

λιον, τὰ σπιδιάσουκ, ἂν ἦναι ἄγουρα ἔπειτα βά-
 λεται εἰς τὸ βαρέλη, ἢ παραβοῦτι, καὶ βράσει ἕνα
 σταμνὶ νερόν, γύρετο 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 μετ' 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 γλυκοῖερπε-
 τζον πολλὰ μοσκαρφία διαλεκτὰ, ἕως νὰ γεμί-
 σῃ τὰ νεράαζι, τὰ ἑποῖον κρέμασε μέσα εἰς τὸ

βουτζί, μὰ νὰ μὴν ἐγγίζη εἰς τὸ κρασί, καὶ φρά-
 ξε κατὰ τὸν πόρον, νὰ μὴν εὐγένη ἢ εὐωδία, ἢ
 ὅπου παγίνει εἰς τὸ κρασί, καὶ χάνει τὰς βρω-
 μόταυ, ἢ κάμει σπάντην τὰ μερσιόκουκα, ἢ γυν-
 τὶς μυρτίας τὸν καρπὸν, καὶ ρίξε τὴν εἰς τὸ κρα-
 σὶ ὅταν βράζη, καὶ δίδει τοὺς καλὴν εὐωδία, τὰ αὐ-
 τὸ κάμνει καὶ ἡ ρίζα τοῦ ἀρκείθου, (Ἰταλ. gi-
 pero) νὰ τὴν κόψης μικρὰ κομμάτια νὰ τὴν βάλῃς
 εἰς τὸ κρασί ὅταν βράζη, καὶ νὰ τρίβῃς τὰ ἄκρα
 τοῦ βουτζιοῦ μὲ φύλλα τοῦ πεύκου, ἢ τῆς Κομ-
 κουαρέας, ἢ μὲ κυπάρισσον. Ἄλλοι πάλιν βάνουσι
 τὸ ἀνωθεὶ νεράντζι εἰς τὴν μέσην τοῦ κρασίου.

Νὰ κάμῃς τὸν οἶνον εὐωδέστατον.

§. 46. Ἄλλὰ καὶ χωρὶς νὰ μυρίζῃ τὸ κρασί,
 εἰάν θελῇς νὰ τὸ κάμῃς νὰ εὐωδιάζη ὡς τὸν μῆ-
 σχον, μάζωξε ἄνθος πολὺ ἀπὸ τὰ ἀγριοστάφυλα,
 ὅπου εἶναι εἰς τοὺς βάτους, καὶ τράφους, καὶ φύ-
 λαξέ το εἰς ἓνα σακκούλι, καὶ βάλῃς τὰ ἄνθη ἐκεῖνα
 μέσα εἰς τὸ βουτζί ὅταν βάνῃς τὸν νέον οἶνον ἢ ἄν-
 ῃναι καὶ παλαιὸν κρασί, καὶ βάλῃς τα, κάμνουςι
 τὴν αὐτὴν ἐνέργειαν. Ἄλλοι τὰ βάνουσι εἰς τὸ πα-
 τητήρι, καὶ βράζουσι μὲ τὸ κρασί τὰ ὅμοιον κά-
 μνει καὶ τὸ χόρτον τοῦ Ἁγίου Ἰωάννου, ὅπου μα-
 ζώουσι τῆ 24. Ἰουνίου, καὶ τὸ λέγουσι σκαρῖα
 φράγγικα, νὰ τὸ κάμῃς δεματάκια, νὰ τὸ βάλῃς εἰς
 τὸ βουτζί. Ἄλλοι μαζώνουσι τὸ ἄνθος αὐτοῦ τοῦ
 χόρτου, καὶ τὰ ξηραίνουσι εἰς τὸν ἰσχυρὸν, καὶ ὅταν
 βράζη τὸ κρασί, τὸ βάνουσι μέσα μὲ ἓνα σακκούλι
 λινὸν εἰς τὸ ὁποῖον δένουσι μίαν πέτραν διὰ νὰ
 βαρύνῃ, νὰ ὑπάγῃ εἰς τὴν μέσην τοῦ κρασίου.

