



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΑΝ. ΠΥΡΡΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ—ΟΜΟΛΟΓΟΥ. ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΘΗΝΑΙ—1916

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Δοκ. 3

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Γεωργοί, προσέξτε !

Με τὰ βιβλία αὐτὰ θέλομεν νὰ βοηθήσωμεν τὸν γεωργὸν νὰ καλυτερεύσῃ τὴν καλλιέργειάν του, νὰ δοκιμάσῃ μὲ ἐπιτυχία νέα εἶδη καὶ νὰ κερδίσῃ περισσότερα.

Τὸ κάθε βιβλίον τῆς σειρᾶς αὐτῆς θὰ ὁμιλῇ δι' ἓνα εἶδος καλλιέργειας καὶ θὰ ἔχῃ πρακτικὰς ὁδηγίας διὰ τὸν κτηματιᾶν καὶ τὸν καλλιεργητὴν.

Θὰ εἶναι γραμμένα ἀπὸ εἰδικούς. Αὐτοὶ ἔχουν μελετήσει τὰ διάφορα συστήματα, γνωρίζουν τί ἔγινε καὶ εἰς ἄλλα μέρη καὶ εἰξεύρουν τί εἶναι καλύτερον διὰ τὸν τόπον μας.

Με τὰ διάφορα βιβλία τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ θὰ δώσωμεν σιγά σιγά ὁδηγίας διὰ τὸ σιτάρι, τὸν κριθῶν, τὸ βαμβάκι, τὰ τριφυλλία, τὴν πατάταν, τὰ καρποφόρα δένδρα, τὰ ξυνοδένδρα, τὸ ἀμπέλι, τὴν σταφίδα, τὴν συκιάν, τὰ λαχανικά, τὸ κρεμμύδι, τὸ λάδι, τὸ μελίσι, τὸ κουνουλι, τὰ ὠφέλιμα κηρύδια, τὴν καταπολέμησιν τῶν ἀκρίδων, τὴν ὠφέλειαν ἐκ τοῦ συνεταιρισμοῦ κλπ.

Τὰ βιβλία μας αὐτὰ πρέπει νὰ τὰ ἔχῃ καὶ νὰ τὰ διαβάσῃ κάθε γεωργός, καὶ ὅχι μόνον ὁ ἴδιος νὰ τὰ συμβουλευνέται, ἀλλὰ καὶ εἰς τοὺς γείτονάς του πρέπει νὰ τὰ δίδῃ νὰ τὰ διαβάσουν καὶ νὰ τοὺς τὰ ἐξηγῇ, ἂν δὲν τὰ καταλαβαίνουν καλά.

Τιμὴ διὰ κάθε βιβλίον τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ γεωργοῦ ἔχει ὀρισθῆ λεπτὰ 10.

Διὰ περισσότεραν μάλιστα εὐκολίαν ἡ Ἐταιρεία τὰ στέλνει καὶ εἰς τὰς ἐπαρχίας. Φθάνει δι' αὐτό, ὅποιος τὰ ζητήσῃ νὰ βάλῃ εἰς τὸ γράμμα του τὴν ἀξίαν των εἰς γραμματόσημα καὶ νὰ γράψῃ καθαρὰ τὸ ὄνομά του καὶ τὴν διεύθυνσίν του· θὰ τὰ ἔχῃ ἀσφαλῶς.

Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἐταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου ἀριθ. 53.



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΑΝ. ΠΥΡΑΑ

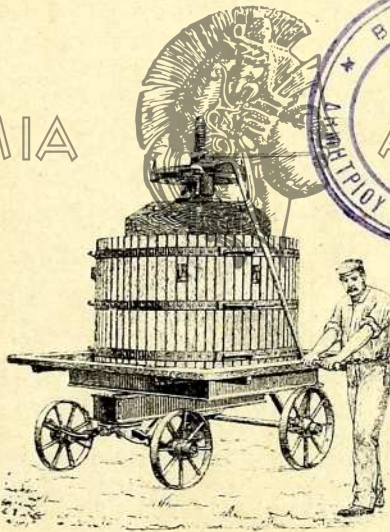
ΧΗΜΙΚΟΥ—ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ. ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Τ Ο Κ Ρ Α Σ Ι

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΑΘΗΝΑΙ—1916

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Ἔξοδ. 3

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Ἀριθ. 3

ΠΑΝ. ΠΥΡΡΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ ΝΙΜΟΛΟΓΟΥ—ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΤΟ ΚΡΑΣΙ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Ἡ φύσις ἐπροίκισε τὴν πατρίδα μας μὲ ἐξαιρετικὰ πλούσια, ὥστε γὰ εὐδαίμονα τὰ ἀμπέλια καὶ ἀπὸ τὰ σταφύλια τους νὰ γίνονται ἐλλεικτὰ καὶ εὐγευστα κρασιά. Τὸ ἀμπέλι, τὸ ἐγνώρισεν ὁ ἄνθρωπος ἀφ' οὗτο ἦλθεν εἰς τὸν κόσμον, τὸ δὲ κρασί ἦτο δι' αὐτὸν πάντοτε ἓνα ἀπὸ τὰ ὠφελιμώτερα ποτά'.

Τὸ κρασί ὅταν πίνεται μὲ μέτρον καὶ δὲν γίνεται κατάχρησις, εἶνε πολὺ ὠφέλιμον, διότι διευκολύνει τὴν χώνευσιν, δίδει δύναμιν εἰς τὸν ἐργάτην καὶ τὸν ἀσθενῆ καὶ περιέχει μερικὰ θρεπτικὰ συστατικά ποῦ ἔχει ἀνάγκην ὁ ὀργανισμὸς μας. Ἐκεῖ ποῦ γίνεται καλὸ καὶ ἄφθονον κρασί, ἐκεῖ καὶ ἡ ἐξόδευσις τῶν οἰνοπνευματωδῶν ποτῶν—τῶν σπύριτων—δηλ. τοῦ οὔζου, τῆς μαστίχας κ. λ. εἶνε μικρά. Ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς

1). Οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες ἦσαν οἱ πρῶτοι καὶ καλλίτεροι ἀμπελοεργοὶ καὶ οἰνοποιοὶ τῆς ἐποχῆς των, ποῦ ἐδίδαξαν καὶ τοὺς ἄλλους.

δὲν ἔχει πολὺ προχωρήσει. Ὅπου δὲν πίνουν κρασί, ἀλλὰ σπύρτα, ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς ἔχει φέρει ὀλέθρια ἀποτελέσματα. Τὰ ποτὰ αὐτὰ βλάπτουν καὶ καταστρέφουν ὄχι μόνον ἐκείνον ποῦ τὰ πίνει ἀλλὰ καὶ τοὺς ἀπογόνους του, οἱ ὁποῖοι γίνονται ἀσθενικοὶ καὶ δὲν ζοῦν πολλὰ χρόνια. Ἀπὸ τὸ κρασί σπανίως γίνεται κανεῖς ἀλκοολικὸς, ἐκτὸς πλέον ὅταν πίνει παραπολύ, διότι τὸ κρασί ἔχει μὲν οἰνόπνευμα, ἀλλ' εἰς μικρὰν ἀναλογία, ἐνῶ ἔχει καὶ ἄλλα συστατικὰ τὰ ὁποῖα ὠφελοῦν τὸν ὄργανισμὸν μας.

