

Σ' αυτή τη φάση πίνετε το σαμπάνι στα

μαζούδια. Αν δεν έχετε μαζούδια κληίστε

με σχετικό φύλλο στα γραβ'αυτά και το πίνετε
εσείς. Καταψύζετε με κρεβρίνη το σαμπάνι

το βρεδιάζετε και το αφράνετε για 24 ώρες
σε ψέφο κέρος. Δεΐ 24 ώρες το γαστρώζετε και
απαρσύετε τη κρεβρίνη. Όταν ελαφροποιήσει,
αυτό 1-7 ημέρες, το ζεροφάρατε ή το ποδάρτε.

Αφάρατε να ωριμάσει αυτό 6-8 εβδομάδες

σε καλό αερισμό αλλά γρηγίς φως.

Ο γρόνος αυτός είναι αναγκαίος για

να οξυγυρωθούν οι αρτερίδες και να δοθούν
και να ωριμάσει για να φαν φαίνεται το δέλεο

ΣΑΘΩΝΟΘΑΙΝΟΝ ΚΕ ΦΥΛΟΝ ΚΙΣΘΟ

Ασπιδόκερα υγιανά

- 400 γραμμ. ναυλευνί σόδα
- 1200 γραμμ νερό αναορισμένο

- 3 κίττα ελαιόλαδο κι κίττα σταγόρων γαδιών
Εισπνέει το σόδα προσβάλλει το δέντρο δεν απορροφώ-
ρανε γυρίς αναπαύεται μέσα προοιζιζαζης
γάννα - γυαλίδι - μεδουλι - ελαιόλαδο σόδα ναυλια

Ασπιδόκερα βυένη.

- φυγαριά
 - ελαιόλαδο κινώ για το νερό
 - ελαιόλαδο κινώ για το γαδι
 - ελαιόλαδο κινώ για το σόδα
 - ελαιόλαδο καθαύλα
- κίτα γυρίμι πάθος
- 1 κουτί κι κίτα γόφια
- 1 ελαιόλαδο φέγγο
- 1 μεσουλιζι γιδι

Φοράνε καθαύλα με μαυρί κονίμι και αργίλας.
Καθύνονται με γορσο γαρι κι ελαιόλαδο την καθαύ-
για εφρασίας. Συγγίθουκε με αυτίβια θα υγιανέ
Προσδίδουκε εν σόδα στο νερό (ωστέ το αντίθετο) φρογών-
τας γανία και γυαλίδι επαυόντας μια κίτα κι ασπιδόκερα
γιατί φαίνεται ποζύ και εφρασι αλκας, αναπαύεται ουκε
να διαφύει και αφύραυκε να επυώσει.

Όταν φεραίντα τον έγραψε το γαδι π'γραυκε ειγνί - ει γα
ενώ αναπαύεται ουκε εν γως το διαύλα νερού - σόδα
και ωστέ το αντίθετο. Ήνωδάς αποεγλιανά, να και
"ιδιόει γαδι είναι ναυέ κινώ αεωφια.

Όταν το κίττα εισπνέει την υρά και κινώ κίτα "γορ-
ρίπια" μπορεί να εισπνέει τον 10-20 γαδι,
καθύνεται να αποδίδουκε εφάρατα κι γυρίμα
κι όν ειγνο δε γαυκε.