καὶ φράξτε καλὰ τὸ βουτζι, ἵνα μὴ εὐγῆ ἢ εὐω-
 δία, καὶ μετὰ δέκα ἡμέρας τὸ εὐγάνουν, καὶ μετεῖ
 εἰς τὸν οἶνον ἢ μυρωδία του τὸ ὁμοῖον κάμνει τὰ
 τὸ ξηράνης, εἰς τὸν ἴσκιον ἔπειτα γέμωσε ἐνὰ κε-
 κούλι λινόν, ὅσον εὐὰ χωρῆ εἰς τὸν πόρον τοῦ βου-
 τζιοῦ, καὶ μετὰ τὸν σπάγγον, καὶ μίαν πέτραν κατὰ
 βασὴν τοῦ εἰς τὴν μέσην τοῦ οἴνου, ὡς ἀνωθεῖ, καὶ
 πᾶσαν ἡμέραν εὐγάνε το, σίφειτο μέσα εἰς τὸ κρασί,
 ἤγουν ἀποσφονιάζε το, καὶ πάλιν βάνετο ἕως δεκά
 ἡμέρας, καὶ τότε φράξτε καλὰ τὸν πόρον, καὶ ρίξτε
 τὰ αἰθῆ, ὅτι δὲν κάμνει χρῆμα νὰ τὰ ἀφήσης μέ-
 σα, ὅτι ἐπῆρεν ὁ οἶνός τὴν εὐωδίαν τους ἀπασαν.

Διὰ νὰ γνωρίσης εἰς τὸ κρασί, ἢ χαλὰ
 ἐγλίγωρα.

§. 47. Εὐγάλε ἀπὸ τὴν μέσην τοῦ βουτζιοῦ κάμ-
 πῆσον, βράσετο, καὶ ὅταν ψυχρὰν δοκίμαζετο
 καὶ καθὼς εὐρέθῃ τότε εἰς τὴν γεῦσιν, ἢ ξυρὸν,
 ἢ ροστιμον, οὕτω μέλλει νὰ γένη καὶ ὅλον τὸ ἐπί-
 λοιπον ὁμοίως καὶ ἀπὸ τὸν αἰθὸν ὁποῦ κάμνει εἰς
 τὴν ἀπώτω μερᾶν ἐγνωρίζεται. Ὅταν οὖν ἴδης νὰ
 εἶται αὐτὰ τὰ αἰθῆ ἀσπρα, εἶται καλο σημάδι καὶ
 εἰς μᾶϊρα ἢ κίτρινα, ἐγλίγωρα καταλύεται
 τὸ κρασί· ἐπεὶ ἐγγισὸν τὴν χεῖρα σου εἰς τὸ γεμά-
 το ἀγγεῖον, καὶ εἰς ψυχρὸν, ἤγουν κρύον, βα-
 σταῖ τὸ κρασί· εἰ δὲ καὶ εἶται ζεστόν καταλύεται
 ὁμοίως εἰς ἡναι τὸ σκέπασμα τοῦ ἀγγείου στεγ-
 νὸν χωρὶς ὑγρότητα, δὲν χαλὰ τὸ κρασί· εἰ δὲ καὶ
 εἶται ὑγρὸν καταλύεται.

Πότε πρέπει νὰ μεταγγίξης τὸν οἶνον, ἢ γαυρὸν νὰ τὸν τραβαζάρης, νὰ μὴ χαλάσῃ.

§. 48. Τὰ κρασία ὅπου γίνονται εἰς ἐπὶ παχὺν καὶ ἰσπερὸν χωράφιον, μεταγγίξε τὸν Νοέμβριον εἰς τὰς 16. τοῦ φεγγαρίου καὶ ἔμπρασθαι, καὶ ὅσα γίνονται εἰς αἰῶδρους καὶ ἀχαινοὺς τὰ πρῶτα, μεταγγίξε τὸν Μάρτιον εἰς ταῖς ἑσπεριναῖς τοῦ φεγγαρίου, ὅτι ὅσα κρασία μεταγγίξης ὅταν ἦται γέμισαις, ἦγουν ἀπὸ τὴν πρώτην τοῦ φεγγαρίου, ἕως τὰς 15. ξυδι γίνονται· οὔτε ὅταν ἀνθοῦσι τὰ ρόδα, καὶ τὰ ἀμπέλια, μὴ μεταγγίξης, καὶ ἐπειδὴ τὸ κρασί ἀ- χαμνίζει ὀλίγον ὅταν ἐβῆ ἀπὸ τὴν μάννα τους, διὰ τοῦτο εἶναι χρεια τὸν χειμῶνα νὰ τὸ ἔχῃς εἰς τό- πον ζεστόν, καὶ τὸ καλοκαίρι εἰς ἐπὶ κατάψυχον· γίνωσκε δὲ καὶ τοῦτο, ὅτι τὸ κρασί ὅπου μεταγγί- ζεται, εἰάν δὲν σταματήσῃ ἡμέρας 40. δὲν ἔρχεται εἰς τὴν πρώτην οὐσίαν του καὶ ποιότητα.

Διὰ νὰ μὴ ξυνίση τὸ κρασί.

