

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 Μογεμβάσιαν· 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 ἐξάιρετοι 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

mature, marcie e corrotte, e secondo **SOZIO** e **PLINIO**, coi fichi verdi, pomi, nespole nota 52, pag. 348.

Col sugo d'arancio, o portogallo si fa vino imitante il maderà nota 30. pag. 338.

Modo di fare l'Idromiele, e l' Idromilo secondo gl' antichi nota suddetta 30. e quest' ultimo secondo l' uso Spagnuolo ivi.

Li antichi Ateniesi al tempo di **PERICLES** mettevano il vino di Cipro a rinfrescare nel Ghiaccio prima di berlo nota 40 pag. 344.

Vino buono per mantenere un uomo sano sino all'estrema vecchiezza. Come si fa secondo **VINDANIO** nota 30. pag. 338.

CAPO 24. Del tagliare, ossia dell'im-
mischiarli Vini art. 294—298. pag. 252—256.

Come siasi discoperta in Francia l'utilità d'im-

schiarli vini, li mosti, le uve di diverse qualità art. 294. pag 252.

Mescolo delle uve rosse, o nere colle bianche art. 295. pag. 254

Mescolo dei vini, come, e quando art. 295 e 297. pag. 254—256.

Si impiegano a tal uso li vini di **ANGIÒ**, e **BORGOGNA** in Francia det. art. 297.

εἰς τὸ γλεῦκος, ἢ εἰς τὸν οἶνον προσετέθη· νερὸν· σημ. II' σελ. 319, καὶ τὸ ἄρθρ. 294. σελ. 251.

Ἀποκάθαρσις τοῦ οἴνου ἀπὸ τοῦ ὕδωρ. διὰ τοῦ πάγουσ ἄρ. 201. σελ. 163

Κατὰ τὴν μέθεξιν τοῦ Δημοκρίτου· ἄρ. 294. σελ. 251.

Κατὰ τὴν μέθεξιν τοῦ Ἀφρικανου· σημ. λη'. σελ. 345.

Διὰ νὰ κάμῃ τις καλὸν κρασίον κατὰ τὴν μέθεξιν τοῦ Μακαυλλῶκ, καὶ κατ' ἐκεῖνον τῶν παλαιῶν, Λεωντίνου ἢ Λεωντίου, μὲ σταφύλια ἄγουρα, σαπρά, φθαρμένα· καὶ μὲ μήλα, σῦκα ἀγίνωτα, μέσπιλα, κατὰ τὸν Σοσίωνα καὶ Ἡλίνιον σημ. ΝΒ'. σελ. 349.

Καὶ μὲ πορτοκαλέζωμον γίνεται ὁμοίον μὲ τὸ κρασίον τῆς Μαδέρας· σημ. Α'. σελ. 339.

Κατασκευὴ ὑδρομέλιτος καὶ ὑδρομήλου κατὰ τοὺς παλαιούς· τὴν ἀνωτέρω σημ. Α'. σελ. 339.

Ἵδρομήλον κατὰ τὸν τρόπον τῶν Ἰσπανῶν· αὐτέθι.

Οἱ Ἀθηναῖοι ἐπὶ Περικλέους ἐψύγραινόν τὸν οἶνον τῆς Κύπρου μὲ τὸν πάγον· σημ. Μ'. σελ. 345—6

Κατασκευὴ ἀγαθοῦ οἴνου διὰ νὰ συντηρῇ τὸν ἄνθρωπον ὑγιῆ μέχρι ἐσχάτου γήρους, κατὰ τὸν Βινδάνιον· σημ. Α'. σελ. 339.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΔ'. Παρέγχυσις οἴνων, ἤτοι περὶ συμμίξεως τῶν κρασίων· ἄρθ. 294—298 σελ. 253 257.

Τίνι τρόπῳ ἀνεγνωρίσθη εἰς τὴν Γαλλίαν τὸ ὄφλημα τῆς συμμίξεως τῶν κρασίων, τῶν μούστων, ἤτε τῶν σταφυλίων· ἄρθ. 294. σελ. 253.

Ἀνακάτωμα τῶν ἐρυθροσταφύλων, ἢ μελανοσταφύλων, μὲ τὰ λευκοστάφυλα· ἄρθ. 295 σελ. 255.

Σύμμιξις τῶν κρασίων, καὶ πότε γίνεται· ἄρθρ. 295 σελ. 255.

