

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ.** Περὶ ὑδαροῦς, νεροκράσου, (riquette τῶν Γάλλων) καὶ πῶς καθαρίζονται καὶ ἀποκαθίστανται καλὰ τὰ ἄπαστρα καὶ φθαρμένα νερά. Ἄρθ. 193--198. σελ. 153—161.

Ὁ ὑδαρῆς οἶνος, ἢ τὸ κρασόνερο, ὀνομάζεται παρὰ τοῖς Γάλλοις Riquette. Σκευασία αὐτοῦ, καὶ ὅτι καλὸν πρὸς καθημερινὴν χρῆσιν τῶν οἰκογενειῶν ἐν ὥρᾳ χειμῶνος, ἄρθρ. 193 καὶ 196. σελ. 153—155. καὶ 159. καὶ σημ. δ'. σελ. 313. καὶ ἀριθ. δ'. τοῦ Προλόγου σελ. 8.

Τὰ τσίπουρα ἐκ τῶν ὁποίων ἐξήχθη τὸ κρασίον τοῦτο, δύνανται νὰ παράξουν ἀκόμη διὰ τῆς ἐκπίεσεως καλὸν στεμφυλίτην ἄρθ. 195. σελ. 157—159.

Αὐτὰ τὰ δύο κρασία δύνανται ν' ἀποκατασταθοῦν ἀξιόλογα διὰ τοῦ μούστου, κατὰ τὴν διδασκαλίαν τῶν ἄρθρων 197 καὶ 198. σελ. 159—161.

Εἰς τὰς ἁγίας Γραφὰς ἀναφέρεται ὁ οἶνος τοῦ πιστηρίου σημ. κθ'. σελ. 337—339.

Διακάθαρσις τῶν ἀκαθάρτων ὑδάτων, ὥστε ν' ἀποκατασταίνονται καλὰ, ὡς τῆς πηγῆς, ἄρθρον 194. σελ. 155—157.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ'.** Περὶ Μεταγγίσματος τῶν κρασίων ἄρθ. 199—212. σελ. 161—171.

Διὰ τοῦ μεταγγίσματος καταπαύεται καὶ τακτοποιεῖται ἡ ἐνζύμωσις τῶν οἴνων εἰς τὰ βαγενια ἄρθ. 199. σελ. 161.

Ἐτι πλέον ἀναγκαῖον διὰ τὰ γλυκὰ, κάτασπρα καὶ δι' ὅσα ὑπέπεσαν εἰς πάγωμα ἄρθ. 200. σελ. 163.

Ἐκθέττοντες τοὺς οἶνους εἰς ὄρυμὸν ψύχος, τοὺς παγώνουν. ὡς συνειθίζεται εἰς τὴν Βλαχίαν ἀφαιροῦντες τὸ ὑδατῶδες μέρος αὐτῶν, καὶ οὕτω τὰ βελτιώθουν αὐτόθι.

**Essa deve farsi, per quanto sia possibile, in giornata bella e fresca. art. 202. pag. 162.**

**Secondo la Geoponica, deve farsi quando spira, il vento del nord, e non già l'australe, ed in Estate. per luna crescente pei li vini forti ed in Primavera li vini deboli, secondo FOZIO ivi citato, solo nè due giorni, in cui la luna non è ancor visibile nota 13 pag. 318.**

**Epoche, in cui devono travasarsi i vini forti e generosi, li deboli, li bianchi, e li vini del torchio art. 207, e 210, e nota 13. pag. 166--168, e 318--320.**

**E li vini non ordinarj, li vini dolci, e quei di liquore art. 211, pag. 168.**

**Precauzione circa le botti, in cui si transporta il vino nel caso di una fermentazione straordinaria art. 212. pag. 168--170.**

**CAPO 19. Della chiarificazione de vini. art. 213--236. pag 170 a 188.**

**Quale sia, e come segua la naturale chiarificazione. art. 213, pag. 170.**

**Il vino chiarificato è. come il vin vecchio, più leggero, e sano note 13 e 54. pag. 318 e 350, e l'art. sud. 213.**

**Quale scopo abbia la chiarificazione artificiale e come essa convenga molto agli odierni Greci num. 12 pref. pag. 12--14. e l'art 214, 216--218. pag. 170--174.**

**Essa impedisce principalmente l'inacidimento de vini art. 214. pag. 170.**

Εἰς ποῖον καιρὸν καὶ κατὰ ποῖον τρόπον πρέπει νὰ γίνεταί τὸ μεταγγίσμα· ἄρθ. 202 καὶ 203 σελ. 163—165 καὶ τὴν σημ. ιγ'. σελ. 321.

Ἀνάγκη πᾶσα ν' ἀνασηκῶνεται κατὰ τι πρότερον τὸ βαγένι ἀπὸ τὰ ὀπισθεν, καὶ διατί· ἄρθ. 204. σελ. 165.

Διὰ τοῦ μεταγγίσματος δυνάμεθα νὰ ἐλαττώσωμεν τὴν ὑπερβάλλουσαν φυσικὴν δύναμιν μερικῶν κρασίων ὡς λ. χ. ἐκεῖνο τῆς Σαντορίνης· σημ. κγ'. καὶ λά. καὶ ἄρθ. 217. σελ. 173. 333 341.

§ α. Ἐποχαὶ τῶν Μεταγγίσεων, καὶ ποσάκις γίνονται· ἄρθ. 205—212. σελ. 165—171.

Τὸ μεταγγίσμα, ὡς πρὸς τὰ ἐμπορεύσιμα καὶ μόνιμα κρασία, πρέπει νὰ γίνεταί πλεονάκις, καὶ πάντοτε ὀσάκις ὑπόκεινται εἰς ἕκτακτον ἀναζύμωσιν· ἄρθρον 205. σελ. 165.

Πρέπει, ὅσον τὸ δυνατόν, νὰ γίνεταί μὲ ὠραῖον καὶ δροσερὸν καιρὸν· ἄρθ. 202. σελ. 163.