§. 49. Καῦσε φλοῦδαν δρυός, ἢ κλῆμα ὅπου κάμ- νει ἀσπρα σταφύλια, καὶ βαλε τὴν σκόπτην εἰς τὰ ἀγγεῖον κατὰ τὴν ποσότητα τοῦ οἴνου· ἦγουν εἰάν ἦται δέκα μίστατα, βαλε τρεῖς χεριαῖς ἀνθου, ἢ τέσσαρες ὁμοίως, καὶ φυλάγει καὶ τὸ κάδι, ἦγουν τὰ βαλῆς εἰς τὰ ἀγγεῖον ὅπου ἔχει τὸ κρασί μίαν κακὰτα λάδι, ἢ περισσοτέρου, τὸ ὅποιον τὸ σκε- πάζει ὅλον καὶ δὲν το ἀφίνει καὶ χαλάσῃ· καὶ πάλιν ἕστερα ἀφ' αὐτῶν τῶν κρασί, μαζαρεῖς τὸ κάδι, καὶ εἰς χεῖρας ποποτα. Ἄλλοι πάλιν βαλε

σιν ἓνα κομμάτι λαρδί παχὺ, καὶ τὸ τυλίξουσιν μὲ κομμάτι θινὸν πανί, καὶ κρεμνοῦσι τὸ εἰς τὸ μέσον τοῦ κρασίου· ἀμὴ ἐγὼ δὲν το ἐπαινῶ, διατι μολί- τεταὶ ὁ οἶνος, καὶ δὲν πρέπει νὰ λειτουργήσουσι μετ' αὐτὸν, οὔτε τετραδην, καὶ παρασκευὴν νὰ πόν- πίνουσιν. Ἄλλοι βάνουσιν αὐτὴ καὶ τὰ ταρασσου- μα τὸ μέλι, ἤγουν μόνον τὸ ἄσπρον τῶν αὐγῶν, καὶ κρτὸ τὸ φυλάγει καὶ δὲν ξυνίζει· ἀμὴ δὲν πρέπει (μοῦ φαίνεται) τὸν οἶνον, ὅπου εἶναι μὲ τὴν κόν- τζαν αἰτή, νὰ βάνη ὁ Ἱερεὺς εἰς τὴν ἐνώσειν.

Διὰ νὰ ἰατρύσῃς κρασὶ ξυνισμένον.

§. 50. Ἐὰν ἀρχίζῃ νὰ ξυνίζῃ ὁ οἶνος, βάλε ἄμμον πολὺν εἰς ἓνα σάκκον· εἰ δὲ καὶ δὲν ἔχεις ἄμμον, ἄς εἶναι καὶ χῶμα, μὰ νὰ τὸ ἔχη καί- μένον ὁ ἥλιος· καὶ πέρασε ὅλον τὸ κρασὶ ἀπὸ τὸν ἄμμον, καὶ πάλιν βάλε το εἰς ἄγγειον, καὶ τότε χάνει τὴν ξυνάδα του· εἰ δὲ καὶ εἶναι ξυνὸν ὀλότελα, καὶ θέλεις νὰ τὸ κάμης νὰ γένη κρασί, βάλε του μέσα πρασόσπορον· ἢ κάμη ἓνα κουτὶ μὲ κερὶ, γέμωσέ το μέλι, κρέμασέ το εἰς τὸν πάτον τοῦ κρασίου, καὶ ἄφες το.

Ὅταν ἴδῃς, καὶ θέλει νὰ καταλυθῇ τὸ κρασί, εὐγαλέ το ἀπὸ τὸ βαρέλι ἐκείνο, βάλετο εἰς ἄλ- λο ἄγγειον καλὸν μυρωδάτον, καὶ τότε ἔπαρε τόσα νεράντζια γλοκά ὅσα φορτία εἶναι τὸ κρασί· κό- ψε τα εἰς τέσσαρα κομμάτια τὸ ἓνα, καὶ πέρασέ τα μὲ ἓνα σπάγον, βάλε τα ἀπὸ τὸν πόρον εἰς τὴν μέσην τοῦ κρασίου, εἰς τὰ ὅποια δέσε μίαν πέτραν, νὰ ὑπάγῃ ἐκείνη εἰς τὸν πάτον τοῦ ἀγ- γείου, καὶ τὰ νεράντζια πέρανω μίαν πιθαμὴν.

καὶ ἐφ' αὐτὸν περάσθουν ἡμέραις δέκα, εὐγάλε τὰ νε-
ράντζια, ρίξε τα, καὶ πίνε τὸν οἶνον.

