

გუთნის-დედა,

კელი მოსწერება ტფილისში.

ა. კურსელისის სტამბაში. კუყიას, საკუთარს სახლში.

მამულის-მოვლისათვის.

«ცისკარსედა ღამატება.»

გამოიყენე ორჯერში ერთხელ. ფასი ერთი ლისი გამოცემისა ვინც ადისკარსედა ეკლს აწერს ერთი მსხუთა, რომელიც არ აწერს ორი მსხუთ

ნ. 12

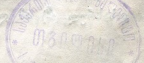
ჰირუჭეო მომხედა.

2) მეორე ძირელ ნაქები ღონისძიება, რომელიც ფრიად სასარგებლო-არს რეორც ძროხისა, ეგრეთუჭ სხოსთვსა, მდგომა-რეობს იმაში, რომ სხოს სრულებით არ მოუშებენ დედასთან საწოვრად რძისა, არა-შედ აძლევენ ჰირველად წმინდასა ახლად მოწველილსა დედის რძეს სამს კვირას მანც; შემდგომად დაუწებენ ძლევისა მაღარის სასმელისსა, შედგენილისა ქატოსა, რძისა, შერის ფქვილისა და თივის სასარძისაგან;

ამასთან ვოველთვს აჭმევენ ცოტას კარვს თივასაც, ასე, რომ ექვსისა ანუ შვიდისა კვირისა შემდგომ სხოს ახსარდოებენ მარ-ტო თივით და ფქვილით შესავებულისა სასლძითა. ამისთანა ღონის-ძიების სმარე-ბის დროს, როგორც დედა გალოკამს და სბო გამრება მამხევე შემდგომ დაბადებისა, სბოს წაიუვანენ მოძორებულსა ბოსეღმი (სასამთროსა გომში), დაუტევენ იქ და დედას აღარ აჩუჭნებენ.

ორსავე ამ ღონის-ძიებასა აქვს თვს სასარგებლობა და არა სასარგებლობა, სოლ სასლოსნური გარემოებანი აძლევენ უპირა ტესობასა ჰირველს ანუ შეორეს ღონის ძიებასა.

სარგებლობანი ჰირველისა ღონის-ძიები სანი:





1) ძრავლისა გამოცდილებისაგან აღმოჩნდა, რომელ ამ განჯის დონის-ძიებით უმჯობესად ეოვლისა მოსდება გარდაცემა თვისებაებისა.

2) ეს დონის ძიება არს ბუნებითი, რომლითაც ეოველნი რმით მსრდელნი ხდიან თუსთა ნამობთა.

3) ეს დონის-ძიება არს თუთ საიმედო ხბოს სიმრთელით შენახვისათუს, ვინაჲდგენ რმე უსაშუალოდ ეძლევა დედიდამ ნამობსა, ეძლევა საზრდოდ ისე თბილი, როგორც ეო დედის ცურში, რომელიც დიდად სასარგებლო არს იმის საჭმლის მომწელებელთ ორღანთ სუსტსა და ნახსა მდგომარეობაში; ამ რმესდ არა ოდეს არ ექმნება მოქმედება ჭაერსაცა; გამოცდილებით ზოგნილ არს რომელ მოწველიდამ შემდგომად ორისა მინუტისა რმე რაოდენმე გამოიცვლების, გამოაჩენს სიძეავის თვისებასა, შემდგომად უკეჭ განჯლისა ხუთიდამ ექვსსა მინუტადის, რმე საქმოდ გამოიცვლების; მაჰასადამე, მოწველილი რმე, რომელსაც ასმევენ ხბოსა, თუთ მსწრაფლის მოქედების დროსაცა (რომელიც არს შეიძლება განგრძელდეს ნაკლებ 10-ის მინუტისა), არ ასაზრდოებს ხბოსა სწორედ იმ სახით, როგორის სახით იეოფება დედის ცურში და ამისთუს არ იქმნება ისე სასიამოვნო და უვნებელი, როგორიც არის რმე, მოწვევილი თუთ ხბოსა მიერ.