Κατὰ δὲ τὰ Γεωπονικὰ, δταν πνέουν βορινοὶ καὶ ὄχι μεσημβρινοὶ ἄνεμοι, καὶ ἐν καιρῷ ἕαρος τοὺς δυνατοὺς οἴνους μὲ αὐξουσαν σελήνην, τοὺς ἀδυνάτους οἴνους ἐν καιρῷ ἀνοίξεως, καὶ κατὰ τὸν ἐκεῖ ἀναφερθέντα Φώτιον, τὰς δύο ἡμέρας κατὰ τὰς ὁποίας ἡ σελήνη δὲν εἶναι εἰσέτι ὄρατὴ· σημ. ιγ'. σελ. 321.

Ἐποχαὶ κατὰ τὰς ὁποίας πρέπει νὰ μεταγγίζωνται τὰ δυνατὰ καὶ εὐχυλα κρασία, τὰ ψαφάρὰ καὶ ἀδύναμα, τὰ ἄσπρα, καὶ τὰ οἰνάρια, ἦτοι τὰ κρασία τῶν ἐκπιέσεων· ἄρθ. 207—210. σελ. 167—169. σημ. ιγ'. σελ. 319—321.

Διὰ τοὺς ἐκλεκτοὺς οἴνους, τοὺς γλυκεῖς, ἢ μελιθεῖς καὶ εὐώδεις· ἄρθ. 211. σελ. 169.

Προσοχαὶ περὶ τὰ οἰνοποθετικὰ ἀγγεῖα, εἰς τὰ ὁποία μεταφέρεται ὁ οἶνος ἐν περιπτώσει ἐκτάκτου ἐνζυμώσεως· ἄρθ. 212. σελ. 169—171.

**FRONTONE** insegna il mezzo per impedire quest'incidimento, e **TARENTINO** ed **APULEIO** insegnano vari mezzi per corregerlo: nota 38, pag. 344.

Si procede alla chiarificazione artificiale o col bianco d'uovo, o con la colla di pesce. art. 219. pag. 174.

Si chiarifica anche così l'aceto per li pranzi. di lusso: nota 33. pag. 342.

Si chiarificano più presto li vini, che si amano dolci-gni, o molto bianchi e poco spiritosi, e più speso anche si travasano art. 217. pag. 172. e 174. nota 23. pag. 332, e la nota 31. pag. 337.

Li vini ordinarj, che si amano spiritosi, e di durata, si chiarificano solo dopo che sono seguiti li varj travasamenti prescritti art. 217. pag. 172-174

§. 1. Della chiarificazione col bianco e o d'uovo art. 220-231. pag. 176 a 184.

Le uova devono essere di Gallina, fresche, e senza cattivi gusti. art. 220. pag. 176.

Quantitativo dei bianchi d'uova in proporzione della quantità del vino, che si vuole chiarificare art. 221-226. ivi, e pag. 180.

Come si separino li bianchi, e si sbattino, ed alloghino con vino dell'istessa qualità art. 220. pag. 176.

**FRONTONE** vuole che vi si aggiunga un pò di sale nei bianchi d'uova: nota 33. pag. 342,

Come si proceda con due vasi vtnarj per eseguir la chiarificazione art. 220-225. 229 e 330. pag. 178. -180 a 182,

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'. Περὶ λαγαρίσματος τῶν κρασίων· ἄρθ. 213—236. σελ. 171—189.**

Ὅποιον, καὶ πῶς γίνεται τὸ φυσικὸν λαγάρισμα· ἄρθ. 213. σελ. 171.

Τὸ λαγαριασμένον κρασίον εἶναι καθὼς καὶ τὸ παλαιὸν ἐλαφρύτερον, καὶ ἀβλαβές· αὐτόθι καὶ τὰς σημ. ιγ'. καὶ νδ'. σελ. 319 καὶ 321.

Ὅποιος ὁ σκοπὸς τοῦ τεχνικοῦ λαγαρίσματος, καὶ ὅποσον ἐπωφελῆς ὡς πρὸς τοὺς Ἑλληνας· ἀριθ. ιβ'. Προλόγου καὶ ἄρ. 214—216. 217 καὶ 218. σελ. 13, 15, 171—175.

Κυρίως προλαμβάνει τὴν ἐξύδωσιν τῶν κρασίων· ἄρθ. 214. σελ. 171.

Ὁ Φροντῶν διδάσκει τίνι τρόπῳ δυνάμεθα νὰ προλάβωμεν αὐτὴν τὴν ἐξύδωσιν· ὁ δὲ Τερεντίνος καὶ Ἀπουλέϊος διδάσκουν τὸ πῶς δυνάμεθα νὰ τὰ διορθώσωμεν· σημ. λή. σελ. 345.

Τὸ τεχνικὸν λαγάρισμα γίνεται διὰ τοῦ ἀσπραδίου τῶν αὐγῶν ἢ διὰ τῆς ἰχθυοκόλλας· ἄρθ. 219. σελ. 175.

Καὶ τὰ ἐκλεκτὰ ὀξύδια τῆς πολυτελείας τὰ λαγαρίζουν· σημ. λγ'. σελ. 343.

Οἱ γλυκεῖς οἶνοι, ἢ οἱ πολλὰ λευκοί, ἤτε ὅσοι δὲν ἀρέσουν ὅταν εἶναι πολλὰ δυνατοί, λαγαρίζονται πρὶν τοῦ προσδιορισμένου καιροῦ· ἄρθ. 217 σελ. 173 175 καὶ σημ. κγ'. σελ. 333. (καὶ πλεονάκις μεταγγίζονται· σημ. λά. σελ. 338).

Τὰ κοινὰ κρασία, διὰ νὰ εἶναι πνευματωδῆ καὶ μόνημα, λαγαρίζονται, μόνον μετὰ τὰ προεκτεθέντα διάφορα μεταγγίσματα· ἄρθ. 217. σελ. 173—175.

§ α'. Περὶ λαγαρίσματος μετὰ τὰ ἀσπράδια τῶν αὐγῶν· ἄρθ. 220—231. σελ. 177—185.

