

🌿 *Mago* 🌿

Among the only survivors of the genocide of Carthage by the Romans were the books on agriculture of “Mago the Carthaginian”, which were saved and translated by order of the Roman senate. Ironically, so much of Roman culture was later destroyed in turn that Mago’s books have not survived even in translation; but some of his ideas have, since he was so generally respected by the later Roman agricultural authors, such as Columella.

The little excerpt below is thus only a tantalizing fragment of a culture now utterly lost to us; in this case, an image of wine-making in North Africa a thousand years before Islam. And the instructions are entirely reasonable.

The text is taken from the first French translation of Columella, *Les Douze Livres de Lucius Iunius Moderatus Columella des choses Rusticques*, translated by Claude Cotereau and published by Kerver in 1551.



POVR FAIRE DV VIN DE RAISINS
SEICHEZ. CHAP. XXXIX

MAGO dict qu'on fait de bon vin de raisins seichez en ceste maniere, laquelle i'ay experimētée. On prêt des raisins bien meurs d'un cōplant de vignes hastiues, gettant dehors les grains secs & pourris: puis on fiche des pieux ou fourches quatre pieds en quarreure, lesquels on assemble avec des perches: pour soustenir des cannes, qu'on gette la dessus, ou lon estend les raisins, & de nuit on les couure de peur de la rousée. Après qu'ils seront seichez, on prend les grains & les getté lon dans vn tonneau ou cuue, & du vin par dessus, tellement que tous les grains trempent: lesquels (p. 645) après qu'ils seront tous abreuez au sixiesme iour lō les porte avec vne iaille, & les met on au pressoir, & lon en tire du vin. Puis lon peult fouler le marc au pied & getter dessus du vin nouveau, qui aura esté fait d'autres raisins qu'on aura laissé trois iours au soleil, & les mesler ensemble & pressurer cela, dont on tirera le second vin, qu'il faudra mettre en vaisseulx bien bouschez, de peur qu'il ne soit rude. Et vingt ou trente iours après qu'il aura bouilly, le fault couler en d'autres vaisseaux, & les courrir & plastrer, & par dessus encores y mettre des peaulx. Qui voudra faire du vin des raisins muscadets secs, faudra ceuillir les grappes entieres, & oster les grains corrópus, les mettant a part: puis les pendre a des perches, faisant tant qu'elles soyēt tousiours au soleil: & après qu'ils seront assez secs, leur oster la queue, & mettre dans vne cuue, en laquelle les fouleras aux pieds. Ayant donc foulé vn liēt de raisins, fera neccessaire getter du vin vieil par dessus: puis faire vn autre liēt dessus, & le fouler & getter encores du vin: & de rechef pour la tierce fois faire vn liēt, & le fouler & getter du vin dessus, de sorte que tout trempe, & le laisser cinq iours. Puis après le fouler encores, & passer le tout par vn panier. Aucuns preparent pour ce faire de vieille eau de pluye, & la font bouillir a la tierce partie: & quand ils ont fait seicher les raisins ainsi que i'ay dict, ils y mettent de ceste eau cuicte en lieu de vin, & au reste font tout vn. Cela se fait a bon (p. 646) marché ou il y a abondance de boys: & cestuy cy est plus en vfrage & meilleur, q̄ tous les autres vins fait de raisins seichez. (pp. 644-6; *Le Douziesme Livre, Chap. XXXIX*)