დასასრულ 4) ამ დონის-ძიების დროს

არ იქმნება საჭირო ეოლიონ საკუთარნი კაცნი მოსაწველად და საჭმელად სბოებისა.

არა სარგებლობანი ჰირველისა დონის-ძიებისანი:

ა) ჰირველსა დროსა შემდგომად შობისა, ასლად დაბადებულთ არ შეუძლიანთ გ. მოსწოვონ დედებს სრულებით რმე და ამის-თუს საჭირონი იქმნებიან კაცნი, რომ გამოსწველონ ძროსებს წმინდად რმე, თარემ იმათ რმე დააკლებათ.

ბ) არ შეიძლება შეტეობა; იმოდენი აქწით ძროსებს რმე, რაოდენიც საჭირო არს მოსაწოვად ხბორებისა. ზოგთ აქწით რმე ბევრი და ზოგთა ძრეელ მცირე; ჰირველს შემთხვევაში შეიძლება დამეუღლმა ხბომ მომატებული მოსწოვოს, რომელიც სმიწად მოსდება და ამისგან შეემთხვევა ხბოს უენა; მეორეს. შემთხვევაში ხბო, რომელიც ვერ მიიღებს ემასეოფელსა საზრდოსა, ხდება, კარგათ არ ისრდება და ექმნება სნეულებათადმი მიზიდულობა.

გ) გომში საიარულის დროს ხბოს შეუძლიან მიუხტეს სხვა ძროსათ და ესენი რა იცნობენ უცხოის ხბოს, ძრეელ სცემენ.

დ) ძროსები განდებიან და თუთ უხვი საზრდოებაც ვერ განსუქებს, იმის გამო, რომელ ხბო ძრეელ აწუხებსთ რმის წოვის დროს.

ე) ხბოები, რომელიც სწოენ დედებს,



უნდა დააყენონ დიდს ხანს დედების ქქნს, თორემ ჩქარი გამოტრება შეიქმნება მიხეზი იმისი, რომ სბოები ძრიელ კანდე-იან, ასე, რომ შემდგომ მხელად გაკეთ-დებიან.

ვ) ესე ვითარისა სბოებისა გასდის დროს, რმე მოსაკოვებულად თთქმის აღარა დარჩებარა და მოსისსაცან შემოსავალი აღარა იქმნებარა. ეს საკუთრივ არ არის სასარგებლო იქ. სადაც რმე ადვილად იეიდება, მაგალითებრ მახლობლად დიდთა ქალაქთა.

ზ) დასასრულ, ესე ვითარისა სასრდო-ებისა ღონის-ძიებისა დროს, როგორც მროსა, ეგრეთუჭ სბო ძრიელ იწუხებენ შემდეგ განმორებისა: სბო სდება რაოდენსა-მე დროს და მხოლოდ შემდგომ გაკეთდება; მროსასაც რაოდენსამე დროს რმე და-კლდება.

შეიძლება მოიხმარონ ჰირველისა ღონის-ძიებისა სანაცვლოდ სხუა, რომლისაგან დაცულ-იქმნება სარგებლობა ჰირველისა და მოეძორება არა სარგებლობა. ის ღონის-ძიება არს შემდგომი: სბო უნდა განემოროს მროსას ფიცრის კედლით, ანუ გადივანონ სხუასა სადგომში, მიუშენ საწოვრად ჰირველსა დროსა ოთხგზის მინც დღეში, ეოველთუხ ერთსა და იმასვე დროსა და დაუტონ მროსასთან ნახევარ საათიდამ საათადმის; ეს წესი მისცემთ შემდგომთა

სარტედობათა:

ა) სბო არ შეაწუხებს მროსასა ისე, რამ-ცა მიუცილებელი არს, თუ ერთათ იქმნებიან.

ბ) მროსა და სბო ჰირველადვე შეიქნტ-ვიან მომორებისა, რომლისაგან სრულებით გამოტრება შეიქმნება უადვილესი ორისავე მტრისათუხს.