Τὰ αὐγά πρέπει νὰ εἶναι τῆς κότας, ἔγκαιρα, καὶ χωρὶς εὐσωδίαν· ἄρθ. 220. σελ. 177.

**Cosa si dee fare circa il primo vino, che si tira torbido, e circa il deposito della feccia sul fine della botte art. 227. pag. 180.**

**Riempimento della botte in cui si ripone il chiarificato vino art. 228, ivi**

**Piccolo cocchiume o canaletto di Bronzo, o legno, che deve avere ogni botte al buco per cui si tira il Vino. art. 230. pag. 182.**

**Tempo opportuno per procedervi, e quando segua tardi la chiarificazione art. 231. pag. 182.**

**In dieci giorni, e non mai in solo ore ventiquattro, come taluni dicono, ed assicura PALLADE, è chiarificato il vino col detto bianco il det. art. 231, art 225. e nota 33, pag. 180 184 e 342.**

**2. 2. Della chiarificazione colla colla di pesce art. 232--6. pag. 184—188.**

**Con la bianchissima colla di pesce (prodotto della Russia, formata colli intestini dello storione, chiamato in Russo Bellugo) si chiarificano i vini bianchi nei tempi meno caldi art. 232, e nota 34. pag. 184 e 342.**

**DEDALO, inventore del Trapano, delle statue moventi, menzionate da PLATONE, e PAUSANIAS, e che costruì il labirinto in Creta, o Candia, è l'inventore di questa colla nota, e pagine suddette.**

**Quale dose di colla, e come essa s'impieghi art. 233--236. pag. 184--188.**

Ποσότης τῶν αὐγῶν κατὰ τὴν ἀνάλογίαν τῆς πο-  
σότητος τοῦ κρασίου ὅπου θὰ λαγαρισθῆ· ἄρθ. 221 αὐ-  
τόθι· καὶ 226. σελ. 181.

Πῶς ξεχωρίζουν τὰ λευκώματα, τὰ συνδαίρουν καὶ  
τὰ διαλύουν μὲ τὸ κρασίον τῆς αὐτῆς ποιότητος τοῦ  
ἀνωτέρου. ἄρθ. 220. σελ. 177.

Ὁ Φρόντων θέλει, νὰ προσθέτῃμεν ὀλίγον  
ἄλας λευκόν εἰς τὰ ἀσπράδια τῶν αὐγῶν· σημ. λγ'.  
σελ. 343.

Κατὰ τὸν καιρὸν τοῦ λαγαρίσματος πῶς πράττουν  
μὲ τὰ δύο οἰνοδόχα ἰγγεία· ἄρθ. 220—225 καὶ 230.  
σελ. 179—181 καὶ 183.

Ὡς πρὸς τὸ ἀ. κρασίον τὸ ὁποῖον ἐξέρχεται θολόν,  
καὶ τὸ καταπάτι τῆς λάσπης τοῦ τέλους τοῦ βαγε-  
νίου, τί γίνεται· ἄρθ. 227 σελ. 181.

Πῶς πρέπει νὰ γεμίζεται καὶ στουππώνεται τὸ βα-  
γένι, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον ἀποθέτουν τὸ λαγαρισμένον  
κρασίον· ἄρθ. 228. αὐτόθι.

Μικρὸν στούππωμα ἢ κάνουλαν ἐκ μετάλλου ἢ ξύ-  
λου τὸ ὁποῖον χρειάζεται νὰ ἔχη κάθε βαγένι εἰς τὴν  
τρύπαν ἀπὸ τὴν ὁποῖαν τραβοῦν τὸ κρασίον· ἄρθ. 230.  
σελ. 183

Ὁ προσηρότερος καιρὸς τοῦ λαγαρίσματος διὰ τῶν  
λευκωμάτων κάθε εἶδους κρασιῶν ἀκόμη καὶ τοῦ ὄξους,  
καὶ ὅταν τοῦτο γίνεται μετὰ βραδύτητος· ἄρθ. 231.  
σελ. 183.

Ἐντὸς δέκα ἡμερῶν, καὶ ποτέ εἰς μόνας 24 ὥρας, ὡς  
τινὲς λέγουσι, καὶ ὡς ὁ Παλλάδιος βεβαιώνει,  
τὸ κρασίον λαγαρίζεται καὶ κατασταλάζει τὸ ἀνωτέρω  
ἄρθ. σελ. 185 ἄρθ. 225. σελ. 181, καὶ ἡ ἀνωτέρω  
σημ. λγ'. σελ. 343.

§. 2. Περὶ λαγαρίσματος διὰ τῆς  
ἰχθυοκόλλας· ἄρθ. 232—236. σελ. 185—189.

Il vino di Sampagna, e generalmente i vini francesi si chiarificano con una palottola di colla di pesce art. 235. pag. 188.

In quanti giorni segua la chiarificazione suddetta. art. 236. pagina suddetta.

**CAPO 20. Della solforazione de' Vini.**  
art. 237--244. pag. 188--194.

Quale compimento della chiarificazione si pratica la solforazione coi vini o dal tempo, o coll' arte già chiarificati art. 237. pag. 188--190.

Con tale mezzo si possono avere li vini centenarij d'Orazio e Plinio ivi, e la nota 8. pag. 314. e l'art. sud. 237. pag. 190.

Si scolora alquanto il vino, ma a ciò si può rimediare coll'uno dei mezzi, di cui nelli art. 241 252, e 298, e nella nota 13. pag. 190, e 320.

Come si proceda alla solforazione nelle botti di legno. art. 239. pag. 190--194.

Cosa sia l'imbuto grande, e come serva nelle chiarificazioni suddette art. 239, l'art. 154, e 308. pag. 122. 192 e 268.

Attenzione perchè nulla cada dei solfanelli entro le botti art. 242. pag. 194.

Giova la solforazione a correggere certi piccoli difetti dei vini, e massime le piccole acidità, od il gusto di vecchio, art. 243 ivi e la nota 35, pag. 342.