Εἰς τὴν Ἑλλάδα ἔχομεν ἄφθονον κρασί, ὅταν δὲ τὸ περιποιηθῶμεν, γίνεται πολὺ καλὸ. Διότι τὰ συστατικὰ του εὐρίσκονται εἰς καλὴν ἀναλογία. Συμβαίνει ὅμως, ἐδῶ καὶ ὀλίγα χρόνια, τὰ ἀμπέλια μας νὰ προσβάλλωνται ἀπὸ διαφόρους ἀσθενείας καὶ ἀπὸ ἔντομα τὰ ὁποῖα, ἐνῶ βλάπτουν τὰ ἀμπέλια, καταστρέφουν καὶ τὴν ποιότητα τοῦ κρασιοῦ. Αἱ θεομημίαι καὶ ἡ ἐξάντλησις τῶν ἀμπελιῶν μας ἔκαμαν ὥστε κατὰ τὰ τελευταῖα χρόνια νὰ μὴν ἠμποροῦν νὰ γίνωνται μόνον τῶν καλὰ τὰ κρασιά, ἀλλὰ νὰ ἔχουν ἀνάγκην νὰ τὰ περιποιούμεθα καὶ νὰ μὴ τὰ ἀφήνωμεν εἰς τὴν τύχην των.

Σκοπὸς τοῦ βιβλιαρίου αὐτοῦ εἶνε νὰ δώσωμεν μερικὰς πρακτικὰς συμβουλὰς ἀπὸ τὴν πολυετῆ πειρὰν μας, ὥστε ὁ οἰνοποιὸς νὰ κάμῃ καλὸ κρασί ποῦ νὰ τοῦ διατηρηθῆται ὅλον τὸ ἔτος χωρὶς νὰ χαλᾷ.

2. Τί χρειάζεται διὰ νὰ γίνῃ καλὸ κρασί.

Διὰ νὰ κάμῃς καλὸ κρασί ἔχεις ἀνάγκην, α^{ον}) ἀπὸ μίαν καλὴν ἀποθήκην, ἢ ὁποῖα νὰ εἶνε πάντοτε καθαρὰ καὶ εὐάερος, β^{ον}) ἀπὸ καθαρὰ βαρέλια, καὶ γ^{ον})

ἀπὸ μοῦστον, ὃ ὁποῖος νὰ ἔχη τὰ συστατικά του εἰς καλὴν ἀναλογίαν ὥστε τὸ κρασί τοῦ θὰ γίνῃ νὰ σοῦ διατηρηθῇ καθ' ὅλον τὸ ἔτος.

Ἡ ἀποθήκη.—Ἡ ἀποθήκη εἰς τὴν ὁποίαν θὰ βάλῃς τὰ κρασιά σου, εἴτε εἶνε ὑπόγειος, εἴτε ἰσόγειος, πρέπει νὰ διατηρῆται πάντοτε καθαρὰ καὶ νὰ ἀερίζεται. Οἱ τοῖχοι τῆς ἀποθήκης νὰ εἶνε πάντοτε ἀσβεστωμένοι, τὸ πάτωμά της καθαρὸν καὶ νὰ πλύνεται συχνά, ἀνεῖνε πλακοστροφόμενον, ἐὰν δὲ δὲν εἶνε, τότε, ὅπου χυθῆ κρασί, πρέπει νὰ ῥίπτῃς ὀλίγον ἀσβέστην διὰ νὰ ἐμποδίσῃς τὸ ξύνισμα τοῦ ἤμπορεῖ νὰ μεταδοθῆ καὶ εἰς τὰ βαρέλια. Καταλληλοτέρα ἐποχὴ διὰ νὰ καθαρῶσῃς τὴν ἀποθήκην εἶνε κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ τοιγῆτοῦ, ὅταν τραβήξῃς τὰ βαρέλια διὰ νὰ τὰ καθαρῶσῃς.

Τὰ βαρέλια.—Ἄν ἔχῃς βαρέλια καινούργια, εἰς τὰ ὁποῖα πρώτην φορὰν θὰ βάλῃς κρασί, τὰ πλύνῃς πρώτα μὲ ζεστὸ νερὸ εἰς τὸ ὁποῖον προσθέτεις ὀλίγον ἀλάτι, κατόπιν τὸ ξεπλύνεις μὲ κρῦο νερὸ πολλὰς φορές, καὶ ἀφοῦ στραγγίξουν καλά, τότε τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην.

Ἐὰν ἔχῃς βαρέλια παλαιά, εἰς τὰ ὁποῖα εἶχες βάλει κρασί, τότε ἀφοῦ τὰ ξεφουντώσῃς ἀφαιρεῖς καλὰ τὴν λάσπην, ξύνεις καλὰ μία μία δοῦγα καὶ τὰ φ ο ῦ ν τ ι α, τὰ ξεπλύνεις μὲ ὀλίγον νερὸ, καὶ τ' ἀφήνεις 10—15 ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον. Κατόπιν τὰ φουντώνεις καὶ, ἂν μὲν τὸ βαρέλι εἶχε πρὶν καλὸ κρασί καὶ δὲν μυρίζει ξυνίαν, τότε τὰ πλύνεις μὲ ζεστὸ νερὸ, καὶ κατόπιν μὲ κρῦο νερὸ, τὰ στραγγίζεις καὶ τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην καθε ἓνα εἰς τὴν θέσιν του.

Ἐάν ὁμως ἔτυχε καὶ τὸ βαρέλι μυρίζει ξυνίλαν, τότε, ἀφοῦ τὸ φουντώσης, ρίπτεις ὀλίγον ἀσβέστην, μισὴν ὀκτὼν διὰ 100 ὀκτ.βάξεις ἀνάλογον νερό, τὸ ταπώνεις καὶ τὸ γυρίζεις ἀπὸ ὅλα τὰ μέρη, ὕστερα δὲ ἀπὸ 2—3 ὥρες χύνεις τὸν ἀσβέστην καὶ ξεπλύνεις τὸ βαρέλι με ἀφθονα νερὰ πολλὰς φορές, τὸ στραγγίζεις καλὰ καὶ τὸ τοποθετεῖς κατόπιν εἰς τὴν ἀποθήκην.

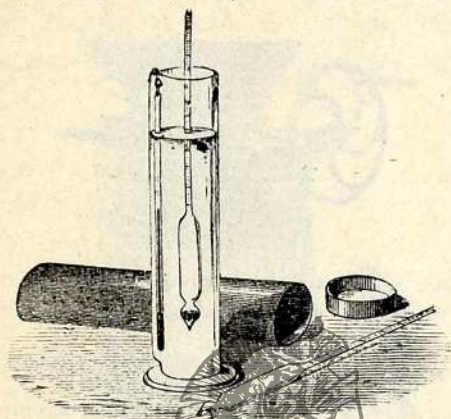
Σὲ συμβουλευώ διὰ μεγαλειτέραν ἀσφάλειαν νὰ κάμῃς μέσα εἰς κάθε βαρέλι ὀλίγον θειάφι ἢ θειαφοφιτῆλι καὶ κατόπιν νὰ τὸ κλείσῃς ἕως ὅτου βάλλεις τὸν μοῦστόν σου.