გ) შემდგომად თვითთუელისა მოწოვისა მროსა უნდა გამოიწველოს სრულებით, ამ კარეშობით მროსას ექმნება მომავალს დროში მომეტეული რმე. რიგზედ მოწვე-ლა სასოკადოდ არ უნდა იქმნეს შეურაცხ-უოფილი, თუთ იმ შემთხუტვამიაც, ოდესაც მროსა იწველის ცოტასაც, ვინაზდგან ეს სასარგებლო არს ვითარცა იმითი, რომ მროსას მოყატება რმე, ეგოთვე იმით, რომ შეეწვევიან ცოტცოტად ახალგანდა მროსებიც წველასა. შემდგომად ოთხის კვირის გან-კლისა აწოებენ სბოსა სამეზის; შეექმნე კვირაში ორგზის, შერვესა და მეცხრეს კვრამი დაატევიბინებენ სბოს სრულებით წოვასა. წოვის შემოკლების დროს დაუწვე-ბენ სბოს ჭმევასა თივისასა; იმ დროადგან, ოდესაც სბოს დაუწვებენ წოვას მხოლოდ ორგზის დღეში, ახმევენ შუადღის ეამს სასმელსა, გაკეთებულსა შერიის ფქვილისა-გან, ანუ სასმელსა, რომელიც უადვილეს არს, საკუთრივ კლესითაუხს, ნადულებისა თივისასა, რომელშიცა აურვევენ ბარდა ცერცვის ფქვილსა, წოდებულსა რუსუად



კორს.

მეორეს სბობის სასმელით გავდის ღონის-
ძიებასა აქჳს თჳსნი სარკებლობანთ და
არა სარკებლობანი.

სარკებლობანი:

ა) ძროხა და სბო, ჩქარის გამოვობი-
სათჳს, ისე დიდად არ იწუხებენ, როგორც
მაშინ, ოდესაც ძწოელი სბო გვიან მოშო-
რდება ძროხასა, საკუთრიუ სბო, მისთჳს,
რომელ იმას სწოლებით არ დახსნოვდება
დედა, უკეთუ მაშინვე დახადების შემდგომ
მოშორდება; მაგრამ დედასკი ეცოდინება
კარგათ, რომ ეეოლა სბო, თუცა იმ მოშო-
რების დროს ძროხა დაიწყებს კენესასა
ანუ ბღუილსა, მაგრამ ძრიელ მალე დამ-
შიდდება.

ბ) ამ გვარის სბოს მოშორებით ძროხა
დარჩება უფრო შრთლად და მამდრად,
ამისთჳს-რომ მოუსვენებლობა, რომელიც
ეძლევა სძირის წოვისსაგან, ამ შემთხჳწვაში
აღარ ექმნება.

გ) სბო თანასწორ გავსუქდება, გაიზრდე-
ბა, ამისთჳს-რომელ არ შეემთხჳწვა ძალით
მოწვევტა ბუძუდამ, რომლისაგან სბო სძი-
რად სდება.

დ) ამ ღონის-ძიების სძარების დროს
სბოს შიეცება შესაფერი იმის ქასაიის
საჭმელი, ესე იგი მოემატება სასრდო
მაშინ, ოდესაც მოემატება ხანი; ამისკარდა
პატრონს ექმნება ძროხის რმისაგან შემოსა-

ვალცა, რადგან სბო გამოიზრდება რძისთან
არეულის საჭმელისაგან, რომელიც დაჯდება
უფრო იუფად, ვირუმც კარგი რძე.

საკუთარი მწრწეგლობანი, რომელნიც
უნდა იქონიონ ამ ღონის-ძიებასთან, არიან
შემდგომნი:

ა) რძე უნდა ისმართ ისე თბილი,
როგორც ძროხის მოწველის დროს იქმნე-
ბა, ესე ვითარევე სითბო უნდა ჰქონდეს
სასმელსაცა, ოდესაც რძეში გაერევა წვალი
ფუკილით. მომატებულად თბილი სასმელი
არს საუნებელი, ამისთჳს-რომელ ასუსტებს
სბოს საჭმლის მომწველებით ასოებათ;
ცივს სასმელსაც სბო ძნელად მოიწველბს
იმისგან სძირად მოზდის ევანა.