Διὰ τῆς λευκοτάτης ἰχθυοκόλλας, ἣ ὁποία εἶναι προϊόν τῆς Ῥωσσίας. (κατασκευαζομένη ἐκ τῶν ἐντέρων τῆς μυραίνης ἢ μουρούνας ὀνομαζομένη ὑπὸ τῶν Ῥώσων Βέλουγγοι λαγαρίζονται τὰ ἄσπρα κρασία, μὲ ὄχι πολλὰ ζεστοὺς χειροῦς ἄρθ. 232. σελ. 185, καὶ σημ. λδ' σελ. 343.

Ἐφευρετὴς ταύτης εἶναι αὐτὸς ἐκεῖνος ὁ Δαίδαλος, ὅστις ἐφευρε τὸ τρύπανον, τὰ αὐτοκίνητα ἀγάλματα περὶ τῶν ὁποίων ἀναφέρουν ὁ Πλάτων καὶ Πάυσανίας, καὶ ὠκοδόμησε τὸν λαβύρινθον τῆς Κρήτης σημ. καὶ σελ. αἱ ἄνωτέρω.

Ὅποια ἡ δόσις αὐτῆς, καὶ πῶς τὴν μεταχειρίζονται ἄρθ. 233—236. Σελ. 185—189.

Ὁ οἶνος τῆς Σαμπάνιας, καὶ ὅλους ἐν γένει τοὺς γαλλικοὺς οἶνους τοὺς λαγαρίζουν διὰ τῆς ἰχθυοκόλλας εἰς σχῆμα καταποτίου ἄρθ. 235. σελ. ἄνωτέρω 189.

Εἰς πόσας ἡμέρας τελειώνει τὸ λαγάρισμα διὰ τῆς ἄνωτέρω κόλλας ἄρθ. 236 σελ. 189.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'. Περὶ θειάφωματος τῶν κρασίων ἄρθ. 237—244. σελ. 189—195.

Τὸ θειάφωμα γίνεται εἰς τὰ ὑπὸ τῆς τέχνης ἢ διὰ τῆς πολυκαιρίας λαγαρισμένα κρασία, ὡς συμπλήρωμα καὶ τέλος τοῦ λαγαρίσματος ἄρθ. 237, σελ. 189. καὶ 191.

Διὰ τοιούτου μέσου κατέχονται οἱ ἐνιαῖοι οἶνοι τοῦ Πλινίου καὶ Ὁρατίου αὐτόθι καὶ σημ. ε' σελ. 315. καὶ τὸ ἄρθ. 237 σελ. 191.

Ξεθωριάζει κατὰ τι τὸ κρασίον. ἀλλὰ εὐκόλως διορθόνηται δι' ἑνὸς τῶν μέσων περὶ ὧν τὰ ἄρθ. 298 241 252. καὶ τὴν σημ. ιγ. σελ. 191 καὶ 321.

Τίνι τρόπῳ γίνεται τὸ θειάφωμα μὲ τὰ ξυλοβάγενα ἄρθ. 239. σελ. 191—195.

**CAPO 21. Modi di rimettere buoni, e correggere livini difettosi o per intero guasti art. 244-254. pag. 196-210**

Primo passo del vino verso il guasto è l'acidità, la quale proviene in generale o dalle feccie, che bollono al fondo della botte, o dall'aria esterna, che agisce sul primo vino. art. 244, e 178, e la nota 28 pag. 140, 196 e 336.

Opinione di Estodo sul vino di mezzo di una botte art. suddetto 244, ed art. 154 pag. 122, e 196.

Rimedi contro l'acidità piccola, o grande vedi li art. 244-247, e 254. pag. 196--200, 208.

210 e nota 38, pag. 344.

Dannosi alla salute di chi beve il vino, sia il Saturno, la cerusa, il litargirio, come il gesso messi in questo. art. 245 pag. 198, 200.

Opinione di antichi Scrittori circa il gesso ivi.

Come si conosca se vi è litargirio nel vino art. 245. pag. 200.

La calce non è nociva, messa nel vino, come essa non nuoce messa nel zucchero per chiarificarlo. Difficoltà li servirsene a vece della carbonata di calce, e cosa sia quest'ultima art. 244, e nota 36 e 38. pag. 198, 342, e 344.

Mezzi di levar via l'acqua, e l'acidità dei vini secondo gli antichi scrittori, citati nella Geoponica, e mezzi li impedire che un vino prenda dell'acidità la detta nota 38, pag. 344.

Τί τὸ μέγαλον χωνίον, καὶ πρὸς τὴν ἡ χρησίς του· αὐτόθι· ἄρθρα 239 καὶ τὰ ἄρθρα 154 καὶ 308. σελ. 123 193 καὶ 269. Προσοχὴ μὴ πέση τι, ἢ μείνουν θειαφοκέρια μέσα εἰς τὸ βαγένι· ἄρθ. 242. σελ. 195.

Ὅτι τὸ θιάφωμα ὀφελεῖ καὶ εἰς τὰς παραμικρὰς φθορὰς τῶν κρασίων, καὶ περισσότερο εἰς τὴν κακοσμίαν. (παλαιὰν γεῦσιν,) ἄρθ. 243 αὐτόθι καὶ σημ. λέ. σελ. 343.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ΄.** Τρόποι διὰ τῶν ὁποίων δυναμέθα νὰ διορθώσωμεν καὶ ἐπανορθώσωμεν τὰ βλαμμένα καὶ ὅλως φθαρμένα κρασία· ἄρθ. 244—254. σελ. 197—211.

Τὸ πρῶτον βῆμα τῆς διαφθορὰς τοῦ κρασίου εἶναι ἡ ξηνάδα· προέρχεται ἐν γένει ἀπὸ τὸ καταπάτι, ἢ τὰ σκύβαλα τὰ ὁποῖα ἐνζυμοῦνται εἰς τὸν πυθμένα τοῦ βαγενίου, ἢ ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ ἀέρος, ἐπενεργοῦντος ἐπὶ τοῦ πρώτου οἴνου· ἄρθ. 244. σελ. 197. ἄρθ. 178. σελ. 141. καὶ σημ. κή. σελ. 337.

