento** è un mezzo di far cessare, e di regolare la fermentazione, che il vino fa nelle Botti. art. 199. pag. 160.

Esso è più necessario pei vini, che si vogliono dolci, od estremamente bianchi oppure, che soffrirono il gelo. art. 200. pag. 160. 162.

Coll' **Esporre** il **Vino** al forte freddo, e farlo così ghiacciare, come usano i **Valachi**, si toglie la parte acquosa al vino, e si migliora questo ivi.

In quale tempo, e modo si eseguisca il travasamento. art. 202 e 203. e la nota 13. pag. 162--164. e 318.

Convien alzare per di dietro un poco la Botte, e per qual motivo. art. 204. pag. 164.

Col travasamento si può diminuire la troppo naturale forza di certi vini, p. e. di quelli di Santorino nota 23, e 31, e l' art. 217. pag. 172, 332, e 340.

2. 1. **Epoche, e fiato** de' travasamenti. art. 205--212. pag. 164.--170.

Il travasamento deve, quanto ai vini commerciali, e di durata, eseguirsi varie volte, e sempre mai nel caso di straordinarie fermentazioni. art. 205. pag. 164.