Ὁ μοῦστος. Πότε νὰ τρυγᾷς.—Πότε πρέπει νὰ τρυγήσῃς ὥστε νὰ κάμῃς καλὸ κρασί; Ἡ ἐποχὴ τοῦ τρυγητοῦ δὲν εἶναι ἡ ἴδια εἰς ὅλα τὰ μέρη. Εἰς τὰ θερμὰ κλίματα ὁ τρυγητὸς ἀρχίζει ἀπὸ τὰς 15 Αὐγούστου. Εἰς ἄλλα μέρη, πρὸς Σεπτεμβρίου, καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ μέρη, τὰ τέλη Σεπτεμβρίου ἢ ἀρχὰς Ὀκτωβρίου. Αὐτὸ ὁμως γίνεται ὅταν τὰ ἀμπέλια εἶνε καλὰ καὶ δὲν ἔχουν προσβληθεῖ εἴτε ἀπὸ ἀσθενείας, εἴτε ἀπὸ θεομηνίας, διότι ἄλλως θὰ κάμῃς τὸν τρυγητὸν ἐνωρίτερον ἢ βραδύτερον.

Θὰ τρυγήσῃς ὅταν ἰδῇς ὅτι τὰ σταφύλια ὠρίμασαν καλὰ, ἂν θέλῃς νὰ κάμῃς κοινὸ κρασί ἀρεσίνωτο ἢ ρετσινάτο. Ἐάν πάλιν θέλῃς νὰ κάμῃς γλυκὸ κρασί τότε ἀφήνεις τὰ σταφύλια νὰ παραωριμάσουν. Ὅσον τὰ σταφύλια ὠριμάζουν, τόσον ἀποκτοῦν περισσότερον σάκχαρον καὶ τόσον ὀλιγώτερα ὀξέα.

Γενικῶς εἰς τὰ θερμὰ κλίματα 12½-13 βαθμοὶ ξάκχαρον καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ 11-12 βαθμοὶ εἶνε ἀρεστοί. Διὰ νὰ εὔρησ τὸν βαθμὸν τοῦ σακχάρου πέρνεις ὀλίγα σταφύλια, τὰ στίβεις, σουρόνεις τὸν μοῦστον καὶ

τὸν βάξεις εἰς ἓνα δοχεῖον εἰς τὸ ὁποῖον βουτᾶς ἓνα μουστόμετρον (γραῖδο) Βωμέ¹, καὶ ἐκεῖ ποῦ θάσταθῆ διαβάξεις τὸν βαθμὸν τὸν ὁποῖον δείχνει (βλέπε



(Εἰκ. 1). Τὸ μουστόμετρον (γραῖδο) βεβαίως τὸ δοχεῖον μὲ μούστον καὶ βουτᾶς τὸ μουστόμετρον. Ὅπου σταθεῖ, διαβάξεις τὸν βαθμὸν, τὴν δύναμιν τοῦ μούστου σου. Διπλάεις τὸ μουστόμετρον κρεμᾶς ἓνα θερμομέτρον ποῦ σοῦ δείχνει τὴν θερμοκρασίαν τοῦ μούστου.

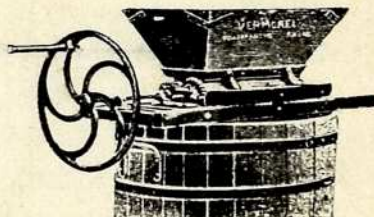
εἰκ. 1) Τώρα ἂν εἶνε ἐκεῖνος ποῦ ζητοῦμεν, τότε ἀρχίζεις νὰ τρυγᾶς. Μαζεύεις τότε τὰ σταφύλια καὶ τὰ φέρνεις εἰς τὸ πατητήρι ὅπου χωρίζεις πρὶν τὰ πατήσης ἀπὸ τὰ χαλασμένα καὶ ἔπειτα τὰ πατεῖς.

Ἄν πρόκειται νὰ κάμης ἄσπρο κρασί, τραβᾶς ἀμέσως τὸν μούστον καὶ τὸν βάξεις εἰς τὰ βαρέλια, τὸν δὲ τσιπουρίτην, δηλ. τὸν μούστον ποῦ θὰ βγάλῃς ὅταν πύσης τὰ τσίπουρα, εἶνε ἀνάγκη νὰ τὸν μοιράσῃς εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.

Ἄν πρόκειται νὰ κάμης μαῦρο κρασί, τότε βάξεις εἰς τὴν κάδην μούστον καὶ τσίπουρα.

1). Μουστόμετρα (γραῖδα) εἰμπορεῖ νὰ ἀγοράσῃ ὁ καθεὶς ἀπὸ τὴν Διαρκῆ Γεωργ. Ἐκθεσιν τῆς Βασ. Γεωργ. Ἑταιρείας εἰς τὸ Ζάππειον.

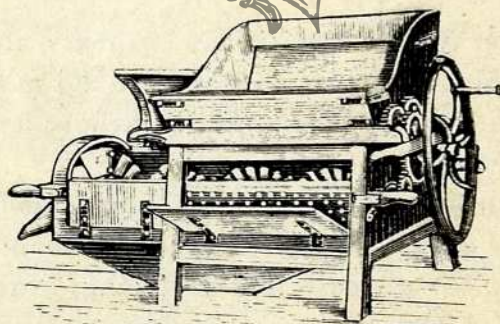
Διὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλιοῦ, ὑπάρχουν εἰδικὰ μηχανήματα. Τὸ ἓνα σπάζει τὴν ῥάγα καὶ πατεῖ τὸ σταφύλι (βλέπε εἰκ. 2). Τὸ ἄλλο, πλέον τέλειον, πατεῖ τὸ σταφύλι καὶ



(Εἰκ. 2.) Μηχανικὸν πατητήρι. Ἀντικαθιστᾷ πολλοὺς ἐργάτας ποῦ θὰ πατοῦσαν μὲ τὰ πόδια τους τὰ σταφύλια.

χωρίζει τὰ τσάμπουρα (βλέπε εἰκ. 3). Ἄλλο μηχανήμα (βλέπε εἰκ. 4) πιέζει τὰ στέμφυλα μετὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλιοῦ, εἴτε μὲ τὰ πόδια γίνεται αὐτὸ εἴτε μὲ μηχανήμα.

Ὁ μούστος. — Ὅλοι οἱ μούστου ἔχουν τὰ ἴδια συ-



(Εἰκ. 3.) Μηχανικὸν Πατητήρι — ἀπορραγιστήρι. Εἶναι πλέον τελειοποιημένον διότι βγάζει χωριστὰ φλοῦδα καὶ τσάμπουρα τοῦ σταφυλιοῦ.

στατικὰ, διαφέρουν δὲ μόνον εἰς τὰς ἀναλογίας. Τὸ περισσότερον μέρος τοῦ μούστου εἶνε ν ε ρ ό, 80 - 85 - 87,

τὰ ἑκατόν. Ζάκχαρον ἔχει 10 - 12 - 15 τὰ ἑκατόν. Ἔχει καὶ ὀξέα καὶ διάφορα ἄλατα, ταννίνην κ.λ. αὐτὰ ὅμως εἰς μικρὰς ἀναλογίας. Τὸ κυριώτερον συστατικὸν εἶνε τὸ ζάκχαρον ἀπὸ τὸ ὁποῖον θὰ ἐξαρτηθῇ καὶ ἡ διατήρησις τοῦ κρασιοῦ κατόπιν ἔρχονται τὰ



(Εἰκ. 4). Στεμφιλοποιεῖσθην.

