



Γεωργική Στήλη

ΤΟ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ

Ο καλός αμπελουργός ξέρει τη κατάλληλη ώρα να τρυγήσει για να...

Για το συνηθισμένο κρασί που τραβιέται στην αγορά, τα σταφύλια...

Αν θέλουμε να μαστε σίγουροι τότε πρέπει να τρυγήσουμε, μόλις...

σκορηθούν τα σταφύλια. Παίρνουν με μερικά από διάφορα μέρη του...

αμπελιού, τα στίβους και γραδάρουμε τον μούστο με το γράδο που...

φτωχός μπορεί να τ' αγοράσει). Τρυγάμε αν ο μούστος είναι γύρω...

στα 12 1/2 γράδα και μαζί με τα γούρμα σταφύλια κόβουμε κ' άρκετα...

καμπανάρια. Έτσι ο μούστος θα βράσει κανονικά, χωρίς ανάγκη από...

ξένα υλικά. Ο μούστος που βράσει πρέπει κανονικά να είναι γλυκό...

Αν το γράδο δείχνει 13 βαθμούς ρίχνουμε τέσσαρες οκάδες νερό χλιαρό...

δεν δίνει για κάθε εκατό οκάδες; μούστο.

Αν πάλι με όλο που τα σταφύλια είναι ώριμα...

12, τότε σε κάθε εκατό οκάδες μούστο, ρίχνουμε μιάμιση οκά...

Την σταφίδα την βάζουμε σε καθαρό σακκούλι...

και την φουσκώνουμε στον μούστο. Υστερα στίβουμε να βγί...

Αντί σταφίδα, βίζουμε στις εκατό και...

μια οκά σταφιδόμελο. Πυκνώνουμε το μούστο...

και με πετιμέζι, γραδάροντας κάθε τόσο, ως να φτάσουμε...

στο βαθμό που θέλουμε. Αυτό πρέπει να γίνει...

πριν να βράσουν οι μούστοι. Τόχουμε πη και ξαναπή...

να μην ανακατεύουμε σάπια και χωματισμένα σταφύλια...

με τα γερά. Χαλούν την ποιότητα του κρασιού...

και του δίνουν ένα σωρό άρρώστειες. Αυτό πρέπει να παιδώνται...

χωριστά. Πατητήρι, σάφρη, κλπ. όλα πρέπει να είναι...

πολύ καθαρά. Είναι σ' αλήθεια κρίμα με τέτοιο καλό...

σταφύλι που βγάζει ο τόπος μας, να έχουμε τόσο μέτρια...

οικία. Αυτό είναι φταίξιμο του οίνοπαραγωγού. Γιατί...

δεν θέλει να καταλάβει πως το συμφέρον του επιβάλλει...

να βγάλει καλό κρασί κ' αυτό το κρασί να μην του χαλάσει.

Μόλις στιφίη το σταφύλι, μόλις μαζευτεί ο μούστος...

πρέπει να τον απολυμάνουμε. Πριν αρχίσουν να βράζουν...

(προσέξετε το αυτό καλό) λιώνουμε μέσα σε λίγο κρύο νερό...

40 γραμμάρια ενός φαρμάκου που λέγεται «Μεταμι σουλφίτ»...

για κάθε εκατό οκάδες μούστο. Αν ο καιρός είναι ζεστός...

ρίχνουμε και περισσότερο. Υστερα, λιώνουμε...

πάλι σε κρύο νερό...

Η ΥΠΟΧΩΡΗΣΙΣ

Αχιλλεύς Δασκαλόδη Εφ. ύπολοχ. Πυρικού

5.v

Όταν τα τμήματα από χθές άρχισαν να συμπύκνωνται...

μάτια μου ξανά και να κλέψω ακόμα λίγο ύπνο...

Η ΜΑΧΗ

Αυτό που μόνοι μας δεν τάποψοιζουμε μάς έρχεται...

Πριν όμως προφθάση ν' απαντήση ή ήχω βρισκόμαστε...