Γνώμη Ἡσιόδου περὶ τοῦ κρασίου τῆς μέτης τοῦ βαγενίου· τὸ ῥηθὲν ἄρθ. 244. σελ. 197. καὶ ἄρ. 154 σελ. 123.

Θεραπεῖαι κατὰ τῆς ξηνάδας, μικρᾶς ἢ μεγάλης· τὰ ἄρθ. 244, 247 καὶ 254. σελ. 201, 209—211. καὶ σημ. λη. σελ. 345.

Ὅτι βλαπτικὰ εἰς τὴν ὑγείαν τῶν πινόντων, τὸ ἄλας τοῦ μολύβδου, τοῦ σιδήρου, ὁ λιθάργυρος, καὶ ὁ γύψος, μέσα εἰς τὸ κρασίον· ἄρθ. 245 σελ. 199. 201.

Αἰ περὶ τοῦ γύψου γινῶμαι τῶν ἀρχαίων Συγγραφέων, ἀναφερομένων εἰς τὰ Γεωπονικὰ· αὐτόθι.

Πῶς γνωρίζεται ἂν εἰς τὸ κρασίον ἐνυπάρχει λιθάργυρος ἄρθ. 245. σελ. 201.

Ὁ ἄσβεστος μέσα μὲ τὸ κρασίον δὲν βλάπτει, καθὼς δὲν βλάπτει εἰς τὴν ζάχαρην, διὰ τοῦ ὁποίου λαγαρί-

Mezzi di correggere il vino, che fa il filo, o grasseggia: art. 248. pag. 202.

Il vino, che hà preso il gusto di formicajo, o fatè dei francesi: art. 249. pag. 202—4.

Il vino che ha preso l'odore, o sapore di muffo: art. 250, pag. 204.

Il vino, che ha il gusto di verde, o di crudo. art 251. ivi. od il gusto d' asciutto: art. 253. pag. 206—208.

Come si correggano li vini deboli in spirito, od in colore: art. 252, pag. 204, e 206. art. 197. pag. 138. art. 273. pag. 224, e la nota 13, circa l'opinione di DAMOGERONTE pag. 330.

Modo facile di rimettere buono come prima il vino, che si è intieramente guastato, ed' hà dato, come si dice, la volta, col mezzo del acido tartarico: art. 254. pag. 208, e 210, e la nota 39, pag. 344.

Come si corregga poi l'acidità di detto vino: e col grano di formento, e coi fagiuoli grossi cotti, o coi mezzi, indicati nell'art. 244. a 247, e nella nota 38. secondo TARENTINO, APULEIO etc.. pag. 208. 210. e 344.

**CAPO 22. Precauzioni nel caso di trasporto di vini in lontani Siti.** art. 255—256. pag. 210—212.

Trè attenzioni devono usarsi in tale caso: art 255. pag. 210.

ζεται. Δυσκολίαι τῆς χρήσεως αὐτοῦ ἀντὶ τοῦ ἀνθρακικοῦ ἀσβέστου. καὶ τί ἐστὶν εὗτος· ἀρθ. 244. σελ 199. καὶ σημ. 36 καὶ 38. σελ. 343—345.

Τρόποι πῶς ν' ἀφαιρέσωμεν τὸ ὕδωρ καὶ τὴν ξυνάδα ἀπὸ τὰ κρασία κατὰ τὴν μέθοδον ἀρχαίων τινῶν Συγγραφέων ἀναφερομένων εἰς τὰ Γεωπονικά· ἢ ἀνωτέρω σημ. λς'. σελ. 345. καὶ, κατ' ἐκείνους, πῶς προλαμβάνεται ἡ ξυνάδα ἐνὸς κρασίου· αὐτόθι.

Τρόπος διορθώσεως τῶν κρασίων τὰ ὅποια κλώθουν, ἢ ἔχουν τὸ πρῆχος· ἀρθ. 248 σελ 203.

Καὶ ὅσων ἐπῆραν τὴν βρώμαν τῆς μυρμιγκιάς, ἢ τὴν βόχαν· ἀρθ. 249, σελ. 203 205.

— Καὶ ὅσων ἐπῆραν τὴν ὀσμὴν, ἢ γεῦσιν τῆς μούχλας· ἀρθ. 250, σελ. 205.

— Καὶ ὅσων ἔχουν ἀνωριμότητα ἢ στυφάδα ἀρθ. 251 αὐτόθι.

— Καὶ ὅσων ἐπῆραν τὴν γεῦσιν τῆς στέγνης ἀρθ. 253. σελ. 207. 209.

Πῶς διορθόνονται τὰ μὴ πνευματώδη κρασία, εἴτε τὰ ἀχρωα· 252· σελ. 207· ἀρθ. 197. σελ 139 ἀρθ. 273. σελ. 225, καὶ ἡ σημ. ιγ'. περὶ τῆς γνώμης τοῦ Δ η μ ο γ έ ρ ο ν τ ο ς. σελ. 321

Τρόπος διορθώσεως, ὥστε νὰ γίνῃ καλὸν ὡς πρότερον, ἐν κρασίον τὸ ὅποιον ὄλως ἐτράπη καὶ διεφθάρη. ἀρθ. 254. σελ 209 211, τουτέστι διὰ τοῦ ταρταρικοῦ ὀξέως· καὶ ἡ σημ. λθ' σελ. 345

Ἡ ξυνάδα τοῦ ἀνωτέρω κρασίου θέραπεύεται δια τοῦ σίτου, ἢ διὰ τῶν ψητῶν φασολίων, εἴτε διὰ τῶν ἀναφερομένων τρόπων εἰς τὰ ἀρθρα 244—247. αὐτόθι σελ. 209. καὶ 211, καὶ τὴν σημ. λή. περὶ τῶν παλαιῶν τρόπων τοῦ Ταρεντίου καὶ Ἀπουλείου κ. τ. λ. σελ. 345.

Chiarificazione, e solforazione, o prima, o subito dopo finito il viaggio, o trasporto art. 256. pag. 212

Ogni vino guadagna trasportato dal basso all'alto perde trasportato dalli siti alti ai siti bassi art 256, pag. suddetta.