ὀξέα τὰ ὁποῖα συντελοῦν εἰς τὸ νὰ μὴ κόβῃ τὸ κρασί, νὰ καθαρίζῃ καὶ νὰ γίνεται εὐγευστον. Τὰ ἄλλα συστατικὰ ἔχουν μικρὰν σημασίαν, ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ταννίνην ἢ ὁποῖα καὶ αὐτὴ συντελεῖ εἰς τὸν καθαρισμὸν καὶ τὴν διατήρησιν τοῦ κρασιοῦ.

3. Πῶς νὰ διορθώνης τὸν μούστον σου.

Ὅταν ἔχῃς μούστον, εἰς τὰ θερμὰ μέρη, βαθμῶν ἄνω τῶν 13 καὶ θέλῃς νὰ κατεβάσῃς τὸν βαθμὸν εἰς 12½, τότε προσθέτεις νερὸ—διὰ κάθε βαθμὸν καὶ διὰ κάθε ἑκατόν ὀκάδες μούστον—10 ὀκάδες. Πρόσεχε νὰ μὴ προσ-

θέσης νερὸ περισσότερον πολὺδιότι ἀραιώνονται καὶ τὰ ἄλλα συστατικὰ τοῦ μούστου.

Ἄν ὁ μούστος σου εἶνε πολὺ παχύς, τὸν ἀνακατεύεις μὲ ἀδύνατον ἀντὶ νὰ βάλῃς νερό. Τὸ νερὸ αὐτὸ πρέπει νὰ εἶνε πόσιμον, καθαρὸν, τρεχούμενον καὶ ὄχι ἄλμυρὸν διότι ἐμποδίζει τὴν ζύμωσιν. Σὲ συμβουλεύω μάλιστα νὰ περάσῃς τὸ νερὸ, πρὶν τὸ μεταχειρισθῆς, ἀπὸ τὰ τσίπουρα. Τέλος, τὸ ἀνάλογον νερὸ προσθέτεις ὅσον τὸ δυναιτὸν ἐνωρίς, μόλις βάλῃς τὸν μούστον εἰς τὰ βαρέλια.

Ὅταν πάλιν ἔχῃς ἀδύνατον μούστον—κάτω τῶν 12½ βαθμῶν—διὰ τὰ θερμοῦ μέρη καὶ κάτω τῶν 11 βαθμῶν διὰ τὰ ψυχρά, τότε διὰ νὰ τὸν ἐνδυναμώσῃς κάμε ὡς ἑξῆς: 1^{ον}) Πρόσθεσε ζάχαρην 1½ ὀγκῶν περίπου διὰ τὰς 100 ὀκάδας μούστου διὰ νὰ ἀυξήσῃς τοὺς βαθμοὺς κατὰ 1 βαθμὸν. Τὴν ζάχαρην λαώνεις προηγουμένως μὲ ὀλίγον ζεστὸν μούστον, ἢ 2^{ον}) Κατασκεύασε πετιμέζι τὸ ὁποῖον ἐπίσης ὅταν προστεθῇ φέρει καλὰ ἀποτελέσματα, ἢ 3^{ον}) φούσκωσε μὲ ὀλίγον μούστον ξηρὰν σταφίδα εἰς τὴν ἀναλογίαν τῶν 3 ὀκ. εἰς 100 ὀκ. μούστου διὰ ἀυξήσῃς κατὰ 1 βαθμὸν τὸν μούστον. Ἄμα φουσκώσῃ ἢ σταφίδα, τὴν πιέξῃς, τὴν στίβῃς καὶ τὸν μούστον τῆς προσθέτεις εἰς τὸν ἄλλον μούστον. Ἀπὸ τοὺς τρεῖς αὐτοὺς τρόπους ὁ καλλίτερος εἶνε μὲ τὴν ζάχαρην.

Ἡ διόρθωσις τοῦ μούστου πρέπει νὰ γίνῃται γενικῶς εἰς ὅλα τὰ ξηρὰ κρασιά, ρετσίνατα ἢ ἀρετσίνωτα μαῦρα ἢ ἄσπρα.

Μετὰ τὰς διορθώσεις αὐτάς, ἂν πρόκειται νὰ κάμῃς ρετσίνατα κρασιά βάζεις τὸ ρετσίνι εἰς ἀναλογίαν τῶν

3—4 ὀκάδων ἐπὶ 100 ὀκ. μούστου, ὄχι περισσότερον, διότι δὲν ἔχει κανένα πρακτικὸν σκοπὸν. Τὸ ρετσίνι ἡμπορεῖς νὰ τὸ βάλης εἰς τὸ βαρέλι καὶ πρὶν ἀπὸ τὸν μούστον.

4. Πῶς ὁ μούστος γίνεται κρασί.

Ὅταν βάλης τὸν μούστον εἰς τὰ βαρέλια μὲ τσίπουρα ἢ χωρὶς τσίπουρα, τὸν βλέπεις νὰ ταράσσεται, νὰ ἀνακατεύεται καὶ νὰ φαίνεται ὅτι βράζει. Τὰς πρώτας 5—6 ἡμέρας τὸ βράσιμον εἶνε πολὺ δυνατόν κατόπιν, ὀλίγον κατ' ὀλίγον, ἐλαττώνεται καὶ τέλος, ὅταν περάσουν 30 — 40 ἡμέραι, ὁ μούστος, τὸ ὑγρὸν δηλ. ποῦ ἦτο θολὸ καὶ γλυκὸν, καθιερῶνται, πέρνει ὠραῖον

χρῶμα καὶ γένειν εὐχάριστον— γίνεται κρασί. Ὡς αὕτη ἡ μεταβολὴ προσέχεται ἀπὸ εἰδικὰ μικροβία τὰ ὁποῖα κατὰ τὴν ὠρίμασιν τῶν σταφυλῶν ἐπικάθηνται ἐπάνω εἰς τὴν φλοῦδα καὶ κατὰ τὸ πάτημα παρασύρονται ἀπὸ τὸν μούστον καὶ μεταφέρονται εἰς τὰ βαρέλια. Τὰ μικρόβια αὐτὰ εἶνε ζωντανὰ καὶ διὰ νὰ ζήσουν ἔχουν ἀνάγκην τροφῆς καὶ θερμοκρασίας ὠρισμένης. Καὶ διὰ τροφήν μὲν μεταχειρίζονται τὸ ζάκχαρον τοῦ μούστου, καταλληλοτέρα δὲ θερμοκρασία εἶνε ἡ περὶ τοὺς 30 βαθμοὺς.

Τὸ ζάκχαρον ὅμως πρέπει νὰ εἶνε εἰς ἀναλογίαν ὥστε νὰ ἡμπορέσουν νὰ τὸ μεταβάλλουν εἰς οἶνόπνευμα, δηλαδή νὰ μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ ὠρισμένα ὄρια τὰ ὁποῖα ἀναφέραμεν προηγουμένως — τοὺς 13 βαθμοὺς διὰ τὰ θερμὰ κλίματα καὶ 12 διὰ τὰ ψυχρά, — διότι τότε, ὅσον ζάκχαρον πλεονάζει δὲν θά ζυμωθῇ καὶ

τά κρασιά θά μείνουν γλυκά και τὸ καλοκαίρι θά χαλάσουν. Διά τοῦτο σὲ συνεβούλευσα νά ἀραιώνης τὸν μούστον σου μὲ νερό, ὅταν ἔχει ζάκχαρον περισσότερον ἀπὸ ὅτι πρέπει.

