



გუთნის-დედა,

კელი მოსწრდება ტფილისში.

ა. გურსულიძის სტამბაში.
ბუკიას, სეგუთარს სხლში.

მამულია-მოვლისათვის.

გამოიცემა ორჯერადი ერთხელ. ფასი ერთი წლის გამოცემის ვინც იცის არსებულ კვლას აწერს ერთი მასუთი, რომელიც არ აწერს ორი მასუთი

დისკარსედა დამატება.

ნ. 133

ჰირუტკეთ მოშენება.

2) მეორე პრიელ ნაქები ღონისძიება, რომელიც ფრიად სასარგებლო-არს რგორც პროხისა, ვერუთუტ სბოსთსვავა, მდგომარეობს იმაში, რომ სბოს სრულებით არ მიუძვებენ დედასთან საწოვრად რმისა, არა-შედ ამლევენ ჰირველად წმინდასა ასლად მოწველილსა დედის რმესა სამს კვირას მანც; შემდგომად დაუწუბენ ძლევასა მამღარის სასმელისასა, შედგენილისა ქატოსა, რმისა, შვირის ფქვილისა და თივის სასარგებლისათვის;

ამასთან ეოველთს აჭმევენ ცოტას კარგს თივასაც, ასე, რომ ექესისა ანუ შვიდისა კვირისა შემდგომ სბოს სასარგებლოებენ მარტო თივით და ფქვილით შესავებულისა სასლმითა. ამისთანა ღონის-ძიების ხმარების დროს, როგორც დედა გალოკამს და სბო გაშრება მაშინვე შემდგომ დაბადების, სბოს წაიყვანენ მომორებულსა ბოსელში (სასამთროსა კომში); დაუტყევენ იქ და დედას აღარ აჩქნსებენ.

ორსავე ამ ღონის-ძიებასა აქვს თვისი სარგებლობა და არა სარგებლობა, სოლო სასლონური ვარემიებანი ამლევენ უპირატესობასა ჰირველს ანუ მეორეს ღონის-ძიებასა.

სარგებლობანი ჰირველისა ღონის-ძიებისანი:





1) მრავლისა გამოცდილებისაგან აღმოჩნდა, რომელ ამ კაზდის ღონის-ძიებით უძულებულად ეოვლისა მოხდება გარდაცემა თუხსებაებისა.

2) ეს ღონის ძიება არს ბუნებითი, რომლითაც ეოველნი რძით მწრდელნი სდიან თუხსთა ნაშობთა.

3) ეს ღონის-ძიება არს თუთ საიძელრო სბოს სიმრთელით შენახვისათუხს, უინაძღვან რძე უსაშუალოდ ეძლევა ღედიდამ ნაშობსა, ეძლევა საზრდოდ ისე თბილი, როგორც ეო დედის ცურში, რომელიც დიდად სასარგებლო არს იმის საჭლმის მომწელებელთ ორღანოთ სუსტსა და ნაზსა მდგომარეობაში; ამ რძესად არა ოდეს არ ექმნება მოქმედება ქვერსაცა; გამოცდილებით ზოვნილ არს რომელ მოწველიდამ შემდგომად ორისა მინუტისა რძე რაოდენმე გამოცვლების, გამოაჩენს სიმეავის თუხსებასა, შემდგომად უკუტ განვლისა სუთიდამ ექსსა მინუტამდის, რძე საკაოდ გამოცვლების; მაშასადამე, მოწველილი რძე, რომელსაც ასშევერ სბოსა, თუთ მწწრფლის მოქედების დროსაცა (რომელიც არ შეიძლება განგრძელდეს ნაკლებ 10-ის მინუტისა), არ ასაზრდოებს სბოსა სწორედ იმ სახით, როგორის სახით იმეოფება დედის ცურში და ამისთუხს არ ექმნება ისე სასიამოვნო და უხეტელი, როგორიც არის რძე, მოწოვილი თუთ სბოსა მიერ.