ბ) ეოველთჳს თავის დროსედ უნდა
ეძლეოდეს სბოს სასმელი, კმასაყოფელ-არს,
რომ ასვან ოთხ გისის დღეში უთუოდ
ერთსა და იმავე დროსა, ვინამდგან ისე
არ იქმნება არა რამე მავნებელი ახალ
მოზარდისა საქონლისათჳს, როგორც
სძირი გამოცვლა დროჲსა იმათს სასრდოს
მიცემაში.

გ) ჭურჭელი უნდა შეინახონ წმინდად,
უმეტესად იმ დროსა, ოდესაც სბოს ასმე-
ვენ არა მარტო რძესა, ცუდად გარეცდილსა
ჭურჭელში დარჩენილი რძე შეაყდება და
ოდესაც ახლად ჩაისხმის იმ ჭურჭელში
რძე, მაშინ ეძლევა სასმელს სამაყე,
რომელიც აწუენს სბოსა და მოჭკვრის
ევანასა.



რაც შეეხება იმ ღონის მიებასა, რომლითაც უმჯობესად ეოვლისა შეიძლება შეეჩიოს სბო რმის წოვასა ზირუჭლადეუ; ხელით ანუ მოსაწოებელით, რომელსაც გაუკეთებენ მოუშნადებელის ტევისიკან, უზირატესობა ეძლევა ზირველსა ღონისმიებასა. საწოებელი წმინდათ გამოირეცხებოდეს შემდგომად თვითოულისა წოებისა, იმისთვის რომ არ დაჩხეს მიკ ნაწილი რმისა და ის არ დაძევედეს; რადგან გარცხსა სრულებით წმინდათ ფრიად მნელია; ამასთან ეოველთვს არ შეიძლება ნდობა იმათი, რომელნიც უვლიან სბოებსა, და მამასადაქე ეოველთვს არ შეიძლება იქედის ქონა, რომ საწოებელში არ დაჩხეს დაძევებული ნაწილი რმისა, რომელიც სბოათვს ძრეელ მანეხებელარს; ამისთვის უქვაბებს არს შეახვიონ სბოები კელით წოვასა; ამ კვარად აწოებენ ორსა ანუ სამსა დღესა, სახარეს სბოს ზოკვერ ერთს კვირასა, შემდგომად სბო თვთ დაიწეებს წოვასა რივიანად.

ზემორე აღწერილთა სბოებისა ზრდისა ღონისმიებათავან სხანს, რომელ ზირველსა და მეორესა ღონისმიებასა აქუსთ თავეთი უზირატესობაცა და ნაკლულეკანებაცა, და ამისთვის მსოლოდ ადგილობრივთა შინაურთ გარემოებათა მებრ უნდა მოისმარებოდეს ერთ ერთი ღონისმიება. იქ, სადაც საჭირო არს მოქეება რომლისამე მოდემისა

სასურველისა თვსებაებითა, სადაც, მამასადაძე, მეორად აფასებენ ახალგაზდათ ცხოველთა, ანუ სადაც არ ისეილება კარვით რმე, არს ცოტა ძემა კაცი, მოძველი საქონლისა, იქ თავით თვსით იგულისძემის, ზირველი ღონისმიება არს უფრო სწორე და სიმედო, ხოლო სადაც რმის გასეიდვა არს ძრეელ სასარგებლო, სადაც საქონელი არს კამასაეოფელი სახლოსნობისათვს და სადაც ჭევათ მამულში ბევრი კაცი, საქონლის მოძველი, კაცნი უურადღების მექონნი, მარჯუჭნი (როგორც საჭირო არს სბოებისათვს სასმელის მიცემის დროს) იქ სასარგებლო არს მეორე ღონისმიება.

იოსებ მამაცაშვილი

(ტანგრძელებს იქნება).

