

τὸ σκέπασθαι ὄλαις τὰς ρίζαις, καὶ πᾶνσέ το! ἔπειτα ἔχει κοπρίαν καλὴν ἐνὸς χρόνου ἐργασμένην, ὅτι εἴαν ἦναι πολλοῦ καιροῦ, ἐξιθύματα, καὶ δὲν ἐνεργᾷ καὶ μετ' αὐτὴν ἀνακάτωσε τὸ ἐπίλοιπον χῶμα, καὶ σκέπασε τὸ φυτόν ἕως αἰῶ, καὶ πᾶνσέ το καλὰ ἀπὸ τὴν μέσην καὶ κάτω τοῦ λάκκου, καὶ ἀπ' ἐκεῖ καὶ ἀπάνω ἐλιγώτερον, καὶ χίμη του δύο λάκκους εἰς τὸ ἀπάνω μέρος παράμειξε τοῦ φυτοῦ ἐνὰ σταματᾷ τὸ νερὸν ἐὰ ποτίζεται. Ἐὸ δὲ φυτόν ὅς εἶναι καλὰ χλωσμίον μὲ τὸ κοπρόχωμα, διὰ τὰ μὴ ξεπαγιάσῃ ἀπὸ τὰς χιόνας, καὶ χάσῃ τὸν κόπον σου· δι' αὐτὸ σοῦ εἶπομεν ἐὰ βάλῃς τὴν κοπρίαν, ἥτις κάμνει δὴ ἐνεργείας· δίδει τῷ δένδρῳ σπατάλην, καὶ εὐγάνει προκομμένην βλασάρια, καὶ φυλάγει το ἀπὸ τὴν ψύχραν μὲ τὴν ζέσιν αὐτῆς. Καὶ διὰ τὰ μὴ το καύση παλιν ἐλότελα, σοῦ εἶπομεν ἐὰ τὴν βίης ἀνακατωμένην μὲ τὸ χῶμα, καὶ τότε δὲν βλάπτεται, εἰς δὲ τὸν γέρον του φυτοῦ, ἔμπηξον καλάμια, ἢ πικροδάφνας, διὰ τὰ μὴ φάγουν τὰ ζῶα ἐκεῖνο ὅπερ φθίζεται. Ὁ δὲ καιρὸς ὅπου φυτεύουσιν εἶναι ἀπὸ τὰς ὕστεραις Ὀκτωβρίῳ, ἕως τὰς πρώτας τῷ Δεκεμβρίῳ, μὰ τὰ μὴν ἦναι τὸ φεγγάρι γεμάτ· διὰ τὸ τότε ὅλα τὰ δένδρα γινοῦσι σκωλήκια, καὶ φθείρονται.

### Περὶ Καστανίας καὶ ἄλλων δένδρων.

§. 30. Ἡ Συκαῖς πάλιν καὶ ὅσα δένδρα φυτεύουσιν μούριλλα, βάνετα τὴν ἀνοιξιν. Ἡ Καστανία ὀρεγεται τὸν ψυχρὸν τόπον, καὶ τὴν φυτεύουσι τὸν Σεπτέμβριον, ἢ τὸν Μάρτιον· καὶ εἴτε βλάσῃ, ἢ ρίζαν, ἢ κλάδον, ἢ κῆατατον, γίγνεται, μετὰ εἰς

τὴν φύχραν ἀγαπᾷ ἀμὲν εἰς τὴν ζίστην δὲν γί-  
 νεται. Ἡ ζυζυφιαῖς πρὶν τῆ χειμῶκος φυτεύονται  
 ἔγουν κολόριζα γὰ ἦναι χοντρά ὡσαν τὸν δάκτυ-  
 λόν σου, εἶδὲ δὲν προκόπτουσι ὁμοίως καὶ τὰ  
 ἄλλα δένδρα οὕτω γίνονται γλιγοράτερα, μέκον ἢ  
 ρόδακιναις, ὅπῃ φυτεύεις τὸν καρπὸν τοὺς καὶ κη-  
 νοῖται ὀγλίγωρα, καὶ πάλιν ταχέως ξηραίνονται  
 διὰ τοῦτο καλλίον γὰ τὰς κητρώνης εἰς τὴν κωδα-  
 ρία, κερασία, καὶ πλατάνον, ὅπου δὲν φθείρει-  
 ται, ἀλλὰ χρόνους πολλοὺς διαμένουσι.