დასასრულ 4) ამ ღონის-ძიების დროს

არ ექმნება საჭირო ეოლიონ საკუთარნი კაცნი მოსაწველად და საჭმელად სბოებისა.

არა საზრებლობანი ჰირველისა ღონის-ძიებისანი:

ა) ჰირველსა დროსა შემდგომად შობისა, ასლად დაბადებულთ არ შეუძლიანთ გამოსწოვონ ღედებს სრულებით რძე და ამისთუხს საჭირონი ექმნებიან კაცნი, რომ გამოსწველონ ძროხებს წმინდად რძე, თორემ იმათ რძე დააკლდებათ.

ბ) არ შეიძლება შეტეობა; იმოდენი აქუსთ ძროხებს რძე, რაოდენიც საჭირო არს მოსაწოვად სბოებისა. ზოგთ აქუსთ რძე ბევრი და ზოგთა ძრეილ ძცირე; ჰირველს შემთხტვაში შეიძლება დაშეუღმა სბომ მომატებული მოსწოვოს, რომელიც სმირად მოხდება და ამისგან შეეითხტვა სბოს უვანა; მეორეს შემთხტვაში სბო, რომელიც ვერ მიიღებს კმასაეოფელსა საზრდოსა, სდება, კარგათ არ იზრდება და ექმნება სნეულებათადმი მიზიდულობა.

გ) ვომში სიარულის დროს სბოს შეუძლიან მიუსტეს სსჭათ ძროხათ და ესენი რა იცნობენ უცსოს სბოს, ძრეილ სცემენ.

დ) ძროხები გახდებიან და თუთ უხვი საზრდობაც ვერ გაახუტებს, იმის ვამო, რომელ სბო ძრეილ აწუსებსო რძის წოვის დროს.

ე) სბობი, რომელიც სწოენ ღედებს,



უნდა დააუენონ დიდს ხანს დედების ქვებში, თორემ ჩქარი გაშორება შეიქმნება მიწეში იმისი, რომ სბოები ძრეულ განდებიან, ასე, რომ შემდგომ მსულად გაკეთდებიან.

ვ) ესე ვითარისა სბოებისა გაზდის დროს, რქე მოსაგოველებად თითქმის აღარა დარჩებარა და ძროსისაგან შემოსავალი აღარა იქმნებარა. ეს საკუთრივ არ არის სასარგებლო იქ, სადაც რქე აღვილად თეილება, მაგალითებრ მასლობლად დიდთა ქალაქთა.

ზ) დასასრულ, ესე ვითარისა სასრდოებისა ღონის-ძიებისა დროს, როგორც ძროსა, ეგრეთვე სბო ძრეულ იწუხებენ შემდეგ განსორებისა: სბო სდება რაოდენსა-მე დროს და მსოლოდ შემდგომ გაკეთდება; ძროსისაგან რაოდენსა-მე დროს რქე დააკლდება.

შეიძლება მოისძარონ ჰირველისა ღონის-ძიებისა სასაცლოდ სსუა, რომლისაგან დაცულ-იქმნება სარგებლობა ჰირველისა და მიეშორება არა სარგებლობა. ის ღონის-ძიება არს შემდგომი: სბო უნდა განეშოროს ძროსის ფიცრის კვდლით, ანუ ვადეუხანონ სსუასა სადგომში, მიუშვან საწოვრად ჰირველსა დროსა ოთხსუნის შინც დღეში, უოველთჳს ერთსა და იმასვე დროსა და დაუტეონ ძროსისთან ნახეარ საათიდა მხათამდის; ეს წესი მისცემს შემდგომთა

სარგებლობათა:

ა) სბო არ შეაწუხებს ძროსისა ისე, რა-ცა მიუცნობელი არს, თუ ერთათ იქმნებიან.

ბ) ძროსა და სბო ჰირველადვე შეეჩვენებიან მოშორებასა; რომლისაგან სრულებით გაშორება შეიქმნება უადვილესი ორისავე მკრისათჳს.

