



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΑΝ. ΠΥΡΛΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ—ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ. ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΑΘΗΝΑΙ—1916

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Δεσφ. 3

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Γεωργοί, προσέξτε !

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

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

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

Με τὰ διάφορα βιβλία τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ θὰ δώσωμεν σιγὰ σιγὰ ὁδηγίας διὰ τὸ σιτάρι, τὸν κριθῶν, τὸ βαμβάκι, τὰ τριφυλλί, τὴν πατάταν, τὰ καρποφόρα δένδρα, τὰ ξυνοδένδρα, τὸ ἀμπέλι, τὴν σταφίδα, τὴν συκιάν, τὰ λαχανικά, τὰ χορσά, τὸ λάδι, τὸ μέλισι, τὸ κουνουλί, τὰ ὠφέλιμα κουνιά, 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 συμβουλευέται, ἀλλὰ καὶ εἰς τοὺς γείτονάς του πρέπει νὰ τὰ δίδῃ νὰ τὰ διαβάσουν καὶ νὰ τοὺς τὰ ἐξηγεί, ἂν δὲν τὰ καταλαβαίνουν καλά.

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

Διὰ περισσότεραν μάλιστα εὐκολίαν ἡ Ἑταιρεία 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 ἀσφαλώς.

Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἑταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου ἀριθ. 53.

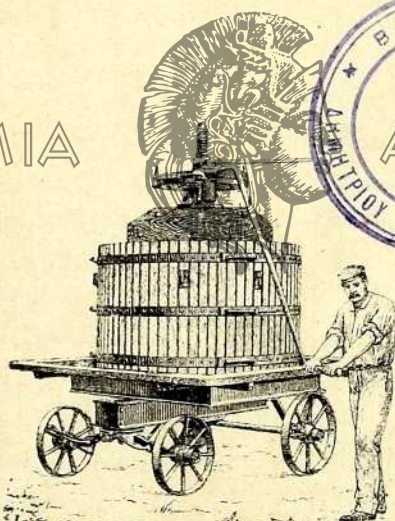


ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΑΝ. ΠΥΡΑΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ—ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ. ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Τ Ο Κ Ρ Α Σ Ι



ΑΘΗΝΑΙ—1916

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Ἀριθ. 3

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Ἀριθ. 3

ΠΑΝ. ΠΥΡΡΑΣ

ΧΗΜΙΚΟΥ ΝΙΜΟΛΟΓΟΥ—ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ



Ἡ φύσις ἐπροίκισε τὴν πατρίδα μας μὲ ἐξαιρετικὰ πλούσια, ὥστε νὰ εὐδαίμονον τὰ ἀμπέλια καὶ ἀπὸ τὰ σταφύλια τοὺς νὰ γίνωνται ἐλλεικτὰ καὶ εὐγευστα κρασιά. Τὸ ἀμπέλι, τὸ ἐγνώρισεν ὁ ἄνθρωπος ἀφ' οὗτου 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 μερικά θρεπτικά συστατικά ποῦ ἔχει ἀνάγκην ὁ ὀργανισμός 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 δ' ἀλκοολισμὸς

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

δὲν ἔχει πολὺ προχωρήσει. "Οπου δὲν πίνουν κρασί, ἀλλὰ σπύρτα, ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς ἔχει φέρει ὀλέθρια ἀποτελέσματα. Τὰ ποτὰ αὐτὰ βλάπτουν καὶ καταστρέφουν ὅχι μόνον ἐκείνον ποῦ τὰ πίνει ἀλλὰ καὶ τοὺς ἀπογόνους του, οἱ ὅποιοι 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 ἀναλογίαν, ἐνῶ ἔχει καὶ ἄλλα συστατικὰ τὰ ὁποῖα ὠφελοῦν τὸν ὀργανισμόν μας.