Ἐἰ δὲ καὶ εἶναι τὸ κρασί χαλασμένον ἀλότεια,
μεταγγισέ το, βάλε το εἰς ἐ βαρέλι πασρικόν, καὶ
ρίξε μέσα πολλά μαράσκια, ἦγουν ξυνοκέρεσσα,
καὶ αὐτὰ τὸ κάμνουν καὶ βράζει, καὶ οὕτω γίνεταί
ἡ κακοςύγη του, καὶ ὡσαν ξιβράση, εὐγάλε το, καὶ
βάλε το εἰς ἐ καλὸν ἀγγεῖον.

Βάλε μέλι εἰς τὸ καταλυμένον κρασί, καὶ ἀνα-
κάτωσέ του, νὰ γυρίση. Ἔτερον ψῆσε εἰς τὸν
φούριον ἀσπραὺς κουχλάκους, ἦγουν στρογγυλαῖς
πέτραις, ὅποιαι εἶναι εἰς τοὺς παταμοῖς, καὶ ἀφες
ταῖς νὰ κάμουν εἰς τὴν φωτίαν ἕως, νὰ σκάσουν,
καὶ τότε κοπάνισέ, κάμεταις ἀλεύρι, βάλε το εἰς
τὸν οἶνον, καὶ ἰάται. Ἔτερον εὐγάλε τὸ κρασί ἀ-
πὸ τὸ βαρέλι ἐκεῖνο, καὶ γύρετα εἰς τὴν ἕλιν ἄλ-
λου κρασίου καλοῦ μυρωδάτου, νὰ μεταγυρίση εἰς
τὴν φύσιν του.

Ἐπαρε μίαν λίτραν στίψικ γυαλερῶν εὐμορφῶν,
καὶ ζάχαριν ροζαδὴν ἄλλην τέσση, καὶ εἰς τὴν λί-
τραις μέλι ἐκλεκτὸν, τὸ ὅποιον βράσει πρῶτα
μοιχαχόν, καὶ ξάφρισέ το καλὰ νὰ μὴν εὐχρηπίπο-
τα ρίπον καὶ τότε κοπάνισε τὴν στίψιν, καὶ
ἀγάλυσον τὴν ζάχαριν καὶ ἀφ' οὗ ψυχρανθῆ τὰ
μέλι, εὐγάλε μίαν στάμνον κρασί, καὶ βάλε τα ἄ-
λα μέσα, ἀνακάτωσέ τα, καὶ γύρετα εἰς τὸ κρα-
σί καὶ ἀνακάτωσέ το καλὰ με ἕνα ραβδί, νὰ ἐ-
πάγη εἰς ἕλον τὸ ἀγγεῖον, καὶ φράξε τα. Ἄλλο
κοπάνισον πιπέρι πολὺ, καὶ ρίξε το εἰς τὸ βρω-
μισμένον κρασί καὶ ἀχαμνισμένον νὰ γέγη καλὸ
καὶ μυρωδάτον τὸ αὐτὸ κάμνουςι καὶ τὰ φλοιὸν
τῶν πετραμυγδάλων, νὰ καύσῃς νὰ τὰ κάμης ψῆ

λευρον, τὰ τὸ βάλης πρὸς τὸν οἶνον ὡς ἀποθνήσκου
 κυτρίσπορον, καὶ κυκῶδια καύσει, καὶ βάλε μέσα
 τῶν σκάνων τους· ἢ βάλε τους μαραθόσπορον πει-
 τήκη χεροπιασμάτα, ἢ ῥίζε του μέσα καμψόν
 ἄρμον.

Ἐπαρε 60 λίτραις σταφίδα ψιλὴν, βάλε τὴν
 εἰς ἓνα μέγαλον χάλκωμα, καὶ γέμισέ το κρασί
 καλὸν τρία μίστατα, ἢ περισσότερον, καὶ κοψέ
 ἓνα κύτρον καὶ τρία νεράτζια γλυκὰ εἰς μικρὰ
 κομμάτια, καὶ στίψε καὶ τὸ ζουμί τους ἔλαθ μέ-
 σα εἰς τὸ χάλκωμα· βάλε καὶ τριῶν ἀσπρῶν μο-
 σκοάρφια, καὶ ἄλλην τέσση καννέλαν· βράσει τα
 καλά ἕως γὰ φυράση ἓνα δάκτυλον, ξάφρισε το
 καλά· ἔσξι ζιστόν, γύρε το εἰς τὸ βουτζι, καὶ
 φράξτετο ἐπιμελίστατα.

Ἐγὰ ἔγραψα πολλάς ἐρμηνείας διὰ τοὺς πτω-
 χούς· ὅς τις δὲν ἔχει ἐξόδον τὰ κάμη τὴν μίαν,
 ἄς δοκιμάζη τὴν εὐκολον.