გ) შემდგომად თვითთულისა მოწოვისა ძროსა უნდა გამოიწველოს სრულებით, ამ გარემოებით ძროსის ექმნება მომავალს დროში მომეტებული რქე. რთველ მოწვეულა სასოგადოდ არ უნდა იქმნეს მუერაც-ყოფილი, თუთ იმ შემთხვევაშიც, ოდესაც ძროსა იწველის ცოტასაც, ვინა-დგან ეს სასარგებლო არს ვითარცა იმითი, რომ ძროსის მოყატება რქე, ეკოეთვე იმით, რომ შეეჩვევიან ცოტცოტად ხსაღვზდა ძროსებიც წველსა. შემდგომად ოთხის კვირის განვლისა აწოებენ სბოსა სამკის; შეექმნე კვირაში ორგზის, მერვესა და მეცხრეს კვრამი დატყევინიებენ სბოს სრულებით წოვასა. წოვის შემოკლების დროს დაუწეებენ სბოს ჳქეასა თივისასა; იმ დრო-დგან, ოდესაც სბოს დაუწეებენ წოებას მსოლოდ ორგზის დღეში, ასმევენ შუადღის ქამს სასმელსა, გაკეთებულსა მკრის ფქვილისა-გან, ანუ სასმელსა, რომელიც უადვილეს არს, საკუთრივ გლესთათჳს, ნადღეებისა თივისასა, რომელშიცა აურევენ ბარდა ცერცვის ფქვილსა, წოდებულსა რუსულად



კოროს.

მეორეს სბოების სასმელით ვაზდის ღონის-
ძიებასა აქჳს თვსნი სარკებლობანთ და
არა სარკებლობანი.

სარკებლობანი:

ა) ძროხა და სბო, ჩქარის გამორები-
სათვს, ისე დიდად არ იწუსებენ, როგორც
მაშინ, ოდესაც შწოელი სბო გვიან მოშო-
რდება ძროხასა, საკუთრიუ სბო, მისთვის,
რომელ იმას სრულებით არ დაახსოვდება
ღედა, უკეთუ მაშინვე დაბადების შემდგომ
მოშორდება; მაგრამ ღედასკი ეცოდინება
კარგათ, რომ ევოლა სბო, თუცა იმ მოშო-
რების დროს ძროხა დაიწყებს კენესასა
ანუ ბღუილსა, მაგრამ პირიელ ძალე დამ-
შვიდდება.

ბ) ამ ვვარის სბოს მოშორებით ძროხა
დარჩება უფრო მრთლად და მადრად,
ამისთვის-რომ მოუსვენებლობა, რომელიც
ემლევა სმირის წოვისაგან, ამ შემთხვევაში
აღარ ექმნება.

გ) სბო თანასწორ ვასუქდება, ვაისრდე-
ბა, ამისთვის-რომელ არ შეემთხვევა ძალით
მოწვევტა მუხუდამ, რომლისაგან სბო სმი-
რად ზდება.

დ) ამ ღონის-ძიების სმარების დროს
სბოს მიეცემა შესაფერი იმის ჭასაკის
საჭმელი, ესე იგი მოემატება სასრდო
მაშინ, ოდესაც მოემატება ხანი; ამისგარდა
ვატრონს ექმნება ძროხის რმისაგან შემოსა-

ვალიცა, რადგან სბო გამოიზრდება რძესთან
არეულის საჭმელისაგან, რომელიც დაფდება
უფრო იფუად, ვირეც კარგი რძე.

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

ა) რძე უნდა იხმართონ ისე თბილი,
როგორც ძროხის მოწველის დროს იქმნე-
ბა, ესე ვითარეუ სითბო უნდა ჰქონდეს
სასმელსაცა, ოდესაც რძეში გაერევა წყალი
ფქვილით. მომატებულად თბილი სასმელი
არს საუნებელი, ამისთვის-რომელ ასუსტებს
სბოს საჭმლის მომსელებულთ ასოებთა;
ცივს სასმელსაც სბო მელად მოინელებს,
იმისგან სმირად მოხდის ევანა.