Οἱ τῆς Βορροναίας καὶ τοῦ Ἀγγίου οἶνοι ἐπιτήθειοι· πρὸς τοῦτο· ἄρθ. 297 σελ. 257.

CAPO 25. Della Conserva dolce—ed' Acida e del Siropo art. 299 a 313 pag. 258, a 272.

Come si migliorino con essa i vini. art. 300 e 301. pag. 258—260.

Come si proceda alla di lei formazione art. 302—4—11. pag. 260—266 e 270.

Colore che deve avere la Conserva od il mosto ridotto a Conserva art. 304. pag. 266.

Come si riempiano di essa le bottiglie e si facci scolare da esse. quella che divenne molto condensata art. 306. pag. 266.

Come si proceda alla di lei solforazione art. 307 a 311. pag. 261 a 270.

Quantità di Conserva per migliorare un vino art. 312 pag. 270 a 272.

Modo di fare il Siropo art. 313 pag. 272.

CAPO 26. Del Sidro, Viskai, vino di Ciriegie, e dell' Amarasco o Ratafià. art. 314—320. pag. 274—282.

Come si formi il Sidro, o la Sicera, secondo il metodo insegnato dal S. Bosc Professore, a Parigi art. 315. pag. 274—6. Come si facci in Inghilterra art. 316. pag. 276—8.

Come si formava dagli antichi nota 59. pag. 350 352.

Il Viskai come si fa in America art. 317 pag. 278

Come si faccia il vino — colle ciriegie art. 318. pag.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ΄. Περὶ Γλυκοζαχάρεως, περὶ τοῦ Ὄξυνοῦ, καὶ περὶ Σιραπίου ἄρθ. 299—313 σελ. 259—273.

Ὅτι τὰ κρασία βελτιοῦνται δι' αὐτῆς ἄρθ. 300 καὶ 301. σελ. 259. 261.

Κατασκευὴ αὐτῆς ἄρθ. 302—4—11. 311 σελ. 261 267 καὶ 271.

Ὅποιον τὸ χρῶμα τῆς γλυκοζαχάρεως μετὰ τὴν σύστασίν τῆς ἄρθ. 304. σελ. 267.

Ἐμβοκάλιασμα, καὶ τίνι τρόπῳ τὴν κάμειν νὰ τρέξῃ, ὅταν ἤθελε γίνῃ πολλὰ πυκτῆ ἄρθ. 306. Σ. 267,

Θειάφωμα τῆς γλυκοζαχάρεως ἄρθ. 307 καὶ 311 σελ. 262 καὶ 271

Ποσὸν γλυκοζαχάρεως πρὸς βελτίωσιν τῶν κρασιῶν ἄρθ. 312. σελ. 271 273.

Κατασκευὴ τοῦ Σιραπίου ἄρθρον 313 σελ. 273.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΓ΄. Περὶ Σικέρας, Βίσκειῖ, Κερασίτου, καὶ περὶ Ἀμαρέσκου τοῦ λεγομένου Ῥαταφιά ἄρθ. 314—320 σελ. 275—283

Σκευασία τῶν Σικέρων, κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ ἐν Παρισίοις καθηγητοῦ Μ. Βόσκου ἄρθ. 315. σελ. 275-277.

Τίνι τρόπῳ κατακευάζεται εἰς Ἀγγλίαν ἄρθ. 316 σελ. 277—9.

Τίνι τρόπῳ τὰ κατακευάζον οἱ ἀρχαῖοι σημ. ΝΘ΄. σελ. 353.

Τίνι τρόπῳ κατασκευάζουσι τὸ Βίσκεϊ εἰς τὴν Ἀμερικὴν ἄρθ. 317. σελ. 279.

Σκευασία τοῦ Κερασίτου οἴνου ἄρθ. 318. σελ. 279 281.

Κατασκευὴ οἴνου τῆς Μαδέρας διὰ τοῦ ζωμοῦ τῶν πορτοκαλίων. Σημ. Λ΄. σελ. 339—41.

Σκευασία τοῦ Ἀμαρέσκου, τοὔτέστι Ῥαταφιά ἄρθ. 319. σελ. 281. 283.

278 280 — col sugo degli aranci o portogalli nota 30 pag. 338.

L'Amarasco, o Ratafia come si faccia, e donde venga questo ultimo nome art. 319 e nota 42. pag. 280—282 e 346.