Ἐπαρε μίαν ῥάβδον χοντρὴν ἀπὸ ξύλου ἰτέας,
 καὶ πρόπησε τὴν εἰς πολλοὺς τόπους μὲ ἓνα τρι-
 βέλιον χοντρὸν, μὰ γὰ μὴ περὶ τὴν ἄλλην μερὰν
 τῆς ῥάβδου, ταῖς ὁποῖαις τρίπαις γέμισε μέλι
 καλόν, καὶ τριμμένην ζάχαριν, καὶ βάλε το μέσα
 εἰς τὸ κρασί, ἄφες το καμπόσαις ἡμεραις, καὶ θε-
 ραπείσεται.

Διὰ τὰ φαλαίξης οἴνου ἀπὸ βρονταῖς καὶ ἀστροπελέκι.

§ 51. Γέμισκε ὅτι ἂ σίδηρος εἶναι ἐναντίος τῆς
 βρονηῖς, καὶ ἡ δάφνη τῆς ἀστραπῆς. Λοίπει βαλε
 ἓνα κομμάτι σίδηρον ἀπάγει εἰς τὸ σκίπασμα τοῦ
 ἀγγιου, καὶ ζῶσε το γὰ ἓνα στίφει δάφνη, καὶ

Βουτζι είναι κἄν πιθάρι οὕτω κάμνουσιν ἐδῶ εἰς
τὰ μέρη τῆς Ἰταλίας πολλοί, καὶ ἔχουσι εἰς τὰ
βουτζιά τους σιδηρὰ στέφανα, καὶ οὕτω φυλάγονται
ἀπὸ τὸν ἀνωθεν κίνδυνον, καὶ κερδίζουσι καὶ παλ-
λὴν ἔξοδον τοῦ μαστόρου διὰ τὴν σίδηρος βασιτῆ
πολλοὺς χρόνους, καὶ δέντα φθιάουσι. Οὐ μόνον
δὲ εἰς τὰ ἀγγεῖον, ἀλλὰ καὶ εἰς ὑψηλὰ σπήτια, ὅς
τις φοβᾶται τὰς ἀστραπὰς, ἢ μπορεῖ νὰ βάλῃ καμ-
ποσάις δαφναῖς, καὶ τὰ ζῶνῃ κάθε χρόνον, καθὼς
τινὲς κάμνουσιν.

Ἑρμηνεῖται διάφοροι διὰ νὰ μὴ ξυδιάσῃ ὁ οἶνος.

§. 52. Ἀμύγδαλα γλυκὰ βάνε μέσα εἰς τὸ κρα-
σί, νὰ τὸ φυλάγουν ἀβλαβον, καὶ σταφίδας εἰ γὰρ
πρῶτον τὰ κόκκαλά τες, ἔπειτα βάλεται μέσα, καὶ
τὸ φυλάγουσιν, ἢ βρέξῃ εἰς τὸν μοῖστον ἀμμουδά,
ἢ γουρ εἰς τὸ ἦψημα, καὶ βάλεται εἰς τὸ κρασί ἢ
ἀλεῖρι ἀσπρου ροβίου βάλῃ, καὶ τοῦ κάμνει πολλὴν
ὠφέλειαν ἢ σπόρον ταῦ σελίνου μὲ πύτερα κριθα-
ρίου, καὶ δαφνοφύλλα, καὶ ἄνθος τοῦ κλήματος ἀν-
τάμα αὐτὰ ὅλα μὲ κοπανισμένον μαραθόσπορον
βάλῃ εἰς τὸν οἶνον, καὶ τὸν φυλάγουσιν ἀβλαβον
ἢ ἐλέβορον ρίζε μέσα, ἢ γουρ σκάρφην, ἢ ἑποῖα
τὴν καθαρίζει καὶ φυλάγειτον, καὶ ὅς τις πίνει ἀ-
πὸ τὸ κρασί ἐκεῖνο καθαρίζεται, ἢ γουρ σκορπᾶ τὴν
χολὴν ὁ ἐλέβορος. Παπανισσον μαύρα ριβυθία ψημ-
μένα εἰς τὰ ἀνθρακία, βάλῃ μέσα τῆς σκόνης
τους, ἢ τριμυντῖνα κάμνει τὸ ἴδιον, καὶ ἢ στεψη-
γράψῃ ἀπ' ἐξω τοῦ ἀγγείου αὐτὰ τὰ θεία λόγια
Γεῦσαθε καὶ ἴδετε ὅτι Χριστὸς ὁ Κύριος, ἢ
γράψεται εἰς ἓνα ρηθον, καὶ ρίξεται μέσα εἰς τὸ