Εἰς τὴν Ἑλλάδα ἔχομεν ἄφθονον κρασί, ὅταν δὲ τὸ περιποιηθῶμεν, γίνεται πολὺ καλόν. Διότι τὰ συστατικά του εὐρίσκονται εἰς καλὴν ἀναλογίαν. 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 θεομηνίαι 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 πολυετῇ πείράν μας, ὥστε ὁ οἰνοποιὸς νὰ κάμῃ καλὸ κρασί ποῦ νὰ τοῦ διατηρῇται 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 ἀποθῆκην, ἢ ὁποῖα νὰ εἶνε πάντοτε καθαρά καὶ εὐάερος, β^{ον}) ἀπὸ καθαρά 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 εἴνε ὑπόγειος, εἴτε ἰσόγειος, πρέπει νὰ διατηρῇται πάντοτε καθαρά καὶ νὰ ἀερίζεται. Οἱ τοῖχοι τῆς ἀποθήκης νὰ εἴνε πάντοτε ἀσβεστωμένοι, τὸ πάτωμά της καθαρὸν καὶ νὰ πλύνεται συχνά, ἀνεῖνε πλακοστρωμένον, ἐὰν δὲ δὲν εἴνε, τότε, ὅπου χυθῇ κρασί, πρέπει νὰ ῥίπτῃς ὀλίγον ἀσβέστην διὰ νὰ ἐμποδίσῃς τὸ ξύνισμα τοῦ ἡμπορεῖ νὰ μεταδοθῇ καὶ εἰς τὰ βαρέλια. Καταλληλοτέρα ἐποχὴ διὰ νὰ καθαρίσῃς τὴν ἀποθήκην εἴνε κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ τοιγῆταῦ, ὅταν τραβήξῃς τὰ βαρέλιά διὰ νὰ τὰ καθαρίσῃς.

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 κρύο νερὸ πολλὰς φορές, καί, 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 νερό, καὶ τ' ἀφήνεις 10—15 ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον. Κατόπιν τὰ φουντώνεις καί, ἂν μὲν τὸ βαρέλι εἶχε πρὶν καλὸ κρασί καὶ δὲν μυρίζει ξυνίλαν, τότε τὰ πλύνεις μὲ ζεστὸ νερό, καὶ κατόπιν μὲ κρύο νερό, τὰ στραγγίζεις καὶ τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην καθε ἓνα εἰς τὴν θέσιν του.

Ἄν ὅμως ἔτυχε καὶ τὸ βαρέλι μυρίζει ξυνίλαν, τότε, ἀφοῦ τὸ φουντώσης, ρίπτεις ὀλίγον ἀσβέστην, μισὴν ὅκ᾿ ἀνὰ 100 ὀκτάβας 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 ἄφθονα νερὰ πολλὰς φορὰς, τὸ στραγγίζεις καλὰ καὶ τὸ τοποθετεῖς κατόπιν εἰς τὴν ἀποθήκην.

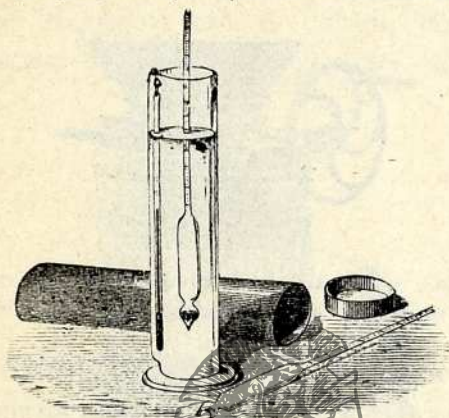
Σὲ συμβουλευώ διὰ μεγαλειτέραν ἀσφάλειαν νὰ κάψῃς μέσα εἰς κάθε βαρέλι ὀλίγον θειάφι ἢ θειανοφιτῆλι καὶ κατόπιν νὰ τὸ κλείσῃς ἕως ὅτου βάλλῃς τὸν μοῦστόν σου.