Necessità di fare delle continue—sperienze in materia di vinificazione. art. 113, 125, 294, e 298. pag. 90—98 250—6.

CAPITOLO 27. Dell'Aceto, e modi di farlo con materia, o senza materia vinosa art. 320. a 333. pag. 282—294.

Come si facci con materia vinosa art. 321—325. pag. 280 a 288.

Modo di mantenere un aceto perenne art. 324. pag. 288, e di ottenere dell'aceto bianco anche col aceto rosso art. 326, e 327. pag. 288 290. e di chiarificarlo per pranzi di lusso nota 33 pag. 342

Come si facci l'aceto —rosato, art. 328. pag. 290— all' Estragon, o Serpentaria art. 329 ivi —a fiori d'arancio art. 330, ivi— all' Aglio, art. 331. pag. 292. Quello denominato dei quattro ladri art. 332 ivi.

Come si ottenga buon aceto senza materia vinosa. art. 333. pag. 292—294.

Acido Pirolignoso art. 333. numero 3. pag. 294.

Gli antichi ne facevano del buono col gesso cotto in acqua num. 4. di det. art. 333. ivi.

Lieviti buoni come facilmente si abbiano per formare l'aceto nota 48. pag. 346—348.

Modo di conoscere, se nell' aceto vi sia acqua secon-

Παραγωγή τῆς λέξεως 'Ραταφία' σημ. ΜΒ' σελ. 347.

Ὅτι ἀναγκαῖαι αἱ δοκιμασίαι ἐκάστου σημ. 113, 125 294 καὶ 298. σελ. 91 — 99 251—257.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ'. Περὶ τοῦ ὄξους, καὶ τοῦ ἀνευ οἴνοποιου ὕλης· ἀρθ. 320 — 333. σελ. 283 — 295.

Σκευασία αὐτοῦ, μετὰ οἴνοποιου ὕλης· ἀρθ. 321 325. σελ. 281—289.

Διὰ νὰ μὴ τελειώνη ποτέ ἕνα καλὸν ξήδι· ἀρθ. 324. σελ. 289.

Διὰ νὰ κάμωμεν λευκὸν τὸ ὄξος, ἃς ἦναι καὶ κόκκινον· ἀρθ. 326 καὶ 327. σελ. 289 καὶ 291.

Ὅποταν τὸ λαγαρίζουν διὰ πολυτέλειαν· σημ. λγ' σελ. 343.

Πῶς γίνεται τὸ 'Ροδόξυδον' ἀρθ. 328 σελ. 291.

Τὸ τοῦ ὄφιοχόρτου· ἀρθ. 329 σελ. 291. ἀπὸ ἀνθη πορτογαλίου ἀρθ. 330. σελ. αὐτόθι.

Τὸ τοῦ Σκορόδου ἀρθ. 331. αὐτόθι.

Τὸ ὄξος τῶν τεσσάρων κλεπτῶν ἢ ληστῶν ἀρθ. 332. σελ. 293.

Ὁξοποίησις ἀνευ οἴνοποιου ὕλης· ἀρθ. 333 σελ. 293. — 295.

Κατασκευὴ τοῦ ὄξυκοῦ ὄξεως ἀρθ. 333 ἀριθ. Γ' σελ. 295.

Οἱ παλαιοὶ κατεκεύαζον ὄξος διὰ τοῦ ἐψημένου γύψου εἰς τὸ νερόν· αὐτόθι ἀριθ. δ' τοῦ εἰρημ. ἀρθ. 333.

Ὅποια ἐκ τῶν ἐνζύμων εἶναι καλὰ καὶ εὐαπόκτητα πρὸς ὄξοποίησιν· σημ. ΜΗ' σελ. 347 349.

Τίνι τρόπῳ γνωρίζομεν ἂν εἰς τὸ ὄξος ὑπάρχη νερόν· κατὰ τὸν Κέλσον Ἀπουλείιον, καὶ κατὰ τοὺς ἀρχαίους, σημ. Η' σελ. 321.

Ἢ ἂν ἔχη χαλκόν· σημ. Ν, σελ. 349.

Ὁ Σολομών λέγει, νὰ δωθῇ ἡ Σίκερα τοῖς ἐν λύπαις καὶ οἶνον ἐν ὀδύναις· ἀριθ. 11 τῆς Συγκεφαλαιώσεως.

do **CELSO APOLLEIO**, o del rame note f 3 e 50 pag. 320 e 348.