Διὰ τὰ Ῥόδια καὶ Ἀμυγδαλα.

§. 31. Ὅταν κάμνη ἢ ῤαγδία ἔσται τὰ ῤόδια,  
 ἢ ἡ ἀμυγδαλία πρὶν τὸν καρπὸν τὸν ζῶσα γῆν  
 ῤίζαν τοὺς σωμα εἰς τὴν γῆν με μολιβι, ἢ με κὸ  
 δερμάτι τοῦ ὄφθαλμο, καὶ εἰς τὰς ῤίζας τριγυρῶν  
 σκάψει, καὶ βαλε κοπρία τῆ χοῦρο, καὶ χεῖρισα.

Ποῖον καιρὸν κέπτουσι τὰ ἔξυλα διὰ καὶ φυλαίγωνται  
 χρόνους πολλοὺς ἄσηπτα.

§. 32. Ὅσα ἔξυλα κέψης εἰς τὴν γῆμῶσ τῆς Σι-  
 λήνης σαπίζουσι ὀγλίγωρα, ὅτι τότες κίλη εἶλα γη-  
 μάτα ὑγρότητα, ἀπο τὴν ἐποῖαν γεινᾶται ὁ σκῶ-  
 ληζ, ὅπου λέγομεν σάθρακα ὁμοίως καὶ ὅσα κη-  
 ποῦσι τὴν ἀνοιξίαν διατὶ τότες εἶψαι θυμωμίνα,  
 καὶ ὅλον δρόσος. Λαίπῳ ἀλλὰ τὰ κητρώσει τὸ  
 φθινόπωρον, καὶ ἄλλοι τὸν Μῆνα Ἰανουαρίοι, καὶ  
 τότες εἶναι καλλίτερα ἄτε ὅσα κητρώσει αὐτὸν  
 τὸν Μῆνα τὴν ἕσπερην τοῦ Φεγγαρίου, ποτὲ τὸν  
 δὲν σκηποῖται, ἀλλὰ μένουσι κητρώσει ἀκέρως.

E.I. Πηλ. Π. Π.  
 ΙΩΑΝΝΗΝ 2006

Διὰ τὰς Κέντρας ποῖα προκόπτουσι περισσότερο.

§ 33. Ὅσα δένδρα μπολιάσης εἰς ὁμοίαν φύσιν, γίνονται ὀλιγοράκερα, καὶ κάμνουν καρπὸν καλλίτερον, καὶ βασύει καιρὸν περισσότερον ἢ γὰρ πῆρ ἀπιδίαν, εἰς ἀπιδίαν, μηλίαν εἰς μηλίαν, ροδακινίαν εἰς αἰμυγαλίαν, ὅτι ὅλα αὐτὰ ἔχουσι μίαν φύσιν, ἢ γουκ κεράσια, δαμάσκηνα, μαράσια, κορόμηλα, ἢ γουκ μαύσπλα, βερίκοκκα, καὶ ἄλλα παρόμοια. Μὰ πρόσθε νὰ μὴ κεντρώσης μιᾷσι λογῆς δένδρα ἁποῦ καὶ γίνονται τρανόν, εἰς ἄλλο δένδρον, ὅπου γίνεται μικρότερον· διατὶ βασύει ὀλίγον καιρὸν, καὶ κάμνουν καὶ τὸν καρπὸν ἀσχημον πολλὰ, καὶ ἀπρόκοπον· λόγου χάριν νὰ κεντρώσης εἰς τὴν ροδακινίαν, ὅπου γίνεται μικρόν δένδρον, τὴν κερασιάκ, ἢ ἄλλο ὅμοιον, ὅτι ἔστωκες τῆς ἰσῆα βαρὺ φορτίον, καὶ δὲν το δύναται· ἀλλὰ εἰς τὰ μεγάλα δένδρα κέντρωνε πάντα τὰ μικρότερα· καὶ πρῶτον μὲν τὰς εἶναι τὸ μπέλι ὅπερ θέλεις νὰ κεντρώσης ἔστω, γερὸν, καλόφλουδον, καὶ ὄχι ροζάρικον· καὶ μὴ τὸ μπολιάσης εἰς κλαδὸν ὑψηλόν, ἀλλὰ σφίμα εἰς τὴν γῆν, διατὶ κάμνει τὰς καρποὺς γλυκύτερον, καὶ ὑγιέστερον, καὶ εἶναι καὶ σιγουρότερον· νὰ μὴ το χαλάσθω οἱ ἀνεμοὶ, μάλιστα εἰς μεγάλο δένδρον· δὲν προκόπτει τὸ μπέλι, μέγιστον κόψεται χαμηλὰ· καὶ ὅταν ἀπολύσῃ βλαστάρια, εἰς αὐτὰ βάνεις τὸ κέντρι, καὶ γίνεται δαμμοσιατάκα· Τινὲς δὲ βάνουσι τὸ μπέλι ἀναποδα, ἢ γουκ τὴν πορυφὴν κάψω, καὶ κυττάζω πρὸς τὴν γῆν καὶ ὄμματα, καὶ τῶν γίνεται τὸ δένδρον παράξικον, καὶ καρπίζει μὲν καὶ αὐτὸ μὲ τὸν

