يظهر فيه مبادي الدبول فعند ذلك يقطفونه ثم يعصرونه فيكون
ذلك الشراب المتخذ من هذا العصير حلوا ورايت
طايفة اخري يسلكون في ذلك مسلكا اخر وذلك انهم يعمدون
الي العنب اذا ان قطافه ويتاهي به الحلاوة فيقطفونه
ويعصرونه ويجعلون عصيره في اواني من خشب ويشدون
افواهها شدا محكما ويجعلون هذه الاواني بما حوت
من العصير في الشمس ويتركونه فيها من حين ما يكون
الحر في الشمس في الشدة التي حين ما يكون بالحب
ويغطون افواه هذه الاواني من فوق السدادات بما يمنع
من وصول ما المطر ونداوته الي السدادات فان ذلك الشراب
يصير لذلك حلوا قال قسطوس ومنهم من
يطرح ذلك العصير الي ان يذهب ثلثه ويرفعه الي اوان
من خشب ويشد افواهها شدا محكما ويضعها للشمس اربعين
يوما ثم يرفعها فانه يصير ذلك الشراب لذلك حلوا ومنهم
من يقر العنب علي كرمه حتي يجف عامة ثم يقطفه ويضعه
للشمس تم يعصر فيصير شرابه لذلك حلوا **الباب**

الثالث والعشرون في معصر العنب ومقدارها

قال قسطوس ينبغي ان يحترز الكرم الذي يحفر
حد ما قبل ان يطعم فينبغي معصرته علي قدر ذلك له واوسع من
ذلك قليلا لكي اذا زاد وحمل الكرم ما يعصر المعصر وبرها
من عصير ولكن بحيث لا يضيق عمن يعمل فيه كان وينبغي للمعصر
ان يخصص شكلها وارضها وحيطانها ليسلم بذلك من الهوام
وغيرها وليكن ذات كوي من كل نواحيه يدخل لها
من الضوء وليكن اعلي بيرها الذي هو منهي عصيرها واسعا
لكي يدخلها من دخلها من غير ضيق وليغسل الجاية التي تكون
في بير العصير قبل ان يجري العصر اليها بماء وملح ساخن ثم تشنف
وتترك حتي تجف وليكن ويحفظ من ان يقع فيها قدر فاذا
وقع اهلها من عصير عامهم غسلوها ايضا بماء ساخن وملح
ثم غطوها الي قابل **الباب الرابع والعشرون**
في مخازن العصير ومواضع اوعيته فيها وما ينبغي ان يكون
من اوعية العصير فوق الارض وتحت الارض قال
قسطوس ينبغي ان يبيت العصير ان يكون له بابان احدهما
شتوي والاخر صيفي وكرنان احدهما شتويه والاخري

Copyright King Saud University