SALOMONE dice di dare la sicera agli afflitti ed il vino a chi ha il cuore amareggiato conclusione num. 11. conclus. pag. 302. = a vece di sicera, nella traduzione greca delli settanta, si dice *m e t h i n* (ubbriacchezza) il che ripugna col principio, che lo stesso Salomone dà nel num. 1. del capo 20. dei proverbj ivi.

Il vino si chiama comunemente il latte dei vecchi, perchè doma la vecchiezza. Conclusione num. 2. pag. 296

Derivazione della parola *oinos*. nota 61. pag. 352.

Uso, che si fa del vino nei migliori spedali d'Europa, come della carne, tolto il caso di malattia d'infiammazione. Conclusione num. 16. pag. 308.

Le città di **LIVERPOOL**, **TRIESTE**, **IDRA**, ed **ERMOPOLI** di **SIRA**. nota 1. pag. 310

Sui vini antiebi della Grecia, ed Italia, loro specie, e forza, vedasi il libro primo del Compedio dei 15 Libri dei Dipnosofisti d'**ATHENEO**. nota 4. in fine pag. 312.

Vini di **MALVASIA** di **TINO** = d' **APERANTI** di **NAXOS**, o **NAXIA**.; e **XENOLOGO** di Santorino, o **THIRA**. Come quest'ultimo con un pò di zucchero possa imitare il vino di Sampaña, nota 5. pag. 312—314.

Il vino fatto in Athene dal Sig. **Crisanto** nel 1842. ivi.

Vino di **Tokai** di cent'anni è più bevuto in Piemonte nel castello di Masino nota 6. pag. 314.

Vino della commendaria di **CIPRO** dell'anno 1727 ivi.

La rivoluzione dell'anno 1821 in Piemonte non fù mai contro il Trono, ma bensì in favore d'esso nota 8 pag. 314. Amnistia generale accordata in marzo 1842. ivi.

σελ. 303. Ἀλλὰ εἰς τὴν Ἑλληνικὴν μετάφρασιν τῶν ἐβδομήκοντα ἀναφέρεται μὲθ' ἡ ἀντι Σικέρων, τὸ ὅτι ἀντίκειται εἰς τὴν ἀρχὴν τοῦ ἰδίου Σολομόντος εἰς τὸν εἰρημένον ἀριθ. α. τοῦ Κεφ. κ. αὐτόθι.

Τὸν οἶνον ὀνόμασαν γάλα τῶν γερόντων, ὡς δαμάτορα τοῦ γήρους· ἀριθμὸς β. τῆς Συγκεφαλαιώσεως σελ. 297.

Παραγωγή τῆς λέξεως οἶνος· ΞΑ' σελ. 353.

Ὅτι εἰς τὰ καλῆτερα νοσοκομεία τῆς Εὐρώπης δίδεται εἰς τοὺς ἀσθενεῖς κρέας καὶ οἶνος ἐξαιρουμένων μόνον, τῶν νοσούντων ἀπὸ φλεγμονᾶς· ἀριθ. ιστ'. συγκεφαλαιώσεις.

Αἱ πόλεις τῆς Λιβερπούλ, Τριέστης, Ερμουπόλεως, τῆς Σύρου καὶ Ὑδρας· σημ. α'. σελ. 311.

Περὶ τῶν πεπαλαιωμένων οἴνων τῆς Ἑλλάδος καὶ Ἰταλίας τὰ εἶδη καὶ τὴν ποιότητα αὐτῶν· ἴδε τὸ Βιβλ. α. τῆς Συλλογῆς τῶν ΙΕ'. βιβλίων τῶν Δειπνοσοφιστῶν τοῦ Ἀθηναίου σημ. Δ'. εἰς τὸ τέλος σελ. 313.

Ἡ Μονεμβάσια τῆς Τήνου, τὸ Ἀπερανθίτικον τῆς Νάξου, καὶ τὸ Ξενόλογον τῆς Θήρας, τὸ ὁποῖον τοῦτο μεθ' ὀλίγης ζαχάρως ἀποκατασταίνεται Σαμπάνια· σημ. Ε'. σελ. 313—315.

Κρασίον τῶν Ἀθηνῶν, κατασκευασθὲν παρὰ τοῦ Κ. χρυσάνθου κατὰ τὸ ἔτος 1242 αὐτόθι.

