

5

663.2

5-50

5586

ՀՐԱՏԱՐԱԿ. ԱՂԵՔ. ՄԵԼԻՔ-ԶՈՅԱԾԱՐԱՆՈՐ

Ո Ւ Դ Ե Յ Ո Ջ

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹԵԱՆ

Գ Ի Ե Յ

ԿՈՍՏԱՆԳԻՆ Կ. ՄԵԼԻՔ-ՇԱՀՆԱԶԱՐԱՆՈՐ

ԳԻՆԵՆ Է 60 ԿՈՊ:



Տ Փ Ի Բ Ս

Մ ո լ. Վ, ա ր զ ա ն Է ա ն Ի Տ յ ա ր ա ն ո լ լ

1885

27.06.2013

663-2
U-50

50

23 SEP 2013

ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹԻՒՆ ԱՂԵՔՍԱՆՈՐ ՄԵԼԻՔ-ՀԱՅԱԶԵԱՆՅԻ

630
ՀԳ-ՄԵ

ՈՒԴԵՑՈՅՑ

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹԵԱՆ

Գ Ր Ե Ց

ԿՈՍՏԱՆԴՆ Կ. ՄԵԼԻՔ-ՀԱՅԱԶԵԱՆՅԻ

Տ Փ Խ Ի Ս

Մ ո վ. Վարդանեանի Տպարանով

1885



Յ Ա Ռ Ա Չ Ա Բ Ա Ն

Գիւղատնտեսութեան այլ եւ այլ ճիւղերը ներկայացնում են մի մի ակներ, որոնցից բոլորում են ազգերի գոյութեան անհրաժեշտ պայմանները:

Որչափ այդ ակները վարար են պարզ ու վճիտ. այնքան է. ապահովուած է նրանց հոսանքների մօտ եզերած ժողովրդի կացութիւնը:

Ազգեր, որոնք ճանաչել են այդ ճշմարտութիւնը քե անհատական է. քե միացեալ ուժերով աշխատած են է. այսօր էլ աշխատում են որչափ կարելի է յայնացնել, ընդարձակել այդ ակները. սփռել ամեն կողմ նրանց կենսատու ջրերը, հսկել նրանց կանոնաւոր ընթացքին է. պատուար դնել այն ներքին է. արտաքին բաներին, որոնք ժի բոպէ կարողեն փակել, պղտորել նրանց:

Կովկասի գիւղատնտեսական վիճակը այսօր մեզ ներկայացնում է մինը այն կուսական աղբիւրներից, որը դարերի ընթացքում հոսելով, միայն ծարաւ ժողովրդի ուշքն է գրաւել, որ էկել, խմել է է. հեռացել, առանց մտածելու. նրա դալար ու բեղուն ափերի մօտ իւր վրանը բողմելու կամ նրա ակները բաց ու վարար պահելու:

Այդպէս անուշաղիւր ու անխնամ մնացած աղբիւրը հետզհետե խոր ակօսներ է կտրել, բողած հարբ դաշտավայրերը ձորերի մէջ անյայտացել, ակները խիճ ու առագով լցուել, ջուրը նուազել ու պղտորել:

Ժողովուրդը իւր աղբիւրը կիսացամար տեսնելով, բողել է յուսահատ իւր վար ու ցանքը, իւր հօտն ու նախիրը է. նոր նոր աղբիւրներ գտնելու յուսով հեռացել դէպի պանդխտութիւն. բայց այնտեղ աւելի էս երաշտութեան հանդիպելով, (ինչուոր հենց իւր աղբիւրիցն են առաջանում բոլոր ջրերը), մտաբերել է կրկին իւր հայրենի կիսացամար աղբիւրը է. էկել կանգնել նրա դիմացը է. ջնւր, ջնւր է աղաղակում...

Ուժեղն ու միաւորը առաջ են ընկնում խմում, լցնում իրենց կժերը, ջրում միաները, իսկ այնտեղ հազարաւոր մարդիկ, մինչեւ իրենց հերթը գալը, բուլանում, ընկնում են ծարաւից...

Ի՞նչ անել. ինչպէս ազատել ծարաւի ամբոխը մահուանից:

Дозв. Цензурою 7 Сентября 1885 г. г. Тифлисъ.

Типографія. М. Вартамянца. Тройц. н. д. № 11.

Դրան մի հնարք միայն կայ-բանալ աղբիւրի լցումն ա կ-
նէրը: հետացնել խոջընդոտները, հսկել նրանց կանոնաւոր ընթաց-
քին եւ նա կհոսէ, կգովացնէ ծարաւ բերանները եւ նորից կենդա-
նութիւն կառնեն դաշտերն ու մարգերը:

Կովկասի այդ աղբիւրը թէեւ մի, բայց հազարաւոր ակներ ու-
նի մէկ մէկից աւելի պարզ, աւելի վճիտ. եւ մատնացոյց կանեն
միայն նրանցից մէկի վրայ, որի ճակատին խոշոր տառերով գրուած է
«ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹԵԱՆ Ա.Կ» եւ տեսէք թէ որչափ տարածուած է նրա
բողած հետքը, որի մի ծայրը հասնում է Կախէթ, Գանձակ, Երեւան,
Նախիջեւան եւ միւս ծայրը Ղարաբաղ, Մաղրասա, Գարբանդ Ղըզ-
լար, գրեթէ ամբողջ Կովկասը:

Ժամանակ ջկորցնենք իմ հայրենակիցներ, փորենք այդ ակը
հաստատամտութեամբ, միմեանց աջակցելով, մի կողմը բողենք
նրա նախկին խորդ ու բորդ ճանապարհները, նոր առուներ բանանք
եւ նա կհոսէ յորդառատ:

Ես թէ եւ հեռի այդ փրկարար աղբիւրից, սակայն աշխատան-
քից չփախչելու համար ուղս ըկում եմ մի օգնական, մի «ՈՒՂԵՑՈՅՑ»,
որ թէ եւ խակ ու անգափահաս, սակայն կարող է շատերին պետք
գալ այդ ակը փորելու ժամանակ, հետեւեցէք նրա խորհուրդներին,
կատարեցէք նրա պարզ եւ իրագործելի առաջարկութիւնները եւ հա-
ւատացէք երբեք չէք գոջալ:

Իսկ երբ մի օր կբացուի այդ ակը եւ աշունձախ կփռուին նրա
առուները եւ Կովկասի հարազատ որդին նրա մօտ եգերած Գողթան
երգերը կհնչեցնէ. այն ժամանակ մեր «Ուղեցոյցը» իւր պաշտօնը
կատարած կլինի եւ տողերիս գրողը հասած իւր ցանկայի նպա-
տակին:

ԿՈՆՍՏԱՆԴԻՆ Կ. ՄԵԼԻՔ—ՇԱՀՆԱԶԱՐԵԱՆՑ:

Բօն (Բուրգունեայ).
20 Դեկտեմբերի 1884:

Ո Ւ Ղ Ե Ց Ո Յ Ց

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹԵԱՆ

ԵՐԿՈՒ ԽՕՍՔ

Խաղողը բարեխառն կլիմայի պտուղների
մէջ ամենից տարածուածն է և այսօր շատ
երկրների արդիւնաբերութեան գլխաւոր ճիւղե-
րից միւնն է կազմում:

Խաղողի թէ տեսակները և թէ նրանց
գործածութեան եղանակը շատ են նայելով
կլիմային, ազգերի սովորութեան և նրանց
պահանջմանց:

Մենք կխօսենք խաղողից զինի պատրաստե-
լու և նրան խնամելու գործնական եղանակի
մասին, աչքի առաջ ունենալով միայն Կով-

կասի ներկայ պահանջները, խոյս տալով միանգամայն այն նախապետական ձևերը յիշատակելուց, որ կատարվում են մեզանում և այնպիսի բաներից, որոնք թէև շահատու և ուրիշների համար դիւրին, սակայն մեր երկրի համար դեռ դժուար և անիրագործելի:

Գինեգործութեան հիմքը, ինչպէս յայտնի է ամենքին, կազմում է խաղողը, որ նայելով իւր տեսակին, հողի յատկութեան ու մշակութեան, կլիմային, տարուայ եղանակին և թէ այն դրութեան, որի մէջ գտնվում է այդեկութը սկսուելու միջոցին, անում է գինու արժանաւորութեան վրայ իւր լաւ և կամ վատ ազդեցութիւնը:

Առհասարակ դիտուած է որ այն տարիները ընտիր գինիներ են լինում, երբ խաղողը իւր ծաղիկը թափուելու օրից սկսած աստիճանաբար է տաքանում և հասունութիւնը սովորականից առաջ ընկնում:

Բայց ընտիր գինի ստանալու համար բաւական չէ միայն տաքութիւնը, պէտք է որ խաղողը ամառուայ ընթացքում ոչ այրուի, ոչ կարկտահար լինի, ոչ շարունակ անձրևներից փափ, վաղի տերևը ժամանակից առաջ չթափուի, տակի հողը ոչ շատ չոր և ոչ շատ

խոնավ լինի, այդին մաքուր ժանգալներից ու պէսպէս խոտերից, մի խօսքով խաղողը ամենայնաջող պայմանների մէջ հասունանայ և առողջ տեսքով մեզ հասնի:

Դժբախտաբար իրականապէս շատ քիչ է պատահում առողջ խաղող ստանալը. մի կողմից կարկուտն է հարուածում, թափում տերևն ու պտուղը և ճեղքելով հատիկները՝ նուազեցնում գոյնն ու քաղցրութիւնը, միւս կողմից շարունակ անձրևներն են փտեցնում՝ տեղիք տալով այլ և այլ հիւանդութեանց. սաստիկ երաշտին խանձվում են ճիւղերը և գրեթէ հիւթ չէ մնում ներսը, այսպէս և ցրտահարութիւնը անում է իւր վնասակար ազդեցութիւնը:

Հարկ չկայ, որ այս ամեն չարիքը մի անգամից պատահեն. բաւական է մի թեթև հարուած, մի անյաջող փոփոխութիւն եղանակի մէջ և ահա ամեն ինչ կտեսնես հակառակ կերպարանք ստացաւ:

Մի կողմը թողնելով մեզանից անկախ պատճառները, ոչ պակաս դեր է խաղում գինեգործութեան մէջ և մարդկանց փորձառութիւնն ու հմտութիւնը:

Մի առողջ խաղող մեզ առողջ գինի չի տալ, եթէ չենք հասկանում նրա բնութիւնը, նրա հետ վարուելու եղանակը:

Մենք Առվկասցիներս խաղողի հետ վարուե-
լու հմտութիւնով չենք կարող պարծենալ, բա-
ւական է մի թեթեւ ակնարկ ձգել արտա-
սահմանեան այգեգործութեան և գինեգործու-
թեան եղանակի վրայ և կհամոզուենք, որ շատ
լայն է այն անջրպետը, որ բաժանում է մեզ
երկուսիս:

Սակայն յուսահատուելու տեղիք չկայ. մեր
աշխատութիւնիցն է կախուած շուտ կամ ուշ
լցնել այդ անջրպետը և վերանորոգել Առվկա-
սին «խաղողի և գինու հայրենիք» կո-
չուելու պատուանոցը:

I.

ԱՅԳԵԿՈՒԹԸ ԵՒ ՆՐԱ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ.

1. Խաղողի հասունութիւնը: Այգեկութը կամ խաղո-
ղաքաղը սկսելու էական պայմանն է, որ խաղողը իւր
կատարեալ հասունութեան հասած լինի:

Խաղողի հասունութիւնը նայելով երկրին, տարուայ
եղանակին եւ խաղողի տեսակին շուտ կամ ուշ է սկսվում:
Հարաւային երկրներում ուր աւելի շոգ է, Օգոստոսի սկըզ-
բներին խաղողը արդէն հասած է, այն ինչ հիւսիսում
մանաւանդ բարձրագիւր կողմերում ընկնում է այդ Հոկ-
տեմբերի վերջերին, սակայն ուր որ էլ չլինի, խաղողի հա-
սունութիւնը մեզ ներկայացնում է հետեւեալ նշանները:
Խաղողը կորցրել է իւր ժուռութիւնը եւ քաղցրացել,
հատիկները փափուկ են, թափանցիկ եւ թոյլ կպած չան-
ջին, կաշին կամ թեփուկը նուրբ է եւ աւելի մուգ ներ-
կով քան թէ առաջ, կորիզը կամ սերմը գորշ եւ հեշտու-
թեամբ է բաժանվում մսից, իսկ չանջը կամ քնթեւը
փոխել է իւր կանաչ գոյնը, բարակել ու մշացել:

Բայց յաճախ պատահում է, որ ստիպուած ենք հա-
սունութիւնից առաջ սկսել այգեկութը, մանաւանդ երբ
յանկարծ վրայ են հասնում ցրտերը կամ շարունակ

անձրեւները, կամ թէ չէ վաղի տերեւը վաղաժամ թափուելուց՝ խաղողի քաղցրութիւնը այլ եւս առաջ չէ գնում եւ մնում է նոյն գրութեան մէջ: Շատ անգամ էլ պատահում է, որ խաղողի մի մասը արդէն հասած է լինում, միւս մեծ մասը գեռ խակ, երրորդը չմշկած—չամիջ կտրած, որ գոնաւորեցնում է մի անգամից այգեկութիւնը սկսելու գործը եւ մտատանջութեան մէջ ձգում այգետիրոջ:

Այսպիսի հանգամանքներում այգետիրոջ աջալըջութիւնիցն է կախուած յաջող գիպուածները ձեռքից չբձգել:

Հարկ չկայ շտապելու, քանի որ եղանակը ներում է, մինչեւ անգամ եւ այն միջոցին, երբ խաղողի մեծ մասը լաւ հասած է, բայց երբ արդէն ցուրտը ընկել է եւ մնայլ երկինքը արեւի յոյս չէ տալիս, անօգուտ է սպասելը:

2. Այգեկութիւնի նախապատրաստութիւնը: Այգեկութիւն մի երկու շաբաթ առաջ մի քանի նախապատրաստութիւններ պիտի տեսնել, որ շփոթութիւն եւ նեղութիւն չբնորոշուին քաղի օրը: Այգե նախապատրաստութիւնները պիտի լինին տանը եւ այգում: Տանը՝ ուր շիրտուռն է, պիտի հոգալ որ շիրայի ամաններն ու բոլոր գործիքները մաքուր ու պատրաստ լինին եւ ամեն ինչ իւր տեղը. իսկ այգում պիտի քաղհանել ժանգալներն ու խոտերը, ուղղել ծռուած նեղուկները (խաղուխ, սարա), բաց ընկած վաղերը շնորհքով կապել նրանց եւ հարթել գնացքներն ու սայլի ճանապարհը:

3. Այգեկութիւնի օրը: Այգեկութիւնը պատահական եղանակի պիտի չձգել, ընտրելի է արեւ ու չոր եղանակը. խոնաւ եւ անձրեւային օրը ոչ միայն գոնաւորեցնում է քաղի աշխատանքը, այլ եւ նուաղեցնում գինու արժանաւորութիւնը: Սրա համար էլ խաղողի քաղը միշտ պէտքէ սկսել արեւ ծագից յետոյ, երբ առաւօտուայ ցօղը անցել է եւ դագրեցնել երկնայեան զովը ընկնելուց առաջ:

II.

ԱՅԳՈՒ ԱՇԽԱՏՈՒԹԵԱՆ ԲԱԺԱՆՈՒՄԸ:

Ամեն մի աշխատութիւն այն ժամանակ միայն արագ կը գնայ, երբ հսկողութիւն եւ կարգաւորութիւն կայ մէջը, իսկ խաղողի քաղի համար եւս առաւել այդ անհրաժեշտ է, ուստի ամեն այգետէր օր առաջ ըստ իւր հայեցողութեան պիտի կարգաւորէ եւ այգեկութի աշխատութիւնը բաժանէ մի քանի խմբերի վրայ: Նա այգում պիտի ունենայ քաղողներ, դարակողներ, տուն կրողներ, հաւաքողներ եւ վերակացուներ:

1. Քաղողներ է— «րանց քործը»: Քաղողները որ ամենից մեծ խումբը պիտի կազմեն նայելով ի հարկէ այգու մեծութեան եւ աշխատութեան, պիտի ունենան մի մի քաղլակ եւ սուր կեռ գանակ: Իրանք այգու մի կողմից սկսած մի մի շարքի գլուխն են անցնում եւ քաղելով գնում մինչեւ միւս ծայրը եւ այնտեղից նոյն կարգով քաղելով յետ գալիս: Քաղի ժամանակ քաղլակը գնում են ձախ կողմը, ձախ ձեռով ճիթը բռնում, աջով կտրում եւ ձգում ամանը: Իրանք քաղում են միայն հասածները, ժուռերը թողնելով ճռաքաղին:

Պէտք է պատուիրել ճիթի կոթը կարճ կտրել, եթէ խաղողը փտած կամ չորացած տեղ ունի կտրել թողնել վաղի տակը կամ թէ չէ գրան յատկացրած ամանի մէջ ձգել եւ վերջապէս խնամք տանել քաղլակի մէջ տերեւ, ձախ կամ որ եւ է արտաքին բան չխառնուի:

2. Իւրաքանչեւ: Երկրորդ խումբը կազմում են դարակողները, որանք իրենք քաղլակները տանում դարակում են այգում յարմար տեղ գրած մեծ ամանների մէջ՝ լինին դրանք կթոցներ, զամբիւղներ կամ սայլի վրայ ամրացրած

չանէր եւ բերում կրկին քաղողներին: Գարակողները նայում են նոյնպէս, որ վաղերի վրայ հասած ճիւղեր չմնան եւ մի կողմից օգնում են քաղողներին: Հինգ քաղողին բաւական է մի գարակող:

3. Տան կրողները քաղած խաղողը լաւ դարձում են ամանների մէջ որ շատ տեղ չընեն եւ այգուց փոխադրում շիրտառներ, որ եթէ այգու մէջն է՝ իրենց ուտի վրայ, իսկ եթէ հեռի՝ սայլով: Տասը քաղողին բաւական է մի կրողը, սակայն այդ թիւը կախուած է շիրտառն հեռաւորութիւնից. այնպէս պիտի նախատեսել, որ դրանց գնալ գալը արգելք չլինի քաղողներին եւ քաղլակ կրողներին:

4. Հասակողները հաւաքում են խնամքով ճիւղեր կտրելուց վաղի տակ թափուած լաւ հատիկները, փոած ու չորցած ճիւղերը, որոնցից տանը ընտրութիւն անելով՝ առանձին պիտի կոխ տալ եւ շիրայ պատրաստել, ինչպէս եւ ճաւաղակից ստացուած խաղողը:

5. Վերահացողները հսկում են բոլոր մշակներին, որ պարապ չմնան եւ ամեն ինչ իւր ժամանակին կատարուի, որպէս զի ինչքան կարելի է խաղողաքաղը շուտ անցնի: Բուրգոնեայի մի առածը ասում է. «Ոչինչ բան այնպէս շտապելու պէտք չունի, որչափ խաղողաքաղը, երբ արդէն սկսուած է» եւ այդ հասկանալի է:

III.

ՇԻՐԱՏԱՆ ԱՇԽԱՏՈՒԹԻՒՆԸ:

Մինչդեռ այգում առաջ է գնում խաղողաքաղը, նրա հետ համընթաց պիտի գնայ եւ շիրտառն աշխատութիւնը, որ նոյնպէս բաժանուած պիտի լինի մի քանի անձանց վրայ:

Այգետէրը այդ տեղ պիտի ունենայ ջոկողներ, ջարդողներ եւ չանչահան անողներ:

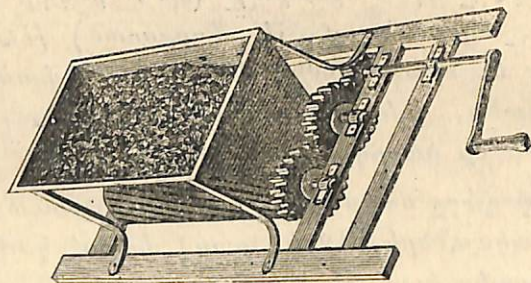
1. Զուգողները եկած խաղողը (եթէ ընտիր գինիների համար է եւ այգում լաւ չէ մաքրուած) թափում են մաքուր տեղ եւ նրանց միջից հեռացնում փոածը, կարկտահար եղածը, ցեխոտը, որդերից կերուածը, ժուռը եւ ամեն բան որ կարող է վնասել գինուն:

2. Զարդողները մաքրուած խաղողը լցնում են կամ բաց կիսատակառների մէջ եւ ոտով փայտէ կօշիկներ հագած կոխ տալիս կամ թոխմախով ջարդում որչափ կարելի է լաւ, որ հատիկները սաղ չմնան: Շատ անգամ այդ գործողութիւնը կատարւում է այն միջոցին, երբ այգում հեռզհետէ խաղողը բերում լցնում են սայլի վրայ ամրացրած չանը, այնպէս որ տուն բերելուց ուղղակի թափում են տաքարները առանց չանչահան անելու, միայն այդ հասարակ գինիների համար է:

3. Զանգան անողները ջարդուած խաղողը լցնում են շատարարի երեսը, որ ամբողջապէս ճիւղտոներից է հիւսած եւ վրան ձեռքով տփտփելուց թէ ջարդում են եւ թէ չանչահան անում: Խաղողի հատիկները շատարարի ծակերից հեշտութեամբ թափւում են տակը դրած ամա-

նի մէջ, իսկ չանջր մնում է երեսին, որ վերցնում պահում են օդի քաշելու համար:

Գ. Ջարդող մեքենայ (fouloir): Ջարդելու եւ չանջահան անելու աշխատութիւնը գիւրացնելու համար կան մի քանի տեսակ մեքենաներ, որոնց մէջ առաջին տեղը բռնում է Գայոյիներ (Gaillot): Այդ մեքենայի կազմութիւնը բարդ է. էական մասը երկու չուգունէ գլանակներ են մի մաս խորութեամբ ընկած երկար շերտերով եւ պտտում են անիւների միջոցաւ մին ձախ, միւս աջ գիմացէ գիմաց: Այդ գլանակների վրայից ամրացրած է մի արկղ, որի յատակը բաց է եւ խաղողը ճթերով մէջը թափուելուց ուղղակի նստում է գլանակների վրայ եւ կոխքից ձեռանիւր (չարխ) պտտելուց՝ ընկնում նրանց բերանը եւ լաւ ջարդվում:

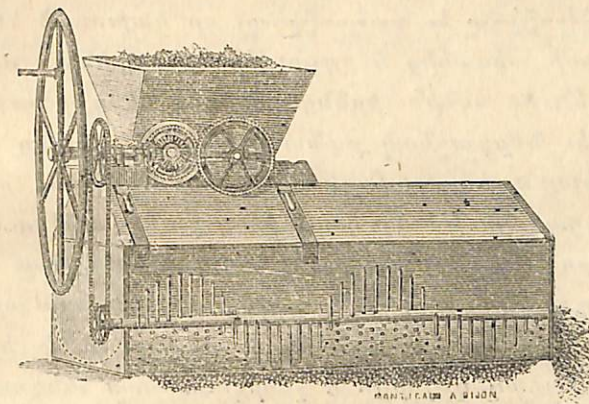


Ջարդող մեքենայ

Այդ միայն ջարդող մեքենան է, նոյն պարոնը ունի եւ Ջարդող-չանջահան անողը (fouloir-égrappoir) որի կազմութիւնը գրեթէ նոյն է, միայն գլանակներից ջարդուածը ընկնում է մի քանի թաթերի բերանը, որոնք նոյնպէս պտտուելով՝ բաժանում են չանջր խաղողից եւ մի կողմից դուրս ձգում, այն ինչ հատիկները շիրայի հետ անցնում են ներքեւ դրած ամանի մէջ:

Այդ մեքենան այնպէս է յարմարեցրած, որ մեր ուղածին պէս չանջր կամ կհանէ կամ կթողնէ, բացի

այս՝ նրան հեշտ է տեղափոխել: Այդ մեքենայով մի մարդ առանց յոգնելու օրը մինչեւ 2000 վեդրայ խաղող կարող է ջարդել եւ միեւնոյն ժամանակ չանջահան անել: Ջարդող մեքենայի գինն է 60-90 ֆրանք (25-35 ռուբլի), իսկ ջարդող եւ չանջահան անողին 450 ֆ. (180 ռուբլի):



Ջարդող-Չանջահան անող

IV.