მღარჩის სასწავლებელში ღვინის კეთებაზე-კირიმში.

გაზეთის მკითხუჭლთ წარუდგენთ სტატისასა, გადმონათარემილსა მღარჩის ღვინის



კეთების რიგზე დაწერილსა, უფალი მღალ-
 რინის სასწავლებელის დირექტორისაგან,
 რომელიც იყო დაბეჭდილი ერთს რუსულს
 მიწის მართვს გასეთი; მართალია აქ ისე
 დაწერილებით არ არის აღწერილი ვირიშული
 რივი ღვინის დაქუჩებისა და არც შეიძლე-
 ბოდა რომ აღეწერა, ამიტომ რომ ამასა
 სწერს ერთს უფალზე, რომელსაც მღალრინის
 სასწავლებელზე დაეწერა კრიტიკა, მაგრამ
 მანც საშუაფი არის მოეგანილი მკვლითად
 რომლისაგანც შევკვიდრიან, რომ სახელ-
 მწიფოთ ნაკეთები ღვინოები სჯობია
 იქურსავე შემამულეთაგან ნაკეთებსა, რომლის
 მიზეზიც ამის უზირველესად ცოდნა საქმისა;
 ეს ცოდნა საქმისა შეიცავს შემ-
 დგომთა: კარგად გადარწევასა უურძნისსა,
 დაქუჩება და გაწმენდა ღვინისა; მათ სასწა-
 ვლებელში ძრეულის ცდილობითა და გულის
 მოდვინებით აღსრულებენ. კრიშულს შემამუ-
 ლეთაგან დაქუჩებულს ღვინოსა აქუს ერთი
 რაღაც სამაკელი, როგორც იქ უწოდებენ,
 მიწის კემო, — და მღალრინის ღვინოსეი სა-
 მური კემო, არამატის სუნი, და დიანს
 ღირებული ფასი აქვს ასე, რომ იმათი
 ღვინო ჩაფი შეიდ თუშან ნახევრამდე
 ისეიდება. ვისაცეი უნასავს მღალრინის ამ
 ორთავ მამულთა ღვინის კემო, ვიცი
 განკვირვებული იქმნება, მათი ერთ მანეთ
 შორის განსხვავებულებისაგან, მღალრინის
 ღვინის ღირება კარგე ქვეყნების ღვინოს

არ ერწყება, და კრიშული ღვინოეი ისე
 სამაკელია, რომ მისი ერთი სტაქნის
 ჩაულავაცეი მალიან მხელია. მამ ეს რას
 უნდა მივაწეროთ, თუ არ კელოფნებსა
 ღვინის კეთებისას! ვახუბი, ნიადავი,
 ავა, ორთავეს სრულებით ერთ კვარი
 აქვს, და განსხვავებულება მხოლოდ
 ღვინის დაქუჩებაში არის. რადგანც კარგთ
 გამოძიციდა დამისწავლია სამსრეთის
 ნაპირის ღვინის კეთება, მივიღებ საფუძელათ
 სხუათა შორის ღვინის მაგარ ფასებსა,
 როგორც ვასეიდულან და კიდევაც ისე-
 დებიან მღალრინის სასწავლებლის ღვინო-
 ები. ეს ღვინოები, შენახული სამიდგან
 თხუთმეტ წლამდე, ალავასეი არას დრთს
 ჩაფი რვა მანეთზე ნაკლებ არ გაეიდება;
 მაგრამ სოვი ღვინოა, რომ თითო ბოთლი
 ორათ და ათშურათ, სამ მანეთათ ისეიდება
 ხოლმე, ანუ ჩაფი შეიდთუშან ნახევრამდე.
 ესეც კი უნდა ვსთქოთ, საშუალო ფასი
 რომ ავიღოთ, სამსრეთის მამულთა ღვინო-
 ებისა, ჩაფზე ოთხი და ათი შაური.
 ექვსი მანეთის მეტი არ მოუვა.