Ὁ μοῦστος. Πότε νὰ τρυγᾷς.—Πότε πρέπει νὰ τρυγήσῃς ὥστε νὰ κάμῃς καλὸ κρασί; Ἡ ἐποχὴ τοῦ τρυγητοῦ δὲν εἶναι ἡ ἰδίᾳ 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 ἀρχὴς Ὀκτωβρίου. Αὐτὸ ὅμως γίνεται ὅταν τὰ ἀμπέλια εἶνε καλά 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 ἀρετσίνωτο ἢ ρετσίνατο. Ἄν 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 ἔσ᾿ ἀρκούν καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ 11-12 βαθμοὶ εἶνε ἀρκετοί. Διὰ νὰ εὕρῃς τὸν βαθμὸν τοῦ σακχάρου πέρνεις ὀλίγα σταφύλια, τὰ στίβεις, σουρόνεις τὸν μοῦστον καὶ

τὸν βάξεις εἰς ἓνα δοχεῖον εἰς τὸ ὁποῖον βουτᾶς ἓνα μουςτόμετρον (γρᾶδο) Βωμέ¹, καὶ ἐκεῖ ποῦ θάσταθῇ διαβάξεις τὸν βαθμὸν τὸν ὁποῖον δείχνει (βλέπε



(Εἰκ. 1). Τὸ μουςτόμετρον (γρᾶδο) βετῆεις πρὸ δοχείου με μούστον καὶ βουτᾶς τὸ μουςτόμετρον. Ὃπου σταθῇ, διαβάξεις τὸν βαθμὸν, τὴν δύναμιν τοῦ μούστου σου. Δίπλα εἰς τὸ μουςτόμετρον κρεμᾶς ἓνα θερμόμετρον ποῦ σοῦ δείχνει τὴν θερμοκρασίαν τοῦ μούστου.

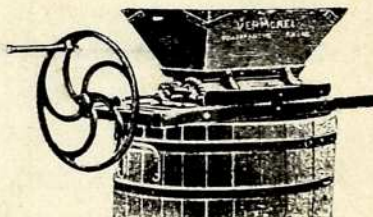
εἰκ. 1) Τώρα ἂν εἶνε ἐκεῖνος ποῦ ζητοῦμεν, τότε ἀρχίζεις νὰ τρυγᾷς. Μαζεύεις τότε τὰ σταφύλια καὶ τὰ φέρνεις εἰς τὸ πατητήρι ὅπου χωρίζεις πρὶν τὰ πατήσης ἀπὸ τὰ χαλασμένα καὶ ἔπειτα τὰ πατεῖς.

Ἄν πρόκειται νὰ κάμῃς ἄσπρο κρασί, τραβᾷς ἀμέσως τὸν μούστον καὶ τὸν βάξεις εἰς τὰ βαρέλια. τὸν δὲ τσιποιν, δηλ. τὸν μούστον ποῦ θά βγάλῃς ὅταν πύσης τὰ τσίπουρα, εἶνε ἀνάγκη νὰ τὸν μοιράσῃς εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.

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

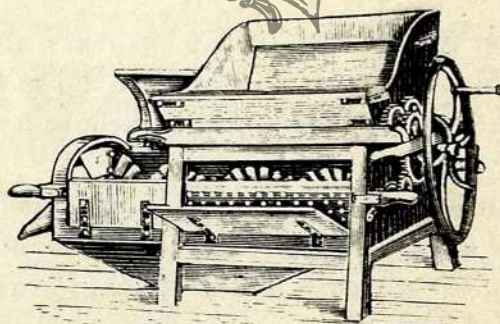
1). Μουςτόμετρα (γρᾶδα) εἴμπορεῖ νὰ ἀγοράσῃ ὁ καθεὶς ἀπὸ τὴν Διαρκῇ Γεωργ. Ἐκθεσιν τῆς Βασ. Γεωργ. Ἑταιρείας εἰς τὸ Ζάππειον.

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.