ՇԻՐԱՅԻ ԳԼԽԱՒՈՐ ՏԱՐԲԵՐԸ ԵՒ ՆՐԱՆՑ ԴԵՐԸ:

Խաղողի կոխ տալուց կամ ջարդելուց մենք ստանում ենք շիրան, հեղուկ մասը եւ ճաճան որ պինգ մնացորդն է եւ կազմուել է թեփուկից, կորիզներից եւ չանջից:

Շիրայի մէջ մտնում են բազմաթիւ տարրեր, որոնց մէջ աչքի են ընկնում գլխաւորապէս նրա շաքարը կամ քաղցրութիւնը, տոպուլթիւնը, թթվութիւնը, ներկը եւ պէս պէս համերը:

1. Քաղցրութիւնը կամ շաքարը շիրայի ամենակարեւոր

տարրն է. ինչքան նա շատ է, այնքան եւ գինու թրն-
գութիւնը բարձր, ինչու որ շաքարն է որ փոխարկւում է
ալքոօլի (սպիրտի): Շաքարի շատ կամ նուազ լինելը կա-
խուած է խաղողի տեսակից, հողից, կլիմայից եւ թէ նրա
հասունութիւնից: Հարաւում հասած խաղողի շիրայի շա-
քարի քանակութիւնը հասնում է 15-25%, այն ինչ հիւ-
սիսում իջնում է այդ 10-14%:

2. Թիւ-թիւնը և Գրա-թիւնը, որ կախուած են նոյն-
պէս խաղողի տեսակից եւ գրութիւնից, գինու մէջ ան-
հրաժեշտ են եւ ունին իրենց յատուկ ներգործութիւնը.
չափաւոր եւ ներգաշնակ քանակութեամբ գրանք ոյժ են
տալիս գինուն եւ գիմացկուն շինում. մինչեւ անգամ
գրանք բացակայութիւնը կամ թոյլ քանակութեամբ գրու-
նուիրը կարող է վնաս բերել գինուն, թէեւ երբ չափից
գորս ազդու են ոչ սակաւ նուազեցնում են նրա արժէքը:

3. Թեթիւը կամ Կաշի ներկի շտեմարանն է եւ նրա
շատ կամ նուազ գոյնիցն է չափւում շատ անգամ կար-
միր գինու արժանաւորութիւնը: Թեթիւը պարունա-
նակում է իւր մէջ եւ դառնիճ (տոպութիւն):

4. Կշիւն արտաքին մաշկը տալիս է գառնիճ, որ
ինչպէս ասացինք կրթում ամրացնում է գինուն, իսկ
Դիւ-իւ իւզային մասեր:

5. Զանգը կամ Դիւ-իւնը տալիս է կծութիւն եւ թրթվու-
թիւն. սրա ներկայութիւնը շիրայի մէջ մի քանի գեպքե-
րում օգտակար է համարուած, իսկ ընդհանրապէս՝ վնա-
սակար, ինչու որ նա ծծում իրեն է քաշում շիրայի
ալքոօլը եւ նրա փոխարէն տալիս ջրային եւ թթու մասեր:

Երբ մի գինի բնականապէս թթու է կամ քիչ ալ-
քոօլ ունի, կարծիք չկայ որ չանչը պիտի հեռացնել, սոյն-
պէս եւ այն դէպքում երբ խաղողը իւր կառարեալ հա-
սունութեան չէ հասել եւ ժուռ է մնացել: Իսկ ընդ հա-
կառակը երբ խաղողը լաւ հասած ու քաղցր է եւ նրա
տուած գինին թոյլ, այսինքն չնայելով իւր շաքարի շա-

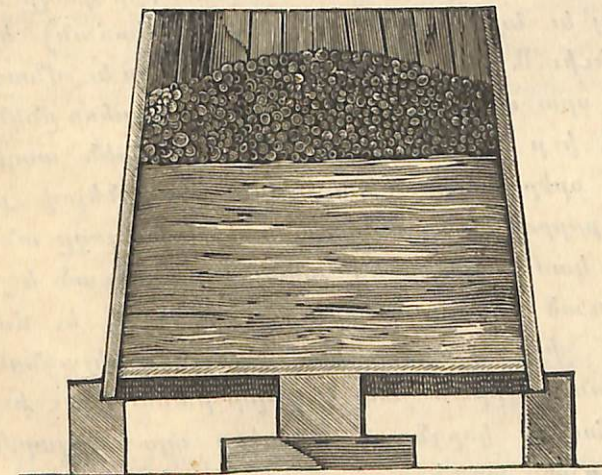
տութեան, այնուամենայնիւ շոգերին չէ դիմանում, այն
ժամանակ չանչի ներկայութիւնը վատ չէ. նա կոշտա-
յնելով գինուն եւ թթվութիւն տալով դիմացկան է շի-
նում նրան եւ մանաւանդ նպաստում շիրայի եփ գալուն:

Ինչ վերաբերում է միջակ եւ ընտիր գինիներին՝ խոր-
հուրդ կտանք չանչը ամբողջապէս հեռացնել, սոյնպէս
եթէ գինին շուտ ծախու պիտի հանուի, ինչու որ նրա
թողած կոշտ համը շուտով չէ անցնում եւ ծածկում է
գինու միւս համերը:

V.

ՏԱՔԱՐՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ:

1. Տաքարները (cuve) մեծ ամաններ են 300-1500 վե-
գրանոց կաղնի փայտից շինած եւ երկաթէ շրջապատնե-
րով կամ գօտիներով: Ներքեւում գրանք լայն են, վերեւում



Տ ա ք ա ր .

1003
10493

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԳԱՐԱՆ
ԵՐԵՎԱՆ
7/11 1922
ՄԱՅՈՒՆ ԲՈՒԿ

քիչ նեղ: Սրանք շարուած են շիրատան մէջ կէս արշին բարձրութեամբ քարէ կամ փայտէ պատուանդանի վրայ եւ ծառայում են միայն կարմիր գինիների շիրան մէջը եփ բերելու համար: Տաքարների լաւութիւնը ոչ թէ նրա մէջն է, որ շատ շիրայ կարելի է ածել, որով փոքր տա- կառների չարչարանքից ու ծախքից ազատում է, այլ որ նրանց մէջ շիրան թէ շուտ է եփ գալիս եւ թէ լաւ քան փոքրիկ ամաններում, ուստի եւ գրանց գործածութիւնը ընդհանրացած է գինեշինութեան երկրներում:

2. Նիւայի «ձէլը»: Խաղողը ջարդելուց յետոյ շիրան խփոյն իւր պինդ մնացորդով պիտի ածել տաքարը մինչեւ որ լցուելու կէս արշին տեղ մնայ: Այդ անհրաժեշտ է, որ եփ գալուց շիրան վերելից չթափուի եւ փափախ չա- յուի: Եւ տաքարի կողքերից երբեք չբարձրանայ, չթափուի. բացի այս պիտի աշխատել որ տաքարը միեւնոյն օրը լցուի եւ ոչ երկրորդ օրուան մնայ:

3. Տաքարի «բոլի-նը»: Թէ արդեօք տաքարի երեսը բաց պիտի թողնել թէ փակ ուշտգրութեան արժանի խնդիր է: Շատ տեղ սովորութիւն է որ երբ շիրան լցնում են տա- քարը, այնպէս երեսը բաց են թողնում, որ գազը ազատ դուրս գայ եւ եփի ժամանակ փափախը (ճաճան) երեսին լաւ կազմուի: Այս ձեւի անյարմարութիւնը եւ վնասակա- րութիւնը սրա մէջն է, որ նախ՝ ճաճան երեսը ընկնելուց շատ քիչ է իւր գոյնը եւ զօրութիւնը շիրին տալիս, բ. օդի հետ օրերով յարաբերութեան մէջ լինելով քացա- խում է, բորբոսնում, մանաւանդ եթէ խաղողը անձրեւի ժամանակ կամ անձրեւից յետոյ է քաղուած եւ կամ թէ վնասուած է եղել որեւէ հարուածով, եւ ձմեռելու ժամանակ շիրին խառնուելով նրան եւս փչացնում. գ. եփի ժամանակ շիրան շատ է գոլորշիանում եւ իւր հո- տաւետ մասերը կորցնում: Շատերը այս անյարմարու- թեանց առաջը առնելու համար բանեցնում են ճոճեր:

4. Ճոճեր կամ ֆեժ ֆալաւեյ (foudre): Սրանք տակա-

ռաձեւ մեծ ամաններ են նոյնպէս 300-1500 վեդրանոց, որոնք ճակատից ունին դռնակ, որից մարդ կարող է մտնել եւ վերելից լայն բերան, որ կարելի է խփանով հերմետիքաբար փակել եւ միայն գազը դուրս գալու ճա- նապարհ տալ: Սրանց առաւելութիւնը շատ է երեսը բաց կամ լոկ տախտակով ծածկուած տաքարից եւ վերոյիշեալ կորուստները չեն լինում, միայն մի անյարմարութիւն եթէ կայ այս է, որ շիրայի ձմեռելը դժուար է գրանց մէջ եւ թէ ծախք շատ է ուզում:

5. Միջին եւ աւելի գործնական ճանապարհը այս է. տաքարը կէս արշին մնացած լցնելուց յետոյ, երեսի ճա- ճան հաւասարեցնել եւ վրան տախտակէ ծածկոց քաշել. այդ ծածկոցը շատ ծակեր պիտի ունենայ, որ տակի հե- դուկը միջից վեր բարձրանայ առանց ճաճան հետը տա- նելու: Այդ ծածկոցի վրայից պիտի մի երկու կարգ կո- ճեր դնել եւ երկաթէ պողոտակով—վիմտով (որը կարելի է տաքարի երեսին ձգուած մի հաստ երկաթէ շերտից ան- ցնել դէպի ներքեւ) այնքան հրել, որ շիրան ծածկոցից անցնելով, մի երկու վերջով վեր բարձրանայ. ապա տախ- տակէ խփանով ծածկել եւ այնպէս թողնել: Այսպիսի դրութեամբ ճաճան թէ օդի երես չի տեսնի որ թրթ- ուի եւ թէ շիրի մէջ լողալով իւր գոյնը, համը, զօրու- թիւնը լաւ դուրս կտայ եւ թէ եփը արագութեամբ կըկա- տարուի:

VI.

ՇԻՐԱՅԻ ԵՓ ԳԱՆԸ ԵՒ ՆՐԱ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ: ✓

1. Երբ որ խաղողը ջարդելով ածում ենք տաքարները եւ այնպէս ինքնագլուխ թողնում, շատ չէ քաշում տես-

նում ենք մի վարդապետին փրփուր պատեց ամանի երեսին, ներսը տաք է եւ մի բան պճպճում զլթզլթումէ, փոքրիկ պղպճակներ, փամփուշտներ են վեր բարձրանում: Եւ տաք-վում եւ նրանց տեղը նորերը բռնում: Այս երեւոյթը ասվում է շերտի եփ գալ, որ մի բիմիական գործողութիւն է, որ առաջանում է մանրիկ էակների (ֆէրմանների) միջոցաւ, որոնց սերմերը ծնունդ են առել խաղողի արտաքին մասում այն բարակ փոշու մէջ, որ ծածկում է նրան. այս սերմերը խաղողի ջարդուելուց շիրին խառնուելով նրա համար խաչ կամ Դերան են կազմում եւ շուտով խմորում ամբողջ տաքարը եւ եփ բերում:

Այս գործողութեան հետեւանքը այն է լինում, որ մեր շիրան մի կողմից գոյնն է շատացնում եւ միւս կողմից կորցնում իւր ունեցած քաղցրութիւնը, որ փոխարկվում է մի քանի տարրերի: Այդ տարրերից մենք միայն կլիշենք ալքոհոլ-ը թնդութիւն է տալիս գինուն եւ ալ-թան գալը, որ պղպճակների տեսքով դուրս է գալիս եւ խառնվում օդին:

2. Ալքոհոլ-ը: Նիրայի յաջող եփ գալը կախուած է շրջապատող օդից եւ խաղողի գրութիւնից: Եթէ խաղողը տաք օր է քաղուած եւ հիւանդ չէ, եփ գալը իսկոյն է սկսվում եւ մի քանի ժամից այնպէս սաստկանում, որ ճաճան տակնուկեր է լինում ամանի մէջ: Այս մեծ շարժումը կամ խրտուումը ասվում է ալ-թան եփ, որ տեւում է 24 ժամ եւ աւելի. դրանից յետոյ սկսվում է ներքին Գալ-ը, որի ժամանակ շիրան տակն է նստում, ճաճան վերը բարձրանում եւ փափախի ձեւով գլխին կանգնում:

Նիրայի եփը 10° տաքութեան ժամանակ շատ դանդաղ է գնում եւ 40°-ից վերը կարող է մինչեւ անգամ դադարիլ, ուստի կանոնաւոր ընթացք տալու համար շիրատանը 15—25 աստիճան տաքութիւն պիտի պահպանել գիշեր եւ ցերեկ դուռ ու պատուհան լաւ ծածկած պա-

հելով: Այս էլ պէտք է ասել, որ երբ դրսում ջերմութիւնը 15° է, տաքարի ներսը լաւ գործողութեան ժամանակ հասնում է 25 աստիճանի:

3. Եփ Բերեւ: Կարգաւորութիւնը: Թէ ցուրտ եղանակին եւ թէ այն հանգամանքում, երբ խաղողը ամառուայ ընթացքում վնասուել է կարկտից, ցրտահարութիւնից եւ փտութիւնից, շիրայի եփ գալը դժուար է սկսվում. դրա համար էլ պիտի արհեստական միջոցներ ձեռք առնել: Այդ միջոցները են՝ ա. շիրայի մի մասը պղնձէ կամ չուգունէ կաթսայի մէջ մտն 30 աստիճան տաքացնել եւ խառնել տաքարին, եւ բ. եթէ լաւ եփ եկող շիրայ ունինք, նրանից մի քսան վեղրաչափ հանել եւ խառնել չեփ եկողին, որի համար իբրեւ խաչ ծառայելով, շուտով եփ կբերի:

VII.

ԱՅԻՍԱՅԻՆ ԳԱԶԸ ԵՒ ՆՐԱ ԱԶԴԵՑՈՒԹԻՒՆԸ:

1. Գալի յապկութիւնը: Նիրայի եփ գալու միջոցին ասացինք որ տաքարից փամփուշտների ձեւով բարձրանում է ածխածին գազը եւ օդին խառնվում: Այդ գազը օդի պէս անգոյն ու անտեսանելի է եւ կծու հոտ ու թթու համ ունի. երբ խառնվում է օդի հետ քիչ քանակութեամբ, այն ժամանակ կորցնում է իւր համն ու հոտը եւ մեզ այնքան զգալի չէ նրա գոյութիւնը, բայց մենակ եղած ժամանակ անկարելի է երկար շնչել նրան, մարդ թէ անասուն մի քանի րոպէից խեղդվում է նրա մէջ եւ վառ ճրագը հանգչում իսկոյն: Նա ծանր է հասարակ օդից, ուստի երբ օդը խաղաղ է փոխանակ բարձրանալու, հո-

սում է ջրի պէս գէպի ցած ու խոր տեղերը եւ նրանց լցնելուց յետոյ, կամաց կամաց վեր բարձրանում:

2. Նախապէս—շաւիկներ: Ածխածին գազի այդ խեղդող յատկութիւնները աչքի առաջ ունենալով, ամեն այգետէր իւր շիրտունը գետնի մակերեւոյթից ցած պիտի չշինէ, նրա պատերի տակից գէպի գո՛ւրս անցքեր պիտի չինել տայ գազը դուրս գալու համար. օրը մի երկու անգամ շիրտուն օդը պիտի փոխել, զգուշանալով չըջրտացնել ներսը, որ եփ գալուն արգելք չլինի եւ որ գլխաւորն է ամեն անգամ շիրտունը մոնելուց առջեւից ցած բռնած վառ ճրագ տանել. եթէ ճրագը վառ մնայ՝ ասել է վախ չկայ, եթէ հանգաւ՝ պիտի առաջ չգնալ մինչեւ որ ներսի օդը դուրս չանուի:

3. Այդ նախազգուշութիւնները պիտի բանեցնել եւ այն ժամանակ երբ տաքարն են մոնում շիրտն ճմռելու կամ թէ չէ ուզում են խառնել: Գազլիայում տարի չէ անցնել, որ տաքարի մէջ մի քանի տառնեակ մարդիկ չխեղդուին իրենց անզգուշութիւնից, մանաւանդ վտանգաւոր է երբ տաքարը կիսատ կամ թերատ է, ինչուոր գազը նախ լցնում է տաքարի գատարկութիւնը եւ ապա այնտեղից իջնում ներքեւ եւ երբ մէկը ներս է մոնում կամ թէ չէ կռանում է խառնելու, գազը խփում է քթին եւ ուշաթափ գլորում տաքարի ներսը: Աւտի ճմռելու կամ խառնելու միջոցին լաւ է մենակ չլինել, որ փորձանքի ժամանակ շուտ օգնութիւն լինի, կարգոնով կամ շորով թափահարել տաքարի երեսին փռուած գազի խաւը հեռացնել, ճրագով փորձել եւ ապա ներս մոնել, իսկ երբ մէկը ճմռում է, միւսը պիտի շուտ շուտ քամի տայ, որ ներսի աշխատողը մաքուր օդ ունենայ:

4. Այն գէպքում որ մէկը գազից բռնուի, նախ շրջապատող օդը պիտի փոխել, որ ուրիշներին եւս փորձանք չբերէ, ապա դուրս հանել նրան բաց օդի մէջ, շորերը հանել, մէջքի վրայ պառկեցնել գլուխը քիչ բարձր, ցուրտ ջուր

սրսկել, փետուրով խտուղել ուռնագները, շրթունքը եւ կամ թունդ հոտ ունեցող նիւթեր քթին մօտեցնել: Այսպիսի միջոցները բաւական են նրան կենդանութիւն տալու, եթէ իսկոյն եւ առանց վհատելու ձեռք կառնուին:

VIII.

ՇԻՐԱՅԻ ՃՄՈՒՆԸ ԵՒ ՆՐԱ ՀԱՍՈՒՆՈՒԹԻՒՆԸ:

1. Երբ փարգուած խաղողը ածում ենք տաքարը, լինի նա բաց թէ ծածկած, առաջինը որ շուտով սկսում է եփ գալ եւ առաջին երկու օր իւր մեծ շարժման մէջն է, այնուհետեւ գնալով մեղմանում է եփը եւ մի ութ օրից թուլանում, ներսը ցրտանում. ահա այդ ժամանակ շիրտն պիտի ճմռէ, որ նորոգուի եփը եւ ունեցած զօրութիւնը դուրս տայ: Այդ գործողութիւնը կատարւում է հետեւեալ կերպով. վերցնում են տաքարի ծածկոցները, մէկը մոնում է մերկ մէջը մինչեւ վիզը ներս խրվում եւ երեսը գէպի վեր բռնած պտտում եւ ձեռքերով ճաճան ճմռում կուրծքին հարում եւ մի ժամու չափ այդպէս հարելով, տակնու վրայ անում: Երեսը նորից ծածկում են եւ ճմռելը նորից կրկնում միւս օրը. երեսը փակ տաքարի համար մի երկու երեք անգամ ճմռելը բաւական է. իսկ բացի համար շատերը օր ընդ մէջ ճմռում են շիրտն տաքարը լցնելուց սկսած մինչեւ եփի վերջանալը կամ ամեն երեկոյ եւ առաւօտ երեսի ճաճան խառնում են, որ մնալով չըթրթուի:

Ամեն անգամ ճմռելուց յետոյ շիրայի եփը նորոգվում է սաստկութեամբ, գոյնը մգանում եւ շաքարը գնալով նուազում:

Շիրայի եփը կարող է տեւել 10—15 օր, երբեմն եւ

աւելի, այդ կախուած է ինչպէս ասացինք թէ շրջապատող օդից եւ թէ խաղողի գրութիւնից:

2. Ներայի հաստեղծութիւնը: Ներայի հաստեղծութիւնը իմանալ եւ տաքարից իւր ժամանակին գինին հանել, գինեգործութեան մէջ առաջին զգուշութեան եւ ուշադրութեան արժանի խնդիրն է: Նրա համար իսկապէս որոշ ժամանակ չկայ. ամեն երկիր մի մի սովորութիւն ունի, մի տեղ երկար ժամանակ շիրան թողնում են ճաճայի վրայ երկար մնայ, որ գոյնը տաղութիւնը աւելանայ, միւս տեղ սիրում են թեթեւ եւ քնքոյշ գինի ունենալ, շտապում են շիրան շուտով հեռացնել ճաճայից, երրորդ տեղը այնքան պահում են, մինչեւ որ փափախը փուլ է գալիս ու ընկնում տակը: Նշանակաւորապէս այստեղ աչքի առաջ պիտի ունենալ գինու յատկութիւնը (գիմացկան է թէ թոյլ), տեղական պայմանները եւ կլիմայի ճաշակը:

Ոչ պէտք է շատ թողնել շիրան տաքարում, որ թէեւ գոյնը եւ տաղութիւնը աւելանում են, սակայն կորչում է բարակութիւնը եւ կոշտանում եւ ոչ էլ շատ շուտ հանել որ քաղցրութիւնը բաւականին մնացած լինելով՝ տալառում երկար եւի գայ եւ իւրի պէս ծորայ:

Առհասարակ շիրան հասած է համարվում, երբ երկու երեք անգամ ճմռելուց յետոյ եփը այնքան թուլացել է, որ փափախի տակից հազիւ պճպճալու ձայն է գալիս. շիրան ցրտացել է, գոյնը տեղը եկել, քաղցրութիւնը գնացել, գինու համ առել եւ ծանրութիւնը մօտեցել ջրի ծանրութեան:

3. Ներալի գործածութիւնը: Ներայի հաստեղծութիւնը իմանալու համար մեծ ծառայութիւն կարող է անել լիւսալ (pèse—mout) ասուած գործիքը: Այդ մի պարզ շուշայ է ջերմաչափի ձեւով, աստիճանների բաժանուած եւ ներքեւը սնդիկ կամ արծձէ գնդակներ ածած. ջրի մէջ կոխելուց նա միշտ կանգնում է 0 աստիճանի վրայ, գի-

նու մէջ եւս գրեթէ մօտենում է զրօյին, բայց շիրայի մէջ նա զանազան աստիճանների վրայ է կանգնում, նայելով թէ որչափ քաղցր է շիրան. օրինակ եթէ եփը սկսելուց առաջ նա 15 աստիճան ունի (0 ից ներքեւ) միւս օրը մի երկու աստիճան պակասում է, շաքարը աւքօօլի փոխարկուելով, այսինքն շիրայի թանձրութիւնը ջրին մօտենալով եւ այսպէս եփը առաջ գնալուն հետ մօտենում 0 ին, երբ հասաւ 1ին, արդէն ժամանակ է շիրան հանելու եւ չպէտք է թողնել բարձրանայ 0 ին:

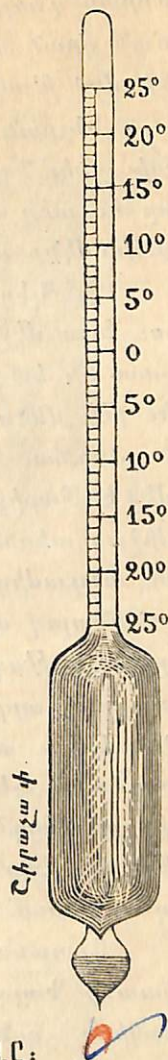
Այդ գործիքը արժէ 1—2 բուլբի, կայ եւ մետալից շինուած, որ կտրուելու երկու չունի:

Ներաչափով գիտելուց պիտի լիւր՝ տաքարի խորքից շիրան հանել, նախ կտալից անցնել որ ճաճից մաքրուի եւ ապա մի նեղ ու խոր աման ածելով, շիրաչափը ներս կոխել:

IX.