ბ) ყოველთვის თავის დროსედ უნდა
ემლოდეს სბოს სასმელი, კმასეოფულ-არს,
რომ ასვან ოთხ გზის დღეში უუოდ
ერთსა და იმავე დროსა, ვინაჲდგან ისე
არ იქმნება არა რაჲმე მუნებელი ახალ
მოზარდასა საქონლისათვის, როგორც
სმირი გამოცვლა დროჲსა იმათს სასრდოს
მიცემაში.

გ) ჭურჭელი უნდა შეინახონ წმინდად,
შემტესად იმ დროსა, ოდესაც სბოს ასმე-
ვენ არა მარტო რძესა, ცუდად გარეცნილსა
ჭურჭელში დარჩენილი რძე მუავდება და
ოდესაც ახლად ჩაისმის იმ ჭურჭელში
რძე. მაშინ ემლევა სასმელს სიმეავე,
რომელიც აწვენს სბოსა და მოჭკურის
ევანასა.

რაც შეეხება იმ ღონის მიებასა, რომლითაც უმჯობესად ეოვლისა შეიძლება შეეზიოს სბო რმის წოვასა ჰირუჭლადვე: ხელით ანუ მოსაწოებელით, რომელსაც გაუკეთებენ მოუშადებელის ტუავისაგან, უპირატესობა ეძლევა ჰირუელსა ღონისმიებასა. საწოებელი წმინდათ გამოირეცხებოდეს შემდგომად თვითოულია წოებისა, იმისთვის რომ არ დაწეს მკ ნაწილი რმისა და ის არ დამკვდეს; რადგან კარცხა სრულებით წმინდათ ფრიად მსელია; ამასთან ეოველთუხ არ შეიძლება ნდობა იმათი, რომელნიც უელიან სბოებსა, და მამასადამე ეოველთუხ არ შეიძლება იმედის ქონა, რომ საწოებელში არ დაწეს დამკვდებული ნაწილი რმისა, რომელიც სბოთათუხ მრეელ მენებელარს; ამისთვის უმჯობეს არს შეაჩვიონ სბოები კელით წოვასა; ამ გვარად აწოებენ ორსა ანუ სამსა დღესა, სახარეს სბოს სოკვერ ერთს კვირასა, შემდგომად სბო თუთ დაიწყებს წოვასა რივიანად.

ზემორე აღწერილთა სბოებისა სრდისა ღონისმიებათაგან სხანს, რომელ ჰირუელსა და მეორესა ღონისმიებასა აქწით თავითი უპირატესობაცა და ნაკლებეანებაცა, და ამისთვის მხოლოდ ადგილობრივთა მინაურთ კარემობათა მებრ უნდა მოიხმარებოდეს ერთ ერთი ღონისმიება. იქ, სადაც საჭირო არს მოშენება, რომლისმე მოდგმისა

სასურველისა თუხებაებითა, სადაც, მამასადამე, მეორად აფასებენ ახალესდობა ცხოველთა, ანუ სადაც არ ისეიდება კარვით რმე, არს ცოტა მუშა კაცი, მომლელი საქონლისა, -იქ თავით თუხით იგულისხმების, ჰირუელი ღონისმიება არს უფრო სწორე და საიმედო, სოლო სადაც რმის გასეიღვა არს მრეელ სასარგებლო, სადაც საქონელი არს კმასაეოფელი სასლოსნობისათუხ და სადაც ჭევათ მამულში ბეერი კაცი, საქონლის მომლეელი, კაცი უურადლების მექონნი, მარჯუტნი (როგორც საჭირო არს სბოებისათუხ სასმელის მიცემის დროს) იქ სასარგებლო არს მეორე ღონისმიება.

იოსებ მამაცაშვილი

(განგრელება იქნება).