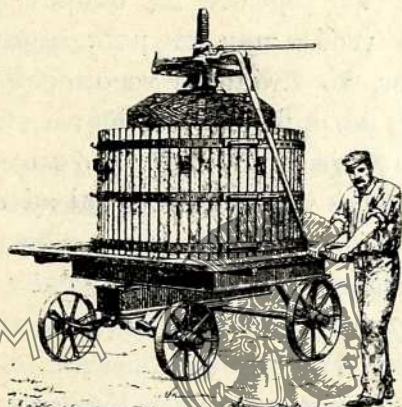
χωρίζει τὰ τσάμπουρα (βλέπε εἰκ. 3). Ἄλλο μηχανήμα (βλέπε εἰκ. 4) πιέζει τὰ στέμφυλα μετὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλιοῦ, εἴτε μὲ τὰ πόδια γίνεται αὐτοεἶτε μὲ μηχανήματα. Ὁ μούστος. — Ὅλοι οἱ μούστου ἔχουν τὰ ἴδια συ-



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

στατικά, 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. Ἐχει καὶ ὀξέα καὶ διάφορα ἄλλατα, 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). Στεμφίλοιπυστήρι.

ὀξέα τὰ ὁποῖα συντελοῦν εἰς τὸ νὰ μὴ κόβῃ τὸ κρασί, νὰ καθαρῖζῃ 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 βάλης νερό. Τὸ νερὸ αὐτὸ πρέπει νὰ εἶνε πόσιμον, καθαρὸν, τρεχούμενον καὶ ὄχι ἄλμυρὸν διότι ἐμποδίζει τὴν ζύμωσιν. Σὲ συμβουλεύω μάλιστα νὰ περάσης τὸ νερὸ, πρὶν τὸ μεταχειρισθῇς, ἀπὸ τὰ τσίπουρα. Τέλος, τὸ ἀνάλογον νερὸ προσθέτεις ὅσον τὸ δυνάτον ἐνωρίς, μόλις βάλης τὸν μούστον εἰς τὰ βαρέλια.

Ὅταν πάλιν ἔχεις ἀδύνατον μούστον—κάτω τῶν 12½ βαθμῶν—διὰ τὰ θερμὰ μέρη καὶ κάτω τῶν 11 βαθμῶν διὰ τὰ ψυχρά, τότε διὰ νὰ τὸν ἐνδυναμώσης κάμε ὡς ἑξῆς: 1^{ον}) Προσθεσε ζάχαρην 1½ ὀκᾶν περίπου διὰ τὰς 100 ὀκάδας μούστου διὰ νὰ ἀυξήσης τοὺς βαθμοὺς κατὰ 1 βαθμὸν. Τὴν ζάχαριν 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 ἀυξήσης κατὰ 1 βαθμὸν τὸν μούστον. Ἄμα φουσκώσῃ ἡ σταφίδα, τὴν πιέξεις, τὴν στίβεις καὶ τὸν μούστον τῆς προσθέτεις εἰς τὸν ἄλλον μούστον. Ἀπὸ τοὺς τρεῖς αὐτοὺς τρόπους ὁ καλλίτερος εἶνε μὲ τὴν ζάχαριν.

Ἡ διόρθωσις τοῦ μούστου πρέπει νὰ γίνεται 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 ὁκάδων ἐπὶ 100 ὁκ. μούστου, ὅχι περισσότερον, διότι δὲν ἔχει κανένα πρακτικὸν σκοπόν. Τὸ ρετσίνι ἡμπορεῖς νὰ τὸ βάλης εἰς τὸ βαρέλι καὶ πρίν' 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 γλυκὺ, καθαρίζει, πέρνει ὡραῖον

χρῶμα καὶ γεύσιν εὐχάριστον— γίνεται κρασί. Ὡς αὐτὴ ἡ μεταβολὴ προσέχεται ἀπὸ εἰδικὰ μικρόβια τὰ ὁποῖα κατὰ τὴν ὥρισαν τῶν σταφυλῶν ἐπικαθιῇται ἐπάνω εἰς τὴν φλούδα 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 ὥρισμένης. Καὶ διὰ τροφήν μὲν μεταχειρίζονται τὸ ζάκχαρον τοῦ μούστου, καταλληλοτέρᾳ δὲ θερμοκρασίᾳ εἶνε ἡ περὶ τοὺς 30 βαθμούς.