ՇԻՐԱՅԻ ՀԱՆԵԼԸ ԵՒ ՃԱՃԱՅԻ ՄՁԵԼԸ:

1. Ներայի հաստեղծութիւնը որոշուեցաւ թէ չէ առանց սպասելու պիտի հանել տաքարից: Նրա համար նախ երեսի փափախը լաւ պիտի գիտել, որ բորբոսնած կամ թթուած չլինի, եթէ փչացած տեղ ունի խնամքով վերցնել եւ հեռու գնել, ապա տաքարի ներքեւից պղնձէ



ծորակ գնել, նրանից մի ղամբիւղ կախել, որ եկած ճաճան վրան մնայ եւ ծորակը բանալ որ տակը դրած ամանի մէջ թափուի շիրան:

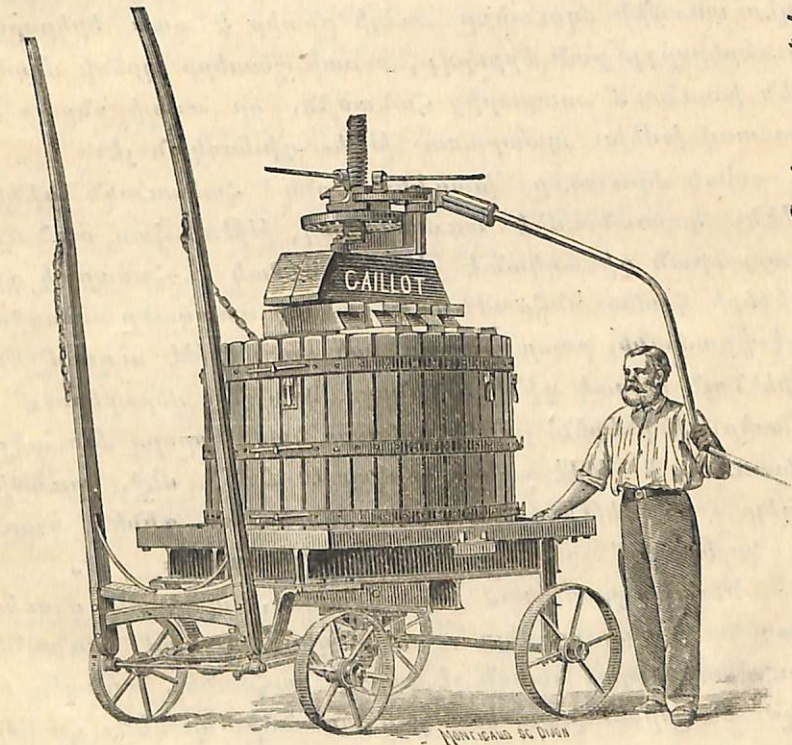
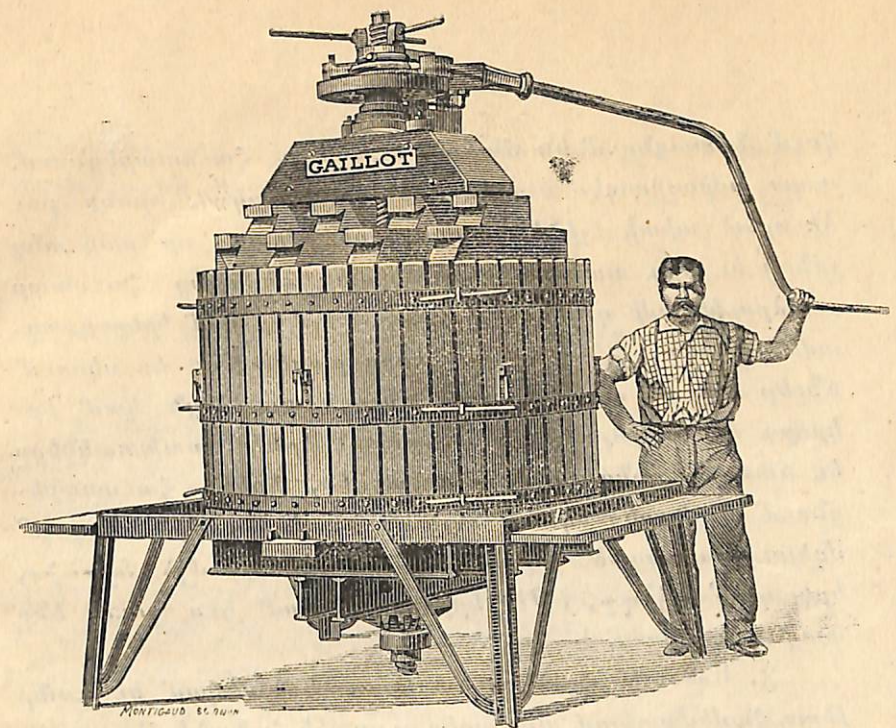
Ինչքան շիրայ որ տաքարից եկաւ, հետզհետէ պիտի լցնել նոր եւ մաքուր տակառների մէջ մինչեւ $\frac{3}{4}$ մասը եւ տեղ պահել պրեսի մզուած շիրայի համար էլ, եթէ ուզումենք այն եւս խառնել:

2. Պրեսաւոր: Պրեսուարը ծառայում է ճաճան մզելու նրա մէջ մնացած ջուրը հանելու: Սրա տեսակները շատ են եւ զանազանվում են թէ իրենց կազմութեամբ եւ թէ մեծութեամբ: Լաւը այն է, որ պարզ լինի, ամուր եւ ձեռնառու գնով: Գաղղիայում աւելի գործածութեան մէջ է Մաբլիի, Գայոյի եւ Լօռանի պրեսուարները. դրանց միջակ տեսակի գինը արժէ 300—400 բուլլի, որ կարող է մի անգամից 250—350 վեգրա ճաճա մզել: Աչքի առաջ ունենալով պրեսուարի տուած օգուտը, որ ճաճի մէջ հեղուկ չէ թողնում, ինչպէս այդ պատահում է ոտով կոխ տալուց, այդ գինը բարձր չէ, ինչու որ նա հենց առաջին երկու տարին կարող է իւր գինը հանել: Ամեն մեծ այգետէր պէտքէ իւր շիրատանը պրեսուար ունենայ, իսկ փոքրիկ այգետէրերը կարող են ընկերութեամբ պահել կամ թէ չէ մէկը ունենալուց՝ վարձով տալ միւսներին, ինչպէս անում են շատ տեղ:

Արտասահմանեան պրեսուարներից մենք խորհուրդ կտանք Գայոյինը, որ մեծ մասամբ երկաթից լինելով ոչինչ երկիւղ չունի երկար ճանապարհորդութեան ժամանակ եւ ոչ էլ փչանալու՝ խոնաւ կամ չոր տեղ երկար մնալուց:

3. Ճաճայի հպելը: Երբ բոլոր շիրան քամուեցաւ, մտնում են տաքարը եւ տակը նստած ճաճան վեգրաներով հանում եւ ձեռքէ ձեռք անցնելով թափում պրեսուարի մէջ:

Պրեսուարը լցուելուց ոտով կամ թփամախով թա-



Պրեսուարներ

կում նստացնում են ճաճան եւ երեսը հաւասարեցնում. ապա ամբողջապէս ծածկում են տախտակով, որոնք լաւ ձեւուած պիտի լինին պրեստուարի վրայ, որ բաց տեղ չմնայ եւ այդ տախտակների վրայից միմեանց հաւասար բարձրութեամբ գերաններ շարում երկու կամ երեք կարգ, ամեն կարգը, 4—6 գերաններից բաղկացած եւ սկսում ճնշել: Երբ մի անգամ լաւ ճնշուեցաւ, նոյն կամ երկրորդ օրը բարձրացնում են գերաններն ու տախտակները եւ ճաճան քանդելով՝ շուռ տալիս, կրկին հաւասարեցնում եւ նորից մզում նոյն կարգով: Առաջին անգամ մզելուց ստացած շիրան ասվում է առաջին հյաւաթ, երկրորդը՝ երկրորդ, եթէ երրորդ անգամ եւս շուռ ենք տալիս եւ մզում, երրորդ հյաւաթ:

3. Այլ-առ շէրան աւելի կոշտ է, անհամ եւ գոյնը թոյլ, համեմատելով տաքարից ուղղակի հանածի հետ. սոյնպէս առաջին մզուածքը աւելի ընտիր է քան երկրորդը եւ երկրորդը քան երրորդը, ուստի շատերը պրեսի մզածը չեն խառնում տաքարից հանածին, որ աւելի քնքոյշ է, շուտով խմելու պատրաստ, թէեւ գիմացկան չէ:

Իսկ մզուածքը խառնելով ընդ հակառակն գինին թէեւ կոշտանում է առժամանակ, թթու համ առնում, բայց նրան գիմացկան է շինում: Միջակ եւ հասարակ գինիների համար անհրաժեշտ է պրեսից ստացածը ամբողջապէս բաժանել բոլոր տակառների վրայ, եթէ ուղում ենք միեւնոյն տեսակ գինի ունենալ: Իսկ ինչ վերաբերում է ընտիր գինիներին՝ լաւ է երկրորդ կամ երրորդ մզուածքը չխառնել, եւ եթէ չանչր ներկայ է ճաճի մէջ, առաջին մզելը շատ թեթեւ անել, շատ չճնշել, որ գինին դառն ու կոշտ համ չստանայ եւ իւր աչոյք պահէ:

Ինչպէս շատ կամ քիչ ճմռելու, տաքարի գլուխը բաց կամ փակ պահելու, չանչր պահելու կամ հեռացնելու համար որոշ կանոն չէ կարելի սահմանել, սոյնպէս եւ մզուած շիրան խառնելու կամ առանձին պահելու համար՝

ամեն մէկը ըստ իւր հայեցողութեան եւ ըստ տեղական պայմաններին պիտի կատարէ:

X.

ԳԻՆԻՆ ՏԱԿԱՌՆԵՐ ԱԾԵԼԸ ԵՒ ԳԼՈՒԽԸ ԼՅՆԵԼԸ:

1. Տակառները: Տակառների գործածութիւնը ամեն երկրում ընդունուած է եւ նրանք շատ յարմարութիւն ունին թէ գինին մէջը պահելու եւ թէ հեռի տեղ արտահանելու: Տակառները պիտի լինին կաղնի փայտից, որի բնական տոպուլթիւնը սերտացնում է գինուն եւ անվնաս պահում, այն ինչ ուրիշ փայտեր իրենց համը, հոտը եւ գոյնը գուրս տալով փչացնում են նրան:

Գաղղիայում եւ այլ տեղեր ընդունուած մեծութիւնը 20—40 վեդրանոյն է. ինչքան փոքր լինին, այնքան լաւ են գինու համար թէեւ ծախքը աւելի է միեւնոյն ժամանակ:

Նոր գինու համար անշուշտ պէտք են եւ նոր տակառներ ինչպէս եւ հինի համար՝ հինը եւ այդ հասկանալի է թէ ինչու. նոր գինին հին տակառում առնում է նրա գիրտի համը, իսկ հինը նորի մէջ կորցնում իւր համն ու հոտը եւ տակառի համ տալիս:

Նոր տակառը գործածելուց առաջ տաք եռման ջրով լուացած եւ ցուրտ ջրով ողողած պիտի լինի:

2. Տակառները երբ շիրայով լցուած պատրաստ են, շարում են շիրատանը, իրենց խցանները առանց պնդացնելու դնում բերաններին եւ կամ թէ կտաւով ծածկում եւ այն տեղ թողնում մօտ մի ամիս կամ աւելի, մինչեւ որ բոլորովին կտրվում է եկր եւ պնդալու ձայն չէ լսվում, այն ժամանակ մաքուր հաստ կտաւում փաթթութիւն են խցանը եւ բերանը լաւ պնդացնելով՝ փոխադրում գինեռանը:

Եթէ շիրատունը ցուրտ է, պիտի տաքացնել առ-
ժամանակ որ ներքին եփը բանի կարելի է շուտ վերջա-
ցնէ: Եթէ շիրատունն չունինք եւ միայն գինետունն է, այն
ժամանակ պիտի զգուշանալ ներսը հին գինի չթողնել,
կամ նորը չտանել քանի որ եփ է գալիս:

3. Օդի «պէտեց»-նը: Թէեւ ճշմարիտ է, դրսի օդը
մի կողմից կարող է շատ օգտակար լինել նոր գինու հա-
մար, եթէ մաքուր է եւ իւր մէջ եփ բերող տարրեր չունի,
բայց այս էլ իրաւացի է, որ մեծ մասամբ նա փչացնում է
գինուն՝ առաջ բերելով մի նոր եփ, որի հետեւանքը լինում է
ալքօօլի պակասիւր եւ գինու «պէտեց»-նը: Քանի որ շի-
րան կամ գինին եփ է գալիս եւ ածխածին գազը կայ,
դրսի օդը չէ կարող վնասել, ինչքան էլ տակառի բերանը
բաց չլինի եւ թերատ, այն յայտնի պատճառաւ, որ ած-
խածինը ծանր է քան օդը եւ քանի որ թերատ տակա-
ռի մէջն է, ուրիշը չէ կարող իւր տեղը բռնել: Բայց
հենց որ եփը վերջացաւ, ածխածինը անհետացաւ, այնու-
հետեւ տեղը բռնում է դրսի օդը եւ անում իւր վնասա-
կար ազդեցութիւնը: Ահա դրա համար էլ մեծ ըզգու-
շութիւն է հարկաւոր եփը կտրուելուց յետոյ տակառը
միշտ լիքը եւ փակ պահել եւ չթողնել որ խցանի տակ
դատարկ տեղ մնայ:

Տակառի թերատութիւնը առաջանում է գլխաւորապէս
գոլորշիանալուց եւ տախտակներից ծծուելուց:

4. Տակառի «պէտեց»-նը: Շիրան տակառը լցնելուց
մի օր յետոյ պիտի համն առնել, տեսնել տակառի համ
չէ տալիս արդեօք, եթէ այդպիսի բան կայ, իսկոյն պիտի
փոխադրել ուրիշ աման: Առաջին շաբաթը տակառների
գլուխը օրը մի անգամ պիտի լցնել, իսկ ապա երկու երեք
անգամ շաբաթը եւ վերջը մի անգամ: Երբ եփը վերջա-
ցաւ եւ գինետունը փոխադրուեցաւ այնուհետեւ 15 օրը
մի անգամ գլխները պիտի լցնել. շոգերին աւելի շուտ շուտ:

Ամեն անգամ գլուխը լցնելուց պիտի գործ ածել

միեւնոյն գինուց կամ մօտաւորապէս նրա նման: Շատ տեղ
սովորութիւն է դրա համար մի տակառ առանձին պա-
հել եւ քիչ քիչ նրանից գործ ածել. սրա վատ կողմը
այն է, որ տակառը թերատուելով փչանում է եւ այդ
փչացած գինին խառնուրդ. անուելով լաւերին՝ նրանց եւս
փչացնում: Այսպիսի դէպքում կամ թերատ տակառի
գինին շիշեր կամ փոքր ամաններ պիտի ածել եւ կամ
թէ չէ ամեն անգամ գինի հանելուց ծծումը ծխել տա-
կառի ներսը, որ գինին չփչանայ եւ միշտ համն առնել
ու յետոյ գործ դնել:

Երբ հարկ կայ ընտիր գինիների գլուխը լցնել եւ
նոյն տեսակից չունինք, փոխանակ քաշ գինի խառնելու,
շատերը նախապատուում են կայծաքարի կտորտանք թա-
փել մէջը եւ այդպիսով միշտ լիքը եւ անվնաս պահել:

XI.

ՍՊԻՏԱԿ, ՔԱՂՅՐ ԵՒ ՄՈՒՍԿԱՏ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ:

1. Սպիտակ գինի: Ինչ որ մինչեւ այժմ խօսուեցաւ
վերաբերում է միայն կարմիր գինիներին, սպիտակի հա-
մար այնքան նեղութիւն եւ գլխացաւանք չկայ:

Սպիտակ գինու խաղողի քաղը կարմրից մի տասն օր
յետոյ են սկսում, եթէ եղանակը ներում է իհարկէ: Խա-
ղողը շիրատունն հասաւ թէ չէ իսկոյն պիտի ջուլջուկել,
չանչահան անել, ջարդել կամ ոտով կոխ տալ եւ ձգել
պրեսի տակը մզել: Մզուած շիրան իսկոյն պէտք է լցնել
նոր տակառները առանց ճաճայի, գլխից մի վերջուկաչափ
թերատ թողնել եւ առանց բերանը ծածկելու շաբել շի-
րատանը:

Այդպիսի գրութեամբ շիրան սկսում է իւր արա-
քին եփը, որի ժամանակ երեսը ծածկվում է մի հողա-

խառն գեղնաւուն փրփուրով, որ գուրս է թափում բերանից. այդ փրփուրի գուրս գալը անհրաժեշտ է, որովհետեւ նա տանում է իւր հետ շատ վնասակար աարեր, որ եթէ արգիլելու լինինք՝ գինուն գառն ու կոշտ համ պիտի տայ եւ գոյնը դեղնացնէ, ուստի ամեն օր տակառները գլուխը պիտի շրայ ածել եւ այդպիսով օգնել փրփուրը գուրս գալուն:

Արտաքին եփին յաջորդում է ներքին մեղմ եփը, որ տեւում է մի ամիս եւ աւելի եւ շիրան կաթի գոյն է առնում: Այդ միջոցին խցանը թեթեւ դրած պիտի լինի տակառի բերանին, որ գազը գուրս գալու տեղ ունենայ եւ եթէ շիրատունը ցուրտ է՝ տաքացրած մինչեւ եփը վերջացնելը: Եփը վերջացրեց թէ չէ, գլուխը պիտի լցնել, պինդ փակել եւ իջեցնել գինետունը: Մնացած խնամքը նոյնն է ինչ որ կարմրի համար, եթէ բացառութիւններ կլինին, կխօսենք իրենց տեղը:

2. Գալլը գինի եթէ ցանկանում ենք քաղցր գինի աւնենալ, դրա համար մի քանի միջոցներ կան, որոնց մէջ էական մասը կազմում է եփ գալու առաջը առնելը, որ շաքարը աւքօօլի չփոխարկուի եւ քաղցրութիւնը պահպանուի: Նիրայի եփ գալը կարելի է գազրեցնել թէ քիչ-քիչ թելելով, թէ ասփսխելով եւ թէ ասիւր խփելով:

ա. Ծծմբով ասփսխելով լինում է այսպէս. օպիտակ խաղողը ջարդելուց յետոյ, իսկոյն պրեսի տակ մզում են եւ ստացած շիրայի մի մասը ածում մի ծխած նոր տակառի մէջ. այդ շիրայի վրայից տակառի ներսը մի կտոր ծծմբաթուղթ են այրում եւ վերջանալուց բերանը պինդ փակում, տակառը մի քանի անգամ ուրորում, որ ծուխը շիրին խառնուի. ապա նորից շրայ են աւելցնում եւ կրկին նոյն ձեւով ծխում եւ այդպէս մի երեք անգամ կրկնելուց յետոյ բերանը փակում փոխադրում գինետունը: Այդ գինին սկզբնորում ամեն 15 օրից կամ մի ամսից պիտի յետ ածել, որ գիրտը չմնայ

մէջը եւ նրա եփ գալուն կամ գոյնը փոխելուն նպաստէ:

բ. Ասփսխելով համար շիրան գնում են 6—15 աստիճան ցրտութեան մէջ, որից ներսը սառուց է կապում եւ առանց թողնելու որ սառուցը հալուի, շիրին խառնուի, գինին ծորակի միջոցաւ հանում են եւ նոյն ձեւով նորից սառցնում, մինչեւ կորցնում է գրեթէ իւր երրորդ մասը:

գ. Ասիւր խփելով նոյնպէս կատարվում է խաղողը մզելուց անմիջապէս, ամեն երեք վեդրին մի շիշ լաւ սպիրտ խառնելով եւ շուտ շուտ յետ ածելով: Շատերը շիրան տաքացնում են մինչեւ փրփրալը եւ ապա թողնում որ սառի եւ յետոյ սպիրտը խառնում:

3. Մասիւր գինի խաղողը պահում են վազի վրայ այնքան որ նա բոլորովին չմշկում-չամիչ է կտրում եւ կամ թէ եղանակը չէ ներում, քաղում փռում են յարդի վրայ մինչեւ ջուրը քաշվում, կնճռոտում է: Այդ խաղողը ջուրը լցնում են, ջարդում, պրեսի տակ թեթեւ մզում չանչր հանած կամ թէ խառն եւ շիրան լցնում տակառները. երբ եփը վերջանում է, իսկոյն յետ են ածում եւ գլուխը լցնելով պինդ փակում: Առաջին տարին նա թանձր է քաղցուի (բէքմազ) նման, իսկ յետոյ հնանալով առնում է իւր բնական հոտը, բարակութիւնները:

Եթէ մուսկատ գինին ուզում ենք քաղցր մնայ, կարծիք չկայ որ եփ գալու առաջը պիտի վերջիշեալ ձեւերով առնել, մանաւանդ շուտ շուտ յետ ածելը կարող է շատ նպաստել թանձր գինիներին:

Նիշեր լցնելը կատարվում է 6—10 ամսից եւ ոչ առաջ:

XII.