მადარიჩის სასწავლებელში ღვინის კეთებაზე-
უირობი.

გაზეთის მკითხველთ წარუდგენთ სტატი-
ასა, კადმონათრეკნილსა მადარიჩის ღვინის



კეთების რიგზე დაწერილსა, უფალი მად-
 რინის სასწავლებლის დირექტორისაგან,
 რომელიც იუო დაბუჭდილი ერთს რუსულს
 მიწის მართვს გასეთში; მართალია აქ ისე
 დაწვრილებით არ არის აღწერილი ვირიძული
 რიგი ღვინის დაენებისა და არც შეიძლე-
 ბოდა რომ აღეწერა, ამიტომ რომ ამასა
 სწერს ერთს უფალზე, რომელსაც მადარინის
 სასწავლებელზე დაეწერა კრიტიკა, მაგრამ
 მანც საშოთფი არის მოუვანილი მაგალითად
 რომლისაგანაც შეგვიძლიან, რომ სასელ-
 შიფოთ ნაკეთები ღვინოები სჯობია
 იქურსავე შემამულეთაგან ნაკეთებსა, რომლის
 მიხედაც ამის უპირველესად ცოდნა საქმისა;
 ეს ცოდნა საქმისა შეიცავს შემ-
 დგომთა: კარგად გადარჩევასა უურმნისასა,
 დაუქება და გაწმენდა ღვინისა; ამათ სასწა-
 ვლებელში პრიელის ცდილობითა და გულის
 მოდგინებით აღსრულებენ. კრიძულს შემამუ-
 ლეთაგან დაუქებულს ღვინოსა აქვს ერთი
 რაღაც სხამეკლი, როგორც იქ უწოდებენ,
 მიწის გემო, — და მადარინის ღვინოსკი სახ-
 მური გემო, არამატის სუნი, და დიან
 დირებული ფასი აქვს ასე, რომ იმათი
 ღვინო ჩაფი შეიდ თუმიან ნახევრამდე
 ისეიდება. ვისაცვი უხანავს მადარინის ამ
 ორთავ მამულთა ღვინის გემო, ვიცი
 განკვირვებული იქმნება, მათი ერთ მანეთ
 შორის განსხვავებულებისაგან, მადარინის
 ღვინის დირება კარესე ქვეყნების ღვინოს

არ ერჩევა, და კრიძული ღვინოკი ისე
 სამეკლია, რომ მისი ერთი სტაქნის
 ჩაულავეაცი ძალიან მნელია. მაშ ეს რას
 უნდა მივაწვროთ, თუ არ კვლოვნებსა
 ღვინის კეთებისასა! ვაზები, ნიბაღვი,
 ავა, ორთავეს სრულებით ერთ გვარი
 აქვსთ, და განსხვავებულება მხოლოდ
 ღვინის დაქენებაში არის. რადგანაც კარგათ
 გამოიციდია დამისწავლია სამსრუთის
 ნახორის ღვინის კეთება, მივიღებ საფუძვალთა
 სსუათა შორის ღვინის მაგარ ფასებსა,
 როგორც ვასეიდულან და კიდევაც ისეი-
 დებიან მადარინის სასწავლებლის ღვინო-
 ები. ეს ღვინოები, შენასული სამიღვან
 თხუთმეტ წლამდე, ალავსვე არას დროს
 ჩაფი რვა მანეთზე ნაკლებ არ გაუიდულა;
 მაგრამ ზოგი ღვინთა, რომ თითო ბოთლი
 ორათ და ათამურათ, სამ მანეთათ ისეიდება
 სოლმე, ანუ ჩაფი შეიდთუმიან ნახევრამდე.
 ესეც კი უნდა ვსთქოთ, საშუალო ფასი
 რომ ავიდოთ, სამსრუთის მამულთა ღვინო-
 ებისა, ჩაფზე ოთხი და ათი შური.
 ექვსი მანეთის მეტი არ მოუვა.