κρασί, να μὴ καταλυθῆ ποτέ του· ἢ κόμω ἕνα στίφαρον μεγάλο με φλυσκοῦνι, ἢ γουν γλυχοῦνι, ἢ ἀρίγανη, ζῶσε τὸ βουτζι ἢ τὸ πιθάρι, να μὴ χάλασῃ τὸ κρασί· ἢ βάνε μέσα δαδιά λιπαρά, ἢ λινόσπορον, ἢ ἀρτζίνην, ἢ ρίζαν καὶ σπύρον τῆς ἀρτεμισίας, (Ἰταλ. *Artemisia*), ἢ βάλε ῥάκι καλὸν εἰσὲ κάθε μίστατο κρασί μίαν οὐγγίαν· ἢ βάλε εἰσὲ μίαν ἀμπολαν γυαλένιαν δύο λίτρας γιάργυρον, καὶ φράξε τὴν καλά, καὶ ἀποπάνω δέσε τὴν με χαρτί μεμβρανῶδες, ἢ γουν ντέμπρινο διὰ να μὴν ἐμπῆ μέσα τὸ κρασί· καὶ κρέμασέ τῆς εἰς τὴν μέσῃν τοῦ κρασίου καὶ ἄφες τὴν· καὶ καθὼς πίνεις τὸ κρασί, τόσοσ κατέβαζε παρακάτω καὶ τὸν γιάργυρον, ὃ ὁποῖος με τὴν πολλὴν τοῦ ψυχρότητα, φυλάγει τὸν οἶνον θαυμασιώτατα, καὶ τοῦτο ἔμπορεῖς να τὸ κάμης κάθε χρόνον, ὅτι εἶναι ἀληθέστατον. Ἡ πάλιν ὅταν βάνης τὸν οἶνον εἰς τὸ βουτζι, βράσε ἀπ' ἐκεῖνο τὸ κρασί δύο τρεῖς σίκλαις εἰς ἕνα χάλκωμα με μίαν λίτραν ἄλας, καὶ πέντε κυδῶνια, καὶ βράζετο πολλὴν ὥραν, καὶ ξάφριζε το καλά· ἔπειτα ὅταν δὲν κάμνη πλέον ἀφρόν, χύσε το μέσα εἰς τὸ βουτζι ζεστόν· καὶ ἂν λείπεται, ἀπογέμωσε το κρασί, καὶ φράξε το· ἢ πάλιν μάζωξε κλαδιά τοῦ ῥοσμαρίνου, ἢ γουν κορφαῖς ἀπὲ δεντρολίβανον, να ἔχουσιν ἀνθή, καὶ βάλε εἰσὲ κάθε ἀγγεῖον πεντέξῃ πιάσματα, ἢ γουν ἕνα μανδήλιον, καὶ φράξε τὸν πορον καλά, να γένη ἕνα κρασί μυρωδάτο καὶ εὐμορφον, να μὴ καταλυθῆ πωποτε.

Ἔτερον. Τὴν στάκτην τῶν ὀστρακοδερμάτων, ἢ γουν κογχύλων, ὀστριδίων, καὶ ἄλλων ὁμοίων, ἂν τὴν βάλης εἰς τὸν οἶνον, δὲν καταλύεται.

Ἐτερον ἀληθέστατον. Βαλε μέσα εἰς τὸ βουτζὶ ἢ πιθάρι, ὅπου εἶναι τὸ κρασί, τόσον λάδι, ἕως νὰ τὸ σκεπάσῃ καλά, καὶ τοῦτο τὸ φυλάγει θαυμασιώτατα· ἔπειτα ἀφ' οὗ σωθῆ τὸ κρασί, εὐγάνεις πάλιν τὸ λάδι ἀκέραιον, καὶ δὲν ζημιώσεται τίποτας· ὁμοίως νὰ καύσῃς καμπόσον ἄλας, νὰ τὸ ρίξῃς μέσα, τὸ διαφυλάττει, καὶ τοῦ κάμνει πολλὴν ὠφέλειαν.

Ἄλλαις ἐρμηνείαις ὅταν βρωμίση τὸ κρασί, νὰ τὸ ἰατρεύσῃς.

§ 53. Ἐπαρε ζεστὸν ψωμί, βάνετο εἰς τὸν πόρον τοῦ βοτίζου· ἢ κάμε μίαν πίταν, ἢ φογάτζα κέχρικην, βάλε τὴν εἰς τὸ κρασί, καὶ εὐγάνει τὴν κακὴν μυρωδίαν· κάμε ἓνα σακκουλι ὅσον νὰ χωρῇ εἰς τὸν πόρον τοῦ βαρελίου, καὶ γέμισέ το ἄλας, ὕψον, καὶ ἀσβέστην· δέσε το, καὶ κρέμασέ το εἰς τὴν μέσην τοῦ οἴνου, ἄφες το, καὶ φράξέ το.