καιρὸν τοῦ, ἀλλὰ ποτὲ δὲν φαίνεται, ἀλλὰ εἶναι  
κατὰ γῆς πάντοτε.

Διὰ τὴν κάμης τὰ Πωρικά να γένουν μεγάλα.

§. 44. Ἐπαρε τρία καρῦδια τὰ χοντρότερα ὅπῃ  
να εὐρίσκονται· φύτευσέ τα εἰς ἓνα τόπον ἀντά-  
μα, εἰς τὸν ὁποῖον βάλε ἓνα τζουκάλιον ἀνω κά-  
τω, ἤγουν τὸ στόμα του εἰς τὴν γῆν, ἀπάνω εἰς  
τὰ τρία καρῦδια, καὶ ὁ πάτος του να εἶναι ἀπά-  
νω, εἰς τὸν ὁποῖον κάμε μίαν τρίπαν, να εἶγουν  
ἀπ' αὐτὴν τὰ τρία βλαστάρια, καὶ τότε στενοχω-  
ρούμενα ἓνα μὲ τὸ ἄλλο, θέλουν ἐνωθῆ, να γένουν  
ἓνα κορμὶ, καὶ ἓνα μόνον δένδρον, τὸ ὁποῖον μὲ  
τὸν καιρὸν του θέλει κάμε καρῦδια μεγάλα, καὶ  
εὐμορφα.

Διὰ τὴν κάμη ἓνα δένδρον να κάμη Σταφύλια.

§. 35. Φύτευσον πλησίον εἰς ἓνα Πλάτανον ἓνα  
κλήμα, καὶ ὅταν ἀπολύσῃ βλαστάρια, ἄφεις να  
μειστώσουν να γένουν δύο χρόνων, ἢ τριῶν, καὶ  
τότε τρύπησε τὸν Πλάτανον, ἢ κερασίαν, ἢ εἴτε  
ἄλλο δένδρον θέλεις μὲ ἓνα χοντρὸν τριβέλιον, ὅ-  
σον εἶναι τὸ κλήμα, καὶ πέρασέ το ἀπὸ τὴν τρύ-  
παν τῆ δένδρου· ἀμὴ καθάρισέ το προτῆτερα δύο  
πιθαμαῖς, ἤγουν ὅσον εἶναι ὁ χόντρος τοῦ κλάδου,  
ὅπου τρυπήσεις, τόσον καθάρισον τὸ κλήμα, τὸ  
μέρος ὅπῃ θέλει να μείνῃ μέσα εἰς τὴν τρίπαν,  
διὰ τὴν σαρκώση να γένη τὸ ἓνα μὲ τὸ δένδρον·  
καὶ ὅταν περάσουν τρεῖς χρόνοι, κόψε τὸ κλήμα  
σὺρρίζα τοῦ δένδρου· ἀπὸ τὸ βέρος ὅπου ἔχει τὴν

ρίζαν ῥίξειτο, καὶ ἄφεις μόνον τὴν κορυφὴν του, ὅπου εἶναι φυτευμένη εἰς τὸ δένδρον· καὶ ὅταν κάμῃ τὸ δένδρον καρπὸν, τότε καὶ τὸ κλῆμα κάμῃ τὰ σταφύλια, εἴη εἶναι καὶ παράκαιρα· καὶ τοῦτο εἶναι πρᾶγμα ἀληθέστατον.