Μονάχα ο Γεωργιάδης, ο 2ος προμηθευτής του 3ου...

Μονάχα ο Γεωργιάδης, ο 2ος προμηθευτής του 3ου...

Δεν είχε πραγματικά ρίξει τουφεκιά ως τότε...

Δεν είχε πραγματικά ρίξει τουφεκιά ως τότε...

Η νύχτα ο σκοπός με ξύπνησα. Περνούσε ένα...

Η νύχτα ο σκοπός με ξύπνησα. Περνούσε ένα...

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Α. ΤΟΡΤΟΠΙΔΗΣ ΙΟΥΣΤΙΝΙΑΝΟΥ 3-15 ΤΗΛ. 65-92 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΕΠΙΣΤΟΛΑΙ

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

Κύριε Διευθυντή, Είμαι μελισσοτρόφος και έχω...

Είμαι μελισσοτρόφος και έχω άρκετες κ. ψέλες και κοφίνια...

«Σήμερα δεν αγοράζουμε όπο φτηνό κ' αν το δώσης, αν θέλεις...

Αυτή είναι η προστασία της μελισσοκομίας. Δεν υπάρχει...

Μετ' τιής ΗΛΙΑΣ ΜΠΑΛΤΕΣ

Κ. Τ. Ε. Α. ΠΑΓΓΗ ΑΒΕΡΑΠΕΥΤΟΣ

Κύριε Διευθυντή, Δημοσιεύστε σάς παρακαλώ...

Το μεσονύκτιον της 11-9-1953 άρρώστησε με 40 πυρετό...

Το δεύτερο με οδηγό τον Τσαγκαρόπουλο ηγήθη να πάρη...

Μετά τιής ΠΑΡΑΣΧΟΣ ΝΑΣΗΣ

ΚΑΙ ΕΙΣ ΙΕΡΕΑ!

Προς την «Φωνή Χαλκιδικής» Πολύγυρον Εύρισκόμενος...

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΙΧΟΣ

ΠΙΕΣ ΜΕΣ ΤΟΥ ΓΥΙΑΛΟΥ

Πιές μες του γυιαλού τη σκοτεινή ταβέρνα...

Πιές η ψυχή σου αξέννοιαστη τόσο πολύ να γίνει...

ΚΑΤΑΤΑΞΙΣ 200 ΛΙΜΕΝΟΦΥΛΑΚΩΝ

ΑΘΗΝΑΙ 2.— Υπό του ύπουργίου Έμπροχίης...

Είς αυτόν γίνονται δεκτοί οι έχοντες συμπληρώσει...

Η ΥΔΡΕΥΣΙΣ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

Το ύπουργιον Προνοίας δια τηλεγραφήματός...

Η υδρευσις των κοινοτήτων με συμητολήν της...

ΤΟ ΕΠΙΔΟΜΑ ΤΩΝ ΙΕΡΕΩΝ

ΑΘΗΝΑΙ 30.— Το Γενικόν Λογιστήριον...

ΧΡΥΣΟΧΟΕΙΟΝ ΚΑΙ ΟΡΟΛΟΓΟΠΟΙΕΙΟΝ

ΧΡΗΣΤ. Δ. ΧΡΗΣΤΟΔΟΥΛΟΥ

Έγγυατίς 84 τηλ 17-386

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΩΡΟΛΟΓΙΑ παντός είδους

ΑΡΡΑΒΩΝΕΣ ΔΑΚΤΥΛΙΔΙΑ ΣΚΟΥΛΑΡΙΚΙΑ ΣΤΑΥΡΟΙ ΚΑΔΕΝΕΣ κ.λ.π.

Επιδιορθώσεις και επιχρυσώσεις...

ΤΙΜΑΙ ΛΟΓΙΚΑΙ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Β. ΣΚΟΡΔΕΛΗΣ ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ

Βενιζέλου 3. Τηλέφ. 53-90 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