Κρασίον τοῦ Τόκαϊ ἑκατὸν καὶ πλέον ἑτῶν, ποθὲν εἰς Πιεμόντε εἰς τὴν ἐξοχὴν τοῦ Μασίνου σημ. Ε'. σελ. 315.

Κρασί κουμανταρία τῆς Κύπρου τοῦ 1727. αὐτόθι.

Ἡ ἐπανάστασις τοῦ Πιεμόντε ἐν ἔτει 1821 σκοπόν δέν εἶχε τὰ καταλύση τὸν θρόνον, ἀλλὰ νὰ τὸν τσεραιώση· Σημ. Η'. σελ. 315.

Se la Grecia ha la necessaria indipendenza, e gode di quella saggia libertà, di cui sia capace vedrà prosperare il suo Commercio. nota 9. pag. sudd.

Con trè grani di croco o zafferano gettati nel vino, acquista questo un miglior colorito, il che si ottiene anche colli russi d' uova di gallina nota 13 e l'art 252 pag. 206 e 320.

L'insetto chiamato dai Francesi il **PĪRALE** infesta le vigne presso Lyon nota 17 pag. 326.

Le locuste possono prendersi su di una tela oliata distesa sul terreno. e nelle prime settimane distruggersi dai Galli d'India nota 18 e l'art. 40 pag. 48 e 328.

Il miglior vino di Sampagna è il chiamato **Sillery** nota 20. pag. 320.

Il miglior vino di Tokai è quello di **ANSPRUK**, nota 25. pag. 332.

Cosa è la Carbonata di calce nota 32 e 38. pag. 340 e 344.

Il gelo serve a migliorare li Liquori nota 40. pag. 344.

Cosa è l'**ALCOOL**, l'**ETHERE**, il **MAGIS** ed il **CASSIS** nota 41. pag. 346.

Coi grani di cotone si può ottenere un buon **Caz** per il lume nota 49 pag. 348.

EMERIGON sulla civilizzazione degl' antichi Galli nota 57. pag. 350.

L'aceto era il condimento per eccellenza degli ateniesi. nota 21 pag. 348.

Athene chiamata l'occhio, e luminare della Grecia nota 40. pag. 341—6.

F I N E.

Ἀμνηστία γενική ἐδημοσιεύθη ἐν Μαρτίῳ τοῦ ἔτους 1842 αὐτόθι

Ἡ Ἑλλάς διὰ τῆς ἀνεξαρτησίας της, καὶ διὰ τῆς φρονίμου ἐλευθερίας, εἶναι ἐπιδεκτικὴ μεγάλου ἐμπορίου· σημ. Θ'. σελ. 315.

Τρεῖς κρόκοι κόκκου (ζαφοράς) μέσα εἰς τὸ κρασίον τοῦ μεταδίδουν εὐχροίαν· ἐπίσης καὶ διὰ τῶν αὐγῶν τῶν ὀρνιθῶν· ἀρθ. 252. σελ. 207 καὶ σημ. ΙΓ'. σελ. 321.

Τὸ ὀνομαζόμενον ζωύφιον ἢ Πυραλῆς λυμαίνει τοὺς ἀμπελῶνας τῆς Λυών. σημ. ΙΖ'. σελ. 327.

Αἱ ἀκρίδες συλλαμβάνονται μέτα εἰς ἐν πανίον πολὺ λαδομένον τὸ ὁποῖον ἀπλώνουν καταγῆς· σημ. ΙΗ'. σελ. 329.

Κάλλιον κατὰ τὰς πρώτας ἐβδομάδας διὰ τῶν κούρκων (ἢ φραγκοκότων) αὐτόθι, καὶ τὸ ἀρθ. 40. σελ. 329.

Ὁ καλῆτερος οἶνος τῆς Σαμπανίας εἶναι ὁ ὀνομαζόμενος Σιλλερύ· σημ. Κ'. σελ. 329.

Ὁ καλῆτερος οἶνος τοῦ Τοκάι εἶναι ὁ ὀνομαζόμενος τοῦ Ἀνσπροῦκ· σημ. ΚΕ'. σελ. 333.

Τί ἐστὶ ἀνθρακικὴ ἄσβεστος· σημ. ΛΒ'. καὶ ΛΗ'. σελ. 341 καὶ 345.

Διὰ τοῦ πάγου δυναμέθα νὰ βελτιώσωμεν καὶ τὰ πνευματώδη ρευστὰ· σημ. Μ'. σελ. 345.