Ἐπίσης ἡ θερμοκρασία τοῦ μούστου, ὅταν βράζῃ, πρέπει νά εἶνε 28—30 βαθμούς, διότι ὅταν εἶνε μεγαλύτερα ἀπὸ 30 και ἢ μικρότερα ἀπὸ 28, ἡ ζύμωσις σταματᾷ και τὰ κρασιά μένουν γλυκά. Λοιπόν, ἂν ἡ θερμοκρασία εἶνε ὑψηλή, ἀέριζε τὴν ἀποθήκην σου, κατὰβροχέ την μὲ κοῦο νερό. Εἰμπορεῖς νά ἀερίσης και τὸν μούστον, ἀρκεῖ νά τὸν τραβήξῃς ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ βαρελιοῦ και νά τὸν ρίξῃς ἀπὸ τὸ ἐπάνω μέρος. Ὅταν πάλιν ἡ θερμοκρασία εἶνε χαμηλή, τότε θερμαίνεις τὴν ἀποθήκην σου με φωτιά (μαγκάλι, θερμάστον). Προσεχε νά κοῦπῃς τὴν ἰδίαν θερμοκρασίαν καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως ἕως ὅτου γίνῃ τὸ κρασί, ἕως ὅτου καθάρισῃ και χάσῃ τὴν γλυκύτητά του.

5. Πῶς νὰ κάνῃς μαῦρο κρασί.

Διά νά κάμῃς μαῦρο κοινὸ, προῦσκο κρασί, χρησιμοποιήσε κατὰ προτίμησιν μαῦρα σταφύλια ἢ και ἀνάμικτα. Ἐπειδὴ δὲ χρειάζονται και τὰ τσίπουρα, διότι τὸ χεῶμα εὐρίσκεται εἰς τὸ φλοῦδι τῆς ῥάγας, σοῦ συνιστῶ ν' ἀφαιρέσης μέρος ἀπὸ τὰ τσαμπιά πρὶν πατήσης τὰ σταφύλια, διότι ἔάν βάλῃς ὅλα τὰ τσαμπιά τότε τὸ κρασί θά γίνῃ πολὺ στυφὸ και ἀδύνατο. Ἀφαιρέσέ τα λοιπόν, εἴτε μὲ τὸ χέρι ἢ ρίξε τὰ σταφύλια ἐπάνω εἰς τελάρο συρμάτινον ἀπὸ κάθε τρύπα τοῦ ὁποίου

περνᾶ κάθε ράγα ὅταν τρίβῃς ἐπάνω του τὰ σταφύλια. Μὴν ἀφαιρέσης ποτὲ ὅλα τὰ τσίπουρα διότι μέρος τοῦλάχιστον ἀπ' αὐτὰ εἶνε χρήσιμον. Πάτησε τὰ σταφύλια, τὸν δὲ μοῦστον καὶ τὰ τσίπουρα μετέφερε εἰς τὴν κάδην ὅπου θὰ κάμῃς τὴν ζύμωσιν. Ἐκεῖ θὰ κάμῃς καὶ τὴν διόρθωσιν τοῦ μοῦστου δηλ. θὰ προσθέσῃς νερό, ἂν ὁ μοῦστος εἶνε δυνατὸς ἢ ζάχαρην ἂν εἶνε ἀδύνατος, καὶ θὰ κανονίσῃς τὴν θερμοκρασίαν.

Ὅταν ἀρχίσῃ ἡ ζύμωσις, τὰ τσίπουρα ἀνεβαίνουν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ μοῦστου καὶ σχηματίζουν μίαν στερεὰν μᾶζαν (βλέπε εἰκ. 5) τὴν ὁποίαν πρέπει πάντοτε νὰ βυθί-

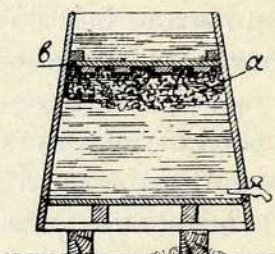


(Εἰκ. 5) Κάδη ὅπου βράζει ὁ μοῦστος. Τὰ τσίπουρα (α) ἔχουν ἀνέβῃ ἐπάνω ἐπάνω.

ζῆς μὲ ἓνα ξύλον, διότι ἐὰν τὰ ἀφήσῃς τότε ὑπάρχει φόβος νὰ ξυτίσῃς καὶ νὰ μεταδώσῃς κατόπιν τὸ ξύνισμα καὶ εἰς τὸ κρασί. Ἀσφαλέστερον μέσον εἶνε νὰ ἔχῃς τὰ τσίπουρα κλεισμένα μὲ ἓνα τελάρο τρυπητό, (βλέπε εἰκ. 6) τότε ἀποφεύγεις κάθε κίνδυνον ξυτίσματος.

Πρόσεχε πάλιν τὴν θερμοκρασίαν καὶ κάμε δύο ἀερίσματα κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως. Τραβᾶς δηλαδὴ μοῦστον ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ κάδου καὶ ρίχνεις αὐτὸν ἀπὸ τὸ ἐπάνω. Ὁ ἀερισμὸς ἔχει σκοπὸν νὰ βοηθήσῃ τὴν

ζύμωσιν νὰ γίνῃ γρήγορα καὶ τέλεια. Μετὰ 8—10 ἡμέρας τραβᾶς τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην καὶ τὸ βάζεις εἰς τὰ βαρέλια, τὰ δὲ τσίπουρα στίβεις καὶ μοιράζεις τὸν τσιπουροῖτην εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.



(Εἰκ. 6). *Κάδη τελιοποιήμính.*

Ἐνα τριτητὸ χόρισμα (β) δὲν ἀφαιρεῖ θὰ ἀντῶν ἐπάνω τὰ τσίπουρα (α).

Μερικοὶ δὲν ἀφήνουν τὸ κρασί εἰς τὴν κάδην μετὰ τὰ τσίπουρα, παρὰ 3—4 μόνον ἡμέρας· ἄλλοι περισσοτέρας 8—10—15. Αὐτὸ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ κρασιοῦ τὸ ὁποῖον θέλεις νὰ κάμῃς. Πάντως δὲν πρέπει νὰ μείνῃ πλέον τῶν 10 ἡμερῶν, διότι τὸ κρασί θὰ γίνῃ πολὺ στυφό. Ὅταν τραβήξῃς τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην, δὲν θὰ ἔχη τελειώσει ἡ ζύμωσις του ἢ ὁποία ὄ' ἀποτελειώσῃ εἰς τὰ βαρέλια. Τὰ βαρέλια λοιπὸν δὲν πρέπει νὰ εἶναι κλεισμένα τελίως, νὰ ὑπάρχη δὲ ἀνάλογος θερμοκρασία εἰς τὴν ἀποθήκην, 20—22 βαθμοὶ διὰ νὰ μὴ σταματήσῃ ἡ ζύμωσις.

6. Πῶς νὰ κάμῃς ἄσπρο κρασί.

Διὰ νὰ κάμῃς ἄσπρο κρασί πρέπει νὰ δώσῃς μεγαλύτεραν προσοχὴν ἀπὸ τὸ μαῦρο, διότι τὸ ἄσπρο εἶνε

λεπτότερον καὶ εὐαίσθητον. Θὰ κάμῃς πάντοτε τὰς ἰδίας ἐργασίας, εἴτε πρόκειται διὰ κρασί ἀρετίνωτο, εἴτε διὰ κρασί ρετινάτο.