Ὅταν τρώγουσι τὸ Μαμουδι, καὶ ἄλλα σκωλήκια τὴν Ἄμπειλον.

§. 39. Ὅταν φθείρουσι τὰ βλαστάρια τοῦ ἀμπέλιου κάποια ζώεφια, ἢ ψείραις, σκάψε τὴν καρμύλλαν, καὶ βάλε εἰς τὴν ῥίζαν της κόπρον χείρου με λάσπην, κρασίου ἢ κόπρον περιστερίου μόνον· εἰ δὲ καὶ ἔχει κάμπιαν πολλὴν, ἢ ἕλλη μαμουδία τὸ ἀμπέλιον, σκάψε εἰς τὴν μέσην του, βάλε μίαν ποιλίαν μουνοίχου ἀκέραια με τὴν κόπρον της, καὶ ἔρῃσε τὰ φαίνεται καμπόση· καὶ ἐκεῖ εἰς τὴν ποιλίαν φυτᾶζονται ἔλοι οἱ σκωλήκες, ὅπου ζημιᾶν τὴν Ἄμπειλον, καὶ ἢ φόνευσέ τους, ἢ καῖσέ τους.

Διὰ τὰ σπαταλίση τὴν Ἄμπειλον.

§. 37. Εἰ δὲ καὶ εἶναι τὸ ἀμπέλι πολλὰ ἀδύναμοι, βάλε του καλὴν κοπρίαν δύο χρόνων, ἀμὴ τὰ μὴν ἐγγίξῃ εἰς τὴν ῥίζαν του ἢ κοπρία, ὅτι καίει το· ἀλλὰ βάλε τὴν μίαν πιθαμὴν παράμερα, καὶ οἷσα σπαταλίση θουμτσιώγατα.

Διὰ τὰ Φυτὰ πῶς φυτεύονται.

§. 38. Ὅταν θῆλῃς τὰ φυτῶν ἀμπέλι, πᾶν γινε ἀπὸ τοῦ Αὐγούστου σημάδουε ταῖς κερπυραῖς

μάννα με κοκκιόχωμα, ἢ δένεται με κομμάτι σπέρτον ὅτι ἔχουσι τὰ σφύλια, γὰρ ταῖς γιωρίζης ἕτερα ὅταν κόπτης τὰ κλήματα, ἀπὸ τὰ ὁποῖα διάλεγε ἐκεῖνα, ὅπου εὐφάου τὸ βλαστάρη με τὸν καρπὸν ἀπὸ κάθε ἑμμάτι, καὶ ἄς εἶναι ἀπὸ ἀμπέλι πολλῶν χρόνων ὅτι εἰναι φυτεία, δὲν προκόπτουσι. Καὶ διάλεγε τὰ κεφάλια, ἠγουν ἀπὸ τὰ ὄνω κλήματα τῆς κορυφῆς γὰρ πέρις τὸ ἀπαλώτερον ἐκεῖνο ὅπου κόπτει ὁ κλαδευτῆς καὶ ρίπτει με ὅλα τὰ ὀμμάτια, με κομμάτι κλῆμα πέρυσιον, ὅπου δείχνει ὡσαν σφυρί ὅτι εἰναι πέρης τὸ δεύτερον κλῆμα, ὅπου κόπτει εἰς τὸ τρίτον ὀμμάτι, καὶ τὰ ὄνω ἀπομένουν εἰς τὴν κερμεύλλαν, δὲν προκόπτει τόσο καλὰ, ὡς τὸ πρῶτον καὶ φύτευε τὸν Φεβρουάριον, ἢ τὸν Μάρτιον. Ὁ λάκκος ἄς εἶναι εἰς τὸ πλάτος, ποδᾶρι ἐνάμισυ, εἰς τὸ βάθος δύο, καὶ εἰς τὸ μακρὸς κατὰ τὰ κλήματα. Βάνε δύο, εἰς ἐκάθε λάκκον, καὶ ἀνπιάσουν καὶ τὰ δύο, εὐγάνεις, τὸ ἀχαμνότερον καὶ ὅταν θέλης γὰρ φυτεῖσης, βάνετα εἰς τὸ νερὸν μίαν ἡμέραν προτῆτερα, καὶ τότε ὅταν τὰ φυτεῖσης ἔχε κοπρία βοδινὴν λυμένην εἰς τὸ νερὸν ὡσαν χυλὸν, καὶ βοῦτα καθ' ἕνα εἰς αὐτὴν πρότερον, καὶ τότε βάνετο εἰς τὸν λάκκον, καὶ πιάνει καλλίτερα, ἢ μῆτε τὰ ζῶα τὸ τρώγουν ἔπειτα βάνετα καμπέσσην κοπρίαν χονεμίην, καὶ χᾶμα καλὸν, καὶ ἄφηνε καμπέσσην λάκκωμα διὰ γὰρ ποτίζονται.