თუ ამ გვარათვე ისეიდებიან ეოველ
 წელიწადს ოთხასი ჩაფიღვან სუთას ჩაფა-
 მდე. მაშინ არ შეიძლება არ ვაქათ ამისი
 მნიშვნელობა. აქაური ღვინის მქონეთაგან
 მომაცრებული ნაწილთ, თუნი ღვინო მოაქვსთ
 და მადარინის სასწავლებლის სარდაფებში
 აწეობენ. ამ სარდაფებიდან მრავალჯერ

იყო გაგზავნილი მათ უმაღლესობის სახელში ღირებული ბოთლი სამი ანაზღაგან სამ მანეთადღე; იმავე უნათ ეს ღვინოები სხვათაც მისვლიათ ზეტერბურღში, ოღესამი, მოსკოჳში და სხვა ქალაქებშიაც და უოკვლ-თვს დაჲქენებელ მოსვლიათ ქება.

თუ მადარაზის ღვინო სჯობნიან, მეორე სამხრეთის ნაპირის მამულების ღვინოებსა, მამ არ შეიძლება, რომ ამისმა დაჲქენებულმა არ იცოდეს მისი საჭიროებანი, რომელნიც თხოულობენ ზირველათ საქმის ცოდნასა, და შემდგომთა: ეურძნის გადარწევებსა, კარგათ გაქაზვასა, თანასწორე ღუღილსა, და შემდგომ სელოავურად დაქენებსა კარვ სარდაფებში.

ზირველათ ღვინის დაჲქენებული უნდა შეუდგეს სოღმე თვს საქმეს ასე: მარცვლების კაცილებენ მტევნებისგან საშუალებით ერთის კასრისა, რომელსაცა აქვს ორი ძირი, ზემოთა ძირზე აქვს გაკეთებული ნახვრეტები, ამ ნახვრეტებიან ძირზე ვაწვობთ მტევნებსა, ერთის ფიცხიეთ კბილებიანის ასაღებითა, და შემდგომ მოკვავათ მოძრაობაში, რომლითაც მარცვლები სოგი იჭვლიტება, სოგი შიკა ცვივა და უძარცვლო მტევნები კი აქუთ იქითა ცვივდება..

მტევანთაგან მარცვლის გაცილება შიღუბულია უსაჭიროეს ოპერაციათა, ამიტომ რომ ამითი დაჲფრავთ ღვინოს მტეტბავის კემოსაგან, რომელიც არის მტევნებში, და

მივცეთ მსუბუქი სასიამოვნო კემო. ეს ცხადია, რომ მრავალთ ადგილებში ტებილსა და ჭაჭას ერთათ აღუღებენ, ამიტომ რომ საშუალებით მათში მეოფის მტეტბავის ნიეთიერებით დიდსანს და კარგათ შავნახოთ ღვინო. მაგრამ სამხრეთის ღვინო ისეთი მდიდარია სასაზირტო სიცხარითა, რომ თვითონ, უმტეტბავო ნიეთიერებითა უფრო მეტსა სძლებს.

მადარაზის სასწავლებულში არიან დადგმულნი სამი საქაჯავნი, რეინისა და ბორღოს ვარემო სოფლების მსკავსთა, მსოლოდ იმა განსხვავებითა, რომ მადარაზის საქაჯავები სულ ხისაგან არიან, და გარემე ქვჭენებში კი თუჯის ბურღებითა ჭქაჯავენ. ეს თუძცა არ არიან უახლესნი მოგონებულებანი, მაგრამ მთლათვი აღსულებენ თვსთ დანიმულებსა, ამასთან ძალიან მაგრები და იაფებიც არიან. ერთი ამ საქაჯავისა, რომელიც დირს სულ რვა ან ათი თუმანი, მუშაობს თხოუმეტე წელიწადი ვაჲმართავი, უსარჯათ, ეს საქაჯავები ეველას მებატონესა და მემამულეს მოსწონთ და ეველანი ამკობინებენ თვსთ სასმარებელს საქაჯავებზე, და სასწავლებელიც ატანინებს და უგზავნის კრიმში და კავკაზში, აი როგორც ეს.