Τί ἐστὶν Αλκοόλιον, Αἰθέρ. Μάκισ καὶ Κάσσις. σημ. ΜΑ'. σελ. 347.

Αἲριον φωτίζον δυνάμενον νὰ ἐξαχθῆ ἀπὸ τὸν βαμπακόσπορον· σημ. ΜΘ'. σελ. 349.

Ὁμεριγῶν· Περί πολιτισμοῦ τῶν ἀρχαίων Γαλλῶν· σημ. ΝΖ'. σελ. 351.

Τὸ ὄξύδι ἦτο τὸ κατ' ἐξοχὴν ἄρτυμα τῶν ἀρχαίων Ἀθηναίων. σημ. ΝΑ'. σελ. 349.

Αἱ Ἀθηναὶ ὀνομάζοντο ὀφθαλμὸς καὶ φάλαξ τῆς Ἑλλάδος. σημ. Μ'. σελ. 345—

CORREZIONI

Nella Parte Italiana.

Pagine = 1. leggesi **Sottoscritto**. = Pagine. 2. num. 4. leggesi **Capo 3. articoli—4. e 7. articoli 9. ed 11=ivi.** al num. 8. = **Capo 5. Art. 15 e 17—12,** num. 9. in fine, **Lipsia 1538=14.** num. 13. **le lingue=Ebollizione=18,** art. 14. **Per la vite=22,** art. 9. **Per li Cereali=24,** art. 12,—**Per eccellenza.** all' art 14. **ivi. Raj. del Sole=26,** art. 15. **eccellentissima=28,** art 16, **aporiza=46.** num. 5. **Pioppo=58,** art. 51. **ben matura l'uva,=68,** art. 76. **Ebollizione=82,** art. 99. **Ebollizione=84,** art. 101. **il quale con questi.—86** al Principio, **si getteranno o ivi art. 104. rinnovano=88,** art. 108. **opinione=90,** art. 112. **chiaramente ivi art. 113. da quei risultati=92,** art 114 —**strato per strato. ivi,** art. 115 **pigiatura 94,** art. 118, **o per trè quarti.=Capo 13, dei segni=96.** art. 120. **comincia, ivi art. 121 solamente ivi.** num. 3. **colorito piuttosto=100.** num. 2. art. 125. **Ebollizione=108.** art. 130. **340 libbre=116,** art 144 **comodamente. ivi.** art 145. **per rimuoverla=120,** art. 150. **coll' Ebollizione, ivi art. 151. come meglio= 122,** art. 152. **agevolmente. ivi.** art. 151, **come ciò è indispensabile,—ivi.** linea ultima citato all' art. 244-124 art. 155. **coi buchi. ivi.** art. 157. **Per conservare=134. = art. 171, di una libbra=136.** prima linea—**due mez-**

zi. ivi art. 173. ad uso di Tino pag. 144. art. 182. leg-
 gesi senz'indugio le vinaccie—146. art. 184. si
 troverà solo=158 a vece del numero 107. che hà
 l'art, si leggerà 197. ivi, poi si leggerà si avrà l'at-
 tenzione=159, capo 18. Del Travasamento dei
 vini. ivi, art. 199. ancor unite al vino=168.
 art. 210. pel vino del Torchio=208 art. 254 di
 cui si parlò nell'art. 244.=un poco dopo si leg-
 gerà, nelli art. 244 e 247=212 art. 225 di evi-
 tare per quanto. ivi. linea ultima=primache
 sicorrompano=222, art. 207. di Coriandolo.
 Si mettono in un sachetto=226, art. 277. un
 pò di polvere=228, art. 279, quando pas-
 sò=ivi, art. 280 alcool. ivi. num. 2 per 24 ore
 232, art. 282. appena tagliate. un poco dopo. Due
 pinte e mezzo di buon vino=236. art. 287.
 a bocca larga = 238, art. 289. per facilitare
 242, art. 290, l'ebollizione finchè dura
 250. al fine. Opera Geoponica — 276. art 310
 si tirerà dal buco=284. art. 321 si Pestar-
 rono=296 num. 1 come lo accennai=tuttochè
 in particolare.. e perfeziona quello.
 ivi. num. 2 al fine. Latte dei vecchi=298. num.
 6. Giovanni Damilano=300 num. 7 Per berne
 un tin.o=302 num. 11 Salomone. pag. 197.
 e seg. si leggerano pag. 297 a 304=312 nota 5.
 al fine. Angers Francia. Pittore Vanloo =
 314. nota 8. tutta in favore.. il costituziona-
 le=316 nota 12. per li Cereali=318. nota 13 è
 il Cassiano Basso un poco sotto. per le stes-
 se ragioni pag. 320 linea 14 leggesi delle galline