ԴԻՆՈՒ ՅԵՏ ԱԾԵԼԸ ԿԱՄ ԴԻՐՏԻՅ ՀԵՌԱՅՆԵԼԸ:

1. Դէրաբ: Եբբ որ նոր գինին եփը կտրել է, իջեցրել ենք գինետուն եւ գլխները լցրած շար ձգել, ցուրտը ընկելուց սկսում է պարզել, համը փոխել եւ իւր բնական գոյնը առնել: Պարզիլը լինում է աստիճանաբար տակառի վերեւից սկսած եւ քանի դնում է հեղուկի մէջ լողացող ծանր մարմինները տակն են նստում եւ մի թանձր շերտ կազմում, որին Դէրաբ անունն ենք տալիս: Դիրտի ներկայութիւնը սկզբներում կարող է օգտակար լինել թթու, մանաւանդ թոյլ գինիների համար, զրա համար էլ շատերը տակառը երեք շաբաթից յետոյ մի քանի անգամ ոլորում են, որ գիրտը գինուն խառնուի եւ այդ մօտ մի ամիս կրկնում ամեն ութ օրից: Այդպիսով, ոմանք հաստատում են որ գինին քաղցրանում է, սերտանում եւ շուտով հասնում:

2. Դէրաբ Կոստ: Սակայն մի կողմը թողնելով գիրտի մասնաւոր օգուտը, յիշենք նրա վնասակար կողմերը, որոնք շատ շատ են: Ասացինք որ գինին պարզելուն հետ գիրտը տակն է նստում եւ միւրի — լէլի պէս կանգնում. այդ գիրտը ամեն մի րոպէում կարող է բարձրանալ խառնուիլ գինուն եւ պղտորիլ: Այդ առաջանում է գինետան ջերմութիւնից, որ նայելով եղանակներին միշտ փոփոխվում է, եւ կամ տակառը շարժուելուց կամ լըխկահարուելուց:

Բացի պղտորիլը գիրտը այս վնասը եւս ունի, որ նրա մէջ գեռ շատ եփ եկող մարմիններ կան, որոնք տաքութիւնից կենդանանում եփ են առաջ բերում եւ շատ

սերմեր՝ որոնք զանազան հիւանդութեանց սկզբնապատճառներն են:

Տարակոյս չկայ որ գիրտի հեռացնելով, չարիքը միշտ փոքրացրած կլինենք եւ մի աստիճան գինին առաջացրած:

3. Յէր աճել — Ժամանակը: Յետ ածելը տարուայ մէջ կատարվում է մի քանի անգամ եւ միշտ տաքերը սկսելուց առաջ՝ չոր եւ ցուրտ օր:

Առաջին յետ ածելը լինում է Նոյեմբերին կամ Դեկտեմբերին այն գինիների համար՝ որոնք քնքոյշ են եւ շուտով պիտի ծախու հանուին եւ երկրորդը Մարտին. հասարակ եւ միջակ գինիները միշտ պահում են միջեւ Մարտը եւ գեռ վազը ջուր ընկած գիրտից հեռացնում: Ամենից կարեւորը Մարտի եւ Յունիսի գիրտը հեռացնելն է: Առաջին տարին պակասը երեք անգամ պիտի յետ ածել, եթէ ուզում ենք լաւ պարզ ու առողջ գինի ունենալ, իսկ այնուհետեւ տարին երկու անգամ բաւական է. ինչքան գինին հնանում է, այնքան քիչ է նրա պահանջը գիրտից հեռացնելու. սակայն չպէտքէ մոռանալ, որ երբ հարկ լինի գինին հեռու տեղ ճանապարհել, անպատճառ յետ ածել նախ, ինչպէս եւ զտելուց յետոյ:

4. Յէր աճել — Նախապարտադրութիւն: Դինին յետ ածելուց առաջ տակառները լաւ մաքուր պիտի լինին եւ բոլոր գործիքները ինչպէս են ձագառ, վեգրայ եւ ծորակ յստակ ջրով լուացած, առանց համ ու հոտի:

Եթէ բանեցնելու տակառը մի չորս օր առաջ ծխած է, բաւական է միայն ջրով ոլողելը, որ ծծմբի համը գնայ. իսկ եթէ հենց իսկոյն գատարկուած է եւ նոր գինի պիտի լցնենք մէջը, լաւ է մի քիչ շատ ծխել, որ եփ գալու առաջը առնէ: Եթէ տակառը հին գինի ընդունելու համար է, թեթեւ պիտի ծխել, որովհետեւ շատը ներգործում է թէ համի վրայ եւ թէ գոյնի, որ նուազում է:

Դեռ ծորակը չգրած պիտի իմանալ յետ ածելու տա-

կառը լիքն է թէ թերատ. եթէ թերատ է, գլուխը պիտի լցնել ու կրկին փակել, ապա սկսել յետ ածելը. այդ նրա համար է, որ ներքեւի կամ ճակատի խցանը հանելուց գինին թող չանէ եւ փչանայ: Ապա խնամքով պիտի սրբել տակառի ճակատը մանաւանդ ծորակատեղը, որ փոշի եւ կեղտոտութիւն չխառնուի գինուն:

Այս նախապատրաստութիւնից յետոյ մօտեցնում են մի լաւ լուացած, ծխած եւ հոտը իմացած տակառ, բերանին դնում են ձագառը. վերցնում են մի փայտէ սրտաձեւ կոնք դնում յետ ածելու տակառի տակը, մուրճով աջ եւ ձախ խփում նրա ճակատի խցանը մինչեւ որ թուլանում է, միշտ ձախ ձեռով բռնած պահելով, որ յանկարծ չդուրս գայ եւ գինին թափուի, ապա աջ ձեռով վերցնում են ծորակը եւ խցանը հանելով, իսկոյն կոխում տեղը եւ լաւ պնդացնում փայտէ մուրճով, որ կողքերից քննել է: Այնուհետեւ բանում են տակառի վերեւի խցանը, որ օդը ճնշէ եւ գինին կանոնաւոր թափուի ծորակից:

5. Յէս ասէլա— եղանակը: Եթէ որ յետ ածելու տակառը ցածր է, այնպէս որ չէ կարելի ուղղակի ծորակը բանալ դատարկի մէջ, երկու վեգրաներ պիտի վերցնել եւ մէկի դատարկելու միջոցին միւսը ծորակի տակ թողնել որ լցուի. իսկ եթէ տակառը շատ բարձր է, այն ժամանակ ժեշտի խողովակ պիտի բանեցնել, որի վերի ծայրը ձագառանման է եւ կախ է ընկնում ծորակից կանթով ուղղակի տակը դրած տակառի մէջ: Երբ տակառի $\frac{3}{4}$ մասը լցուեցաւ, յաճախ պիտի նայել արծաթէ գաւաթով (ջամով) կամ մաքուր բաժակով, որ գինին պարզ լինի, հենց որ շիւալա— (պղտորուեց) իսկոյն ծորակը պիտի փակել եւ այնպէս թողնել. այդ նոր տակառը եթէ թերատ է՝ գլուխը պարզ գինով պիտի լցնել, լաւ պինդ փակել բերանը, կողքերը սրբել եւ դարսել ուր որ պէտքն է: Սոյն ձեռով հետըզհետէ պիտի յետ ածել եւ միւսները եւ բոլորի գիրտը հաւա-

քել մէկի մէջ եւ թողնել որ նա էլ պարզի: Սովորական պարզ ձեւը դիրտից հեռացնելու նոր եւ հասարակ գինիների համար այդ է, բայց երբ գինին հին է եւ ընտիր՝ այն ժամանակ պէտքէ աշխատել որչափ կարելի է գինին քիչ հաղորդակցութիւն ունենայ օդի հետ, որ նրանից վնասակար տարրեր չխառնուին: Այդ նպատակին հասնելու համար բանեցնում են «խփ», կառ-կառի խփումը եւ քառ-քառ: Վերջինս աւելի ընտրելի է քան առաջինը:

6. Փոսի գործաշոն-նի-նը: Վերցնում են հասարակ կաշէ փութը (ոչ դարբնոցի) նրա ծայրին անց կացնում մի փայտէ երկար եւ գլուխը հաստ խցան, որի կէսից ցած ծակ պիտի լինի դէպի ներքեւ, որ փութի շունչը անցնի այդ տեղից. այդ խցանը դնում են լի տակառի բերանին, խփում պնդացնում եւ ապա ծորակի բերանին կառչակի խողովակը քաշում եւ միւս ծայրը տանում դատարկ ամանի մէջ. ծորակը բանում են, փութը փչում, որով օդը լցվում է տակառը եւ հրում գինուն ներքեւ, որ խողովակով գնում թափվում է միւսի մէջ:

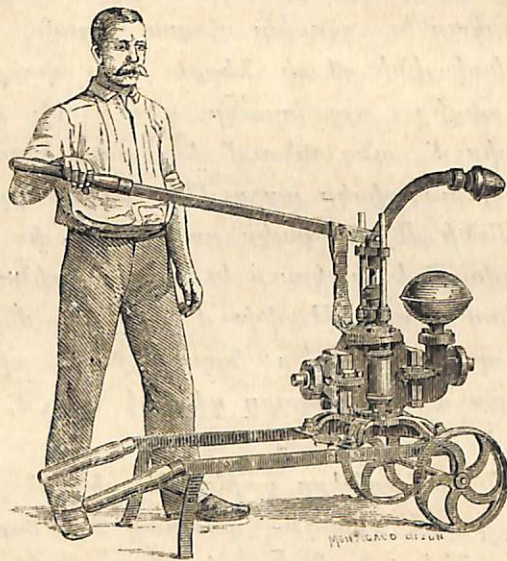
Այսին պակասութիւնը նրա մէջն է, որ տակառի ներսը դեռ բաւականին պարզ գինի է մնում, նա բոլորը չէ քաշում:

Մեծ գինեվաճառները գործ են ածում եւ պոսիլ, սակայն այդ լաւ է միայն հասարակ եւ նոր գինիների համար, երբ գինետան մի ծայրից ուզում ենք յետ ածել ուղղակի հեռուն դարսած ամանի մէջ: Հին եւ պարզ գինիների համար պոսիլով յետ ածելը միշտ պղտորութիւն է պատճառում:

7. Մի Վիս-նի-նի: Յետ ածելու ժամանակ միշտ խնամք պիտի տանել իւր առաջուկան կամ միեւնոյն տեսակ գինու տակառը բանեցնել եւ այդ գոլուար չէ. օրինակ եթէ 20 տակառ ունինք միեւնոյն գինուց եւ մի երկուսը ձեռաց դատարկ, այն ժամանակ մէկ լիքը դատարկելուց, իսկոյն իւր միջի պղտոր մասը կարելի է թափել,

լուանայ, ծխել եւ բերել բանեցնել, այսպիսով ա տակառը
բին կծառայէ, բ-ը գ-ին, գ-ը-դ-ին, որով շատ տակառ-
ներ ունենալու ծախքից աղատ կլինենք: Բացի այս ամեն յետ
ածելուց՝ տակառի ճակատին կտրիճով պիտի նշանակել
ամիսը եւ ամսաթիւը:

Վերոյիշեալ միջոցները գործադրելով՝ գինին պարզում
է, պայծառանում եւ քանի գնում է իւր կրթութեան
վերին աստիճանին հասնում:



Պ ո մ պ.

XIII.

Գ Ի Ն Ո Ի Չ Տ Ե Լ Ը:

1. Զարկու-նպասակը: Գինին պարզեցնելու եղանակներից
ամենալաւը այն ձեւն է, որ գինին քիչ է փչանում եւ պահում
է իւր բնական յատկութիւնները: Այս միայն կարելի է լաւ
գինետան մէջ հանգիստ պահելով եւ տարին մի բանի
անգամ յետ ածելով: Հասարակօրէն գինիները այսպէս
են պարզվում եւ առանց օտար միջոցի պայծառանում:
բայց պայծառութիւնն էլ իւր աստիճաններն ունի. տակա-
ռից տակառ փոխադրելով, շատ քիչ է պատահում ստա-
նալ այն շողշողուն ու պլպլուն տեսքը, որը ընտիր գինու
մի անհրաժեշտ բաժինն է եւ առանց դրան միշտ կոր-
ցնում է իւր արժանաւորութիւնը: Այդ շողշողուն տեսքը
տալու համար արհեստական միջոցներ եւս պիտի գործա-
դրել, որ լրացնեն յետ ածելու պակաս կողմերը:

Այդ արհեստական միջոցներից աւելի ընտիր եւ գոր-
ծածական եղանակը գինին ձուլի սպիտակուցով, ձկան սո-
սինձով եւ ժելատինով զտելն է:

2. Զու-ի սպիտակուցը: Զու-ի սպիտակուցով զտում են
միայն կարծիք փնէնէրը: Դա այն յատկութիւնն ունի, որ
լուծվում է ցուրտ ջրում եւ սառչում, թանձրանում ալ-
բոսից կամ գառնիճից, ուստի եթէ ցուրտ ջրում սպի-
տակուցը հարենք, բաց անենք եւ գինու մէջ ածենք, որ
ալբոսի եւ գառնիճ ունի, նա թանձրանալով մի փառ
կրկազմէ որ աւելի ծանր լինելով քան գինին՝ կամաց կա-
մաց տակը կնստէ եւ իրեն հետ կտանէ գինու մէջ լո-
ղացող մարմինները եւ նրան կմաքէ, կզտէ:

3. Գործաթելը- Էպսոմի: Զու-ի սպիտակուցով զտելու

Համար քառասուն վեցրանոց տակառին պիտի 12—16 լաւ թարմ ձու վերցնել, դեղնուցից բաժանելուց յետոյ ցախով հարել մի ամանի մէջ մի բաժակ ջրի եւ մի պրտղուց աղի հետ. ապա զտելու տակառից մի վեցրաչափ գինի հանել, նրանից մի երկու շիշ լցնել սպիտակուցի վրայ եւ նորից հարել մինչեւ որ կփրփրի եւ այդպէս պատրաստածը կամաց կամաց թափել տակառը, երկաթէ կամ փայտէ խառնելով խառնել մի քիչ միայն տակառի վերի գինին, առանց տակին գիպցնելու, որ դիրտը չքարցրանայ. ամանը գինով ողողել եւ այդ էլ մէջը ածելուց յետոյ գլուխը լցնել եւ պինդ փակել ու հանգիստ թողնել 10—15 օր մինչեւ որ կպարզի:

Պարզելուց յետոյ միանգամ եւս պիտի գինին տակը նստած դիրտից եւ սպիտակուցից հեռացնել, որ շատ մնալով կրկին չպղտորուի: Այդ յետ ածելու միջոցին երբ գինին ծորակին հասաւ, պիտի կէս փակ թողնել եւ մի քարակ շոր անցնել ծորակին, որ սպիտակուցի մանր փշրտանքը լողալով չթափուին ներքեւ:

4. Զկան «սինն» Զկան սոսինձների մէջ ամենից ընտիրը բելուգա եւ ասետրա ձկանն է, որ ստանում են նրանց լողական փամփուշաններից. լաւը կաթի գոյն ունի, թափանձիկ է եւ առանց համ ու հոտի: Սա եւս ձուի սպիտակուցի յատկութիւնն ունի: Զկան սոսինձով զտում են Դայն «պէրալ գինի» հետեւեալ կերպով. վերցնում են ամեն տակառի համար 5—10 մնխալ չոր սոսինձ, լուանում են, մուրճով տափակացնում, մկրատով մանր կտրատում ածում մի շիշ եւ սպիտակ գինուց լցնում մինչեւ մասը եւ այդ շիշը դնում տաք ջրի մէջ եւ պահում մինչեւ որ փափուկ է ջուր կտրվում թանձրանում: այնուհետեւ պէտք է թուլնել որ սառի եւ սառելուց յետոյ անցկացնել մաքուր կտաւից եւ վրան գինի աւելցնելով հարել եւ թափել տակառը, մի քանի րոպէ խառնել:

5. Ժելատին: Ժելատինը կամ զուրսաղը, ինչպէս ա-

տում են մեղանում, պատրաստում են կենդանիների ջլերից, կաշուց, ոսկրից, կրճուկներից. դա եւս առաջինների նման լուծվում է գինու տոպուլթիւնից եւ իւր հետ տակը նստեցնում նրա անմաքութիւնները:

Ժելատինի ընտիր տեսակը լէնէ ասուածն է, որ չոր է, թափանձիկ եւ քառանկիւնի. զրանով զտում են միայն սպիտակ գինիները մանանադ. նորերը, իսկ կարմրները միայն այն դէպքում, երբ գինին շատ տոպուլթիւն ունի կամ գոյն եւ ուղում ենք նուազեցնել կամ թուցնել հին գինու տեսք տալ:

Ժելատինը բանեցնելուց, սոսինձի պէս թրջոց պիտի դնել մի հինգ ժամ կամ մի օր առաջ, ամեն տակառին 4—5 կտոր վերցնելով (նոր գինու համար, հինի համար քիչ) եւ ամեն կտորին մի բաժակ ջուր ածելով եւ պահել տաք ջրում մինչեւ որ կփափկի եւ հալ կընկնի, դեռ չթուղած որ սառի, կտաւից պիտի անցնել, գինի խառնել, հարել եւ թափել տակառը եւ գլուխը լցնելուց յետոյ պինդ փակել բերանը:

Եթէ հարկ լինի շատ տակառներ զտել, կարծիք չկայ որ այնքան տակառի համեմատ պիտի վերցնել եւ ժելատինը, եւ միատեղ լուծելուց յետոյ, ամեն տակառին իւր բաժինը տալ: Երբ զտող նիւթը մի քանի օր պիտի մնայ, լաւ է ածել հողէ կամ շուշայէ ամանի մէջ եւ դնել հով տեղ որ չիչանայ: Պէտք չէ ժելատինին ալքօօլ խառնել եւ կամ շատ տաքացնել, որ այրուի եւ երբէք սառը չբանեցնել:

6. Զպոպ գինի — պայմաններ: Որպէս զի զտող նիւթերը լաւ ներգործեն՝ գինին պիտի ունենայ հետեւեալ յատկութիւնները. ա) նա իւր եփը բոլորովին վերջացրած պիտի լինի, ապա թէ ոչ հրում դուրս է ձգում զտող նիւթը եւ դարձեալ պղտոր մնում: բ) պէտքէ ունենայ բաւականաչափ դառնիճ, ալքօօլ եւ թթվութիւն: Եթէ

սրանցից մէկը պակաս է, պէտք է առաջուց լրացնել մանաւանդ դառնիճը:

Զտելուց յետոյ գինին անշարժ պիտի մնայ 10—15 օր, իսկ եթէ ստիպուած ենք հեռու տեղ ուղարկել՝ կարելի է զտել եւ իսկոյն ճանապարհ ձգել, միայն տեղ հասնելուց հանգիստ պիտի թողնել, որ դիրտը տակը նստէ: Մի անգամ զտուած գինին կարելի է դարձեալ մի քանի անգամ զտել, մանաւանդ տաքերը սկսուելուց առաջ:

7. Գինին պարզեցնելու ալիքներէն ձիւրը: Բացի վերոյիշեալ երեք միջոցները կան բազմաթիւ զտող նիւթեր, ինչպէս են՝ եղան արիւն, կաթ, բրնձի ալիւր, կաւիճ եւ շատ մի տեսակ փոշիներ, որոնք ծախվում են գինիների զտման համար. սրանք բացի առաջինների առաւելութիւնը չունենալուց, փչացնում են գինուն, ուստի եւ պէտք է զգուշանալ դրանցից:

Շատ տեղ գործածութեան մէջ է եւ ձիւրը, որ մի կտակէ կամ ֆլանելի քսակ է, որից գինին քամուելով պարզվում է, բայց այդ միայն ծառայում է թանձր եւ քաղցր գինիների համար, որոնք, թէ յետ ածելով եւ թէ զտելով դժուար են պարզվում: մնացեալ դէպքերում ֆիլտրը վնասակար է եւ երբէք նա գինուն մեր ցանկացած պարզութիւնը չի տալ. նրա մի մեծ վնասն էլ այս է, որ գինին շարունակ օդի հետ յարաբերութեան մէջ է, որից կարող են շատ եփ եկող սերմեր անցնել մէջը, նա կորցնում է իւր բուկետը եւ շատ անգամ առնում ֆիլտրի համր: Թէ միջակ եւ թէ ընտիր եւ մուսկատ գինիները ֆիլտրի երես չպիտի տեսնեն, եթէ չենք ուզում նրանց փչանալը:

XIV.

ԴԱՌՆԻՃԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ:

1. Դառնիճ (tannin) ասում ենք այն տոպալահամ նիւթին որը գտնվում է մի քանի բոյսերի, ծառերի եւ պտուղների կեղեւի եւ սերմի մէջ. այսպէս մենք պատահում ենք նրան ընկուղի ֆալպի, նռան տախլի, կաղնի փայտի եւ խաղողի սերմի մէջ, որոնք բերան առնելուց հետո՝ էն ու կոշտացնում:

Դառնիճի ներկայութիւնը գինու մէջ անհրաժեշտ է. նա գինու էական մասերից մէկն է եւ առանց նրան ենթակայ է զանազան հիւանդութեանց. ուստի բնականապէս դառնիճ քիչ ունեցող գինիներին եւ նրանց որոնք զտելու ժամանակ կորցնում են դառնիճի մի մասը, պիտի անպատճառ դառնիճ խառնել:

Դառնիճը, որ ծախվում է Տաննին, TANNIN (tannin de cachou) անունով մի գեղնաւուն, անհոտ, դառն եւ ջրի կամ գինու մէջ շաքարի պէս լուծւող փոշի է. դրան ամեն ժամանակ կարելի է բանեցնել, մանաւանդ տաք եղանակներին մեծ ծառայութիւն կարող է անել թոյլ գինիներին, որոնք փոխում են իրենց գոյնը:

2. Դարձաթելու՝ կերպը: Դառնիճի գործածելը շատ հասարակ կերպով է կատարվում. այդ փոշուց վերցնում են 5—10 մսխալ ամեն մի տակառի համար, մի երկու բաժակ գինու մէջ հարում մինչեւ որ հալվում է, իսկոյն թափում տակառը եւ մի երկու անգամ հարում, գլուխը պնդացնում:

Ընտիր գինիների համար լաւ է սպիրտի մէջ բաց անել, որ աւելի լաւ է ներգործում եւ համ տալիս:

3. Հասարակ դատարանի պաշտոնակատարները: Բացի փոշեփռածակ գառնիճից, որ աւելի մաքուր եւ ընտիր է բանեցնելու, կարելի է խաղողի սերմից եւս սլատրաստել, ահա թէ ինչպէս: Սպիտակ խաղողը յայտնի է որ խսկոյն պրեսի տակն ենք ձգում եւ առանց ճաճայի շիրան լցնում տակառները: Այդ ճաճայի միջից պիտի հաւաքել մի որոշ քանակութեամբ սերմեր, ցուրտ ջրում լուանալ եւ խնամքով փռել չորացնել: Երբ ուղում ենք գործածել, տաք ջրում թրջոց ենք դնում, թեթեւ եփ տալիս եւ ապա ֆիլտրից անցնելով ջուրը վեր առնում եւ խառնում տակառին, որչափ պէտքն է:

Եթէ հարկաւորութիւն չկայ այդ հեղուկը խսկոյն բանեցնելու, վրան լաւ սպիրտ պիտի ածել, որ չփչանայ:

XV.

ԳԻՆԻՆ ԾԾՄԲՈՎ ԾԽԵԼԸ:

1. Նպասակը: Յաճախ պատահում է, որ Յունիսի վերջերին կամ Օգոստոսի սկզբին երբ գինեւան ջերմութիւնը բաւականին բարձրացել է, նոր գինիները սկսում են շարժուիլ, եփ գալ: Այդ պատահում է մանաւանդ այն գինիների հետ, որոնք իրենց մէջ բնականաբար թէ արհեստական միջոցաւ շաքար շատ ունին եւ կարող են մինչեւ մի տարի եւ աւելի եփ գալ:

Այդ եփ գալու առաջը առնելու իբրեւ ընտիր միջոց գործադրում են ամեն անգամ ծծումբը:

Ծծումբի գլխաւոր յատկութիւնը այս է, որ այրուելուց միանում է օդի թթուածինի հետ եւ կազմում ծծմբաթթու ասուած գազը, որ ածխածինի պէս խեղդող զօրութիւն ունի եւ փչացնում է գինու կամ շիրայի մէջ

եփ եկող տարրերը եւ օդի ազդեցութիւնից անվնաս պահում: Ուստի հասկանալի է թէ որչափ օգտակար է դրա բանեցնելը մանաւանդ գինիների արտահանութեան ժամանակ: Իսկ թէ տակառների եւ գինեւան համար որչափ անհրաժեշտ է, այդ յետոյ կխօսենք:

2. Ծծումբի պաշտոնակատարները: Ծծումբը (քուքուրդ) ծախում են ամեն տեղ կամ փոշիացած կամ կոնքրէթ (կտորներ). երկուսն էլ այդ գրութեամբ գինիներ ծխելու անյարմար են, ուստի դրանց պիտի պատրաստել առաջուց կամ պատրաստին առնել: Պատրաստելու ձեւը այս է. թեթ կրակի վրայ նախ հալեցնում են ծծումբը եւ առանց թողնելու որ սառի, նրա մէջը թաթախում երկու վերջով երկայնութեամբ եւ կէս վերջով լայնութեամբ ծծող հասարակ թղթեր երկու երեսից եւ թողնում որ չորանայ: Ամեն անգամ հարկաւորութիւն լինելուց՝ բանեցնում են այդ ծծմբաթղթերը:

3. Ծխելու եղանակը: Գինին ծխելու եղանակը այս է. կտրում են պատրաստի ծծմբաթղթի մի երրորդ մասը, անցնում ծխիչի այն է մի ծայրը կեռ լարին (մաֆթիւլի) որի միւս ծայրը մոցրած է մի երկար խցանի մէջ, որ լաւ ծածկում է տակառի բերանը. վառում են այդ կտորը եւ կոխում տակառը, պինդ փակում: Երբ այրվում վերջանում է, հանում են խցանը եւ տակառի երրորդ մասը գինով լցնում, փակում եւ գինին հարում: Կրկին ծխում են նոյն ձեւով ծծմբաթղթի երկրորդ մասը, գինի աւելացնում եւ նորից հարում, ապա ծխում են երրորդ եւ վերջին կտորը եւ տակառը լցնում:

Մի տակառին բաւական է մի ծծմբաթուղթը:



Ծխիչ.