Πρώτη φροντίς εἶναι νὰ διαλέξῃς τὰ καλὰ σταφύλια. Τὰ χαλασμένα, ἂν ἀνακατευθοῦν μὲ τὰ καλὰ, θὰ χαλάσουν τὸ κρασί, δι' αὐτὸ τὰ χαλασμένα τὰ πατεῖς ἰδιαίτερος καὶ τὰ βάζεις εἰς ἰδιαίτερον βαρέλι, τὰ δὲ καλὰ, ἀφοῦ τὰ πατήσῃς, τραβᾷς τὸν μούστον καὶ τὸν βάζεις εἰς τὰ βαρέλια. Μοιράζεις κατόπιν καὶ τὸν τσιπουρίτην— ὅ.τι βγάζεις ὅταν στίψῃς τὰ τσίπουρα—ὁ ὁποῖος εἶνε ἀπαραίτητος καὶ ἀμέσως διορθῶνεις τὸν βαθμὸν του' ὅπως ξεύρεις. Διὰ τὸ ρετινάτο κρασί βάζεις τὸ ἀνάλογον ρετινί, 3—4 ὀκάδας διὰ 100 ὀκ. μούστον, ἀφοῦ τὸ λυώσῃς προηγουμένως μὲ ὀλίγον μούστον. Ἡ ζύμωσις ἀοξίζει καὶ ἀναλόγως τῆς θερμοκρασίας θὰ εἶνε ζωηρὰ ἢ ἀδύνατη. Ἐὰν αὐτὸ τὴν κανονίζεις κατὰ τρόπον ὅστε τῆς μὲν ἀποθιμῆς ἢ θερμοκρασία 20—22 βαθμοί, τοῦ δὲ μούστου 28—30 βαθμοί. Ἀερίζεις τὸν μούστον καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως, 2—3 φορὰς, ὅπως κάνεις διὰ τὸ μαῦρον. Ἡ ζύμωσις τοῦ ἄσπρου κρασιοῦ διαρκεῖ περισσότερον ἀπὸ τὴν ζύμωσιν τοῦ μαύρου. Ἢμπορεῖ δηλ. νὰ διαρκέσῃ καὶ 40 ἡμέρας, συμφέρον ὅμως τοῦ οἴνοποιου εἶνε νὰ τελειώσῃ ταχύτερον πρὶν ἔλθῃ ὁ χειμὼν, διότι τότε θὰ εἶνε δύσκολον νὰ ἀποτελειώσῃ ἢ ζύμωσις.

Τὰς πρώτας ἡμέρας τῆς ζυμώσεως ἀφίνας ἀνοικτὰ τὰ βαρέλια εἰς τὸ ἐπάνω μέρος. Κατόπιν, ὅταν ἢ ζύμωσις ὀλιγοστεύσῃ, τὰ κλείνῃς ἐλαφρὰ καὶ ὅταν τελειώσῃ, τότε ἀφοῦ τ' ἀπογεμίσῃς, τὰ κλείνεις καλὰ. Θὰ παρακολου-

θήσης ἂν ἡ ζύμωσις ἐτελείωσεν ἢ ὄχι, ἢ μὲ τὸ μουστόμετρον (γραδο), ὅταν δεικνύει 0, ἢ μὲ τὴν γεῦσιν, ὅταν τὸ κρασί δὲν κρατεῖ γλυκύτητα. Ὅταν τελειώσῃ ἡ ζύμωσις καὶ παρέλθουν μερικαὶ ἡμέραι, τότε τὸ κρασί καθαρίζεται. Αἱ κατόπιν ἐργασίαι εἶνε αἱ ἴδιαι καὶ διὰ τὰ μαῦρα καὶ διὰ τὰ ἄσπρα κρασιά.

7. Πῶς νὰ μεταγγίσης τὸ κρασί σου.

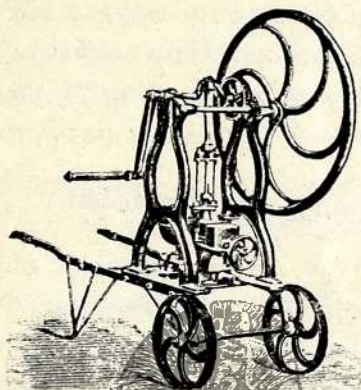
Ὅταν τελειώσῃ ἡ ζύμωσις καὶ εἰς τὰ μαῦρα καὶ εἰς τὰ ἄσπρα κρασιά καὶ περάσουν μερικαὶ ἡμέραι, τότε τὸ κρασί καθαρίζεται, δηλ. ὅλαι αἱ στερεαὶ οὐσίαι καὶ αἱ ἀκαθαρσίαι τὰς ὁποίας εἶχεν ὁ μούστος καταπίπτουν εἰς τὸν πυθμένα τοῦ βαρέλιου, τούτο δὲ συμβαίνει ιδίως ὅταν κατὰ τὸν χειμῶνα φυσήσουν βόρειοι ἄνεμοι. Αἱ ἀκαθαρσίαι αὗται κάμνουν τὴν λεγομένην λάσπην, ἢ ὁποία πάντοτε εἶνε ἐπικίνδυνος εἰς τὸ κρασί. Ἡ λάσπη ἔχει διάφορα μικρόβια ἐπιβλαβῆ τὰ ὁποῖα, ἅμα ἔλθῃ ἡ ἀνοιξὶς καὶ ζεστάνῃ ὁ καιρὸς, ἐπιτίθενται κατὰ ὠρισμένων συστατικῶν τοῦ κρασιοῦ καὶ προκαλοῦν διαφόρους ἀσθενείας. Διὰ νὰ προλάβῃς λοιπὸν τὰς ἀσθενείας αὐτὰς μεταφέρεις τὸ κρασί ἀπὸ τὸ πρῶτον βαρέλι εἰς ἄλλο καθαρὸν ποῦ νὰ μὴ ἔχῃ λάσπην.

Ἡ ἐργασία αὕτη εἶνε ἡ μεταγγίσις τοῦ κρασιοῦ καὶ γίνεται ὡς ἑξῆς:

Κρατεῖς πάντοτε ἓνα τοῦλάχιστον ἀδειανὸ βαρέλι καθαρὸν εἰς τὸ ὁποῖον, πρὶν μεταφέρεις τὸ κρασί, καίεις ὀλίγον θειάφι. Κατόπιν, εἴτε μὲ ἀντλίαν, (1) (βλέπ. εἰκ. 7)

1) Τὰ ἐργαλεῖα καὶ μηχανήματα τῆς κατασκευῆς τοῦ κρασιοῦ, μουστόμετρα, στεμφυλοπιεστήρια, μηχανικὰ πατητήρια, ἀπορραγιστήρια, ἀν-

εἴτε μὲ κουβάδες, τραβᾶς τὸ καθαρὸν μέρος τοῦ κρασιοῦ καὶ τὸ μεταφέρεις εἰς τὸ ἀδειανὸ βαρέλι. Νὰ προσέχης νὰ μεταφέρης μόνον τὸ καθαρὸν κρασί, τὸ δὲ θολὸ



(Εἰς. 7) Ἀντλία διὰ τὸ κρασί χειροκίνητος.