### Πῶς γὰρ κεντρώνης τὰ Κλήματα.

§. 39. Ὅταν θέλης γὰρ μετολιᾶσης, διάλεγε τὰ κλήματα, καθὼς εἰπόμεν ἀνωθεν, καὶ ἐπιρίττα

ἀπὸ τὸ μέρος τῆς ἀνατολῆς τῆς κουρμούλλας, γὰρ εἶ-  
 ναι ολίγαφεις, καὶ γὰρ εἶναι πυκνά τὰ ἐμμάτια τους  
 ὅτι ἐκεῖνα ὅπου ἔχουσιν ἀρέα ὄμματα, δεῖ προ-  
 κόπτουσι καὶ πάλιν ἐκεῖνα τὰ προκομμένα ἐπὶ  
 πάσης εἰς τὸ ἔβδωμον ἐμμάτι μόνον ἔχουσι καρ-  
 πῆ. ἀμὲν ἀπ' ἐκεῖ ἕως τὴν κορυφὴν εἶναι ἀκαρ-  
 πα. Ἐκεῖνο δὲ τὸ κλῆμα, ὅπου θέλεις γὰρ μπο-  
 διάσης, κόψε το τρεῖς ἡμέραις προητέρα ἢ τέσ-  
 σαρεις, ὅσον μπορεῖς χαμηλά, διὰ γὰρ εὐχὴ καμπό-  
 ση ἀπὸ τῆς πολλῆς τοῦ ἐγρότητος, γὰρ μὴ πνίξῃ  
 τὸ μπόλι μὲ τὸ ἀμετρον δάκρυον. Ἐπειτα σχίσε  
 τὸ ἐπίδεγμα ὅσον μπόλι βάνεις, καὶ ἄς εἶναι δύο  
 τὰ κέντρια, καὶ ἔχετα πελεκημένα ἀπὸ τὸ ἔσω-  
 θεον μέρος λεπτότερα καὶ ὅταν τὰ βάλῃς μὲ φλέ-  
 δαν, ἔχε κρέδα, ἢ γὴν παχὺ χῶμα λάσπην γὰρ σκε-  
 πᾶσης ταῖς κομάδες καλά, γὰρ μὴ βραχουσι. καὶ  
 τέλιξε σφιγντὰ, καὶ δέσετα μὲ λινάρι, ἢ σπά-  
 γον, ἢ ἄλλο, ὅπου γὰρ δεῖν ἐπίδεξια.

"Ἐτερος τρόπος Κεντρίσματος γὰρ κάμης παρδαλά  
 Σταφύλια.

§. 40. Σχίσε εἰς τὴν μέσην δύο κλήματα μὲ  
 τρόπον, ὅπου γὰρ μὴ βλάβῃς τὰ ὄμματα, ἀλλὰ  
 γὰρ μείρωμα ὀλόγερα, καὶ σμίξον ἀντάμα αὐτὰ τὰ  
 δύο σχισμένα κλήματα γὰρ γέρωσιν ἕνα καὶ δέσε  
 τα καλά ἀπὸ τὰ ὄμματα καὶ κάτω, γὰρ μὴν ἐγ-  
 γίξῃ εἰς αὐτὰ ὁ σπάγος, γὰρ τὰ τυφλώσῃ καὶ ἄς  
 εἶναι μακρὰ τὰ κλήματα, γὰρ τὰ χῶσῃς ἕως ἐκεῖ,  
 ὅπου τὰ ἔχεις ἐσμιγμένα. Καὶ ὅταν γέωσιν δύο  
 χρόνων γὰρ ριζώσῃ, κόψε τὰ κλήματα, ὅπου καρ-  
 πῶν, φύτευσέ τα, γὰρ κάμωσῃ παρδαλά σταφύλια

λια, ἄσπορον καὶ μαῦρον κατὰ ταῖς μάσας, ὅπως ἐφίτευσες πρότερον.