4. Ծխած գինուց ճշմարիտ է մի քանի ժամանակ ծծմբի հոտ է գալիս, բայց այդ հետզհետե անցնում է, մանաւանդ երբ դիրտից հեռացնում ենք եւ ամանը փոխում:

Երբ հարկ լինի թերատ տակառ ծխել կամ միեւնոյն ամանի մէջ ծխելը կատարել, այն ժամանակ տակառից մի քանի վեղրայ գինի պիտի հանել եւ վերջը գլխին աւելցնել:

Որպէս զի ծխելուց ծծմբաթղթի մրուրը չընկնի գինու մէջ եւ վատ համ տայ, լաւ է կեռի տակից փոքրիկ հողէ աման պնդացնել:

XVI.

ՏԱԿԱՌՆԵՐԻ ԽՆՈՄԻՐ:

Գինեշինութեան ընթացքում մեծ խնամք եւ ըզգուշութիւն պիտի բանեցնել տակառների եւ այլ գործիքների մաքրութեան. ոչ միայն մի վատ տակառը, այլ վեղրան, ծորակը եւ սիֆոնը բոլորովին կարող են փչացնել գինուն եթէ մաքուր չեն. ահա թէ ինչու ամեն այգետէր կամ գինեգործ առանձին ուշադրութիւն պիտի դարձնէ թէ նրանց գործածելու միջոցին եւ թէ գործածելուց յետոյ:

1. Բարձրակիւ: Տակառը գլխաւորապէս փչանում է խոնաւութիւնից. Լափոյ (դատարկ) ժամանակ, լուացած լինի նա թէ անլուայ, բերանը բաց թէ փակ, շիրտանը դրած թէ գինետանը. նա շատ չէ քաշում սկսում է տեղտեղ բորբոսով (եշնով) ծածկուիլ եւ քանի խնաւութիւն կայ՝ այդ բորբոսը գնալով աճում է, հենց որ տակառը չորացաւ, նա էլ չորանում կայնում է պատերին

եւ իւր փոշին ցնդում տակառի օդին խառնում: Երբ մենք հոտ ենք առնում այդպիսի տակառից, նա խփոյն քոյքոյն հոտ է փչում: Եթէ մի լարի ծայրին մոմ անցնենք, տակառի ներսը տանենք եւ նայենք, խփոյն աչքի կընկնի բորբոսնած տեղը:

Այդպիսի տակառի հոտը ցուրտ կամ տաք ջրով ողողելով չէ անցնիլ. անպատճառ ճակատի տախտակը պիտի հանել եւ կոշտ խողանալով մէջը լաւ սրբելուց յետոյ շղթայով լուանալ եւ մի կտոր ծծմբաթուղթ այրել:

2. Փոփոխիչ: Երբեմն պատահում է, որ հին տակառը սկսում է փոխիլ եւ փայտի համ տալիս, այդ դէպքում կամ փչացած տախտակը պիտի փոխել եւ կամ ճակատը բանալով՝ մէջը քերոցով լաւ քերել, փտութեան հետքերը անհետացնել, ապա լուանալ եւ ծխել:

3. Բացախի հոտ: Եթէ տակառի գինին քիչ քիչ հանելով այնպէս անխնամ թողել ենք, այն ժամանակ նա քացախի հոտ է փչում, որ կարելի է հեռացնել եռման ջրով լուանալով եւ ապա ցուրտ ջրով ողողելով շղթայի միջոցաւ:

Իսկ եթէ մի տակառ ոչ մի վատ հոտ չունի, այն ժամանակ բաւական է ցուրտ ջրով ողողելը, բայց միշտ անհրաժեշտ է շղթայի գործածելը:

4. Երբ մի տակառ բանեցնում ենք յետ ածելու համար լուանալուց յետոյ, եթէ գինին նոր է՝ կէս ծծմբաթուղթ պիտի սյրել ներսը, բայց տակառում մի քիչ ջուր պահելով որ թափուած ծծմբի կտորները կամ թուղթը հետը դուրս գայ. եթէ հին գինու համար է՝ մի երրորդ մասը բաւական է:

Երբ տակառը դատարկեցինք եւ էլ բանի պէտք չէ երկար ժամանակ, լուանալուց յետոյ կէս ծծմբաթուղթ պիտի սյրել, բերանը պինդ փակել եւ չոր տեղ դարսիլ. լաւ է զրանց եւ ամսէ ամիս ծխելը:

Մի լուացած տակառ երբ բանեցնելու համար է, երկար պիտի չթողնել որ մնայ, պիտի լցնել:

Մի նոր դատարկած տակառ կամ լուանալու տարած երբէք արեւի տակ պիտի չդնել եւ ժամերով թողնել. մի ժամը բաւական է որ նրան քացախի հոտ տայ: Նոր տակառ բանեցնելուց լաւ է միայն եռման ջրով լուանալ, առանց ծխելու, որ եփ գալու արգելք չլինի:

Իսկ նոր եւ պարապ մնացած տակառները պիտի փակած եւ չոր տեղ դրած պիտի մնան:

5. Տակառի ձեւը միեւնոյնն է ինչ որ նախընթաց գլխում խօսեցինք. այն է ամեն տակառին կէս ծծմբաթուղթ վերցնելով՝ անցնել լարի ծայրը, վառել եւ կախել տակառի մէջ, մինչեւ որ բոլորովին կայրուի: Պատահում է շատ անգամ որ տակառը թէ եւ լաւ լուացած ու ծխած, սակայն հոտած ձուի հոտ է փչում, այդ ոչ այլ ինչ է, եթէ ոչ ծծումբի թափուածքը, որ երկու անգամ ցուրտ ջրով ողողելուց կարելի է հեռացնել:

Այս էլ յիշենք, որ շատ անգամ տակառը չէ վերցնում ծխելը եւ ինչքան էլ որ ծծումբը լաւ վառ ներս չենք կախում, այնուամենայնիւ հանգչում է իսկոյն. դրա պատճառը տակառի ներսը թթուածին օդը չլինելն է, որ պատահում է, երբ տակառը խոնաւ պահում ենք երկար ժամանակ եւ առանց ծխելու: Ծխելը անշուշտ կ'աջողուի, եթէ փուքսի միջոցաւ ներսի օդը նորոգենք:

6. Տակառների լուանալը: Լուանալու համար վերցնում են մօտ երկու արշին երկարութեամբ մի հաստ շղթայ, մի ծայրին քօղ կապում եւ այդ քօղը անց կացնում տակառի խցանին. շղթան ձգում են մէջը, գլխին մի երկու վեղրայ ջուր ածում, խցանը փակում եւ խողանի (քիւլաշ, ծղօտ) վրայ երկու կողքերից բռնած վեր վար բարձրացնում եւ միեւնոյն ժամանակ ոլորում դէպի առաջ միեւնոյն տեղը: Ապա կանգնեցնում են տակառը եւ շուտ տալով՝ լուանում ճակատները:

Տակառը մաքրուած է համարվում, երբ հոտը գնացել է եւ ողողած ջուրը պարզ է բոլորովին:

Տակառների մնացած խնամքը կ'խօսենք գինետան մասին խօսելիս:

XVII.

ՇԻՇԻ ԳԻՆԵՆԵՐԸ ԵՒ ՆՐԱՆՑ ԽՆԱՄՔԸ:

1. Նիշերով գինի պահելը ունի իւր առաւելութիւնները մանաւանդ գինու կրթութեան վերաբերութեամբ. բայց դրա համար մի քանի պայմաններ են հարկաւոր. առաջին՝ որ գինին ոչ շատ նոր լինի որ շիշի մէջ եփ գայ եւ ոչ շատ հին՝ որ փոխանակ ուժովանալու, հետզհետէ թուլանում է (առհասարակ ընդունուած է լցնել վեց ամիսից սկսած մինչեւ երրորդ տարին). երկրորդ՝ այդ գինին պայծառ պիտի լինի, առաջուց յետածած, ապա թեթեւ զտած եւ կրկին յետածելուց յետոյ մի շաբաթ հանգիստ տուած, եւ երրորդ՝ որ գլխաւորն է՝ շիշերը մաքուր, տեղը հով եւ մութ:

2. Նիշերի լուանալը: Նիշերի լուանալը մի երեք օր առաջ պիտի կատարուի քան լցնելը. դրա համար տաշտի կամ մեծ կոնքի մէջ ջուր են ածում, շիշերը թափում մէջը, եւ մէկմէկ հանելով ներսը քիչ ջուր թողած, քարի փշրտանք կամ արձձէ գնդակներ ածում եւ այնքան հարում, որ մաքրվում է պատերին կպած դարձից կամ մրուրից. ապա այդ ջուրը պիտի թափել, ողողել պարզաջրում, որը տակառի կամ այլ ամանի մէջ պիտի լինի եւ ծորակից գայ եւ ոչ թէ տաշտի մէջ ածած բոլորի համար, որ պղտորվում է ի հարկէ: Ներսը եւ դուրսը այսպէս մաքրելուց յետոյ, շիշերը գլխիվայր պիտի քաղել ցցերի վրայ, որ ջրից մաքրուին եւ միջի հոտը գուրս գայ:

3. Խցանների: Խցանը մեծ նշանակութիւն ունի շիշի

գինու համար. մի վատ խցանը բոլորովին փչացնում է գինին, ինչքան էլ որ նա ընտիր չլինի. ուստի որչափ կարելի է պիտի ջոկել լաւերը, որոնք ծակծկոտ չեն ու փչացած եւ երբէք խնայողութիւն չանել: Այդ խցանները մի օր առաջ տաք ջրի մէջ պիտի դնել, որ փափկին, ուռչին եւ բանեցնելուց ցուրտ ջրով ողողել, իսկ ընտիր գինիների համար կէսից սպիրտի մէջ թաթախել:

4. Շէշէր Լյեւէլը և Կնդապէլը: Ամեն բան նախապէս պատրաստելուց յետոյ շիշերը տանում են գինետունը եւ տակաւի մօտ տեղաւորում: Գործողութիւնը արագ կատարելու համար երկճիւղ կամ բաղմանճիւղ ծորակ պիտի բանեցնել, որոնք ուղղակի մտնում են շիշերի բերանը եւ ազատում ձագառի տուած թէ վնասից եւ թէ չարչարանքից: Շիշը լցուեցաւ թէ չէ, իսկոյն պիտի խցանը պնդացնել եւ չթողնել օդի հետ շատ յարաբերութիւն ունենայ:

Պնդացնելը լինում է կամ ձեռով եւ կամ խցանափակ մեքենայով, որ թէ շուտ եւ թէ կարգին է գնում գործը:

Եթէ գինին տան համար է եւ շուտ պիտի գործածուի, հարկ չկայ բոլորովին լցնելու եւ խցանը ամբողջապէս կոխելու, բաւական է կէսը, որ կարելի լինի ձեռքով հանել եւ միւս անգամ եւս բանեցնել. բայց երբ երկար պահելու կամ հեռու տեղ ճանապարհելու համար է, ամբողջապէս պիտի լցնել եւ խցանի ու գինու մէջ դատարկութիւն չթողնել. այդպիսով թէ գոլորշիացումը քիչ կլինի եւ թէ լիակատար լըր, որից միշտ վնասվում է գինին:

Բացի այս, խցանը գինետան խոնաւութիւնից, մկնեռի եւ որդերի յարձակմունքից պաշտպանելու համար լաւ է գանակով աւել մօտը կտրել, լաք կամ զմուռ բսել եւ այնպէս տանել շարել:

5. Շէշէի Լաբէլը: Շիշերը շարում են շիշատանը, բոլորովին փորի վրայ ընկած, դրա համար յատուկ պա-

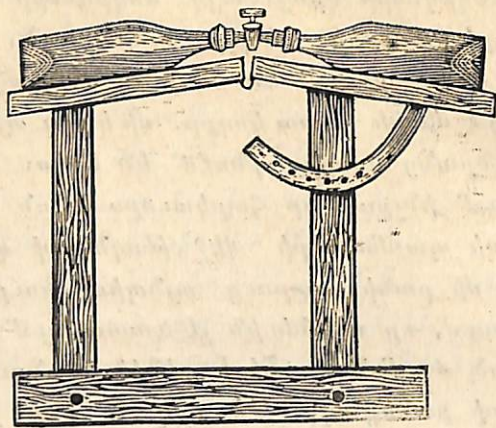
տրաստած ձողիկների վրայ: Այդ ձողիկների երկու ծայրերին պէտքէ փոքրիկ սեպեր ամրացրած, որ շիշերը չթափուին. շիշը շարում են մէկ ու մէջ, այսինքն մէկի բերանին կից է միւսի հաստ կողքը. մի կարգ այսպէս շարելուց յետոյ նրանց վրայից դնում են երկու ձող եւ նոյն ձեւով շարում ինչքան որ հարկաւորութիւն կայ:

Այսպիսի պայմանների մէջ թողնելով գինին, վարգանում է, մի քանի տարուց այնպիսի նուրբ համ ու հոտ է առնում, որ ամենեւին չէ պատահում այդ տակաւի մէջ եղած ժամանակ: Շիշի գինին տառնուազն տարին անցած պիտի բանեցնել, եթէ ուզում ենք շատ ու քիչ ճաշակ ստանար:

6. Շէշի Գէն— յե Կաթէլը: Շիշի մէջ գինին երկար մնալով, ինչքան էլ որ պարզ չլինէր, այնուամենայնիւ գիրտ է թողնում, որ շարժելուց կարող է խառնուիլ եւ պղտորիլ, ուստի այդպիսի գինին գործածելուց առաջ պիտի գիրտից հեռացնել զգուշութեամբ:

Նիրտից հեռացնելու համար յատուկ գործիքներ կան, օրինակ երկու քիչ թեք դրութեամբ արկղներ կան, որոնք տակից միացած են կոճակով—մէկը շարժական է, միւսը անշարժ:

Շարժականի մէջ դնում են լիքը շիշը հորիզոնական կերպով բռնած, ինչպէս որ շարած էր, իսկ անշարժի մէջ դատարկը դիմացէ դիմաց. խցանը հանելուց յետոյ, իսկոյն երկուսի բերանն են մոցնում մի խողովակ, որի երկու ծայրերը ծակ խցաններ ունի եւ մէջ տեղից մի ծորակ (կրան), որ ուզած ժամանակ փակում է անցքը: Այդ խողովակը պնդացնելուց յետոյ, ծորակը բանում են եւ շարժական արկղը կամաց կամաց բարձրացնում կամ ձեռով կամ նրա տակ հաստատած նեղուկով. գինին խողովակով լցվում է դատարկ շիշը եւ երբ մօտենում է վերջին բաժակին, որ միշտ պղտոր է լինում, ծորակը փակում են եւ խողովակը հանում:



Յետածելիք.

Երբ հարկ լինի շիշով հին գինի ճանապարհել, անպատճառ այս ձևով պիտի գիրտից հեռացրած լինի, ապաթէ ոչ փշանում է:

XVIII.

ԳԻՆԵՏՈՒՆ, ՇԻՐԱՏՈՒՆ ԵՒ ՇԻՇԱՏՈՒՆ:

1. Գինին ամեն գինետան մէջ միահաւասար չէ զարգանում, ոմանց մէջ նա լաւանում է եւ ոմանց մէջ բոլորովին փշանում: Ուստի հասկանալի է, որ գինետունը, գինու այդ կրթարանը, որչափ կարելի է լաւ պիտի լինի, եթէ ուզում ենք որ մեր գինին իւր առողջութիւնը պահպանէ:

Լաւ գինետունը այն է, որ շինուած է ժայռոտ տեղ, գետնի տակ եւ երեք կողմից բնական կամ արհեստական հողով պատսպարուած. փխրուն հողի մէջ շինածը, օդի, արեւի եւ լոյսի ազդեցութեան տակ գտնուածը անյարմար է իբրեւ գինետուն ծառայելու:

Գինետան ներսը ոչ միայն արեւ պիտի չթափանցէ,

որ չտաքացնէ եւ չորացնէ, այլ եւ լոյսից համարեա թէ զրկուած պիտի լինի. հիւսիսային կողմից բացուող դուռը բաւական է նրա համար: Գինետան ջերմութիւնը 8-12 աստիճանի մէջ պիտի պահել, որ կարելի է մի քանի սաժէն խորութեան մէջ եւ լաւ հսկողութեան տակ:

Գինետունը ոչ շատ չոր եւ ոչ շատ խոնաւ պիտի լինի. լայն, ընդարձակ, բարձր եւ խոր. նա շինած պիտի լինի քար ու կրից, կամարկապ կամ թէ ուղիղ ծածկով. յատակը գաճաճ, կարած (ղռած) կամ քարած, որ հարկաւոր մաքրութիւնը պահպանուի ներսը: Նա հեռի պիտի լինի այն ամեն բաներից, որ կարող են վնասակար ազդեցութիւն ունենալ գինու վրայ, ինչպէս են ճահիճները, աղբանոցները եւ աղմկալից փողոցները: Սաստիկ մաքրութիւն պիտի պահպանել եւ գինետան ներսը. ամիսը մի անգամ թեփով (սղոցուածքով) պիտի մաքրել յատակը մանաւանդ տակառների տակը, սրբել պատերը որ բորբոս չկապեն, տարին մի քանի անգամ ծխել գինետունը, որ միջի բզէզներն ու որդերը փշանան եւ վերջապէս երբեք գինետան դուռը բաց չպահել, որ միջանցիկ քամի խաղայ ներսը:

2. Տակառների շարելը: Գինետան ներսը պատերի երկայնութեամբ, գետնից կէս արշին բարձր, երկու կարգ գերաններ պիտի ձգել եւ նրանց վրայ կարգաւ շարել տակառները պատից քիչ հեռի, բերանը ուղիղ դէպի վեր. իսկ եթէ գինին հին է եւ հարկաւորութիւն չկայ շուտ շուտ գլուխը լցնելու, կարելի է թեք գիրք տալ, այսինքն ծռել կողքի վրայ, որ բերանի տեղը գինի բռնէ եւ գոլորշիացումը քիչ լինի: Այդ տակառները պիտի յաճախակի տալ, որ չգցեն (կաթեն) եւ համը տեսնել, որ եթէ փոխուելու լինին շուտով ճար անուի:

Մի շարքի վրայ կարելի է երկրորդ, երրորդ եւ չորրորդ շարք էլ աւելացնել, եթէ բարձրութիւնը ներում է եւ հարկաւորութիւն կայ:

Թէ զանազան գինիները ջուկ ջուկ պիտի շարուած լինին ինչպէս եւ մի տարուանը, երկու տարուանը, այդ հասկանալի է. ամեն տակառ իւր նշանագիրը պիտի ունենայ ճակատին գրած. օրինակ համարը, ինչ գինի է, որ տարուայ, վերջի յետածածի ամսաթիւը եւ կամ զտած օրը: Առանց այդպիսի կարգապահութեան միշտ շփոթ եւ անհաշիւ կանցնի գործը:

3. Երաւունք: Երաւունքը պիտի չխառնել գինեւորան հետ, որ միշտ շինում են գետնի երեսին այգում կամ թէ գինեւորան կից, բայց առանց նրա հետ հաղորդակցութիւն ունենալու: Դրա մէջ է տեղաւորուած պրեսուարը, ջարդող մեքենան, գործիքները, տաքարները եւ այդ տեղ են պահում գեռ եփը լաւ չլիւծացրած տակառները: Դա եւս հաստատուն շինութիւն պիտի լինի՝ չոր, լոյս եւ տաք: Երայի եփ գալու միջոցին 15-25 աստիճան տաքութիւն պիտի պահպանել ներսը եւ խնամք տանել ներսի մաքրութեան:

4. Երաւունք բոլորովին մութ տեղ պիտի լինի եւ հով, գինեւորան մի կողմը շինած կամ թէ առանձին:

Երբեք, ինչպէս յեջեցինք նախորդ գլխում, պառկեցրած պիտի լինին ձողիկների վրայ. դրանք եւս նշան պիտի ունենան որ տարուայ կամ ինչ գինի լինելուն: Հարկ չկայ շիշերի վրայ նստած բորբոսը եւ փոշին սրբելու, ինչքան դրանք շատ են, այնքան բարձրացնում են արժէքը իբրեւ հին գինի, ի հարկէ եթէ ներսը եւս համապատասխանում է այդ կոչման:

5. Բացի այդ բաժանմունքները, ամեն մեծ գինեւորան պիտի ունենայ իրեն կից տակառ լուանալու եւ նորոգելու տեղ, զատարկ տակառների չոր տուն, որ աւելի յարմար է կտուրը, դիրտը կամ ճաճան պահելու, շիշեր լցնելու յարմար անկիւններ եւ հաշուեսենեակ:

XIX.

ԳԻՆՈՒՆ ՍՊԻՐՏ ԽՓԵԼԸ:

1. Նպասակը: Յուրտ եւ անձեւային տարիներին երբ խաղողը իւր կատարեալ հասունութեան չէ հասել, մեղ տալիս է մի թթու, անհամ, անախորժ եւ գոյնը թռած գինի, որ ամենեւին կաղգուրող զօրութիւն չունի եւ միշտ ենթակայ է հիւանդութեանց: Այդպիսի տարին կարծիք չկայ, որ այգետէրը վնասւում է եւ արտաքին միջոցների պիտի դիմէ իւր գինին փոքր ինչ լաւացնելու, նիւթական կորուստը մասամբ փոխարինելու:

Այդ միջոցներից մենք կ'ընենք գինուն սպիրտ խփելը եւ շիրայի շաքարելը:

2. Սպիրտի կապարձ դելը: Գինուն սպիրտ խփելը, որ այժմ ընդհանրացած է ամեն տեղ, ունի իւր յատուկ ներգործութիւնը գինու վրայ: Նա ուժգնութիւն է տալիս թոյլ գինուն, երբ նրա մէջ եղած ալքոօլի քանակութիւնը 6° պակաս է եւ ազատում հիւանդութեան ենթարկուելուց, մանաւանդ ամառուայ շոգերին հեռի տեղ արտահանելուց:

Ներկորդ՝ պակսեցնում է գինու մէջ եղած թրթվութիւնը եւ գինին ախորժելի շինում:

Նրորոգ՝ թթվութեան հետ միանալով՝ առաջացնում է եթերներ, նուրբ համ ու հոտեր, որ առաջ ամենեւին չկար գինու մէջ:

Չորրորդ՝ մգացնում է գինու գոյնը, ազդելով ճաճայի վրայ, եթէ սպիրտը աւելացնում ենք շիրան տաքարից հանելուց 12 ժամ առաջ: Այդ ամեն դէպքերում սպիրտի կատարած դերը պարզ է եւ օգտակար նրա գործածութիւնը. միայն զգուշութիւն է հարկաւոր, որ չափաւոր լինի խառնուրդը եւ այդ աստիճանաբար կատարուի:

Մի գինի երբ փոքր քանակութեամբ է սպիրտ խփած,

նա ենթակայ է քաղախ կտրուելու, իսկ մեծ քանակու-
թեամբ նա գինու յատկութիւնից հեռանում է եւ առող-
ջութեան միշտ վնասում: Գինու թնդութեան աստիճանը
կարելի է հասցնել 8—12 եւ հարկաւոր դէպքերում բար-
ձրացնել մինչեւ 15:

3. Ներայի շառարի: Վերջին ժամանակներս Գաղղիա-
յում սկսած են սպիրտին փոխարինել շաքարը, որ միե-
նոյն ազդեցութիւնն է անում գինու վրայ եւ թէ տընտե-
սական թէ առողջապահական տեսակետից շատ առաւե-
լութիւններ ունի:

Շաքարելը լինում է շաքարաւազ թափելով տաքա-
րի մէջ եւ կամ խաղողին խառնելով: Առաջին դէպքում
պիտի ածել ու խառնել այն ժամանակ, երբ շիրայի ար-
տաքին եփը վերջացել է, ապա թէ ոչ եփը կարող է կտր-
րուիլ եւ դժուարութեամբ գնալ, իսկ խաղողին խառնե-
լուց այսպէս են անում:

Չանհաճան անելուց յետոյ ջարդուած խաղողը իւր
ջրով պիտի լցնել կրակի վրայ դրած կաթսան, նրա վրայ
շաքարաւազ թափել եւ տաքանալուց յաճախ խառնել
ձեռքով կամ շերեփով, որ տակը չայրուի. երբ մօտ 25-
30 աստիճան տաքացաւ եւ շաքարը հալ ընկաւ, պիտի
թափել այդ տաքարի մէջ եւ նորից շարունակել նոյն գոր-
ծողութիւնը:

4. Խառնելու շառարի քանակութիւնը կախուած է իրան
շիրայից. ինչքան նա թթու է, այնքան պահանջ շատ ու-
նի շաքարելու. հասարակօրէն ամեն տակառին (40 վ.)
խառնում են 1-2 պուդ շաքարաւազ:

Բայց որպէս զի մեր խառնուրդի հաշիւը պարզ լինի,
դրա համար լաւ է գործ ածել Գէյլիւսակի ծանրաչափը
(densimètre centésimal), որ ցոյց է տալիս շիրայի ծանրու-
թիւնը ջրի համեմատութեամբ եւ միեւնոյն ժամանակ
նրա մէջ եղած ալքօօլի քանակութիւնը:

Այդ գործիքը պիտի բանեցնել շիրաչափի ձեւով,

դեռ եփը չսկսած շիրի մէջ կոխելով, որը նախապէս
կտաւից կամ ֆիլտրից անցրած ու ճածից մաքրուած պի-
տի լինի: Ծանրաչափը ինչ աստիճանի վրայ որ կանգնեց,
այդ ցոյց է տալիս շիրի ծանրութիւնը, միեւնոյն ժամա-
նակ նրա շաքարի քանակութիւնը ամեն հարիւր լիտրին (*)
եւ ալքօօլի աստիճանը, որ յետոյ պիտի ունենայ:

Ահա այդ ծանրաչափի աստիճանների նշանակութիւնը.