τὸ βάλης μὲ ἄλλα θολὰ κρασιά εἰς ἄλλο βαρέλι. Ἀπογεμίζεις τὸ βαρέλι καὶ τὸ κλείνεις καλά, κατόπιν, ἂν ἔχης καὶ ἄλλα κρασιά νὰ μεταφέρης, πλύνεις τὸ βαρέλι τὸ ὁποῖον ἄδειασε προηγουμένως καὶ μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον μεταφέρεις ὅλα τὰ κρασιά σου. Νὰ προσέξης νὰ κάμνης τὴν μετὰγγισιν ὅταν φυσᾷ βόρειος ἄνεμος καὶ ὄχι νότιος, διότι τὸ κρασί, δὲν καθαρίζει καλά μὲ νοτιά. Ἐὰν ἔχης καὶ ρετσίνατο κρασί, τὸ μεταφέρεις ὅπως τὸ ἀρετσίνωτο μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ρετσίνα τὸ πλύνεις μὲ πολλὰ νερὰ καὶ τὸ προσθέτεις εἰς τὸ νέον βαρέλι.

Εἶνε σφαλερῆ ἡ ἰδέα ὅτι τὰ κρασιά τὰ ρετσίνατα

τῆς κ. λ. πωλοῦνται ἀπὸ τὴν Βασ. Γεωργ. Ἐταιρείαν χωρὶς κέρδος εἰς τὴν Ἐκθεσιν τοῦ Ζαπτείου, ὅπου ἡ εἴσοδος εἶναι ἐλευθέρη.

δὲν πρέπει νὰ μεταφέρονται. Ὅλα τὰ κρασιά, ὅταν τελειώσουν τὴν ζύμωσιν των, πρέπει νὰ φύγουν ἀπὸ τὴν λάσπην των ἢ ὁποῖα εἶνε γεμάτη ἀπὸ διάφορα μικρόβια.

— Εἰς κρασιά ἀρετσίνοτα κάμεις νέαν μετάγγισιν κατὰ τὸν μῆνα Ἀπρίλιον καὶ ἄλλην κατὰ τὸν Σεπτέμβριον, ὅταν τὸ κρασί σου πρόκειται νὰ μείνῃ 2 ἔτη εἰς τὸ βαρέλι. Διὰ τὰ ρετινάτα ἀρκεῖ μία μόνον μετάγγις.

8. Ἀπογέμισμα τῶν βαρελίων.

Τὸ βαρέλι ἔχει πόρους ἀπὸ τοὺς ὁποίους περνᾷ ὁ ἀέρας καὶ διαρκῶς ἐξατμίζει τὸ κρασί. Φυραίνει λοιπὸν τὸ κρασί ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἐνῶ εἰς τὰς ἀρχὰς εἴχομεν τὸ βαρέλι γεμάτο, μετ' ὀλίγας ἡμέρας ἢ μετὰ ἓνα μῆνα βλέπομεν ὅτι τὰ κρασί κατεβαίνει. Ἡ φύσα αὕτη εἶνε φυσικὰ μεγαλειτέρα τὸ καλοκαίρι ὅταν ἡ ζέστη εἶνε μεγάλη. Ἄν λοιπὸν ἀφήσῃς τὸ βαρέλι ἀδειανὸν καὶ δὲν τὸ ἀπογεμίσεις, τότε διατρέχεις τὸν κίνδυνον νὰ σοῦ ξυνίσῃ τὸ κρασί, διότι εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ κρασιοῦ ἀναπτύσσονται διάφορα μικρόβια τὰ ὁποῖα εὐρίσκουν εἰς τὸν κενὸν χῶρον τοῦ βαρελίου ἐλεύθερον ἀέρα ὃ ὁποῖος τὰ βοηθεῖ νὰ ξυνίσουν τὸ κρασί. Διὰ ν' ἀποφύγῃς λοιπὸν τὸ ξύνισμα κράτησε πάντοτε τὰ βαρέλια γεμάτα καὶ ἀπογεμίξέ τα μὲ ἄλλο κρασί καλὸ τῆς αὐτῆς ἐσοδείας καὶ τῆς αὐτῆς ποιότητος. Τὸ ἀπογέμισμα πρέπει νὰ τὸ κάμῃς πολὺ συχνὰ καὶ ἰδίως τὸ καλοκαίρι ὅταν ἡ φύσα εἶνε μεγαλειτέρα καὶ νὰ κρατῆς πάντοτε τὰ βαρέλια καλὰ ταπωμένα. Ὅταν δι' οἰονδήποτε λόγον δὲν ἠμπορεῖς ἢ δὲν ἔχεις κρασί νὰ ἀπο-

γемίσης ἓνα βαρέλι τότε προσθέτεις εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ κρασιοῦ ὀλίγον καθαρὸ λάδι ἑληᾶς, τὸ ὁποῖον, ὡς ἐλαφρότερον, ἐπιπλέει καὶ ἐμποδίζει τὸν ἀέρα νὰ ἔλθῃ εἰς ἐπαφὴν μὲ τὸ κρασί.

Ἐπίσης καὶ ἄλλος τρόπος. Καίεις εἰς τὸν ἀδειανὸν χῶρον τοῦ βαρελίου ὀλίγον θειάφι· οἱ ἀτμοὶ τοῦ γемίζουν τὸν κενὸν αὐτὸν χῶρον καὶ ἐμποδίζεται κάθε ἀρρώστεια.

9. Γενικαὶ συμβουλαὶ διὰ τὰ ἐπιτυγχάνης πάντοτε καλὸ κρασί καὶ διὰ τὰ τὸ διατηρῆς χωρὶς νὰ χαλᾶ.

Νὰ ἔχῃς πάντοτε καθαρὰν τὴν ἀποθήκην σου, νὰ τὴν ἀερίζῃς, νὰ τὴν σκουπίζῃς τακτικὰ, καὶ ὅπου χυθῆ κρασί νὰ πλύνῃς μὲ νερὸ ἢ νὰ στίβῃς ὀλίγον ἀσβέστην.

Νὰ διατηρῆς πάντοτε τὰ βαρέλια σου γемῶτα καὶ καθαρὰ· νὰ πλύνῃς ὅλα τὰ μέρη τῶν ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν μὲ καθαρὸ νερό.

Νὰ διαλέγῃς τὰ καλὰ σταφύλια ὥστε τὰ σάπια καὶ τὰ ἀρρωστα νὰ τὰ βάλῃς χωριστὰ καὶ τὸν μούστον τῶν νὰ τὸν χύνῃς εἰς ἰδιαίτερον βαρέλι.

Νὰ προσπαθῆς ὥστε ἡ ζύμωσις νὰ τελειώσῃ γρήγορα, νὰ κανονίζῃς τὴν θερμοκρασίαν ὥστε τῆς μὲν ἀποθήκης νὰ εἶνε μεταξὺ 20—22 βαθμῶν, τοῦ δὲ μούστου 28—30 βαθμῶν.

Νὰ μεταγγίζῃς τὰ κρασιά ἀμέσως μετὰ τὴν ζύμωσιν εἰς καθαρὰ βαρέλια καὶ ὅταν φυσᾷ βόρειος ἄνεμος.