**CAPO 23. Vini più particolari, Spumosi, ed imitanti li vini migliori conosciuti, e modo di migliorare ogni vino art. 257 a 313 pag. 212 a 274.**

In generale si migliorano, e si correggono li vini difettosi col mosto art. 197, 198, e 257. pag. 158 160 e 212.

Con quello insegnato dal S. MAUPIN art. 258. pag. 212 col Gelo,, art. 201. pag. 162, e la nota 40 pag. 344, 346.

Il gelo serve a migliorare, e perfezionare ed i liquori e l'aceto, e tutti quei vini, che procedono da uve poco mature dei siti umidi, o paesi settentrionali. det. art. 201. pag. 162.

Il modo del mostro corrisponde al modo degli antichi Greci secondo DAMOGERONTE e LEONTINO, ed in specie degli antichi Lacedemoni art. 259. pag. 214, e 216. la nota 4. e 52 pag. 310 —312, e 348.

Collo sgranellamento si ottengono vini più soavi, amabili e squisiti art. 109, e 260. pag. 88 e 216.

Col pigiare leggiermente le uve senza lasciare fer-

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ΄.** Απαιτούμενα εἰς τὴν μεταρῶν τῶν κρασίων εἰς μακρυνὰ μέρη ἀρθ. 255=256, σελ. 211-213.

Κατὰ τρία τὴν χρειάζεται προσοχὴ ἀρθ. 255. σελ. 211.

Λαγόρισμα καὶ θειάφωμα, πρότερον, ἢ ἀμέσως ἔπειτα ἀρθ. 256. σελ. 213.

Ὅτι ὁ εἶδος μεταφερόμενος ἀπὸ χαμηλὸν εἰς ἀνώτερον μέρος καρδίζει, χάνει δὲ ἐὰν μεταφέρεται ἀπὸ ὑψηλότερον εἰς κατώτερον ἀρθ. 256. σελ. 13.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ΄.** Κρασία ἐκλεκτὰ, ἀφρίζοντα, καὶ διάφοροι τρόποι κατασκευῆς κατὰ μίμησιν τῶν καλητέρων οἴνων, καὶ περὶ βελτιώσεως κάθε κρασίου. ἀρθ. 257—313 σελ. 213—275.

Διὰ τοῦ μούστου διορθώνονται ὅλα ἐν γένει τὰ ὀπωσθὺν βλαμμένα κρασία, καὶ βελτιοῦνται ἀρθ. 197-198, 257. σελ. 159—161 καὶ 213.

Διὰ τοῦ μούστου κατὰ τὴν διδασκαλίαν τοῦ Κ. Μωπέν ἀρθ. 258. σελ. ἀνωτέρω 213.

Διὰ τοῦ πάγους ἀρθ. 201. σελ. 163 καὶ ἡ σημ. Μ΄. σελ. 345--347. χρησιμεύει ὁ πάγος ἀκόμη καὶ πρὸς διόρθωσιν τῶν λικυορίων, καὶ τοῦ ὄξους, καὶ ὄλων τῶν κρασίων τῶν προερχομένων ἀπὸ σταφύλια ἄγουρα τῶν βορειῶν μερῶν, ἢ καθύγρων τόπων ἀρθ. 201 καὶ σελ. 163. Ἐτέρος τρόπος τῶν παλαιῶν συγγραφέων διὰ ν' ἀφαιρῆται τὸ ὕδωρ ἀπὸ τὸ κρασίον, σημ. λή. σελ. 345.

Ἡ μεθοδὸς διὰ τοῦ μούστου ἀναλογεῖ μὲ τὴν μέθοδον τῶν ἀρχαίων κατὰ τὸν Δημόγεροντα καὶ Λεοντίον, καὶ μὲ κείνην τῶν παλαιῶν Λακεδαιμονίων ἀρθ. 259. σελ. 215—217, σημ. δ΄. σελ. 311 καὶ 313. καὶ σημ. νβ΄. σελ. 349.

Τὸ ξερύγισμα τῶν σταφυλῶν εἶναι ἐπίσης ἐν μέ-

mentare il mosto si ottiene vino dolcissimo, e spumoso art. 261 e 265 pag. 216 e 220.

La qualità spumante dipende soventi dal tempo, e modo d'imbottigliarlo art. 289. pag. 238.

Col interrompere la grande. e regolare la piccola fermentazione si ottengono vini buoni sotto diverso aspetto art. 262 pag. 216—218.

Colla conserva insegnata del Conte DANDOLO si migliorano, e rendono amabili tutti i vini art. 263, 300—301 pag. 218—258 e 260.

Col Sciloppo di Lamponne insegnato d'ASSELQIST si dà un delizioso profumo ai vini art. 264. pag. 218.

Come anticamente si miglioravano dai Greci li vini art. 264. e nota 13. pag 218—220 e 318.

Come si facci il vino moscato naturalmente, ed artificialmente art 265—266 .pag. 220—222 Perchè si dice moscato il vino, e moscatella l'uva det. art. 265.

Come si dia ai vini il gusto di lambrusca art. 268. pag. 222. di Rosa art. 269. ivi. Sampaña rosato, ivi come s'imitino nello spumare li vini di Sampaña, di S a m p e r è z, non meno che nel loro frizzante graziosissimo art 270 e 290 pag. 222, 4— e 238—246.

Qualità, e denominazioni dei vini di Sampaña nota 20 pag. 328.

Il vino di Santorino detto xenologo, o di notte imita facilmente questi due vini. nota 5. pag. 314.

Quadro del Pittore LAGRENE, in cui Bacco è confidato alle ninfe di Naxia detta nota 5 ivi.



σον δια να κάμη τις κρασία ἐξάιρετα, ἐράσμια καὶ εὐώδη· ἄρθ. 260· σελ. 217. ἄρθ. 109. σελ. 89.

Ὁ γλυκύτετος καὶ ἀφρώδης οἶνος γίνεται με συνολιψιν μόνον τῶν σταφυλίων, χωρὶς νὰ ἐνζυμωθῇ ποσὼς ὁ μούστος· ἄρθ. 261· σελ. ἄνωτέρω 217 καὶ ἄρθ. 265 σελ. 221.