Ծանրաչա- փի աստի- ճանը:	Շիրի ծանրու- թիւնը:	Շիրի շաքարը և այլ մասերը ամեն հարիւր լիտրին մօտաւորապէս:	Ամեն հարիւր լիտրից ստա- յած ալքօօլը:
1°	1.010	6 ֆունտ.	1 լիտր 300
1½	1.015	9 «	1 « 925
2	1.020	12 «	2 « 550
2½	1.025	15 «	3 « 176
3	1.030	18 «	3 « 800
3½	1.035	21 «	4 « 225
4	1.040	24 «	5 « 050
4½	1.045	27 «	5 « 675
5	1.050	30 «	6 « 300
5½	1.055	33 «	6 « 925
6	1.060	36 «	7 « 550
6½	1.065	39 «	8 « 175
7	1.070	42 «	8 « 800
7½	1.075	45 «	9 « 425
8	1.080	48 «	10 « 050
8½	1.085	51 «	10 « 675
9	1.090	54 «	11 « 300
9½	1.095	57 «	11 « 925
10	1.100	60 «	12 « 550
10½	1.105	63 «	13 « 175
11	1.110	66 «	13 « 800
11½	1.115	69 «	14 « 425
12°	1.120	72 «	15 լիտր 050

(*) Լիտրը մեծ շիշն է. 12 լիտրը մի վեդրայ է:

5. Այս ծանրաչափը բանեցնելու դժուարութիւն չկայ. ինչպէս ասացինք պիտի խրել շիրի մէջ եւ նայել թէ ինչ աստիճանի վրայ կը կանգնի եւ դրանից հետեւցնել միւս բաները ցուցակին նայած. օրինակ ծանրաչափը եթէ շիրի մէջ ցոյց է տալիս 8° , առել է նրա ծանրութիւնն է 1.080, ամեն հարիւր լիտրին շաքար եւ այլ մասեր ունի 48 ֆունտ եւ այդ շաքարը փոխակերպուելով ալքօօլի՝ կտայ 10 լիտր 005, որ առել է գինին 10° թնդութիւն կունենայ: Եթէ մի տարի ծանրաչափը շիրի մէջ ցոյց տուեց 6° , ծանրութիւնը առել է կլինի 1.060, հարիւր լիտր շիրի շաքարը 36 ֆունտ եւ գրանից առաջացած ալքօօլը 7 լիտր 55, այն է գինին կունենայ մօտ $7\frac{1}{2}$ աստիճան թնդութիւն:

Եթէ որ ուզում ենք այդ շիրան 10 աստիճան թնդութիւն ունենայ, ապա ուրեմն պիտի այնքան շաքար աւելցնել խաղողին, որ $2\frac{1}{2}$ աստիճան ալքօօլ տայ, որ $7\frac{1}{2}$ է հետ այդ թնդութիւնը կաղմէ: Հետեւեալ ցուցակը ցոյց կտայ խառնելու շաքարաւաղի քանակութիւնը համեմատաբար ալքօօլի աստիճանին:

Որ շիրի մէջ ալքօօլը աւելանայ

1 ^o	Պիտի խառնել ամեն հարիւր լիտրին				4 ֆունտ	Շաքարաւաղ.
1 ¹ / ₂	"	"	"	"	6	"
2	"	"	"	"	8	"
2 ¹ / ₂	"	"	"	"	10	"
3	"	"	"	"	12	"
3 ¹ / ₂	"	"	"	"	14	"
4	"	"	"	"	16	"
4 ¹ / ₂	"	"	"	"	18	"
5	"	"	"	"	20	"
5 ¹ / ₂	"	"	"	"	22	"
6	"	"	"	"	24	"
6 ¹ / ₂	"	"	"	"	26	"
7 ^o	"	"	"	"	28	"

Շիրան շաքարելուց յետոյ միեւնոյն խնամքը պիտի տանել ինչ որ հասարակ շիրայի համար, ուստի աւելորդ է այդ մասին խօսել:

Գինու մէջ թնդութիւնը կարելի է բարձրացնել նաեւ թունդ գինու խառնուրդ անելով եւ գինին սառեցնելով:

XX.

ԳԻՆՈՒ ՍԱՌԵՅՆԵԼԸ

1. Գինին լաւացնելու միջոցներից մէկն էլ բացի շիրային շաքար խառնելը, «սառեցնել» է, որով առանց արտաքին միջոցի գիմելու գինու թնդութիւնը բարձրանում է եւ նոր յատկութիւններ առաջ գալիս: Սառեցնելու համար տակառները սաստիկ ցրտերին (այազներին) հանում են դուրսը մէկ մէկուց քիչ հեռուորութեամբ շարում բոլորովին բաց տեղ եւ հիւսիսահայեաց, խցանները թեթեւ դրած բերանին եւ քիչ թերառ, որ սառչելով երբ գինու ծաւալը մեծանում է տեղ լինի եւ վնաս չհասնի տակառին: Վեց աստիճան ցրտութեան ժամանակ սկսում է տակառի երեսին բարակ սառուց կապել, որ հետզհետէ գնալով հաստանում է. մի քանի գիշեր եթէ 9 աստիճան ցրտութեան մէջ մնաց կամ մի երկու գիշեր 15 աստիճան, այդ բաւական է եւ գինին պիտի հանել առանց թողնելու որ ցրտութեան աստիճանը 6-ից նուազի, որով սառուցը հալվում է եւ գինուն խառնուելով փչացնում:

2. Գինն հանելը: Գինին տակառից հանելու համար մեծ զգուշութիւն է հարկաւոր որ տակառը չշարժուի, միջի սառուցը չփշրուի եւ գինուն խառնուի: Գինին հանում են ծորակի միջոցաւ եւ այդ թողնում շիրատանը կամ մի այլ ցուրտ տեղ եւ մի վեց շաքարից, գիրտը հեռացնելուց յետոյ, փոխադրում գինետունը:

Այդ յետածելու ժամանակ տակաւը պիտի չծխել որ ներսը չտաքանայ եւ գինուն վնասէ:

Նոր գինին սառեցնելուց, լաւ է առաջին դիրտից հեռացրած լինի:

Տակաւից սառուցը հանելու համար ճակատի տախտակը պիտի բանալ:

3. Այսպէս սառցրած գինին ճիշտ է թէ եւ կորցնում է իւր գոյնը, իւր բանակութեան մի մասը, բայց միւս կողմից թնդանում է, համը լաւանում, աւելի քիչ ենթակայ լինում հիւանդութեանց եւ քիչ դիրտ կապում:

Գինու սառեցնելը անհաշիւ պիտի չկատարել. այստեղ աչքի առաջ պիտի ունենալ երկու բան. նախ՝ նիւթական շահը, որ գինու մի մասը կորցնելով ստացած օգուտը պիտի փոխարինէ եւ երկրորդ՝ գինու գրութիւնը. օրինակ եթէ գինին շատ հասարակ է եւ շուտով ծախու պիտի հանուի՝ հարկ չկայ սառեցնելու, ինչպէս եւ ընտիր գինիները, որոնք առանց այդ էլ իրենց յարգը ունին, լաւ չէ նոյնպէս սառեցնել շատ թթու եւ ուրիշ համ տուող գինիները, որից աւելի եւս փչանում են. միայն լաւ է այն գինիները սառեցնել, որոնք խառնուրդ են տեսակ տեսակ գինիների, շաքարած են, եփ գալու ենթակայ, թոյլ եւ չնայելով խաղողի ընտիր տեսակին՝ տարուայ անյաջողութիւնից վնասուած:

XXI.

ԳԻՆՈՒ ՏԱՔԱՑՆԵԼԸ:

1. Գինու տաքացնելու նպատակն է նրա մէջ եղած եփ եկող ֆերմանները խեղդել, որոնք չնայելով մեր խնամքին, դարձեալ մնացել են գինու գիրտին մէջ եւ յաջող

ժամանակի են սպասում նորից բազմանալու, գինին հիւանդացնելու:

Գիտնականների կարծիքով գինու եփ գալը, նրա ամեն մի փոփոխութիւն ստանալը առաջանում է այդ ֆերմաններից, դրանք անբաժան են գինուց եւ բոլոր չարեաց արմատը դրանց մէջ պիտի որոնել: Այդ ֆերմանները սաստիկ տաքին չեն դիմանում. սոյնպէս եւ բաւական ցրտութեան մէջ մնում են թմրած:

Ահա դրա համար էլ առաջարկում են գինին 40-50 աստիճան տաքացնել, որ ֆերմանները ոչնչանան:

Մինչեւ այսօր եղած փորձերը երբեմն յաջողուել եւ երբեմն անյաջող են անցել. ինչու որ բոլոր գինիները չէ կարելի տաքացնել. օրինակ հասարակ, թոյլ կամ թթու գինին վեր չէ առնում տաքացնելը. ի զուր է եւ այն գինու համար, որ շուտով գործ պիտի ածուի. միայն տաքացնելը մեծապէս օգնում է դառնացած եւ շաքարով հարուստ գինիներին, որոնք ամառուայ շոգերին չեն դիմանում:

Տաքացնելը լինում է շիշերով եւ տակաւներով:

2. Շիշերով փափայկել: Եթէ գինին շիշերի մէջ է եւ այն մեծ քանակութեամբ տաքացնելը լինում է այսպէս. խցանի եւ գինու մէջ մի երկու մատ դատարկութիւն են թողնում, խցանը մաքիթիւով կամ քողով պինդ կապում շիշի վզին եւ կանգնեցրած շարում գետնից քիչ բարձր մի թախտի վրայ, մի փոքրիկ սենեակում, որի մէջ տեղը վառարան պիտի դրած լինի եւ ծակ ու ծուկերը լաւ փակած: Այդ շիշերից առանձին դնում են յատակի վրայ եւ մէկը ջրով լի ու մէջը մի ջերմաչափ կոխում: Սենեակը տաքացնում են գիշեր ու ցերեկ եւ շիշերի տաքութիւնը հասցնում 50 աստիճանի, որը չափվում է շիշի մէջ կոխած ջերմաչափից. հենց որ հասաւ այդ ջերմութեան պիտի քողերը բանալ եւ խցանը, որ թուլացած է լինում, պնդացնել եւ վեր առնել:

3. Երբ շիշերը քիչ են, հարկ չկայ ջերմանոցի. դրա համար լաւ է տաք վաննայի կամ կաթսայի մէջ տաքացնելը: Այս դէպքում շիշերը գնում են երկաթակապ զամբիւղում որի տակից լաւ է երկու վերշտկաչափ փայտէ ոտիկներ դնել, որ կաթսայի մետաղից հեռի մնայ շիշը եւ չտրաքուի. կաթսայի մէջ այնքան ջուր են ածում, մինչեւ որ գալիս է շիշերի շրթունքին հասնում: տակը վառում են եւ տաքացնում: Երբ ջերմաչափը, որ ըստ վերնոյն մի ջրով լի շիշի մէջ պիտի դրած լինի զամբիւղում, ցոյց տուեց 50 աստիճանը, զամբիւղը պէտք է վերցնել եւ ուրիշը դնել նոյն ձեւով:

4. Տակաւալ աստիճանը: Երբ գինին տակառների մէջ է, այն ժամանակ վերցնում են մի արձձէ երկայն խողովակ, որի մի ծայրը լիքը տակառի ծորակին են ամրացնում եւ միւս ծայրը տանում դատարկի մէջ. այդ խողովակը իւր միջավայրում աջ ու ձախ ծռռուած է եւ կախ է ընկնում ամբողջապէս մի տաք ջրի կաթսայի մէջ: Երբ կաթսայի ջուրը տաքացնում են, տաքանում է եւ խողովակը իւր միջի գինով եւ երբ հասնում է 50 աստիճանի, բանում են ծորակը, որ գնում թափվում է դատարկ ամանի մէջ. այսպիսով ցուրտ գինին շարունակ ծռռուած խողովակից անցնելով տաքանում է մեր ուզածին պէս:

5. Ընտիր գինիներ տաքացնելու համար պ. Պաստեօրի օձապտոյտ խաղովակը (tube serpentin) աւելի յարմար է. այդ խողովակը վինտի ձեւ ունի եւ կախվում է տակառի մէջ եւ գուրս գալով մոնում երկրորդ տակառը, երրորդը, չորրորդը եւ այլն. երբ խողովակի մէջ գուրը չի հնք բաց թողնում անցնելով օձապտոյտը՝ տաքացնում է հետը հետէ գինուն եւ հասցնում մինչեւ մեր ուզած աստիճանը:

6. Հասարակ գինիները, որոնք երկար պիտի մնան գինետանը, կարելի է ուղղակի կաթսաների մէջ լցնել եւ կրակի վրայ տաքացնել, թէ եւ գինին այդ ձեւով թուլա-

նում է բաւականին, գոյնը կորցնում եւ եթէ զգուշութեամբ չհետեւեն՝ կարող է Ռիւս-աֆի համ առնել:

Տաքացնելուց յետոյ գինուն գիրգը շատանում է, որ զտելով պիտի հեռացնել նրանից, որ մնալով կրկին պղտորութիւն չպատճառէ:

XXII.

ԳԻՆՈՒ ՀԻՒԱՆԴՈՒԹԻՒՆՆԵՐԸ:

1. Գին-աստիճանը: Գինու գլխաւոր հիւանդութիւններից մէկն է քացախիլը, որի պատճառները բազմաթիւ են. նրանցից մէջ կբերենք միայն հետեւեալները.

Երբ շիրան տաքարը լցնելուց յետոյ երկար ժամանակ ցուրտ է անում կամ խաղողը անձրեւից մի օր յետոյ է քաղուած, տեսնում ենք տաքարի շուրջը ճաճին կից շիրան սկսում է թթուիլ, այն ինչ ճաճան անլնաս է մնում: Իսկ ընդհակառակը երբ ճաճան մի քանի օր կամ շաբաթ տաքորումն է մնացել շիշի երեսին, փափախ կապած եւ այդ օդի ներգործութեան տակ, այն ժամանակ ճաճան տաքանում է, եփ գալիս, քացախում եւ այդ համը փոխարկում շիրային: Շատերը այդ բանի սուտը առնելու համար ճաճան խառնում են շիրին, որ իբր թէ աղատած լինեն թթուելուց, բայց դրա հետեւանքը այն է լինում, որ տակի շիրան որ մինչեւ այդ ժամանակ իւր բնական համն ունէր, ճաճի հետ խառնուելուց սկսում է թթուիլ:

Քացախիլը առաջանում է եւ տաքարից, երբ շիրան լցնելուց առաջ կամ դատարկելուց յետոյ խնամքով լուսացած չեն լինում եւ մանաւանդ թերատ տակառից երբ նա դրած է տաք մառանում կամ գինետան մէջ եւ ա-

մեն օր ծորակի միջոցաւ քիչ քիչ գինի հանուում: Աւելի հետեւութեամբ քացախ է կտրուում ընտիր գինին, այն որ աւելի ալքօօլ ունի, քան թէ թոյլ կամ բնականաբար թթու գինին, ինչու որ ալքօօլն է քացախի փոխուողը:

2. «Գինու քացախիլը, ասում է Շափթալ, այնքան ընդհանրացած հիւանդութիւն է, որ կարելի է մինչեւ անգամ բնական համարել. ինչու որ դա ներքին կամ երկրորդական եփի շարունակութիւնն է կազմում: Շիրայի եփ գալը, ասում է նա, առաջանում է հրե նրա շաքարային մասերը խառնվում են սոսնձային կամ սպիտակուցային մասերի հետ: Սրանցից շիրի մէջ գերազանցում է մերթ շաքարային տարրը, մերթ սոսնձայինը: Երբ շաքարայինը առատ է, սոսնձայինը կարողանում է հալեցնել միայն նրա մի մասը. տյն ինչ մնացածը ազատ է մնում եւ գինին պահում է իւր քաղցրութիւնը եւ էլ վախ չկայ նրան քացախելու. իսկ երբ սոսնձայինը առատ է՝ այնժամանակ շաքարայինը լուծվում կուլ է գնում բոլորովին եւ դեռ գինու մէջ եփ եկող տարրեր են մնում, որոնք օգի թթուածինի հետ միանալով՝ գինին թրթվութեան են փոխարկում: Այս բանը չի պատահիլ, եթէ գինին շուտ շուտ յետ ածենք, զտենք, թերատ չթողնենք, ծծումքով ծխենք կամ թէ չէ գինուն շաքար կամ քաղցր շիրայ խառնենք, որ սոսնձային մասերը նրա հետ միանան, ներքին եփը շարունակուի եւ այդ խաշը (սոսնձային մասերը) ոչնչանայ»:

Լիբելս եւս գոյն օրինակ մի կարծիք է առաջ բերում. «ընդհանրապէս բոլոր եփ եկող խմիչքները, ասում է նա, բացի ալքօօլից ունին իրենց մէջ եւ օրգանական մասեր եւ մի որոշ ջերմութեան մէջ օգի հետ յարաբերութիւն ունենալուց, հեշտութեամբ թթվում են: Զուտ ալքօօլը եւս նոյն փոփոխութիւնն է ստանում, այսինքն քացախ է կտրվում, երբ նրա վրայ աւելացնում են մի որոշ քանակութեամբ օրգանական մարմիններ, ինչպէս են

ծլած գարի, գինի, ճածա կամ արդէն պատրաստ քացախ, որով ընդունակ է դառնում ալքօօլը օգից թթուածին գաղը ընդունելու, մինչդեռ ըստ ինքեան այդ յատկութիւնը առաջ չունէր»:

Պ. Պաստեօր վերոյիշեալ տեսութիւնները չընդունելով մէջ է բերում իւր մանրագիտական խուզարկութիւնները եւ ասում է. գինու քացախելու հիւանդութիւնը պիտի վերագրել այն մանրիկ էակներին, ֆերմաններին, որոնք մի որոշ ջերմութեան մէջ առաջ են գալիս գինու ամանի թերատ մնալուց եւ բորբոսի (ծաղկի) տեսքով բռնում երեսը եւ թթուեցնում:

Այդ մանրագիտական միայն տեսանելի էակները, որոնք տալում են Ռէս-էյս-յէլ Ռիս-էյս-յէլ (micoderma aceti) բաղկացած են մանր յօդաւոր բշտիկներից, ընդհանրապէս մէջտեղից սեղմած, ինչպէս բոժոժը. դրանք հետքհետէ սեղմվում են, կտրվում եւ նորերը առաջացնում: Մի քանի օրը բաւական է որ թթուեցուցիլ միքօդեման փռուի ամանի երեսը ծաղկի տեսքով եւ նրան թթուեցնի: (Այդպիսի ծաղիկը քացախի համար ամենաընտիր խաշն է. բաւական է մի քիչ ածենք գինու վրայ, բերանը բաց թողնենք եւ շուտով կքացախցնէ նրան):

Բայց այս էլ պէտք է նկատել, որ բորբոսը կարող է առաջանալ մի ուրիշ տեսակ միքօդեմայից, որին Գլիս-Ռիս-էյս-յէլ ասում (micoderma vini) եւ այդ թթվութիւն չէ պատճառում եւ քանի որ բորբոսը դրանից է, ըստ մեծի մասին թթուեցուցիլ միքօդեման չէ կարող գոյութիւն ունենալ, բայց երբ քիչ քանակութեամբ է գտնվում, այն ժամանակ խեղդվում, կուլ է գնում թթուեցուցիլ միքօդեմայից:

Հասարակ գինիները, նոր թէ հին, առանց ջրի խառնուրդի կամ թթվութեան, հազիւ է պատահում որ քացախին. այն ինչ հին գինիները, մանաւանդ ընտիրները, եթէ լաւ խնամք չտանեն՝ սկսում են քացախիլ: Այս էլ

յիշենք, որ գինու միքօդեռման թէեւ զարգանալով այնպէս վնաս չէ տալիս, որ խմելու ճաշակը թուլացնէ, բայց երբ գինին զարգանալով իւր ազդեցութիւնը թուլանում է եւ վերջապէս թորշոմում, ահա այդ միջոցին թթուեցուցիչ միքօդեռման անմիջապէս երեւան է գալիս, հեշտութեամբ բազմանում եւ քացախի հիւանդութիւնը աւելի արագ ընթանում:

3. Մի կողմը թողնելով գիտնականաց դեր եւ դէմ առարկութիւնները, դառնանք քացախի հիւանդութեան դարմանին:

Մի գինի երբ քացախի համ է տալիս, նրան հնար չկայ դարմանելու. այդպիսի գինու վրայ երկար պէտք չէ գլուխ ցաւեցնել, նա միայն քացախի պէտք կգայ. իսկ թէ կարելի է նախատեսել օր առաջ, որ ներքին եփը թթվութեան եփի չփոխարկուի, ահա զգուշութիւնները.

ա) Շիրան տաքարը ածած ժամանակ աշխատել որ ճաճան երեսը չմնայ, չթթուի, եթէ թթուած է պիտի չխառնել շիրին, այլ առանձին վերցնել:

բ) Տակառները թէ լցնելուց եւ թէ դարտկելուց պիտի լաւ լուացած լինին եւ ծխուած, ներսն ու դուրսը միշտ մաքուր, որ գինու կաթիլներ չմնան տախտակների արանքում եւ չթթուին:

գ) Տակառը երբէք թերատ պիտի չթողնել եւ ոչ էլ տաք տեղ շարել եւ մանաւանդ բերանը բաց:

Եթէ ստիպուած ենք մի տակառից քիչ քիչ գինի հանել, անպատճառ պիտի ծխել տակառի ներսը, որ դատարկ տեղը ծծմբաթթուն բռնելով, օդը այլ եւս չկարողանայ վրան ներգործել:

XXIII.