Κόψε καμπόσα νεράντζια εἴμορφα εἰς τέσσερα κομμάτια καθ' ἓνα· βελόνιασέ τα μὲ σπάγον, καὶ δέσε μίαν πέτραν, νὰ ὑπάγῃ εἰς τὴν πάτον, καὶ αὐτὰ νὰ ᾔναι εἰς τὴν μέσην τοῦ οἴνου· καὶ ἄς κάμουν ἡμέρας δέκα· μὰ ἄς εἶναι καλὰ φραγμένον νὰ μὴν εὐγένῃ ἢ εὐωδία τους.

Τὸ ἔμοιον κάμνουσι καὶ τόσα μῆλα μυρωδάτα νὰ τὰ κόψῃς εἰς τέσσερα, νὰ τὰ καθαρίσῃς ἀπὸ τὸ μέσα, ὅπου εἶναι ἀχρηστον, νὰ τὰ κρεμάσῃς ὡς ἀνωθεν· ἢ λάβε κυδάνια ὅσα θέλεις κατὰ τὴν ποσότητα τοῦ οἴνου, καὶ ψῆσέ τα καμπόσοι, καὶ σχίσσε τα εἰς δύο τρεῖς τόπους· ἀμὴ ἄς μείνουν ὀλάκαιρα, νὰ μὴ χωρίσουν τελείως· καὶ κρέμασέ τα

να μὴν ἐγγίξουν εἰς τὸ κρασί, καὶ ἄφες τα καμπόσας ἡμέρας, να ἰδῆς πῶς εὐγέει ὁ βρώμος τοῦ οἴνου, καὶ ὑπάγει εἰς τὰ κυδῶνια· ἢ βάλε εἰς ἓνα μανδηλιον λεπτὸν καμπόσαις νέσπολαις, ὅπου εἶναι ὡσάν ἀγριάχλαδα, καὶ ράψε το τοῦ μάκρου, διὰ να χωρῆ εἰς τὸν πόρον τοῦ βαρελίου, να βάλῃς πολλαῖς, καὶ ἄς εἶναι ὠριμαῖς, ἢ γουν γενομέναις εἰς τὰ ἄχρα καὶ κάψεται εἰς τέσσερα, καὶ κρέμασέ ταις εἰς τὸ κρασί ὅσον να χώνεται το μανδηλιον· ἄφες το μέσα εἰς τὸ βαρέλι ἓνα μῆνα, ἔπειτα τὸ εὔγαλε, καὶ ἐπῆρεν ὅλον τὸν βρώμον· εἰ δὲν ἔχῃς ὠριμαῖς νέσπολαις, ἄς εἶναι καὶ ἀγγουραῖς.

Βάλε μαραθῖαις, ἢ φασκομηλίαις ὅσαι χωροῦσιν ἀπὸ τὸν πόρον· δέσε ταις μὲ μίαν πέτραν να ὑπάγουν εἰς τὸ μέσον τοῦ οἴνου να κάμουν δέκα ἡμέρας ὡς ἀνωθεν.

Βράσε μὲ κρασί δαφνόκουκκα, καὶ βάλετα ὅλα καὶ τὸ κρασί εἰς βαρέλι, καὶ ἰατρεύεται· ἢ βάλε εἰς ἓνα κίτρον μοσκοκάρφια γερὰ, γέμωσέ το ὅλον, καὶ κρέμασέ το ἡμέρας πολλαῖς, καὶ φράξετο ἐπιμελέστατα.

Πῶς να καθάρῃς βαρέλι ἀπὸ βρώμον κακοῦ κρασίου.

§. 54. Βράσε νερόν μὲ κουκουραῖς, ὅπου δὲν ἔχουσι καρπὸν, καὶ κάψε κλημάτα, βάλε μέσα εἰς τὸ βαρέλι τὴν στάκτην ζεστὴν μὲ τὰ κάρβουνα καὶ γύρε καὶ τὸ θερμόν, φράξε καλά τοὺς πόρους, καὶ τάραξέ το, να τὸ καύσῃ τὸ θερμόν εἰς κάθε τόπον, καὶ ἀνακάτωνέ το καλά, ἕως να ψυχράτῃ τὸ νερόν, καὶ τότε τὸ χύσε καὶ ξαναπλύνετο μὲ ζεστὴν θάλασσαν, ἢ καὶ μὲ γλυκὸν νερόν

βραστόν αλατισμένο καλὰ, νὰ ἦναι ἀλμυρὸν ὡσαν
τὴν ἄρμην.