Ὅμοίως φύτευσον τρία, ἢ τέσσερα κλήματα λιανὰ πέρασέ τα ἀπὸ ἑνα κόκκαλον χοιτρὸν ποδὸς βοδίου, καὶ ὅταν χοιτρήνῃν ἐκεῖ μίσα εἰς τὸ κόκκαλον, εὖ γέκουσιν τὸ ἕνα, κάψε ὅλα τὰ βλαστάρια σιρρίζα τοῦ κόκκαλου ἀνωθεν, καὶ τότε εὖ γάνουσι ἄλλα, καὶ κάμουσι σταφύλια παρδαλά, κατὰ τὰ κλήματα, ὅπου ἔβαλες.

Νὰ φυλάξης Σταφύλια πολὺν καιρὸν ἄσηπα.

§. 41. Τὸ καρίχι, τὸ πωρικόν, καὶ ἄλλα σαφύλια ὅμοια τούτων βασαγερά, ὅπου δὲν σαπίζουσι ὀλίγωρα, αὐτὰ ἔμπορεῖς νὰ φυλάξης ἕως τὴν ἀνοιξίν· μάλιστα ἐγὼ τὰ εἶδα εἰς τὴν Σχίρον πολλαῖς χρονίαις, καὶ τὰ ἔχουσιν ἕως νὰ γέκουσιν τὰ νῆα τὸν Αὔγουσον, καὶ ἐθαίμασα, διατὶ φραίνοντο γωπὰ, καὶ ῥοδοκόκκινα, ὡσαν νὰ τὰ ἤθελαν κόψῃ αὐτὴν τὴν ὥραν ἀπὸ τὸ κλῆμα καὶ ἐφίτησας τὴν ἀπ' αὐτοῦς, νὰ μοῦ ἐρμηνεύσῃ τὸν τρόπον μοῦ ἀπεκρίθη λέγωντας· κάψε τὰ σταφύλια τὴν ὀλίγωσιν τοῦ φεγγαρίου, νὰ μὴν εἶναι περίσσια ὄριμα, οὐδὲ πάλιν ἄγουρα, ἀλλὰ νὰ κρατῶσι κάμπυρον ἀκάμωτα· βάλετα εἰς τὸν ἥλιον ἐπίδῃξια ἀπάνω εἰς πτέρην, ἢ κληματόφυλλον, ἢ ἄλλα χοιτάρια, νὰ μὴ πλυγωθοῦσι καὶ ἀφ' οὗ κάμουσιν ὥραις τέσσαρες, ἔπαρέ τα, καὶ καθάρισέ τα, νὰ μὴν ἔχουν ῥόγαις σαπυμέναις, ἢ φύλλα ἀπὸ χοιτάρια τίπατας· καὶ βούτιξέ τα ἕνα πρὸς ἕνα εἰς βρασμένη θάλασσαν, ἢ, ἂν δὲν ἔχῃς θάλασσαν, ἂς εἶναι καὶ κερὸν ἀμὴ καὶ ἔχη μίσα ἄλλῃ.