თუ ამ კვარათზე ისეიდებიან ეოველ
 წელაწადს ოთხასი ჩაფიდგან სუთას ჩაფ-
 მდე, მაშინ არ შეიძლება არ ვაქოთ ამისი
 მნიშვნელობა. აქაური ღვინის მქონეთაგან
 მომატებული ნაწილთ, თუნი ღვინო მოაქვს
 და მღალრინის სასწავლებლის სარდაფებში
 აწყობენ. ამ სარდაფებიდგან მრავალჯერ



იყო გაცხადებული მათ უმადლესობის სასწაული დიობული ბოთლი სამი აბაზიდგან სამ მანეთადე; იმევე უასათ ეს ღვინოები სხვათაც მისვლიათ ჰეტერსურდში, ოდესამი; მოსკოვში და სხვა ქალაქებშიაც და ეოველ-თვს დაქვეყნებულ მოსვლიათ ქება.

თუ მალარანის ღვინო სჯობნიან, მეორე საშროთის ნაპირის მამულების ღვინოებსა, მამ არ შეიძლება, რომ ამისმა დაქვეყნებლმა არ იცოდეს მისი საჭიროებანი, რომელნიც თხოვლობენ ზირველათ საქმის ცოდნასა, და შემდგომთა: უფროსნი გადარჩევასა, კარგათ გაქანვასა, თანასწორე დუდილასა, და შემდგომ ხელთაფურად დაქვეყნებასა კარგ სარდაფებში.

ზირველათ ღვინის დაქვეყნებელი უნდა შეუდგეს სოლმე თვს საქმეს ასე: მარცვლების გააცილებენ მტყენებისაგან საშუალებით ერთის კასრისა, რომელსაცა აქვს ორი ძირი, შემოთა ძირზე აქვს გაკეთებული ნახვრეტები, ამ ნახვრეტებიან ძირზე ვაწყოთ მტყენებსა, ერთის ფოცსივით კბილებიანის ახალებითა, და შემდგომ მოკვეყნეთ მოძრაობაში, რომლითაც მარცვლები სოკი იჭვლიტება, სოკი მივა ცვივა და უმარცვლო მტყენები კი აქეთ იქითა ცვივდება.

მტყენათაგან მარცვლის ცაცილება მიღებულია უსაჭიროეს ოპერაციათა, ამიტომ რომ ამითი დავფარავთ ღვინოს მტიტბავის კემოსაგან, რომელიც არის მტყენებში, და

მივევთ მსუბუქი სასიამოვნო კემო. ეს ცხადია, რომ მრავალთ ადგილებში ტკბილსა და ჭკვას ერთათ აღულებენ, ამიტომ რომ საშუალებით მათში მეოფის მტიტბავის ნივთიერებით დიდხანს და კარგათ შეინახოთ ღვინო. მაგრამ საშროთის ღვინო ისეთი მდიდარია სასწიროთ სიცხარითა, რომ თვითონ, უმტიტბათ ნივთიერებითა უფრო მეტსა სძლებს.

მალარანის სასწავლებელში არიან დადგმული სამი საქაჯავნი, რეინისა და ბორდოს გარემო სოფლების მსკაცსთა, მხოლოდ იმა განსხვავებითა, რომ მალარანის საქაჯავები სულ სისაგან არიან, და გარემო ქუჭუნებში კი თუჯის ბურღებითა ქაჯავენ. ეს თუძა არ არიან უასლესნი მოკონებულებანი, მაგრამ მთლათუი აღსულებენ თვსთ დანიშნულებასა, ამასთან ძალიან მაგრები და იაფებიც არიან. ერთი ამ საქაჯავისა, რომელიც ღირს სულ რვა ან ათი თუმანი, მუშაობს თხუთმეტი წელიწადი გაუმართავი, უსარჯოთ, ეს საქაჯავები ეველას მებატონესა და მეძამულეს მოსწონთ და ეველანი ამკობინებენ თვსთ სასმარებელს საქაჯავებზე, და სასწავლებელიც ატანინებს და უცხავინის კრიში და კაკვასში, აი როგორც ეს.