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

τά κρασιά θά μείνουν γλυκά καὶ τὸ καλοκαίρι θά χαλάσουν. Διὰ τοῦτο σὲ συνεβούλευσα νά ἀραιώνης τὸν μοῦστόν 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 καὶ ἢ μικρότερα ἀπὸ 28, ἡ ζύμωσις σταματᾷ καὶ τὰ κρασιά μένουν γλυκά. Λοιπόν, ἂν ἡ θερμοκρασία εἶνε ὑψηλή, ἀέριζε τὴν ἀποθήκην σου, κατὰβρεχέ την μὲ κοῦο νερό. Εἰμπορεῖς νά ἀερίσης καὶ τὸν μούστον, ἀρκεῖ νά τὸν τραβήξῃς ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ βαρελιοῦ καὶ νά τὸν ρίξῃς ἀπὸ τὸ ἐπάνω μέρος. Ὅταν πάλιν ἡ θερμοκρασία εἶνε χαμηλή, τότε θερμαίνεις τὴν ἀποθήκην σου με φωτιά (μαγκάλι, θερμάστον). Προσέχε νά κρατῇς τὴν ἰδίαν θερμοκρασίαν καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως ἕως ὅτου γίνῃ τὸ κρασί, ἕως ὅτου καθάρσῃ καὶ χάσῃ τὴν γλυκύτητά του.

5. Πῶς νὰ κάνῃς μαῦρο κρασί.

Διὰ νά κάμῃς μαῦρο κοινὸ, μπουῦσκο κρασί, χρησιμοποίησε κατὰ προτίμησιν μαῦρα σταφύλια ἢ καὶ ἀνάμικτα. Ἐπειδὴ δὲ χρειάζονται καὶ τὰ τσίπουρα, διότι τὸ χεῶμα εὐρίσκεται εἰς τὸ φλοῦδι τῆς ῥάγας, σοῦ συνιστῶ ν' ἀφαιρέσης μέρος ἀπὸ τὰ τσαμπιά πρὶν πατήσης τὰ σταφύλια, διότι ἐάν βάλῃς ὅλα τὰ τσαμπιά τότε τὸ κρασί θά γίνῃ πολὺ στυφὸν καὶ ἀδύνατον. Ἀφαίρεσέ τα λοιπόν, εἴτε μὲ τὸ χέρι ἢ ρίξε τὰ σταφύλια ἐπάνω εἰς τελάρου συρμάτινον ἀπὸ κάθε τρύπα τοῦ ὁποίου

περνᾶ κάθε ράγα ὅταν τρίβης ἐπάνω του τὰ σταφύλια. Μὴν ἀφαιρέσης ποτὲ ὅλα τὰ τσαμπιά 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 μούστου δηλ. θὰ προσθέσης νερό, ἂν ὁ μούστος εἶνε δυνατὸς ἢ ζάχαρην ἂν εἶνε ἀδύνατος, καὶ θὰ κανονίσῃς τὴν θερμοκρασίαν.

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

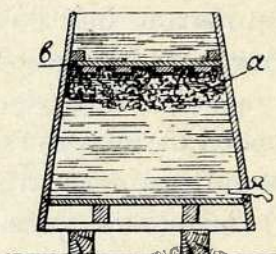


(Εἰκ. 5) **Κάδη** ὅπου βράζει ὁ μούστος. Τὰ τσίπουρα (α) ἔχουν ἀνέβῃ ἐπάνω ἐπάνω.