40

ἔτι ἡ ἄλμη τὰ φυλάγει, καὶ δὲν τὰ τρώγουσι οἱ  
σκώληκες· ἀμὴ φυλάγου, εἰ μὴ κάμνουν ὥραν  
πολλὰν εἰς τὸ θερμόν· μείον εὐθὺς εἰς τὰ ἐγγύ-  
θη καὶ βάλετα εἰς ἄχρα κρίθινα ἢ κρέμασθε  
τα εἰς τὴν στέγη τοῦ οἴκου σου εἰ μὴ ἐγγίξῃ  
ἕνα μετ' ἄλλο· καὶ κοσκινίσει τὸ σιτάρι ἐκεῖ ἀ-  
ποκάτω· εἰ παγίη ἢ σκίη εἰς τὰ σταφύλια,  
ὅτι αὐτὴ ἔχει δύναμιν ἐκ φύσεως, καὶ τὰ φυλά-  
γει καιρὸν πολὺν ἄσηπα· καὶ διὰ τὰ μὴ τὰ τρώ-  
γουσιν τὰ μελίτσια, καὶ ἄλλα ζωῖφια, βάλει ὀλίγον  
λάδι εἰς τὸ στόμα σου, καὶ βρέχεται ἢ βάνε το εἰς  
τὸ θερμὸν ὅταν τὰ ζυματίσης, καὶ τόσον χρίζει.  
Οὕτω κάμνουν καὶ τὰ σῖκα, τὰ κεράσια, στα-  
φύλας, ἀπίθοκίματα, καὶ ἄλλα παρικὰ, ἀφ' οὗ  
τὰ ξηραίνουσιν εἰς τὸν ἥλιον, καὶ τὰ ζυματίσθαι  
μὴ τὴν θάλασσαν, καὶ βάνουν εἰς ἓ μίαν ψά-  
θην παστρικήν, εἰ στραγγίξουν ὀλίγον· ἔπειτα  
τὰ φυλάγουν ἀκόμη ζεστά εἰς τὸ πιθάρι, ἢ πα-  
ραβοῦτι, καὶ τὰ πατοῦσι δυνατὰ, καὶ ἀνὴται  
σῖκα ζαχαρώδουν, καὶ γίνονται γλυκίτατα· ὁ-  
μοίως κάμνουν καὶ δαμάσκηνα, μαράσκια, καὶ ὅ-  
λα τὰ παρικὰ, ὅπου ξηραίνουσιν.

Διὰ τὰ κάμης Κρασί εἰς ὥραν χρεῖαν χωρὶς  
σταφύλια καλῆτατον.

§ 42. Βάλει εἰς ἓνα μαστέλον, ἢ εἰς ἓ πιθάρι κρα-  
σερόν, σταφίδα λίτρας 50. καὶ βράσει ἓνα χάλ-  
κωκα μεγάλο τερόν, βάλετο μέσα εἰς τὴν στα-  
φίδα βραστόν, καὶ ἓνα μίσατο λιδο δριμύ· ἀφί-  
να περάσουν ὥρες 24. ἔπειτα πάλιν βράσει ἄλ-  
λαις τρεῖς χαλκοματίαις τερόν, βάλετο μέσα, καὶ  
φρίξτετο καὶ εἰς ἓ ἡμέρας γίνεταί κρασί· ἢ

φαϊότατον, εὐστιμον εἰς τὴν γέσση, καὶ ἐγιέστατον εἰς τὸν σέμαχον· καὶ ἂν θέλῃς νὰ τὸ φυλάξῃς καιρῶν πολὺν, εὐγανὲ καθ' ἑκάστην μίαν κατάτακρᾶσι, καὶ βάνε ἄλλο τόσον νερόν, καὶ δὲν χάσῃ ποσῶς τὴν δύναμιν καὶ οὐσίαν του. Αὕτῃ εἶναι μία ἐρμηνεία θαυμασίας, καὶ κατὰ ἀλήθειαν πολυτίμητος, τὴν ὁποίαν μᾶς ἐρμήνευσεν ἕνας γνωστικός καὶ πολυμαθὴς αἰθρωπὸς, ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Μοσχοβίας, μὲ τὸν ὁποῖον εὐχάμεν εἰς ἓνα κάστρον, ὁποῦ μᾶς ἀπέκλεισαν οἱ πολέμιοι, καὶ δὲν εἶχαμεν οἶνον, καὶ αὐτὸς μὲ τὴν ἀνωθεν μηχανὴν ἔκαμε, καὶ δὲν μᾶς ἔλειψε τὸ κρασί ἕως ὁποῦ ἐτελείωσεν ἡ μάχη, καὶ ἐλυτρώθημεν. Μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον λοιπὸν ἔμπορεῖ καὶ ἕνας ἔπου ἔχει παλλὴν φαμελίαν, νὰ πορευθῇ μὲ εὐλίγην ἔξοδον, καὶ μάλιστα εἰς τοὺς τόπους ἔπου εἶναι ἀκριβὸν τὸ κρασί, ἢ καὶ ἐλτέλα δὲν εὐρίσκεται· ὅτι ἡ σταφύδα τὸν καιρὸν ἐτοῦτον εἶναι τόσον παλλὴ, καὶ ἐξοχῶς ἢ ψιλὴ τῆς Κεφαληίας καὶ Ζακύνθου, τόπου τῆς ἀγοράζεις εὐλίγον τίποτας. Γίνωσκε δὲ ὅτι κατὰ τὴν ποσότητα τῆς σταφύδας καὶ βάρης καὶ τὸ νερόν, ἢ γουὺν τέσσαρες λίτραις σταφύδα εἰς καθὲ μίστατον ἢ πάλιν ὡς θέλεις νὰ τὸ κάμῃς, δυνατώτερον, ἢ ἀχαμνότερον, ὅτι ὅταν βάλῃς εὐλίγον νερόν, γίνεται τὸ κρασί καλλίτερον.