Τὸ ἀφρίζειν τῶν οἴνων πολλάκις ἐξήρτηται ὡς ἐκ τοῦ κεροῦ καὶ τρόπου τοῦ ἐμβουκαλιόσματος· ἄρ. 289 σελ. 239.

Διακάπτοντες τὴν μεγάλην, καὶ τακτοποιοῦντες τὴν μικρὰν ἐνζυμωσιν, κάμνουν ὠραία, καὶ διαφόρων εἰδῶν κρασία· ἄρθ. 362· σελ. 217 καὶ 219.

Διὰ τῆς γλευκοζαχάρους κατὰ τὸν Δάγδολον βελτιοῦνται καὶ ἀποκαθίστανται εὐάρες οἱ ὅλοι οἱ οἶνοι· ἄρθ. 263, 300, καὶ 301· σελ. 219 — 259 καὶ 261.

Διὰ τοῦ σεραπίου ἐκ βάτου ἰδέας καρποῦ (τῶν σμεούρων), κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Αἰσελκίς, μεταδίδεται εὐάρεστος ἀνθοσμία, εἰς τοὺς οἶνους· ἄρ. 264· σελ. 219.

Ἀρχαῖοι τρόποι, διὰ τῶν ὁποίων ἐβελτίουν εἰς τὴν Ἑλλάδα, κατ' ἐκείνους τοὺς καιροὺς τὰ κρασία· τὸ ἄνωτέρω ἄρ. 264 σελ. 219 καὶ 221 καὶ τὴν σημ. γ' σελ. 319 κλ.

Τίνι τρόπῳ κατασκευάζεται ὁ ἀνθοσμίας οἶνος εἴτε, τὸ μοσχάτον, φυσικῶς τε ἢ τεχνικῶς· ἄρθ. 265, καὶ 266· σελ. 221 καὶ 223.

Διατί λέγεται μοσχάτον τὸ κρασίον, καὶ τὰ σταφύλια μοσχοστάφυλα· ἄρθ. 265, αὐτόθι.

Πῶς μεταδίδεται εἰς τὸ κρασίον ἡ γεῦσις τῆς οἰνάνθης· ἄρθ. 268· σελ. 223.

Πῶς ἡ τοῦ ῥόδου· ἄρθ. 269· σελ. αὐτόθι.

Ὁ ῥοδίτης οἶνος τῆς Σαμπανίας· αὐτόθι.

Διὰ ν' ἀφρίζουν τὰ κρασία καθὼς ἐκεῖνα τῆς Σαμπανίας, τοῦ Σαινπερέζ κλ. καὶ να ἔχουν τὸ εὐάρεστον ππουκτερόν· ἄρθ. 270 καὶ 290· σελ. 223, 225, 239 — 247.

Modo insegnato da DAVANZATI per avere vini di tutta amabilità, e bianchezza: conforme anche alli art. 264, 265. pag. 216 a 220, non meno che alli art. 124—135 a 300. pag. 98, 110, e 160. art. 271, pag. 224.

Colla melarancia si dà un gusto gradito ai vini. art. 272. pag. 224.

Come si aromatizzano le botti, e si dia maggior forza ai vini deboli. art. 273 pag. 224, e l' art. 252. pag. 204 e 206.

Ragione per cui secondo DIOFANE, il vino vecchio è più spiritoso. nota 13 e 54 pag. 318 e 350.

Colle uve nere, o rosse si fa di regola un vino più potente, colle uve bianche un vino mediocre, mentre il vin ehiaretto è vino più amabile, ed il vino nuovo un vino freddissimo: la detta nota 13 e la nota 61 pag 318 e 352.

Come facevano gli antichi Greci il vino dolce, e transformavano il vin bianco in rosso, e viceversa: art. 294. pag 248. e la nota 13, prg. 318.

Come s'imiti il vino di Malaga (Spagna) art. 274. pag. 224—226.

Come si possa ottenere un vino rassomigliante al vino di Madera: nota 30. pag. 338 ed al vino moscato bianco, detto Frontignano, di Francia. art. 275. pag. 226 a quello di Porto, e di Tockai, d' Alicante, e di Borgogna: art. 276—279. pag. 226 a 228.

Quattro maniere di imitare il vino di Malvasia art. 280. pag. 228.—230.

Ποιότητες τῶν οἴνων τῆς Σαμπανίας, καὶ ὀνομα-  
σῖαι αὐτῶν. σημ. κ'. σελ. 329—331.

Ὅτι τὸ κρασίον τῆς Σαντορίνης τὸ λεγόμενον Ξε-  
νόπογον, (καὶ κρασί τῆς νυκτός), εὐκόλως δύναται νὰ γίνῃ  
παρόμοιον μετὰ τὰ δύο ἀνωτέρω σημ. ε'. σελ. 315.

Εἰκὼν τοῦ ζωγράφου Λαγγρεναί εἰς τὴν ὁποίαν ὁ  
Βάχχος παραδίδεται εἰς τὰς φροντίδας τῶν Νυμφῶν  
τῆς Νάξου σημ. ε'. ἀνωτέρω.

Δαβαντσάπης, τρόπος σύμφωνος καὶ μετὰ τὰ  
ἄρθ. 261 265. σελ. 217—21 καὶ ἄρθ. 271 σελ. 225.

Καὶ μετὰ ὅσα εἵπωμεν εἰς τὰ ἄρθ. 124, 135 καὶ 200.  
σελ. 99, 111 161.

Διὰ τοῦ νερατζίου μεταδίδεται γεῦσις εὐάρεστος  
εἰς τοὺς οἴνους· ἄρθ. 272, σελ. 225.

Πῶς καπνίζουν τὰ βαγένια διὰ νὰ μεταδώσουν εἰς  
τὰ ἀδύναμα κρασία περισσοτέραν δύναμιν· ἄρθ. 273.  
σελ. 225 καὶ τὸ ἄρθρον 252. σελ. 205 καὶ 207.