ԳԻՆՈՒ ՇՈՒՌ ԳԱԼԸ:

1. Այս հիւանդութիւնը կամ լաւ եւս ասած գինու այս դրութիւնը յայտնւում է յաճախ տաքարի մէջ եփման միջոցին: Գինին վատ է եփ գալիս, գոյնը տեղը չէ, դժուարութեամբ է պարզվում, դեղին տեսք ունի, անհամ եւ դառնաւուն է, օդի մէջ գորշ գոյն է առնում առանց լուծուելու եւ երբ բաւական զարգացած է հիւանդութիւնը, կարելի է կարծել, որ դարեջուր է քան թէ գինի: Սակայն այդ գինու մէջ բաւական ալքօօլ է լինում, բայց միեւնոյն ժամանակ շատ քիչ բնական թթվութիւն:

2. Շուռ գալու հիւանդութիւնը պատահում է ցուրտ եւ խոնաւ տարիներին, անձրեւային ժամանակ այգեկութը սկսելուց եւ մանաւանդ երբ խաղողը կարկտահար է եղել եւ կամ փտել: Այդպիսի պայմանների մէջ ստացուած գինին թոյլ է, անհամ, փտութեան հոտ է փչում եւ երբ ամառուայ տաքերը ընկնում են սկսում է շուռ գալ, պղտորուիլ. իսկ թերատ ամանի մէջ, մանաւանդ սպիտակ գինիները եւս առաւել շուտով ենթարկվում են այդ հիւանդութեան: Գինու շուռ գալը շատերը վերաբերում են գիրտին, որ իբր թէ ջերմութիւնից բարձրանալով տարածվում է հեղուկի մէջ եւ պղտորութիւն պատճառում: Այդ գիրտը գինու հասարակ գիրտը չէ, այլ զանազան երկարութեամբ խճճուած թելիկների մի շեղջակոյտ, որ երբ ցախով խառնում ենք, շատ անգամ հետը գուրս է գալիս:

3. Այդ հիւանդութեան առաջը առնելու համար

պէտք է խաղողը քաղելուց յետոյ իսկոյն պրեսի տակ ձգել եւ առանց ճաճի տակառները լցնել, ինչու որ ճաճի հետ թողնելով, նրա տուած վնասը աւելի շատ է քան օգուտը:

Լաւ է նոյնպէս նոյն տարուայ թթու գինու հետ խառնուրդ անելը:

Եթէ շուռ եկած գինին սաստիկ փչացած չէ եւ խմելու դուրեկան է, կարելի է առանձին խնամք տանելով եւ ֆիլտրով պարզեցնելով քիչ լաւացնել:

XXIV.

ԳԻՆՈՒ ՊԱՐԱՐՏԱՆԱԼՆ ՈՒ ԴԱՌՆԱՆԱԼԸ:

1. Պաքարտանալու հիւանդութիւնը պատահում է միայն սպիտակ գինիներին, քիչ բացառութեամբ կարմիրներին: Այդ հիւանդութեան ժամանակ գինին կորցնում է իւր բնական պարզութիւնը, անհամանում է եւ մի ուրիշ աման ածելուց ձեթի պէս ծորում առանց ձայն հանելու:

Այս հիւանդութիւնը առաջանում է սպիտակ խաղողների մի քանի տեսակներից, երբ դեռ չհասած են քաղում ցրտերն ընկնելու պատճառաւ. դրանց շիրայի շաքարը քիչ է լինում, տակառում լաւ չէ եփ գալիս, ձմեռը ընկնում է եւ դեռ շիրան չէ փոխել իւր համը:

Այդպիսի գինին մանրագիտակի տակ ձգելով, մէջը երեւում են իւղի գնդակներ:

Այդ հիւանդութիւնը անցնում է, երբ գինու մէջ դառնիճ ենք աւելացնում եւ կամ բաց օդի մէջ բամու տալիս:

Նիշի մէջ պատահելուց լաւ է ամէն մէկին $\frac{1}{2}$ —1 գրամ

դառնիճ բաց անել ալքօօլի եւ ջրի մէջ եւ լցնել վրան:

Ոչ պակաս օգնում է եւ դիրտից շուտ շուտ հեռացնելը մանաւանդ դառնիճից յետոյ:

2. Գինա-բաւանալը: Այս հիւանդութիւնը պատահում է ընտիր եւ առհասարակ կարմիր հին գինիներին: Սկզբում գինին կասես քրտնքի հոտ ունի, գոյնը տեղը չէ եւ համը անախորժ է, բայց գնալով դառնանում է, գոյնը փչանում բոլորովին եւ գինին անխմելի դառնում:

Դառնութեան հիւանդութիւնը երբ գինու հնութիւնիցն է առաջանում, այն ժամանակ այնքան անախորժ չէ համը, թէ եւ գինին կորցնում է իւր ներկը, որ դարթի (tartre) հետ տեսնում ենք շուշային կպած: Այս հիւանդութիւնը ըստ ոմանց առաջանում է միքօդեռմաներից եւ ըստ ոմանց թթուածինի ազդեցութիւնից:

Դառնութեան հիւանդութեան առաջը առնելու համար գինին լաւ է տաքացնել, դիրտից շուտ շուտ հեռացնել, տակառը ծխել, օդի ազդեցութիւնից հեռի պահել եւ մեծ ամանից փոքրիկ ամաններ փոխադրել:

3. Գինիների վերոյիշեալ հիւանդութիւններին իբրեւ ճար մինչեւ այսօր որոշ բաներ չկան, որով կարելի լինէր նրանց ուղղել, առաջուան առողջութեան բերել: Քաշքշուկ միջոցներ շատ են առաջարկած, բայց դրանք լաւ հետեւանքի չեն բերում: Ուստի ամեն գինեմէր կամ գինեգործ ինքը պիտի հսկէ իւր գինու զարգացման վրայ սկսած այգեկութից մինչեւ նրա գործածելու օրը: Եւ երբ գինեգործութեան այս հիմնական կանոնները կը պահպանուին, ինչպէս են խաղողի հասունութիւնը, փչացածների հեռացնելը, յաջող եփ բերելու պայմանները, տակառների լիքը պահելը, յետ ածելը, օդի յարաբերութիւնից կտրելը, ամանների եւ գինետան մաքրութիւնը, այնժամանակ թող հաւատացած լինի որ ոչ մի միքօդեռման իւր գինուն ձեռք չի տալ եւ շատ ու շատ չարիքներից ազատ պահած կլինի նրան:

XXV.

ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԽԱՌՆՈՒՐԴԸ:

1. Ոչ միայն վաղի զանազան տեսակները մեզ տալիս են զանազան արժանաւորութեամբ, զանազան համերով գինի, այլ եւ հողի կազմութիւնը, նրա գիրքը, մշակութիւնը, կլիման, տարուայ եղանակը եւ նոյն իսկ շիրայ պատրաստելու ձեւը կարող է շատ փոփոխութիւնների ենթարկել նրան. այսպիսով մի գինի յաջողուած է լինում շատ ու քիչ, երբ նրա մէջ բոլոր մասերը ներդաշնակ են, այնպէս որ ախորժանք է պատճառում խմողին, իսկ միւսը թերի եւ պակասաւոր, որ մարդը զեղջ է զգում խմելուց եւ առանց համեմելու. առանց խառնուրդի կարծիք չկայ որ նա վաճառահանութեան մէջ շատ պակաս արժէք ունի:

2. Գինու այս բնական պակասութեանց պատճառներն են՝ նրա մէջ եղած հարկաւոր տարրերի պակասութիւնը, այդ տարրերի ոմանց չափազանց գտնուիլը, գետնից ստացած գինու անախորժ համերը. կոշտութիւնը կամ բերանի տաշելը երբ խաղողը խակ է քաղուած եւ վերջապէս տաքարի կամ ճաճի համը, երբ երկար ժամանակ շերան ճաճի հետ եփ է գալիս.

Գինու պակաս տարրերը ուղղելու համար անհրաժեշտ է գինիների խառնուրդը, որը լինում է այսպէս.

Եթէ գինին ալքոօլ քիչ ունի, նրան Բոյլ (բօշ) անուան ենք տալիս, թէեւ համը տեղը ունենայ. դրան կարելի է ուղղել սպիրտ խփելով կամ թունդ գինի խառնուրդ անելով:

Թոյլ գինու մէջ պակասում է շատ անգամ եւ գոյնը,

որ պէտք է մգացնել սեւ գինու խառնուրդով. պէտք է խուսափել այն արհեստական ներկերից, որ գործադրում են շատերը շահախնդրութիւնից, շատերն էլ չհասկացած: Կովկասի գինին կարօտութիւն չունի դրանց, քանի որ բնական սեւ գինիները առատ են մեզանում:

3. Գինին պակասաւոր է եւ տարրերի առաւելութեամբ, օրինակ մէկի մէջ տոպուլութիւնը շատ է, միւսի մէջ թթվութիւնը, երրորդի մէջ ներկը եւ այլն. դրանց պէտք է դարմանել այսպէս.

Երբ մի գինի ներկով հարուստ է, նա ծանր է, այն որ շատ տոպուլութիւն ունի՝ տաշում է բերանը. դրանց կարելի է ուղղել թեթեւ կամ թէ սպիրտակ գինի խառնելով:

Մի քանի հասարակ գինիներ թանձր են եւ անհամ եւ երկար չեն գիմանում, ուրիշները ընդհակառակն չեն եւ չպահանջ (թթու). առաջինները կարելի է ուղղել թեթեւ եւ քիչ չոր գինիով, երկրորդը քաղցրացնելով կամ սպիրտ խփելով:

4. Գինին նայելով հողի կազմութեան, առնում է շատ անգամ եւ նրա համը. ծովափնեայ կամ պարարտ հողի գինեատանները առհասարակ հողի համ են տալիս եւ անսովոր մարդին գուր չէ գալիս այդ. ուրիշ տեղ ծծումքի համ ունին. դրանց կարելի է ուղղել անուշ գինիով, իսկ ծծմբահամը թէ յաճախ յետ ածելով եւ թէ գտելու ժամանակ գինին լաւ ծեծելով:

5. Սկզբում կոշտ ու կոպիտ գինիները հնանալով լաւանում, ընտիր համ են առնում. բայց եթէ ստիպուած ենք այդպիսին շուտ գործածել, պէտք է խառնուրդ անել հին, թայլ եւ լաւ համով գինիով, բայց աւելի ձեռնտու է թողնել որ հնանայ:

Վատ վաղից ստացուած գինին, սոյնպէս եւ ցուրտ ու լեռնային կողմերինը կոշտ են, թթու եւ թոյլ:

Սրանք հնանալով չեն լաւանում: այլ կորցնում են

իրենց կոչումները եւ աւելի տափականում անհամա-
նում: սրանց լաւ է հին կամ հասարակ թուեմ սպիտակ
գինի խառնելը:

Հին կոչում ու թիթու գինին կարելի է լաւացնել օղի կամ
սպիրտ խառնելով ամեն տակաւին 1—2 շիշ եւ աւելի,
նայելով գինու գրութեան:

6. Երբ եփ գալու ժամանակ շիրան շատ է մնում
տաքարի մէջ եւ իւր ժամանակին չեն ճմռում, կամ եփը
շատ արագ է կատարվում, այն ժամանակ շիրան տաքա-
րի համ է առնում, որ վերջը, եթէ սաստիկ չէ, անց է
կենում հնանալով. ուղղել կարելի է շուտ շուտ յետ ա-
ծելով եւ ամեն անգամ տակաւը սուփորականից աւելի
ծխելով:

Իսկ երբ ճաճի հետ երկար մնալուց է կոչում ու անա-
խորժ համ առել, ինչպէս եւ մզուած գինու խառնուր-
դից, այն ժամանակ ուղղել պէտք է յետ ածելով կամ
անուշ գինի խառնելով: Թէ այդ խառնուրդները ինչ քա-
նակութեամբ պիտի լինին, այդ գինետէրը ինքը պիտի որո-
շէ, նայելով ծախու ապրանքին եւ գինու որակութեան:

XXVI.

ԳԻՆՈՒ ԸՆՏՐՈՒԹԻՒՆԸ:

«Գինու արժանաւորութիւնը պէտք է չափել իւր
գոյնից, պարզութիւնից, համից, հոտից եւ թրն-
դութիւնից»:

1. Բայց այդ արժանաւորութիւնը հասկանալու հա-
մար նախ փորձառութիւն է հարկաւոր եւ երկրորդ առողջ
կազմուածք ընտրողի կողմից:

Սուփորաբար մի գինու վճիռը տալու համար չպէտք է
բաւականալ երեք բառով. լաւ է, վատ է կամ միջակ է
ասելով, հմուտ գինեհասնաչը համը լաւ տեսնելուց յետոյ
վերլուծութեան տակ է ձգում եւ նրա ամեն մի տար-
րերը կշռում իւր մոքում, լաւ եւ վատ կողմերը մէջ տեղ
բերում եւ այսպէս ասած գինու ներկայ գրութիւնից
եղրակացնում ապագան. եւ ապա թէ մի վճիռ տալիս:
Գինի ջոկողից բացի հմուտները, ինչպէս ասացինք, պա-
հանջվում է եւ առողջութիւն եթէ ոչ ստամոքսի, գոնէ
աչքի, քթի եւ լեզուի. աչքով գինու պայծառութիւնը
պիտի որոշէ, քթով նրա հոտը, բուկետը եւ լեզուով հա-
մը առանց այդ երեք զգայարանների միշտ թերի է գի-
նեհանաչութիւնը: Բացի այս բռնութաբաշը, ծխախոտ
քաշողը, խարփուխոտը պիտի զգուշանայ գինուն վճիռ
տալուց եւ ասպարէզը ուրիշին թողնէ:

2. Համը տեսնելը պիտի լինի միշտ ճաշից կամ ըն-
թրիքից առաջ քիչ դատարկ փորով, որ աւելի զգալի լի-
նի գինու բարակութիւնները: Համը տեսնելը լինում է
այսպէս. գինին ածում են արծաթէ փոքրիկ գաւաթի
մէջ կամ մի մաքուր բաժակ եւ պարզութիւնը լաւ գի-
տելուց յետոյ, գլուխը կռացնում, բերանը լուսու ձե-
ւով բռնում եւ գինին վեր բաշում նախ բերանի առաջին
մասը, ուր յայտնի է լինում նրա քաղցրութիւնը, թը-
թվութիւնը եւ այլ համերը, որոնք եթէ ներդաշնակ քա-
նակութեամբ են՝ հաճոյք են բերում եւ ոչինչ կծու համ
չեն թողնում բերանում: Ապա գլուխը պէտք է բարձրա-
ցնել դէպի յետ եւ գինին գնում է բերնի յետին խոր-
շը, այդ տեղ որոշվում է նրա թնդութիւնը կամ թու-
լութիւնը, հոդի, տակաւի համը, դառնութիւնն եւ ան-
համութիւնը:

Երբ այդ տեղ եւս ոչինչ անախորժ զգացմունք չըթո-
ղեց, պիտի խսկոյն չթափել բերանից, այլ կուլ տալ. կուլ
տալից գինին երբ ողողում է կատիկը եւ անցնում որ-

կորը, հոտը իսկոյն քթափոսերին է դիպչում եւ նոր հա-
ճոյք կամ տհաճութիւն պատճառում:

3. Եթէ մի գինի սլարդ ու պայծառ է, գոյնը պլւ-
պլուն, համը ախորժ եւ բերանի առաջի մասի նրա թթվու-
թիւնը, քաղցրութիւնը կամ տոպուլթիւնը ներդաշնակ
ու գուրեկան, իսկ բերանի ետեւի մասում թնդութիւնը
զգալի, եւ կուլ տալուց կամ թէ առանձին հոտ առնե-
լուց տալիս է իւր բուրմունքը—բուկետը, ապա այդ գինին
ընտիր է եւ կատարեալ. բայց երբ գրանցից մէկը կամ
մի քանիսը պակասում են, այնքան եւս գինին անկա-
տար է համարվում եւ իւր արժէքը պակսեցնում: Գինի
ընտրողը այդ ամեն մանրամասնութիւնները իւր յիշողու-
թեան մէջ պիտի պահէ եւ բերանը ողողելուց յետոյ մի
ուրիշը ձեռնարկէ եւ համեմատութիւն կազմելով վերջը
իւր ընտրութիւնը ունէ:

Այս էլ յիշենք, որ գինին քանի նոր է, նրան դժուար
է ճանաչել, առնուազն տարին անցած միայն կարելի է
լաւ գաղափար կազմել նրա ինչ գառնալուն:

XXVII.

ԳԻՆՈՒ ՃԱՆԱԳԱՐՀԵԼԸ:

1. Նայ գինի: Երբ հարկ լինի շիրայ կամ նոր գինի
ճանապարհել, այն որ դեռ եփ է գալիս, տակաւը լցնելուց
յետոյ պիտի խցանը պինդ փակել եւ խցանի միջից անց-
կացնել մի երկայն ծակ եղեգն, որ գաղը մեջից դուրս
գալու տեղ ունենայ եւ ամանը չվնասի. աւելի յարմար է
այդ բանին մանաւանդ սպիտակ թիթեղից շինած փո-
քրիկ ձապառները (ռահաթի), որոնց երկուսը լայն կողմե-
րով միացած մի ամբողջն են կազմում. դրա մի նեղ խո-

ղովակը անցնում են խցանի միջից տակաւի ներսը, այն-
ինչ միւսը օդի մէջն է. գինին լիկահարելուց լցվում է
ձապառի լայն մասը եւ առանց թափուելու կրկին իջնում,
իսկ գաղը իւր ազատ ճանապարհը ունի:

2. Հի գինի: Հին կամ եփը վերջացրած գինին երբ
ուզում ենք ճանապարհ ձգել, տակաւը լաւ լցնելուց
յետոյ խցանը մաքուր շորում փաթաթած պնդացնում են
եւ աւել մասը ուրաքով տաշում վերցնում. այդ խցանի
երեսը լաւ է կաւացեխով ծածկել, վրան շաքարի թուղթ
գնել եւ վրայից մի քառակուսի վերջով մեծութեամբ սպի-
տակ թիթեղից ծածկոց քաշել եւ մանր բեւեռներով լաւ
պնդացնել: Տակաւը եթէ հեռի տեղ պիտի գնայ եւ այն էլ
շոգերին, լաւ է նրա երկու ճակատներին մի մատ հաս-
տութեամբ գաճ ծեփել, որ արեւից պաշտպանուած լինի.
միեւնոյն ժամանակ այդպէս ծեփածը մաքուր տեսք ունի:

Տակաւի ճակատին պիտի մուրով նշանակած լինի հա-
մարը եւ գինետան հասցէն:

Տակաւը թէ դատարկ միջոցին եւ թէ լցնելուց յետոյ
պիտի կշռել քաշն իմանալ եւ նշանակել: ճանապարհելու
գինին յետ ածած եւ թեթեւ զտած պիտի լինի, եթէ
թնդութիւնը պակաս է սպիրտ խփած կամ դառնիճ
աւելացրած, որ կարողանայ դիմանալ շոգերին:

Շատ անգամ զտում են եւ իսկոյն ճանապարհում,
բայց տեղ հասնելուց մի 15 օր հանգիստ են տալիս եւ
յետ ածում:

3. Շի գինի: Շիշերով գինի ճանապարհելը աւելի աշ-
խատութիւն է պահանջում. եթէ այդ գինին հին է եւ
վաղուց շիշի մէջ ածած, առաջ գիրտից պիտի հեռացնել. եթէ
նոր ենք լցնում շիշը, ուղղակի տակաւի ծորակից պիտի
ածել եւ իսկոյն պնդացնել:

Խցանի եւ գինու մէջ դատարկութիւն պիտի չթող-
նել, որ գինին մէջը չլիկահարուի. խցանի վերեւից կամ
արձճէ սիրեկ (կապսիւլ) պիտի քաշել կամ զմուռով եւ

կամ թէ չէ լաքով մինչեւ շրթունքը ծածկել. դրա համար զմուռը կամ լաքը կրակի վրայ նախ հալեցնում են եւ առանց թողնելու որ սառնի, շիշի բերանը ուղղահայեաց թաթախում մէջը եւ վերցնում կնիք խփում եւ դնում մի կողմը:

Արճճէ սիրելով ծածկելուց յետոյ, սիրելը բողազի վրայ պիտի ոլորել նախ ձեռով, ապա շաքարի քողի միջոցաւ: Այդ աշխատութիւնից յետոյ սրբում են կողքերը եւ կպցնում վերագիրը, որի վրայ պիտի նշանակուած լինի գինու տեսակը, տեղը եւ գինեւորութեան անուն ազգանունը. վերագիրը կպցնում են կամ ժելատինով եւ կամ ծառի խեփով (սատանի մաստաք, զառզա ծամոն):

Շիշի վերաբերեալ այդ գործողութիւններից զկնի թըղթում փաթաթում են եւ ապա ծղօտով կամ չոր խոտով պնդացնում արկղում: այնպէս որ կողքերը մէկ մէկու չգիպչին փշրուին:

Արկղը լցուելուց յետոյ երեսը լաւ ծածկում են, մեխերը խփում եւ հասցէն գրում:

4. Արկղի չափը: Արկղի չափը կախուած է շիշերի քանակութիւնից եւ մեծութիւնից. 12 շիշի համար պիտի վերցնել.