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

Πρόσεχε πάλιν τὴν θερμοκρασίαν καὶ κάμε δύο ἀερίσματα κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως. Τραβᾶς δηλαδὴ μούστον 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 τραβᾷς τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην καὶ τὸ βάζεις εἰς τὰ βαρέλια, τὰ δὲ τσίπουρα στίβεις καὶ μοιράζεις τὸν τσίπουρι τὴν εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.



(Εἰκ. 6). Κάδῃ τελειοποιουμένη.

Ἐνα τριτητὸ χώρισμα (β) δὲν ἀφαιρεῖται ἀπὸ τὸν ἐπάνω τὰ τσίπουρα (α).

Μερικοὶ δὲν ἀφαινοῦν 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 ἔχῃ τελειώσῃ ἡ ζύμωσίς του ἢ ὁποία ὅτ' ἀποτελειώσῃ εἰς τὰ βαρέλια. Τὰ βαρέλια λοιπὸν δὲν πρέπει νὰ εἶναι κλεισμένα τελείως, νὰ ὑπάρχῃ 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 φροντὶς 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 ρετίνι, 3—4 ὀκάδας διὰ 100 ὀκ. μούστον, ἀφοῦ τὸ λυώσῃς προηγουμένως μὲ ὀλίγον μούστον. Ἡ ζύμωσις ὀξίζει καὶ ἀναλόγως τῆς θερμοκρασίας θὰ εἶνε ζωηρὰ ἢ ἀδύνατη. Ἄν αὐτὸ τὴν κανονίζεις κατὰ τρόπον ὥστε τῆς μὲν ἀποθήκης ἢ θερμοκρασία 20—22 βαθμοί, τοῦ δὲ μούστου 28—30 βαθμοί. Ἀερίζεις τὸν μούστον καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζύμωσης, 2—3 φορὰς, ὅπως κάνεις διὰ τὸ μαῦρο. Ἡ ζύμωσις τοῦ ἄσπρου κρασιοῦ διαρκεῖ περισσότερον ἀπὸ τὴν ζύμωσιν τοῦ μαύρου. Ἢμπορεῖ δηλ. νὰ διαρκέσῃ καὶ 40 ἡμέρας, συμφέρον ὁμως τοῦ οἴνοποιου εἶνε νὰ τελειώσῃ ταχύτερον πρὶν ἔλθῃ ὁ χειμὼν, διότι τότε θὰ εἶνε δύσκολον νὰ ἀποτελειώσῃ ἢ ζύμωσις.

Τὰς πρώτας ἡμέρας τῆς ζύμωσης ἀφίνεις ἀνοιχτὰ τὰ βαρέλια εἰς τὸ ἐπάνω μέρος. Κατόπιν, ὅταν ἡ 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 (ग्रāδο), 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. Πὼς νὰ μεταγγίσῃς τὸ κρασί σου.