Ἔτερος τρόπος νὰ κάμῃς κρασί εἰάν ᾖσαι πτωχός, χωρὶς ἔξοδον.

§ 43. Μάζωξε ἀπὸ τὸν δάσπον ἀγρία μοῖσπλα, ἢ σοῖρβζ τρία τέσσαρα καλάθια. ἀφίς τα νὰ ἐρμαξοῦν, ἢ βάλῃς τα εὐλίγας ἡμέρας εἰς τὸν ἕν.

λιον, τὰ σπιδιάσουκ, ἂν ἦναι ἄγουρα ἔπειτα βά-  
 λεται εἰς τὸ βαρέλη, ἢ παραβοῦτι, καὶ βράσει ἕνα  
 σταμνὶ νερόν, γύρευτο μέσα καὶ ἔστερα κοπάκισε  
 δώδεκα ἀγουρίδες ξυραῖς, ρίξεται μετὰ τὸ ζουμί τους  
 μέσα, καὶ ἔξη στάμνας νερόν, καὶ φράξεται καὶ εἰς  
 πεντέξη ἡμέρας εὐγάλε καὶ πίνε, ὅτι ἐγίνη κρασί  
 ἄβλαβον· ἀμὴ εὐγάλε μόνον ὅσον εὐαπίης τὴν ἡμέ-  
 ραν ἐκείνην· ὅτι εἰς τὸ ἀφήσης τρεῖς ἡμέρας χάνει  
 τὴν οἰσίαν του, καὶ γίνεται νερὸν ὡς τὸ πρότερον.

Διὰ τὰ κάμης τὰ μαῦρο κρασί νὰ γένη ἄσπρον,  
 ἢ τὸ ἄσπρον μαῦρον.

§. 44. Εἰάν θέλῃς τὰ γένη τὸ μαῦρον κρασί ἄ-  
 σπρον, βάλε του μέσα καμποσοῦν ὄρον τοῦ γάλακτος,  
 ἦγουν χουμά, ἀφ' οἷ τυροκομήσουν τὴν μιζύθραν καὶ  
 μίαν ὀγγίαν στίψιν εἰς κάθε ὀκτὰ μίστατα κρασί,  
 καὶ ἀνακάτωσέ το καλά μετὰ ἕνα ξύλον ἢ καῖσον  
 κλήματα ἄσπρων σταφυλιῶν, καὶ βάλε τὴν στάκ-  
 την, ἦγουν τὸν ἄνθρα τῶν κλημάτων μέσα εἰς τὸν  
 μαῦρο κρασί νὰ γένη ἄσπρον. Εἰ δὲ καὶ θέλῃς  
 τὰ τὰ κάμης μαῦρον, καῖσε κλήματα, ὅπου εὐα-  
 κάμνουε μαῦρα σταφίλια, καὶ βάλε ὁμοίως μέσα  
 εἰς τὸ κρασί τὴν στάκτην τους, ἢ συκαμνηνιάαν  
 στάκτην βάλε, καὶ μαυρίζει.

Εἰάν εὐγάωνη τὸ κρασί κακὴν μυρωδίαν,  
 νὰ τὸ ἰατρεύσης.

§. 45. Κάρφουσε εἰς ἕνα κίτρον, ἢ γλυκοῖόντι  
 τζουρ πολλὰ μοσκαρφία διαλεχτά, ἕως νὰ γεμί-  
 σῃ τὰ νεράαζι, τὰ ἑτοιῶν κρέμασε μέσα εἰς τὸ