12 վերշուկ երկայն.	5 վերշ. բարձրութ.	9 վերշ. լայնութ.
24-ի համար 14 վ.	« 6 «	« 9 «
30 « 18 «	« 8 «	« 9 «
36 « 17 «	« 9 «	« 9 «
48 « 18 «	« 10 «	« 9 «
60 « 19 «	« 10 «	« 9 «
72 « 19 «	« 12 «	« 9 «
12 լիտրին 13 «	« 6 «	« 9 «
24 կէս շիշին 12 «	« 6 «	« 7 «

ՅԱԽԵԼՈՒՄ

ԳԻՆԵԳՈՐԾԻ ԲԱՌԱՐԱՆ:

Ա. Լ. ք. 0. 0. 1. Ե ոչ այլ ինչ է եթէ ոչ շիրայի մէջ եղած շաքարի եփ գալուց առաջացած արտադրութիւնը: Ա. ք. 0. 0. 1. Ե գինուց կամ շիրայից բաժանելու համար պէտք է եփ բերել առանձին մեքենայի միջոցաւ եւ ինչպէս ասում են սպիրտ քաշել: Սակայն դրանով զուտ ալքոօլ չենք ստանալ, այլ մի խառնուրդ ջրի եւ ալքոօլի: Ջրից եւս բոլորովին հեռացնելով գոլորշիացման միջոցաւ, ալքոօլը ասլում է զուտ, անխառն՝ որ ունի 100° (աստիճան, գրադուս):

Ալքոօլը նայելով թէ ինչ քանակութեամբ է խառն ջրի հետ, զանազան անուններ ունի. օրինակ օդի (արաղ) ենք ասում, երբ մօտաւորապէս 50% ին (հարիւրին 50) ալքոօլ է եւ սպիրտ՝ երբ 50 ից բարձր է:

Ա. յ. գ. ե. կ. ո. թ. բաղաքաղ, խաղողաքաղ:

Ա. ն. հ. ա. մ. գ. ի. ն. ի. այն որ համով մօտենում է ջրին եւ ոչինչ զօրացուցիչ տարրեր չունի:

Ա. ր. օ. մ. ասում ենք գինու բնական հոտը, որ առաջացել է իւր խաղողից:

Բ. ո. Լ. կ. ե. տ. Դ. արձեալ գինու հոտն է, բայց աւելի քնքոյշ եւ անուշ քան ա. ր. օ. մ. Ե, որ յետոյ է գոյանում:

Բ ո Ր Բ ո ս ն ա հ ա մ գ ի ն ի: Գ ի ն ի ն բորբոսի համ է տալիս, երբայգեկութի ուշ սկսելուց հասած խաղողը միջատներից ճեղքվում եւ բորբոսնում է. այդ համը անցնում է սպիրտ խփելով, բայց երբ տակառիցն է գինին բորբոսի համ տալիս, այն ժամանակ դարմանելը աւելի դժուարին է:

Գ ի ն ե տ ու ն (սպիրտ), ուր միայն եփը վերջացրած գինիններն են պահում:

Գ ց ե լ. (քցել) գինին ասում ենք գցում է, երբ տակառի ճեղքերից սկսում է կաթկաթիլ ածխածին գաղի ներգործութեամբ, այս մի հիւանդութիւն է հասարակ գինիների, որ կարելի է շուտ շուտ յետ ածելով առաջը առնել:

Դ առ ն ի ճ ը (տանան) մի գեղնաւուն փոշի է, որ խառնում են գինուն տապահամ տալու, որպէս զի նա կարողանայ գիմանալ շոգերին եւ զտող նիւթերը աւելի լաւ ներգործեն գինու վրայ: Դառնիճը պատրաստում են մի քանի ծառերի կեղեւներից եւ այլ նիւթերից. նրան կարելի է ստանալ եւ խաղողի կորիզներից:

Դ առ ն ա հ ա մ գ ի ն ի. երբ հնութիւնից կամ այլ պատճառներից գինին դառն համ է ստանում:

Դ ի ը տ (մրուր) ասում ենք գինու մէջ եղած ծանր մարմիններին, որոնք տակը նստելով մի հաստ կամ բարակ շերտ են կազմում:

Դ ի ը տ ա հ ա մ գ ի ն ի ասվում է այն, որ շատ ժամանակ գինին մնում է իւր գիրտի վրայ առանց յետ ածելու եւ նրա կոշտ համը վերցնում:

Զ ա զ ա ու ն գ ի ն ի ասում են նրան, որ չափազանց թթվութիւն ունի. Ղարաբաղում դրան ասում են զ կ ու ը մ ա ծ ու ն:

Զ տ ե լ ը գ ի ն ի ն պարզեցնելու այն գործողութիւնն է, որ արտաքին միջոցներով նրա մէջ եղաց ծանր մարմինները տակն են նստում:

Հ ն տ ի ը գ ի ն ի — երբ համով, հոտով, դիմացկանութեամբ

թեամբ եւ ամեն բարեմասնութիւններով օժտուած է: Թ ե թ եւ գ ի ն ի ասվում են այն գինիները, որոնք քիչ ներկ եւ քիչ ալքոօլ ունին եւ կոշտ համեր չեն բուլանդակում:

Թ ե փ ու կ. խաղողի մաշկը, կեղեւը կամ կաշին:

Թ թ ու գ ի ն ի, երբ խաղողը ժուռ է քաղուած կամ գինին բնականաբար թթվութիւն ունի:

Թ թ ու ա շ գ ի ն ի. երբ թթվութիւնը նուազ է եւ այնպէս անախորժ չէ խմելու:

Թ ու ն դ գ ի ն ի. որի մէջ ալքոօլի ներկայութիւնը բաւականին զգալի է եւ անսովոր խմողի գլուխը շուռ է բերում:

Թ ո յ լ գ ի ն ի (բօշ). երբ ալքոօլը նուազ է եւ խմելու ախորժելի:

Թ ո խ մ ա խ կամ թ ա կ անունը տալիս ենք այն ներքեւը հաստ փայտին, որով ջարդում են խաղողը:

Ժ ու ու (ղորա). խակ, տհաս, չհասած խաղող:

Խ առ ն ու ը ը գ ա ն ե լ. այն գործողութիւնը, որով մի գինի միւսին խառնելով համեմում ենք նրա պակասաւոր կողմերը:

Խ ց ա ն. շիշի կամ տակառի բերանի ծածկոց:

Ծ ծ ու մ բ (քիւբուրգ). այն հանքը, որ բանեցնում ենք տակառները եւ գինին ծխելու համար:

Ծ ծ մ բ ա հ ա մ գ ի ն ի. երբ տակառի կամ գինու սաստիկ ծխելուց գինին առնում է ծծումբի համը:

Ծ ո Ր ա կ. պղնձէ կամ փայտէ կրան:

Ծ Վ ծ Վ ու մ գ ի ն ի, այն ոչ շատ թթու եւ ոչ շատ քաղցր ախորժահամ գինին, որ առանց բերանը տաշելու, ինչպէս Ղարաբաղ ասում են դիւզա քինում:

Կ ա կ ու զ գ ի ն ի. որի մէջ ներգաշնակ են բոլոր մասերը եւ տհաճութիւն չեն պատճառում:

Կ թ ոց. քաղլակ, սաքեթ, ճուարան:

Կ ծ բ ծ ա ն գ ի ն ի ասվում է այն, որ խմելուց ածխա-

ծին գաղը դաղում է քիմքը, քթից ծուխ հանում ու քէֆ տալիս, ինչպէս նոր եւ փրփրուն գինիները:

Կ ծ ու գ ի ն ի. երբ գինին փոխվում, ուզում է քացախի համ առնել:

Կ ո շ տ կ ամ ծ ա ն ր գ ի ն ի. երբ տտպութիւնն ու ներկը չափազանց լինելուց՝ բերանը կոշտացնում է:

Հ ա տ ի կ. գ ի լ ա:

Հ ե շ ա խ ու մ գ ի ն ի. նոյն ինչ որ կակուղ գինին:

Հ ո Ղ ա հ ա մ գ ի ն ի. երբ հողը իւր համը փոխադրում է գինուն:

Ձ ա գ ա ու. ու հ ա թ ի:

Ճ ա ճ ա (ջեջա կամ ճինճառ). խաղողի պինդ մնացորդը, այսինքն թեփուկը, կորիզը եւ քնթեռներ:

Ճ ի թ. ողկոյզ, ճիւղ, վաղի պտուղը իւր չանչով:

Ճ մ ա ե լ. տաքարի մէջ հաղողը ձեռքով տրորել ջարդելը:

Ճ ո ճ. տակառաձեւ մեծ ամաններ շիրայի կամ գինու համար:

Ճ ա ք ա ղ ա ս ու մ ենք այգեկութից յետոյ վազերի վրայ մնացած ժուռ կամ մոռցուած խաղողների հաւաքելը, որ ըստ մեծի մասին թողում են այգետէրերը ի բաժին աղքատաց:

Մ ա Ր խ ո շ գ ի ն ի. թթուաշ ու ախորժահամ գինի:

Մ ա Ր ս ա կ ա ն գ ի ն ի. երբ չափաւոր են գինու տարրերը եւ օգնում են մարսողութեան եւ ուժեքը նորոգում:

Մ ա ճ ա ու ա ս ու մ ենք այն նոր գինուն, որի մէջ դեռ շաքարային մասեր շատ կան եւ կծրճան գինու յատկութիւն ունի:

Մ գ ե լ. այն գործողութիւնը, որով խաղողի հեղուկ մասը բաժանում ենք պինդ մասից:

Մ ու ս կ ա տ գ ի ն ի. մուսկատ ասում ենք այն գին

նուն, որի խաղողը մի առանձին անուշ համ ու հոտ ունի, որ փոխադրում է գինուն:

Յ ե տ ա ծ ե լ. գիրտից հեռացնել՝ պարզ գինին տակուից տակառ փոխադրելով:

Շ ա տ ա Ր ա Ր—մեծ մաղ, քաղողը քնթեռնահան անելու համար:

Շ ի Ր ա յ. խաղողի ջուրը, քաղցու:

Շիրաչափ. այն գործիքը, որով խմանում են շիրայի հասունութիւնը:

Շ ի Ր ա տ ու ն կ ա մ Շ ի Ր ա խ ա ն ա յ. այն տեղը ուր կոխ են տալիս շիրան կամ պահում մինչեւ եփը կտրուիլը:

Շ ի շ ա տ ու ն. շիշեր պահելու տեղը:

Շ ու ու գ ա լ. գինու այն հիւանդութիւնը, երբ գոյնը փոխում է եւ պղտորում:

Ձ ա ն չ կ ա մ ք ն թ ե ու ն ը. հատիկներից զուրկ ճիթը:

Ձ մ շ կ ի լ. երբ խաղողը թումշկում, կնճռոտում կամ չամիչ է կարվում:

Ձ ո Ր գ ի ն ի. թունդ գինի, երբ դաղում, քերում է բերանը:

Պ լ պ լ ու ն գ ի ն ի. շողշողուն, փալփուն, պայծառ:

Ջ ու Ր կ տ Ր ի լ ը. երբ գինին ջրի է փոխվում:

Ս պ ի Ր տ խ փ ե լ. երբ գինու թնդութիւնը շատացնելու համար սպիրտ ենք խառնում հետը:

Վ ե դ Ր ա. 16 շիշը կամ 12 լիտրը մի վեդրայ է կազմում:

Տ ա կ ա ու. բոչկա, որ ունի 40 վեդրայ:

Տ ա ք ա Ր (չան). երեսը բաց փայտէ մեծ աման, որի մէջ շիրան եփ են բերում:

Տ ա փ ա կ գ ի ն ի. այն՝ որ թէեւ գոյնը մոյգ, բայց ալքօոլից եւ առողջ համից զուրկ է:

Տ ա կ ա ու ա հ ա մ գ ի ն ի. երբ գինին ածած աակա-

ուի համն է առնում, նրա նոր կամ փայտի հիւանդ լինելուց:

Տղամարդ գինի. որի մէջ ալքոօլը եւ միւս մասերը առատ են եւ վախ չունի փչանալու:

Տոպա համ գինի. որի մէջ դառնիճը չափազանց է եւ խմելուց բերանը հաւաքում է:

Փափախ կապել. երբ ճաճան ունելով շիրայի երեսն է բարձրանում:

Քաղցր գինի. որի մէջ շաքարը պահուած է բնականաբար կամ արհեստական կերպով:

Քաղցմաղց գինի, կէս քաղցր մաճառի պէս գինի:

Քաղախ գինի. այն որ արգէն քացախի եւ խմելու անպէտք է:

Քնքոյշ գինի. այն նուրբ համուհոտով կակուղ գինին, որ միայն օրհորդներին ու տիկիներին վայելէ խմել եւ տղամորդի ճաշակի բան չէ:

ԿՈՎԿԱՍԵԱՆ ԽԱՂՈՂՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ

Ը	Ա ն ու ա ն ք .	Գ ո յ ն ը .	Հատիկների ձեւը .	Կ ա շ ւ ն .	Գործածութիւնը:
	Արարտիւն Նահ.				
1	Ամբարի 2 տեսակ	Սպ. և կարմ.	կոլոր, միջ.	շատ բարակ	գինու.
2	Ամբարհ. 2 տ.	կարմ. և սպ.	կոլոր, փոքր	հաստ	—
3	Ասկեարի	դեղնաւուն	ձուածե	—	—
4	Գեառան դմակ.	սպիտակ	կոլոր, միջ.	բարակ	ուտելու
5	Գեօլրանդ.	—	կոլոր, մեծ.	—	գինու
6	Եղանդարի	սև	—	հաստ	—
7	Եղանաք.	—	—	բարակ	—
8	Թուլքի ղույրու ղի 2 տեսակ.	կարմ. և սպ.	շատ երկար	հաստ	կախան
9	Իծապտուկ.	սպիտակ	ձուածե	բարակ	ուտելու
10	Խալլըի	դեղնաւուն	կոլոր, միջ.	հաստ.	—
11	Խարջու կամ կանաչկենի.	կանաչ	—	բարակ	գինու
12	Խողակաշի 2 տ.	սպ. և սև	—	հաստ	կախան
13	Խունկի	սպիտակ	կոլոր	բարակ	ուտելու
14	Հաջարաշ.	—	երկար	հաստ	—
15	Հալեւորուկ.	—	կոլոր	բարակ	—
16	Հալաշի 2 տես.	կամ. և սպ.	երկար	հաստ	—



Գրք.	Անունը.	Գոյնը.	Հատիկների ձևը.	Վաշին.	Գործողութիւնը.
17	Մխակի (մուկատ) 2 տ.	կար. և սպ.	սաստ. մանր	նուրբ	—
18	Մոզի	սպիտակ	ման. ձուլած.	բարակ	—
19	Մորի	—	կոլ. մանր.	—	գինու
20	Մսխալի	կապտաւուն.	խոշ. ձուլած.	հաստ	ուտելու
21	Շիրշիրի	սպիտակ	մանր կոլոր	բարակ	գինու
22	Ուրդուսի (2 տ.	սպ. և սև.	մեծ. ձուլած.	հաստ.	—
23	2 ուղւշտարի	կարմիր	երկար	բարակ	ուտելու
24	Սահաբի 3 տես.	սև. կարմ. և մոխր.	խոշ. ձուլած.	հաստ	կախան
25	Սաւա քիշմիշ.	սպիտակ	փոք. երկար	բարակ	չամիչ
26	Սև խաղող.	սև	միջակ, կոլ.	հաստ.	գինու
27	Քեարամ զանգի	կարմրագ.	—	—	կախան
28	Քիշմիշների	դեղնաւուն	փոքր, երկ.	բարակ	չամիչ
29	Ճիւրի	—	ձուլած	հաստ.	գինու
	Նախիջևանի.				
30	Բանդի	սպիտակ	մեծ, կոլոր	հաստ	կախան
31	Գինակ	դեղնաւ. կանաչ	—	—	—
32	Թուրքի	կապոյտ	երկար	բարակ	ուտելու
33	Ծաղիկախող.	սպ. և կանչ.	մանրիկ	նուրբ	—
34	Վապուտիկների	կապտաւուն.	մեծ, երկար	հաստ	գինու

Գրք.	Անունը.	Գոյնը	Հատիկների ձևը.	Վաշին	Գործածութիւնը.
35	Վատուի աչք.	կանաչ	փոքր	բարակ	գինու
36	Վոթնինճ.	սպիտակ	երկար, մեծ	հաստ	կախան
37	Վուճըճենի	դեղին	մանր	բարակ	ուտելու
38	Հիւսէյինի	սպիտակ	մեծ, կոլոր	հաստ	կախան
39	Ռշի բարայ 2 տ.	սպ. և սև.	երկար, մեծ	հաստ.	ուտելու
40	Ռանգէնի	կարմիր	միջակ, կոլ.	հաստ	գինու ներկ
41	Քիւրդաշ.	դեղին	փոքր	բարակ	ուտելու
42	Օրդուբաթ.	սպիտակ	մեծ, կոլոր	հաստ	կախան
	Ագուլի.				
43	Թայֆի,	սպիտակ	միջակ, կոլ.	բարակ	կախան
44	Շաֆէյի,	կարմրագ.	շատ երկար	հաստ.	ուտելու
45	Խաթուն բարմաղի,	սպիտակ	երկ. սրած.	նուրբ	—
46	Սըվուսկի (մուկատ)	սև	երկար	հաստ	—
47	Շահանգիւլի,	սպիտակ	երկար	հաստ.	—
48	Դուղալի,	վարդագ. կապտագոյն	միջակ, կոլ.	—	գինու
49	Շիրէյի 2 տես.	սև, սպիտ.	փոքր, կոլ.	—	—
	Ղարաբաղի				
50	Բանդղենի,	դեղնաւուն	փոքր, երկ.	հաստ	կախան
51	Դաւայգեօզ 2 տ.	կարմիր	մեծ, կոլոր	—	ուտելու
52	Թաւարղայ,	—	—	բարակ	գինու

Թիվ.	Անունը.	Գոյնը	Հատիկներ ի ձևը.	Վաշին.	Գործածու թիվը.
53	Թովաշենի,	թուխ	միջակ, կոլ.	Հաստ.	—
54	Լրթենի,	կարմիր	մեծ կոլոր	Հաստ.	—
55	Լկենի,	սև	միջակ կոլ.	բարակ	—
56	Խնդոշեն 2 տ.	սև և սպ.	—	—	—
57	Վանանչենի,	կանանչ	երկար.	Հաստ.	ուտելու.
58	Վատուենի,	մոխրագույն	փոքր, կոլոր	Հաստ	զինու.
59	Վարմենի,	կարմիր	միջ. երկար	—	—
60	Հաղարի 2 տ.	սև և սպ.	մանր, երկ.	բարակ	—
61	Ղարայ քեալրայ	սև	մեծ, կոլոր	Հաստ	ուտելու.
62	Ղուշ իւրաղի 2 տեսակ	սպ. և սև.	մանր, երկ.	բարակ	զինու.
63	Ղուշ իւղումի,	սև	մեծ, երկար	—	զինու.
64	Մարանդայ 2 տ.	վարդագույն	մեծ, կոլոր	Հաստ	ուտելու.
65	Նանամ իւղումի	ուպիտակ	կոլոր	բարակ	զինու.
66	Չիլքով,	—	մանր, կոլոր	—	—
67	Պնգենի,	սև	կոլոր, միջ	Հաստ	կախան
68	Սիպտրկենի,	սպիտակ	—	—	զինու.
69	Սևենի,	սև	—	—	—
70	Վերենի,	սև	—	բարակ	—
71	Տանա տաշաղի,	վարդագույն	խոշոր, կոլ.	Հաստ	—

Թիվ.	Անունը.	Գոյնը	Հատիկներ ի ձևը.	Վաշին.	Գործածու թիվը.
72	Քեչամջագի 3 տ.	սև և սպիտ.	խոշ. ձուլած.	Հաստ	ուտելու.
	Գանյակի				
73	Աղագեօրմաղ,	կարմիր	կոլոր	Հաստ	ուտելու.
74	Ըծըկենի,	վարդագույն	ձուլածեւ	—	կախան
75	Թարիզենի,	սպիտակ	խոշ. ձուլած.	—	զինու.
76	Վուէկ,	սև	կոլոր	—	զինու ներկ.
77	Վրճկենի,	սպիտակ	—	պինդ	ուտելու.
78	Վախեթ,	սև	—	բարակ	զինու.
99	2ըմէկենի,	գեղնաւ ուն	անկորիզ	Հաստ	ուտելու.
	Համարի և Գործ բանք				
80	Աղագայի,	սպիտակ	կոլոր, միջ.	Հաստ	ուտելու.
81	Գիւլաբի,	վարդագույն	կոլոր, մեծ.	բարակ	զինու.
82	Իշենի,	?	—	—	—
83	Խունկի,	?	—	—	—
84	Խաղերի,	?	—	—	—
85	Հուրուֆի,	?	—	—	—
86	Մախմուդի	?	—	—	—
87	Մուսկատ,	?	—	—	—
88	Շիրա,	?	—	—	—
89	Շիրվանշահի	?	—	—	—
90	Սիսակ,	?	—	—	—

ՅԱՆԿ ՆԻԻԹՈՅ

	Էջ
Յառաջաբան	3
Երկու խօսք	5
I. Այգեկուրը եւ նրա պայմանները	9
Խաղողի հասունութիւնը. Այգեկութի նախապատրաստութիւնը. Այգեկութի օրը:	
II. Այգու աղխատութեան բաժանումը	11
Քաղողներ և նրանց գործը. դարտկողներ. տուն կրողներ. հաւաքողներ. վերակացուներ:	
III. Շիրատան աղխատութեան բաժանումը	13
Ջողողներ. ջարդողներ. չանչահան անողներ. ջարդող մեքենայ:	
IV. Շիրայի գլխաւոր դարբերը եւ նորանց դերը	15
Քաղցրութիւնը թթութիւնը և տապութիւնը թեփուկը. կորիզը և չանչը:	
V. Տաքարների գործածութիւնը	17
Շիրայի անելը. տաքարի դրութիւնը ճոճեր. ծածկոցաւոր. տաքար:	
VI. Շիրայի եփ գալը եւ նրա պայմանները	19
Խնչէ եփ գալը. ջերմութեանը ազդեցութիւնը. եփ բերելու արհեստական միջոցներ:	
VII Ածխածին գազը եւ նրա ազդեցութիւնը	21
Գազի յատկութիւնը. նախազգուշութիւններ:	
VIII. Շիրայի ճմուռը եւ նրա հաստունութիւնը.	23
Ճմուռն եղանակը. շիրայի հասունութիւնը. շիրաչափի գործածութիւնը	
IX. Շիրայի հանելը եւ ճաճայի մզելը	25
Հանելու եղանակը. պրեսուարներ. ճաճայի մզելը. մզուած շիրան:	
X. Գինին տակաւներ անելը եւ գլուխը լցնելը	29
Տակաւները. նոր գինու խնամքը. օդի ազդեցութիւնը. տակաւների գլուխը լցնելը:	
XI. Սպիտակ, քաղցր եւ մուսկատ գինիների պատրաստելը	31
Սպիտակ, քաղցր և մուսկատ գինիները. եփ գալը դադրեցնելու միջոցներ:	

XII. Գինու յետածելը	34
Դիրտը. դիրտի տուած վնասը. յետածելու ժամանակը. յետածելու նախապատրաստութիւնը. յետ անելու գործնական եղանակը. փութքի գործածութիւնը և զգուշութիւնը:	
XIII. Գինու գտելը	39
Ջտելու նպատակը. ձուի սպիտակուցը և գործածելու եղանակը. ձկան սոսիճը. ժելատինը. զտուող գինու պայմանները. գինին պարզեցնելու միջոցներ և ֆիլտր:	
XIV. Գառնիճի գործածութիւնը	43
Գառնիճը եւ գործածելու կերպը. հասարակ դառնիճ պատրաստելը:	
XV. Գինին ծծումբով ծխելը	45
Նպատակը. ծծումբի պատրաստութիւնը. ծխելու եղանակը և ծխած գինին:	
XVI. Տակաւների խնամքը	46
Քորրոսնելը. փտութիւնը. քացախի հոտը. այլ և այլ զգուշութիւնը. տակաւի ծխելը և լուանալը:	
XVII. Շիշի գինիները եւ նրանց խնամքը	49
Պայմանները. շիշերի լուանալը. խցանները. շիշեր լցնելը և պընգացնելը. շիշերի շարելը. շիշի գինու յետ անելը:	
XVIII. Գինետուն, շիրատուն եւ շիշատուն	52
Գինետան պայմանները. տակաւների շարելը. շերատան. շիշատուն և այլ բաժանմունքներ:	
XIX. Գինուն սպիրտ խմելը	55
Նպատակը. սպիրտի կատարած դերը. շերայի շաքարելը. խառնելու շաքարի քանակութիւնը և ծանրաչափի գործածութիւնը:	
XX. Գինու սառեցնելը	59
Եղանակը. գինու հեռացնելը. սառցնելու պայմանները:	
XXI. Գինու տաքացնելը	60
Նպատակը. շիշերով տաքացնելը. ջերմանոց. տակաւով տաքացնելը. օձապտոյտ խողովակը և կաթսայով տաքացնելը:	
XXII. Գինու հիւանդութիւնները	63
Գինու քացախիլը. գիտնականաց կարծիքները. հիւանդութեան դարմանները:	
XXIII. Գինու շուռ գալը	67
Այս հիւանդութեան պատճառները եւ դարմանը:	
XXIV. Գինու պարարտանալը եւ դառնանալը	68
Պատճառները և դարմանը:	

XXV. Գինիների խառնուրդը	70
Գինիների զբուծիւնը. պակասութիւնները և աւելելու միջոցները.	
XXVI. Գինու ընտրութիւնը	72
Ընտրողը նրա յատկութիւնը. ընտրելու ձևը. և գինու արժա- նաւորութիւնը:	
XXVII. Գինու ճանապարհելը	74
Նոր գինի. հին գինի. շիշի գինի. արկղների չափսը.	
Գինեգործի բառարան	76
Կովկասեան խաղողների ցանկը	83



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0290529

26.679