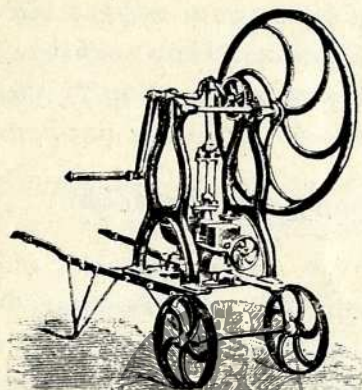
Ὅταν τελειώσῃ ἡ ζύμωσις καὶ εἰς τὰ μαῦρα καὶ εἰς τὰ ἄσπρα κρασιά καὶ περάσουν μερικαὶ ἡμέραι, τότε τὸ κρασί καθαρίζεται, δηλ. ὅλαι αἱ στερεαὶ οὐσίαι καὶ αἱ ἀκαθαρσίαι τὰς ὁποίας εἶχεν ὁ μῦστος καταπίπτουν εἰς τὸν πυθμένα τοῦ βαρέλιου, τοῦτο δὲ συμβαίνει ιδίως ὅταν κατὰ τὸν χειμῶνα φυσήσουν βόρειοι ἄνεμοι. Αἱ ἀκαθαρσίαι αὗται καίουν τὴν λεγομένην λάσπην, ἡ 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, τραβᾷς τὸ καθαρὸν μέρος τοῦ κρασιοῦ καὶ τὸ μεταφέρεις εἰς τὸ ἄδειανὸ βαρέλι. Νὰ προσέχης νὰ μεταφέρῃς 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 ἔχῃς καὶ ἄλλα κρασιά νὰ μεταφέρῃς, πλύνεις τὸ βαρέλι τὸ ὁποῖον ἄδειασε προηγουμένως καὶ μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον μεταφέρεις ὅλα τὰ κρασιά σου. Νὰ προσέξῃς νὰ κάμῃς τὴν μετὰγγισιν ὅταν φυσᾷ βόρειος ἄνεμος καὶ ὄχι νότιος, διότι τὸ κρασί, δὲν καθαρίζει καλὰ μὲ νοτιά. Ἐὰν ἔχῃς καὶ ρετσινάτο κρασί, τὸ μεταφέρεις ὅπως τὸ ἀρετσίνωτο μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ρετσίνι τὸ πλύνεις μὲ πολλὰ νερὰ καὶ τὸ προσθέτεις εἰς τὸ νέον βαρέλι.

Εἶνε σφαλερὴ ἡ ἰδέα ὅτι τὰ κρασιά τὰ ρετσινάτα

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

— Εἰς κρασιά ἀρετσίωτα 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 ρετσίνατα 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 εἵχομεν τὸ βαρέλι γεμάτο, μετ' ὀλίγας ἡμέρας ἢ μετὰ ἓνα μῆνα βλέπομεν ὅτι τὰ κρασί κατεβαίνει. Ἡ φύρα αὕτη εἶνε φυσικὰ μεγαλειτέρα τὸ καλοκαίρι ὅταν ἡ ζέστη εἶνε μεγάλη. Ἄν λοιπὸν ἀφήσῃς τὸ βαρέλι ἄδειαν καὶ δὲν τὸ ἀπογεμίσεις, τότε διατρέχεις τὸν κίνδυνον νὰ σοῦ ξυνίσῃ τὸ κρασί, διότι εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ κρασιοῦ ἀναπτύσσονται διάφορα μικρόβια τὰ ὁποῖα εὗρισκουν 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 ἀπογεμίζε 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 φύρα εἶνε μεγαλειτέρα καὶ νὰ κρατῇς πάντοτε τὰ βαρέλια καλὰ ταπωμένα. Ὅταν δι' οἰονδήποτε λόγον δὲν ἤμπορεῖς ἢ δὲν ἔχεις κρασί νὰ ἀπο-

γεμίσης 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.

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

9. Γενικαὶ συμβουλαι διὰ νὰ ἐπιτυγχάνῃς πάντοτε καλὸ κρασί καὶ διὰ νὰ τὸ διατηρῇς χωρὶς νὰ χαλᾷ.

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

Νὰ διατηρῇς πάντοτε τὰ βαρέλια σου γεμάτα καὶ καθαρά· νὰ πλύνῃς ὅλα τὰ μέρη τῶν ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν μὲ καθαρὸ νερό.

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

Νὰ προσπαθῇς 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 ἀπογεμίζῃς 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 ρετσινάτο κρασί εἰς τὴν λάσπην του ὅταν πρόκειται νὰ μείνῃ ἀξώδευτον πλέον τοῦ ἔτους διότι θὰ πικρίσῃ.