Ἀσβέστην ἄσβυστον σβῦσε εἰς τὸ νερόν, ἀνα-
κάτωσέ τον, βάλετο εἰς τὸ βαρέλι, τάραξέ το κα-
λὰ, νὰ τὸ πιάσῃ ὄλον, νὰ κολλήσῃ ἡ ἄσβεστος,
καὶ ἄφες το φραγμένον ἕως ἕξι ὥρας νὰ κρυγιάνῃ
καὶ τότε πλύνε το καλὰ, καὶ εὐγένει ὁ βρώμος του.
ἢ βράσε ξίδι καλόν, καὶ πλύνε τὸ ἀγγεῖον, καὶ
ιατρεύεται. ἀμὴ ἄφες τὸ ξίδι μέσα, νὰ κόμῃ ἕως
νὰ ψυχραίνῃ, καὶ ἄς εἶναι ὁ πέρος φραγμένος κα-
λώτατα.

Εὐγάτε τὸ φούντι τοῦ βουτζιοῦ, καὶ βάλτε μέσα
ἄχυσά ξυρά ἕως τὴν μέσην, καὶ δός του φωτῖαν
καὶ φράξτετο καμπόσον, ὄχι τέλεια, διὰ νὰ μὴ σβύ-
σῃ ἡ φωτῖα καὶ συγχογύριζέ το σπουδακτικὰ,
νὰ καγῆ εἰς ὄλαις ταῖς ντόγαις, καὶ τὰ φούντια
ἔπειτα πλύνετο καλὰ, καὶ μὲ μίαν σκοῦπαν τρί-
ψε το δυνατὰ, καὶ βάλτε τὸ φούντι βράσε ἕνα
σταμνὶ ξίδι δυνατὸν, χύσε το μέσα, φράξε καλὰ,
καὶ τάρασσέτο νὰ πιάσῃ ὄλον τὸ βαρέλι καὶ ὅταν
ψυχρανθῇ τὸ ξίδι, εὐγαλέ το καὶ εἰάν δὲν ἔχασε
τὸν βρώμον τὸ ἀγγεῖον, ξανακάμε το καὶ δεύτην
φορὰν ὡς ἄνωθεν. Ἄλλο. Εὐγάτε τὸ φούντι τοῦ
βαρελίου ὁποῦ βρωμεῖ, καὶ ξύτετο ἀπὸ μέσα καλὰ
μὲ ἕνα μαχαίριον εἰς ἕλας τὰς ντόγας ἀμὴ πρό-
τερον ἄς κάμῃ δὶώ τρεῖς ἡμέραις γεμάτο νερόν νὰ
ἀπαλίῃ, νὰ εὐγῆ ὄλη ἡ κάσα του εὐκολώτερα ἕως
νὰ φαίνεται τὸ ξύλον παστρικόν καὶ τότε βρά-
σε στάκτην μὲ νερόν, γύρετα μέσα, καὶ τρίψε το
καλὰ μὲ μίαν σκοῦσαν καὶ ἄφες το ἔτζι ἀνοικτὸν
νὰ τὸ ἴδῃ ὁ ἥλιος ἡμέρας 4. καὶ τότε γέμωσέ
το στάφυλα, ὁποῦ νὰ ἦναι ἔγκαιρα ὡς τὰ μαγκα-

ἴσουρ, γὰρ ἔχουσι τὸν θυμὸν τοῦ κρασίου· καὶ ὅταν κάμωσι καμπόσας ἡμέρας, γὰρ πάρῃ τὴν μυρωδίαν τὸ βαρέλι, εὐγαλίτα, καὶ πλύε το μὲ βραστόν· ξίδι δυνατὸν· ἔπειτα γέμωσέ το κρασί, καὶ δὲν φοβᾶσαι γὰρ χαλάση.

Βράσον φασκομηλίαν, ἤγουν φασκόν, καὶ δενδρελίβανον, καὶ βιόλαις γαροφαλάταις, ἢ ἄλλα μυριστικά χορτάρια, ἢ κουκουναραῖς, καὶ μετ' ἐκεῖνο τὸ βραστόν νερόν, πλύνε καλά τὸ βαρέλι, καὶ ἄφες μέσα τὸ θερμόν, ἕως γὰρ εἶναι ζεστόν· ἔπειτα τὸ ξαναπλύνε μὲ κρύον νερόν, καὶ γέμωσέ το κρασί ἀνατίρρητα.