შემოადინიშნულთ საქაჯავებთ გარდა სასწავლებელში არის ერთი თათრული საქაჯავი, რომელსაცა ვსმარობთ მხოლოდ



ჭაჭის განსაქაჯავათ და ეურმნის განსწურავად
კი ეს არას დროს არ გვიხმარებია.

ღვინოების სადღურათ არიან ერთ გვარნი
ნახევარ გაღებული და დახურული კადუშა
და წვრილი ჭურჭლები, ამიტომ რომ სან
ძალიან ცოტას ვაქენებთ, სამი ვედრიდგან
ოთხ ვედრამდე; ამითა შინჯუნს ახალსა
და ახალს ჯინშებსა, ანუ ჯინშების ერთათ
გადარევასა.

წითელი ღვინის დაქენება არის ნაკლუ-
ლს და მკრათ დახურულს კადუშებში,
რომელსაც ეოველთჳს დღეში ერთხელ ანუ
ორჯერ ხუფებსა ჭხდიან და ანადღუდარს
მასსას ურევენ, მისა ჩეხსახოს ძმრის
სიმაკვე, და შემდეგ ისევა ვხურავთ, ამას
განიმეორებენ ხოლმე ეოველს ათს ანუ
თოთხმეტს დღეში ერთხელ და როდესაც
კარგი ფერი მიეცემა, მაშინ ღვინოსა
და დროეს (სვიის ევაილი, საფუფრათ
მოძმადებული) ერთათ ვასხამთ ბოჩკაში
ნაკლულათა და შიგ ურჭყენ მუსლივით
მოხრწილს მასრასა, რომელსაც მეორე
წვერი აქვს წელით საესე ჭურჭლებში.
ამის გამო ძალიან წყნართა დუღს, რომ-
ლისსაკემა განაცილებულთ დასებს ვეღარ
შეუძლიანთ წყართან ღვინოს საამური
არამატის სუნი. შემდეგ როდესაც სრულე-
ბით გათავდება დუდილი, გადავასხამთ
ბოჩკებში და დაუცვამთ ჰირველად სუბუ-

ქათ და მერვეი ძალიან მკვრა.

წითელ ღვინოს გადავიღებთ ხოლმე ან
იანვარში ან თებერვალში, მეორეთ ავეის-
ტოში ანუ სექტემბერში; და შემდეგ მეორე
წელიწადს მარტში. შემდეგ მესამე წელიწადს
ბოთლებში გადასხმამდე და გასუიდავად,
ვსწმენდთ კვერცხის ცილითა; ზოგი ერთი
ჯინში კი, როგორც შავი მუკატისა,
რომელთაც უხუთა აქვსთ საღებავი იშინ-
დება თევზის წებოთი.

თეთრს ღვინოს დაწურვის შემდეგ ერთ
დღეს უკან ჩაუშვებთ კადუშებში ე. ი. ვიდრე
დაიწყებს დუდილსა, ამითი ტკბილი იშინ-
დება ეოველ უშინდურს ნაწილთაგან, და
განმორდება მოძწარო მიწის კემო, რომე-
ლიცა აქვს თითქმის ეველა სამხრეთის
ნახირის ღვინოებსა. ძალარაჩის სასწავლებ-
ლის გამოცდილებამან გვაჩვენა რომ ეს
მიწის კემო არის უპირველესი ნაკლულე-
ვანება აქაურის ღვინებისა, რომელიც
შეიძლება მოვაცილოთ ზემო აღწერილის
რიგითა (ტკბილის ერთი დღის ზესე შენ-
სვითა), მართლათაც, რომ ძალარაჩის ღვინო-
ები სრულებით მოცილებული არიან ამ
სამაკელი კემოსაგან. რომელმაც შემამულემაც
დაიწყო ძალარაჩის რიგზე დაქენების მიბაძვით
ღვინის დაქენება, მათი შრომა ამითი ძრიელ წინ
წადგომა.

დასასრული შემდგომში იქნება.