ზემაღლიმწულთ საქაჯავებთ გარდა სასწავლებელში არის ერთი თათრული საქაჯავი, რომელსაცა ვხმარობთ მსოლოთ



ჭაჭის გასაქაჯავათ და უურმინის გასაწურავად კი ეს არას დროს არ გვიხმარებია.

ღვინოების სადღურათ არიან ერთ გვარნი ნახევარ კადებული და დახურული კადუქა და წვრილი ჭურჭლები, ამიტომ რომ ხან ძალიან ცოტას ვაუენებთ, საში ვედრიდგან ოთხ ვედრამდე; ამითა შინჯუნს ახალსა და ახალს ჯინშებსა, ანუ ჯინშების ერთათ გადარევისა.

წითელი ღვინის დაქენება არის ნაკლებს და მცირათ დახურულს კადუქებში, რომელსაც ეოველთუხ დღეში ერთხელ ანუ ორჯერ სუფებსა ჭხდინ და ანადუღარს მასსას ურევენ, მისა ჩაესახოს ძმრის სიძევე, და შემდეგ ისევე ვხურავთ, ამას განიმორებენ სოღმე ეოველს ათს ანუ თოთხმეტს დღეში ერთხელ და როდესაც კარგი ფერი მიეცემა, მაშინ ღვინოსა და დროეს (სვიის ევაკილი, საფუფრათ მომხადებული) ერთათ ვასხამთ ბოჩაში ნაკლებათა და მიკ ურჭმენ მუსლივით მოხრილს მასრასა, რომელსაც მეორე წვერი აქუს წელით საცხე ჭურჭელში. ამის გამო ძალიან წენართა დღეს, რომლისაგამო განაცილებულთ დასებს ველარ მუშლიანთ წართონ ღვინოს საამური არამატის სუნი. შემდეგ როდესაც სრულე-ბით გათავდება დუდილი, გადავასხამთ ბოჩებში და დაუცვამთ ზირველად სუბუ-

ქათ და მერეკი ძალიან მაცრს.

წითელ ღვინოს გადავიღებთ სოღმე ან ინჯარში ან თებერვალში, მეორეთ აგვის-ტოში ანუ სექტემბერში; და შემდეგ მეორე წელიწადს მარტში. შემდეგ მესამე წელიწადს ბოთლებში გადასხამდე და გასეიდვამდ, ვსწმენდთ კვერცხის ცილითა; სოვი ერთი ჯინში კი, როგორც შავი მუკატისა, რომელთაც უსჭათა აქქნთ საღებავი იწმინ-დება თევზის წებოთი.

თეთრს ღვინოს დაწურვის შემდეგ ერთ დღეს უკან ჩაუშვებთ კადუქებში ე. ი. ვიდრე დაიწვებს დუდილსა, ამითი ტკბილი იწმინ-დება ეოველ უწმინდურს ნაწილთაგან, და განმორდება მოწარო მიწის გემო, რომე-ლიცა აქუს თიქმის ეველა სამხრეთის ნაპირის ღვინოებსა. მდარაჩის სასწავლებ-ლის გამოცდილებამან ვვარჯუნა რომ ეს მიწის გემო არის უპირველესი ნაკლებე-ვანება აქაურის ღვინებისა, რომელიც შეიძლება მოვაცილოთ ზემო აღწერილის რივითა (ტკბილის ერთი დღის ზეზე შენ-სვითა), მართლათაც, რომ მდარაჩის ღვინო-ები სრულეობით მოცილებული არიან ამ საძაგელი გემოსაგან. რომელმაც მესამელებაც დაიწყო მდარაჩის რიგზე დაქენების მიზამვით ღვინის დაქენება, მათი შრომა ამითი ძრიელ წინ წადგამო.

დასასრული შემდგომში იქნება.