

الحاردي والثلاثون

قال قسطوس ينبغي ان يعبد المي وعلا العصير
 فيقتل بالما والملي ويدخن بالكندر ولا يجعل فيه من
 العصير الا قدر ما ان غلا لم يخرج منه شيء غير زيده الذي
 يفدده وقد يطرح عن العصير بعد ان يجعل في اوعيه
 ما غلا به من زبد اورغوا بالايدي ولا ينبغي لما طرح عنه
 من ذلك ان يترس مخازن العصير دون ان يطرح مطرعا
 ثانيا عنه فانه اذا طرح فن يبا من بيت عصير غير العصير
 واستمر وكثر البعوض في ذلك البيت لذلك ينبغي به طعم
 العصير ولا يستعمل به بيت العصير عن طيب زرع وتزيه عن

الباب الثاني والثلاثون

فيما يفعل في عصا مع العنب وقوله التي ينبغي بعد العصر الثانية
 وما يفعل في زرع العنب الذي في جوفه **قال قسطوس**
 اما ما ينبغي من نقل العنب بعد العصر الثانية فانه يجعل في
 اليد الذي يحرم بها العصير ثم يصب عليه ماء ويخلط به
 خطا بالاناء ويترك على حاله يوما ويعصر اليوم الثاني ويجعل
 ما يخرج عنه من العصير في الاوعية المزفة ويستدقواها

الحتم وشمس ربعين يوما بعد ان سدت اوقها لا وعيه
 سدا حكا يرفع بعد ذلك ويستعمل بعد سنه فانه شراب
 طيب **ورس** من يطبخ ذلك العصير بما فيه من الماء المطبوخ
 حتى يذهب منه الثلث ويبقى الثلث فانه يصير طلاطيا

قال ديمقراطيس

الواجب في العنب الذي اصابه
 قبل فطافه او بعد الفطاف ان يعرض ثم يذوق فان كان
 طعم عصير الحما جعل في وعاء ويترك حتى يعلو ويصفو ويميز
 عنه ويرديه في سفله ثم يصفى في وعاء اخر ثم يطرح في
 كل عشرين دور فانه يصفى في وعاء من ملح فانه يطيب
 بذلك ويسلم من الفشا **ورس** من يطبخ ما كان
 هكذا العصير حتى يذهب من كل عشرين دور فانه
 دوبرق واحد ثم يقدف منه شيء من الجص غير مطبوخ فانه
 يطيب بذلك واما طابيه من الروم تسمى كجومات
 فانها جالغون ذلك ويعدون اليها اصابة المطر من العنب
 فيعصر ونه ثم يطحنه حتى يذهب نجسه ثم يتركه حتى
 الجواني اربع شبات ثم يبرونه فانه يطيب بذلك ويصلح ويند

الباب

اكارذ

ياغ