ivi. linea 30, gli occhi—322 linea 16 storia naturale—324. linea 11. descritte—326 linea 7. accoppiamento ivi linea 8. là dove abbonda la pioggia ivi. nota 17 linea 9. affumigando—330. nota 22. Prima Cura 1. ivi linea 25. passeranno—336. linea 11. coricato in lungo. ivi linea 16, con forza—338. 1. linea. = Lat. ivi linea ultima Giuggiola—340 nota 32 nel fine nel circondario—342 nota 36 nel fine tutto colla calce . . . ivi sotto. dà un cattivo gusto 344 nota 38. 3 linea si lasciò depositare ivi linea. 4 raffreddata per tanto ivi linea 6. impiegare ivi linea 7. mescolare. ivi linea 15. nell' art. 254—346. nota 48 num. 1. Pasta cruda—348 nota 51 nel fine. il num. 5, della Conclusione—350—nota 56, la nota seconda di detto libro—352 linea 3. il Calmet. ivi. nota 62 in fine Zaccaria riferito nella—354 linea 2. in tutte le liti—ivi linea 9 Iliade XI. ivi linea 28 dalle leggi sotto intese. ivi linea 37, intendono—356 linea 3. con ignoranza—360 linea 11. chiamavasi. ivi. linea 24. nota 4. pag. 356—362 linea 10. non meno che—364. 1. linea dati (questa linea fa parte della 10 linea, che comincia Platone etc.—366 linea 5. efficace—372. linea 23. infruttifera—380. linea 10. Favorevole—414. linea 15, dell'acido—492 linea 14 nota 20 pag. 328. — ivi linea 27. nota 51 pag. 348.



ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ.

Σελ. 3. ἀριθ. Β'. γραμμὴ α'. ἀνάγνωθι Πίων —
αὐτόθι ἀριθ. Δ' ἀνάγ. ἐκ βλύζωσιν — 5. ἀριθ. Ζ'.
ἀνάγν. κεφ. 24. ἀριθ. 9. καὶ 11. αὐτόθι ἀριθ. Η'.
πόρρωθεν — 9. ἀριθ. 5. ἀνάγν. ἐσημαίνεν —
11. ἀριθ. 8. νησιῶτας — 13 ἀριθ. 9. τοῦ κόμη-
τος Δανδέλου — αὐτόθι. γραμμὴ 15. Λει-
ψείας 1538 — 15. ἀριθ. 12. γραμμὴ 14. ἀνάγ.
οἶνον (1). αὐτόθι ἀριθ 13 τρύγος κρύσταλ-
λος — 21 ἄρθ. 7 ἀριθ 7. πρὸς τὸ τέλος ἀνάγν. ἴδε
σημ. κέ. — αὐτόθι ἀριθ. 8 γραμμὴ 4. (1ά.) — 23.
γραμμὴ Β'. ἀνάγν. (1Β'.) — 27. ἄρθ. 15. ἀνάγν.
Βορειοδυτικούς — 33. ἄρθ. 19 Δακρύση —
αὐτόθι, ἀριθ. Δ'. γραμμὴ Β. ἀνάγ. (1γ.) — 37. ἄρθ. 25.
Μετεωρικών — αὐτ. ἄρθ. 26. πρὸς τὸ τέλος (1δ'.)
— 41. γραμμὴ α'. ἀνάγ. (τὸ λήγον ἔτος ἐὰν
κλαδεύουν — 47. ἄρθ. 39. Διαχωροῦν — 49
ἄρθ. 40. σπεῖρε εἰς διάφορα — 57. ἄρθ.
54. μεταχειρίζουν — 63. § Β'. ἀνάγ. καὶ
ὠφελημάτων αὐτῆς — 65. γραμμὴ 13. ἀ-
νάγν. τὸ τρύγος γεννηῆ — 73. ἄρθ. 80, νὰ ἔχη
εὐρύχωρον αὐτόθ ἄρθ. 82 χωρητικότητος.
85 εἰς τὸ τέλος τοῦ ἄρθ. 100 πρόσθετες τὰ ἐφεξῆς μὴ
λησμονῆτε τὰ ἄρθ. 76, καὶ 78) — 89 γραμ.
Β'. ἀνάγν. ὡστε νὰ χρησιμεύουν — 91 ἄρθ. 113
τελευτ. γραμμὴ, καὶ τῶν κλιμάτων — 93.
ἄρθ. 111 ἀνάγν. μέσα εἰς κάδισκον (μα-
στελλον) — 107. ἄρθ. 129 γραμμὴ 5. ἀνάγ.