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. Ἡμπορεῖς μόνον νὰ βάλλῃς 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 αὐτὰς καὶ μὴν ἐπιχειρῇς τίποτε μόνος σου διότι εἰς τὸ ἐμπόριον ὑπάρχουν διάφοροι οὐσῖαι ποῦ ἡμποροῦν μὲν νὰ κρατήσουν ἢ νὰ θεραπεύσουν ἕνα ἀδύνατο ἢ ἄρρωστο κρασί, ἀλλὰ θὰ βλάψουν ἐκείνον 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 οἰογενεύματα (σπίρια) ποῦ καταστρέφουν καὶ ἐκφυλίζουν τὸν ἄνθρωπον.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000016643

ΓΕΩΡΓΟΙ.

Ὅ,τι ἐγκατεῖον ἢ γεωργικὸν μηχανήμα, μικρὸν ἢ μεγάλο, σὰς χρειασθῇ διὰ τὸ σιτᾶν σας, τὸν καπνὸν σας, τὸ βαμβάκι, τὰ ὄσπρια, τὰ τριφυλλία, κλπ.

διὰ τὰ ἀμπέλια καὶ τὴν σταφίδα σας.

διὰ τὰ δένδρα,

διὰ τὰ λαχανικά,

διὰ τὸ κορσί,

διὰ τὰ τυριά,

διὰ τὰ μελίσοια καὶ δι' ὅ,τι ἄλλο,

Ὅ,τι φάρμακον σὰς χρειασθῇ διὰ τὴν ἀρρώστιαν τῶν καλλιεργειῶν σας καὶ τὸν ζῶον σας,

δεῖ πάλιν σπόρους χρειασθῆτε, λαχανοσπόρους, τριφυλλοσπόρους κ. λ. ἢ κηρύθραν μελισσοκομίας,

Ζητήσατε καὶ θὰ σὰς προμηθεύσῃ χωρὶς κέρδος ἡ Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἑταιρεία.

Φροντίσατε νὰ ἴδῃτε τὴν Διαφορὰ γεωργικὴν ἐκθεσιν τῆς Ἑταιρείας εἰς τὸ Ζάπτεον.

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

Δοκιμάσατε τὰ χημικὰ λιπάσματα ἀποῦ ζητήσατε ὁδηγίαν ἀπὸ τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν.

Ἄν τὰ ξυνοδένδρά σας ἔχουν ψώραν, γράψατε εἰς τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν. Θὰ σὰς τοῖ ἀπολυμάνῃ μὲ ἐξοδα 90 ἢ 80 λεπτά κατὰ δένδρον.

ΓΕΩΡΓΟΙ.

Διὰ κάθε ἀπορίαν σας γράψατε εἰς τὴν Β. Γεωργικὴν Ἑταιρείαν. Αὕτῃ θὰ σὰς ὁδηγήσῃ, θὰ σὰς συμβουλευσῃ, θὰ σὰς διευκολύνῃ καὶ θὰ σὰς προμηθεύσῃ, ὅ,τι ἔχετε ἀνάγκην.

Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἑταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου ἀριθ. 53

ΤΟ ΚΡΑΣΙ

— 3 —

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ :

1. Τὸ κρασί.	Σελίς	3
2. Τί χρειάζεται διὰ νὰ γίνη καλὸ κρασί.	»	4
Ἡ ἀποθήκη	»	5
Τὰ βαρέλια	»	5
Πότε νὰ τρυγᾷς	»	6
Ὁ μούστος	»	8
3. Πῶς νὰ διορθώῃς τὸν μούστον σου.	»	9
4. Πῶς ὁ μούστος γίνεται κρασί.	»	11
5. Πῶς νὰ κάνῃς μαῖζο κρασί.	»	12
6. Πῶς νὰ κάνῃς ἄσπρο κρασί.	»	14
7. Πῶς νὰ μεταγγίλῃς τὸ κρασί σου.	»	16
8. Ἀπογέμισμα τῶν βαρέλιων.	»	18
9. Γενικαὶ συμβουλαι διὰ νὰ ἐπιτυγχάνῃς πάντοτε καλὸ κρασί καὶ διὰ νὰ τὸ διατηρῇς χωρὶς νὰ χαλᾷ.	Σελ.	19

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