Νὰ ἀπογемίξῃς τακτικὰ τὰ βαρέλια καὶ ἰδίως τὸ καλοκαίρι, ποῦ ἡ φύρα εἶνε μεγαλειτέρα, ἐπειδὴ δὲ εἰς τὰς ἀποθήκας τὰς ὁποίας κτυπᾷ ὁ ἥλιος ἡ φύρα εἶνε με-

γαλειτέρα, νὰ καταβρέχῃς μὲ δροσερὸ νερὸ διὰ νὰ ἐλλατιώνης τὴν φύραν.

Νὰ μὴν ἀφήνης ποτὲ ρετινάτο κρασί εἰς τὴν λάσπην του ὅταν πρόκειται νὰ μείνῃ ἀξώδευτον πλέον τοῦ ἔτους διότι θὰ πικρῶσῃ.

Μὴν ἐπιχειρήσῃς μόνος σου νὰ θεραπεύσῃς ἄρρωστα κρασιά μὲ πρακτικὰ μέσα διότι τὸ ἄρρωστο κρασί δύσκολα θεραπεύεται. Καλλίτερα εἶνε νὰ προλαμβάνῃς τὸ χάλασμα.

Μὴ προσθέτῃς εἰς τὰ κρασιά σου ἄλλας οὐσίας παρὰ νερὸ διὰ τὴν ἀραίωσιν τοῦ πολὺ δυνατοῦ μούστου, ἢ ζάχαριν, ἢ πετιμέζι ἢ καὶ ξηρὰν σιαφίδα προκειμένου νὰ δυναμώσῃς ἀδύνατον μούστον. Ἦμπορεῖς μόνον νὰ βάλῃς καὶ τρυγικὸν ὄξύ καὶ ταννίνην εἰς ὅσους μούστους ὑπάρχει ἀνάγκη καὶ εἰς ἀνάλογον ποσότητα ὥστε τὸ κρασί νὰ μὴ γίνῃ οὔτε πολὺ σκληρὸ οὔτε καὶ πολὺ στυφόν.

Ὅπου ὑπάρχουν οἰνολόγοι νὰ τοὺς συμβουλευθῇς διὰ τὰς οὐσίας αὐτάς καὶ μὴν ἐπιχειρῇς τίποτε μόνος σου διότι εἰς τὸ ἐμπόριον ὑπάρχουν διάφοροι οὐσίαι ποῦ ἠμποροῦν μὲν νὰ κρατήσουν ἢ νὰ θεραπεύσουν ἕνα ἀδύνατο ἢ ἄρρωστο κρασί, ἀλλὰ θὰ βλάψουν ἐκεῖνον ποῦ πίνει τὸ κρασί αὐτό.

Τότε καὶ μόνον θὰ ἔχῃς πάντοτε καλὸ κρασί. Ἡ κατανάλωσίς του θ' αὐξήσῃ, καὶ τότε θὰ παύσουν πολλοὶ νὰ πίνουν οἰογενέματα (σπίρια) ποῦ καταστρέφουν καὶ ἐκφυλίζουν τὸν ἄνθρωπον.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000016643

Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι .

Ό,τι εργαλείον ή γεωργικόν μηχανήμα, μικρόν ή μεγάλο, σάς χρειασθῆ δια τὸ σιτάρι σας, τὸν καπνόν σας, τὸ βαμβάκι, τὰ ἄσπρια, τὰ τριφυλλία, κλπ.

δια τὰ ἀμπέλια καὶ τὴν σταφίδα σας.

δια τὰ δένδρα,

δια τὰ λαχανικά,

δια τὸ κορσί,

δια τὰ τυριά,

δια τὰ μέλισσι καὶ δι' ὅ,τι ἄλλο,

Ό,τι φάρμακον σάς χρειασθῆ δια τὴν ἀρρώστιαν τῶν καλλινογειῶν σας καὶ τῶν ζῶων σας,

δύο πάλιν σπόρους χρειασθῆτε, λαχανοσπόρους, τριφυλλοσπόρους, κ. λ. ή κηρύθραν μελισσοκομίας,

Ζητήσατε καὶ θὰ σάς προμηθεύσῃ χωρίς κέρδος ή Βασιλική Γεωργική Ἐταιρεία.

Φροντίσατε νὰ ἴδῃτε τὴν Διαρκή Γεωργικὴν ἔκθεσιν τῆς Ἐταιρείας εἰς τὸ Ζάπτεον.

ΑΚΑΔΕΜΕΩΡΓΟΙ.

ΑΘΗΝΩΝ

Ἄν θέλετε νὰ ἀγοράσετε δένδρα καρποφόρα καὶ καλλωπιστικά πολὺ εὐθηνά, ζητήσατε ἀπὸ τὰ δεινδροκομεία τῆς Ἐταιρείας, εἰς τὸ Χαλάνδρι, καὶ εἰς τὸ Ἀίγιον.

Δοκιμάσατε τὰ χημικὰ λιπάσματα ἀποῦ ζητήσετε ὁδηγίαν ἀπὸ τὴν Γεωργικὴν Ἐταιρείαν.

Ἄν τὰ ξυνοδένδρα σας ἔχουν πόρον, γράψατε εἰς τὴν Γεωργικὴν Ἐταιρείαν. Θα σάς τὰ ἀπολυμάνῃ με ἔξοδα 10 ή 30 λεπτά κἀθε δένδρον.

Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι .

Δια κἀθε ἀπορίαν σας γράψατε εἰς τὴν Β. Γεωργικὴν Ἐταιρείαν. Ἀυτὴ θὰ σάς ὁδηγήσῃ, θὰ σάς συμβουλεύσῃ, θὰ σάς διευκολύνῃ καὶ θὰ σάς προμηθεύσῃ, ὅ,τι ἔχετε ἀνάγκην.

Βασιλική Γεωργική Ἐταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου ἀριθ. 53

ΤΟ ΚΡΑΣΙ

— 3 —

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ :

1.	Τὸ κρασί.	Σελίς	3
2.	Τι χρειάζεται διὰ νὰ γίνη καλὸ κρασί.	»	4
	Ἡ ἀποθήκη	»	5
	Τὰ βαρέλια	»	5
	Πότε νὰ τρυγᾷς	»	6
	Ὁ μούστος	»	8
3.	Πῶς νὰ διορθώης τὸν μούστων σου.	»	9
4.	Πῶς ὁ μούστος γίνεται κρασί.	»	11
5.	Πῶς νὰ κάνης μαῖζο κρασί.	»	12
6.	Πῶς νὰ κάνης ἄσπρο κρασί.	»	14
7.	Πῶς νὰ μεταγγίσης τὸ κρασί σου.	»	16
8.	Ἀπογέμισμα τῶν βαρέλιων.	»	18
9.	Γενικαὶ συμβουλαὶ διὰ νὰ ἐπιτυγχάνης πάντοτε καλὸ κρασί καὶ διὰ νὰ τὸ διατηρῆς χωρὶς νὰ χαλᾷ. Σελ.		19

Ἀπὸ τὴν Βιβλιοθήκην τοῦ γεωργοῦ ἔχουν
ἐκδοθῆ μέχρις ὥρας : ἡ **ΠΑΤΑΤΑ** (ἄρ. 1.)
ὕπὸ **Π. Παπαγεωργίου**, Διευθυντοῦ τῆς **Β.**
Γεωργ. Ἑταιρείας, καὶ ἡ **ΦΙΣΤΙΚΙΑ** (ἄρ. 2.)
ὕπὸ **Ν. Περὸγλου**, κτηματίου.