τρόπον τῶν βαγενίων = 115 ἄ. γραμμῆ ἢ
 καταπατήματα = 117. ἄρθ. 143 τὰ στου-
 πιά = 119. 5. γραμμῆ, καθαριότητος αὐ-
 τῶν καὶ περὶ τοῦ τρόπου αὐτόθι, ἄρθ.
 148 καὶ δρυμῆτητα = 123 ἄρθρον 154 ἄν
 χρειασθῆ = 127 ἄρθ. 158 ἀνάγ. συκαμινέας =
 133. ἄρθ. 168. νὰ ἀλείψης = 141. ἄρθ. 176.
 νὰ συνεμπήγωνται = 157, γραμμῆ 18. στύ-
 ψιν = αὐτ. ἄρθ. 195 εἰς τὸν στείφτην = 161.
 γραμμῆ στ. ἀνάγ. Κεφαλαίον ΙΗ'. — 209 εἰς
 τὸ τέλος τοῦ ἄρθ. 254. ἀνάγν. (σημ. 1) — 252
 καὶ 253. σελ. τὸ ἄρθ. 294 εἶναι διπλὸν διὰ λάθος
 — 275 καὶ 277 σελ. ἄρθ. 315 γραμμῆ δ. καὶ ε.
 ἀνάγ. εἶτε Σίκερα ἢ ἡσίκερα = αὐτόθι, ἀντι-
 τῶν σελ. 197, 199, 201, καὶ 203. ἀνάγ. σελ.
 297, 299, 301, 303 — 289. εἰς τὸ τέλος
 τοῦ ἄρθ. 325, καὶ ἐντὸς δύο ἡμερῶν =
 321. γραμμῆ 17. Σώσιος λέγει — 325. γραμ.
 κ. ἀντι δάσος ἀνάγν. ξύλην = αὐτόθι, γραμμῆ
 κή. μὲ ἐκεῖνα ὅσα δὲν εἶχαν ὄνομα
 δύναται = 331. γραμμῆ δ. ἀνάγνωθι οἶνος
 τοῦ Ἄυ. σελ. 337. γραμμῆ. κ'. εἰς ἕκατὸν μπο-
 τίλλιαις — 339. γραμμῆ Α. τοῦ Γ. τρόπου ἀνά-
 γνωθι γίνονται δι' ἀτμοχωνεύσεως —
 341 γραμμῆ γ. πῶς γίνεται ἐκεῖνος αὐ-
 τόθι. γραμ. λέ. εἰς τὸ τέλος τοῦ ἄ. τρόπου, ἀνάγν.
 Γουλιέλμον Ζάινε ἐκ Σελφίλδ. εἰς
 τὸ Ἰορκσίρε = 345 σελ. λή. Β. μέρος ἀνάγν.
 εἰς τὸ ἄρθ. 254 τὰ ἀκόλουθα = 347 σημ.

ΜΑ. γραμμὴ ἡ τῆς σελ. ἀνάγ. κ ε χ ω ρ ι σ μ ἔ ν ο ν
καὶ κ ε κ ο ρ ε σ μ ἔ ν ο ν. — 351. σμ. **ΝΗ.** Τίτου
Λιβίου — 355. πρὸς τὸ τέλος γραμμῆ β'. ἀνάγν.
Ἰλιάδ. λ'. ἡ ΧΙ. σοίγ. 514, ὅτι ἰατρός γὰρ
ἀνὴρ, πολλῶν ἀντάξιος ἄλλων — αὐτόθι σημ.
ξέ. ἀναγ. διαιτητῶν ἀντὶ αὐθαιρετῶν —
359. γραμμὴ ε'. καὶ ἰδίως τοῦ ἀριστείου
σελ. **ΙΥ.**

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΟΜΕΙΣ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑΣ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΡΕΥΝΩΝ ΝΕΟΛΟΓΙΚΗΣ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: ΕΠ. ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Θ. ΠΕΤΣΙΔΗΣ