Διατὶ τὸ παλαιότερον κρασίον εἶναι καὶ τὸ πνευμα-  
τοδέστερον· κατὰ τὸν Διοφάντην. σημ. ιγ'. καὶ ΝΔ'. σελ.  
319 καὶ 351.

Κατὰ γενικὸν κανόνα, διὰ τῶν μελανῶν καὶ ἐρυθρῶν  
σαφυλίων γίνεται κρασίον δυνατώτερον, διὰ τῶν λευ-  
κῶν, μέτριον· καὶ ὁ πυρὸς οἶνος εἶναι εὐάρεστος.  
τὸ δὲ νέον κρασίον εἶναι ψυχρότατον. ἢ ἀνωτέρω σημ.  
ΙΓ' σελ. 319 καὶ τὴν σημ. ΕΑ'. σελ. 353.

Κατασκευὴ τοῦ γλυκοῦ κρασίου κατὰ τοὺς πα-  
λαιούς Ἑλληνας. σημ. ΙΓ'. σελ. 319.

Μεταβολὴ τοῦ λευκοῦ εἰς κόκκινον, καὶ τοῦ κοκκίνο  
εἰς λευκόν ἄρθ. 294. σελ. 249 251 καὶ σημ. ιγ'.

Κατὰ μίμησιν τοῦ οἴνου τῆς Μάλαγας ἄρθ. 274.  
σελ. 225, 227

Δυνάμεθα νὰ κάμωμεν οἶνον ὅμοιον μ' ἐκεῖνον τῆς  
Μάδερας. σημ. Λ'. σελ. 339.

Metodo di ottenere un vino delieatissimo con grato odore, e sapore art. 281.—2 pag. 230.

Come s'imiti il vino Griggio di Perla dei Francesi. art. 283. pag. 232.

Sistema del Signor Barone de la BERGERIE per avere vini spumanti, di Estrema bianchezza, e dolcezza. art. 284. pag. 232.

Metodo del S. Barone di VERNAZZA per avere eccellenti vini art. 285. pag. 234.

Modo di fare di un vino nuovo un vino vecchio in poco tempo e mesi art. 264. e 287. pag. 218, 234 e 236.

Come s'imitino certi vini di liquore, e quali siano questi art. 288. pag. 236—8.

Metodi insegnati dalli Conte DANDOLO, e Sig. HERPIN per avere vini spumanti che imitino il Sampagna. art. 289—290. pag. 238 e 246.

Modo di fare il conosciuto in Europa sotto il nome di vino Greco. art. 291 pag. suddetta 246.

Modo di fare il ippocrasso. art. 292. pag. 246—48.

Come si fanno li vini chiamati in Allemagna, vini da Papa, Cardinale, e Vescovo art. 293. pag. 248.

Modo di conoscere secondo gli antichi Greci, se vi è acqua nel mosto, o nel vino nota 13. pag. 318.

E purgare il vino dall'acqua, o col gelo art. 201. pag. 162 o nel modo insegnato da DEMOCRITO art. 294. pag. 250. e da AFRICANO nota 38. pag. 344.

Si può fare del vino buono secondo MAC-CULLOC, e secondo gli antichi LARENTINO, e LEONZIO colle uve im-

Πῶς δυνάμεθα νὰ μιμηθῶμεν τὸ λευκὸν μοσχάτον τῆς Γαλλίας, τὸ ὁποῖον ὀνομάζουνε Φρουντινιάν· ἄρθ. 275. σελ. 227.

Καὶ τὸ τοῦ Πόρτου, καὶ Τόκαϊ ἄρθ. 276 καὶ 277.

Καὶ τοῦ Ἀλικάντζ καὶ Βοργονίας· ἄρθ. 278 καὶ 279. σελ. 227—229.

Τετραπλῶς δυνάμεθα νὰ κατασκευάζωμεν τὸ κρασίον Μονεμβάσιαν· ἄρθ. 280. σελ. 229 231.

Διὰ νὰ κάμωμεν οἶνον λεπτοτάτης γεύσεως, εὔωδες καὶ εὔστομον· ἄρθ. 281, 282 σελ. 231.

Διὰ νὰ κατασκευασθῶμεν ὁ μαργαρηταρένιος οἶνος τῆς Γαλλίας· ἄρθ. 283. σελ. 233.

Διὰ νὰ κάμωμεν κρασία ἀφρώδη ἢ κάτασπρα καὶ γλυκά, κατὰ τὸ σύστημα τοῦ Κ. Βαρόνου Δελαβεργερίου· ἄρθ. 284, σελ. 233.

Οἶνοι ἐξαιρετοὶ κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Κ. Βαρόνου ἐκ Βερνάζης· ἄρθ. 285. σελ. 235.

Διὰ ν' ἀποκατασταθῇ τὸ νέον κρασίον παλαιὸν ἐντὸς ὀλίγων μηνῶν· ἄρθ. 264 καὶ 287. σελ. 219 235 καὶ 237.

Κατασκευὴ τῶν ὑποχύτων οἴνων, ἢ γλυκῶν κρασίων καὶ ὁποῖα ταῦτα· ἄρθ. 288. σελ. 237—239.

Κατασκευὴ οἴνων ἀφρωδῶν, ὡς ἐκείνων τῆς Σαμπανίας, κατὰ τὴν μέθοδον τῶν ΚΚ. Κ Δάνδολου, καὶ Κ. Ἐρπίνου· ἄρθ. 289 καὶ 290. σελ. 239 247.

Κατασκευὴ τοῦ λεγομένου εἰς τὴν Εὐρώπην Ἑλληνικοῦ οἴνου· ἄρθ. 291. σελ. 247.

Διττὸς τρόπος τοῦ κατασκευάζειν τὸ ἵππόκρασον· ἄρθ. 292. σελ. 247, καὶ 249.

Κατασκευὴ τῶν ὀνομαζομένων εἰς τὴν Γερμανίαν Παπικῶν, Καρδιναλίων, καὶ Ἀρχιερατικῶν οἴνων· ἄρθ. 293. σελ. 249.

Ἡ μέθοδος, κατὰ τοὺς παλαιούς, διὰ νὰ γνωρίζουσι ἀν