



Седмичен вестникъ за общественъ животъ, наука и информация
Излиза всѣка събота Ред ктира комитетъ

Абонаментъ:
За година 50 лв
За 6 мес. 30 лв
Един брой 1 лв

Обявление; 40 лв
Годешни 50 лв
Венчелик 150 к см
Привставски 1 л. дума

Приготовление на виното.

За да се получи добро-качественно вино, трябва гроздето да е напълно узрѣло, а именно да съдържа 18—22 процента на сто захарь. Отъ гроздето съгъкъвъ процентъ захарь се се получава вино съ 10—10.5 градуса алкохолъ, а това е най-доброто вино. Затова първата задача която винаря трѣбва да реши е какъ да се опрѣдѣли дата-та на гроздобера.

Това става като се измери къкъвъ процентъ захарь съдържа гроздето ни, и щомъ захарометъра (уредъ за измѣрването количест-вото на захаръта въ гроз-дето, намиращъ се въ всѣ-ко агрономство) „Бабо“ ни покаже единъ процентъ отъ 18—22 процента за-харь трѣбва да почнемъ гроздобера.

Гроздобера трѣбва да става презъ сухъ есененъ день.

Отъ голѣма важность за доброкачественностьта на виното сж и сждоветъ въ които то ще се съхранява. Старитъ бѣзви трѣбва да бждатъ добрѣ измити, изсушени и напушени съ ся-ра (кюкюртъ). Новитъ бѣ-ви трѣбва да киснатъ въ вода най-малко двадесетъ деня преди да се налѣе вино, като на всѣки 5 де-на се изпразватъ и наново се пднлятъ. На 21 день се измиватъ съ врѣла вода и сода за бѣзви и слѣдъ като се изплакнатъ съ прѣ-

сна студена вода сушатъ се на слънце и напушватъ съ сяра: Добре запушени бѣзвитъ се внасятъ въ ма-зата и не се отварятъ до като не се налѣе вино въ тѣхъ.

Бѣзви въ които е имало кисело (вкиснато) вино се измиватъ съ вариено млѣ-ко, (гасена варь размита въ вода), нѣколко пжти. Измита слѣдъ това съ вода и насимпурена, такава бѣ-чва е годна за вино, ина-че и новото вино ще се вкисне.

Мухляза бѣзва се измива съ врѣла вода и сода като силно се търка съ корава четка. Изсушена и напуше-на съ сяра-такъва бѣзва е годна за съхраняване вино. Имайки чисти бѣзви, оста-ва ни да си приготвимъ бѣло или червено (черно) вина.

Бѣло вино се приготвя най-сполучливо отъ бѣло грозде. Но когато не ра-зполагаме съ бѣло грозде, бѣло вино можемъ да си приготвимъ отъ чернитъ сортови грозда „Саидела, Аликанте-буше и грандъ-но-аръ“ съ изключение на „хо-тела“.

Необходимо е веднага слѣдъ смазване на гроздето да се отдели мѣстѣта чиста отъ плуващи въ нея зърна.

Мѣстѣта се прѣхвърля около 15 минути въ при-сѣтствие на въздухъ отъ единъ сждъ въ други. Ве-днага слѣдъ това се слага

ХРОНИКИ

НЕДЕЛЯ НА 3 ТОГО въ града ни се състоя околй-ско събрание на демокра-тическия сговоръ, на кое-то говори бившия министр г. Русевъ. Идящъ отъ Шу-менъ той се придружаваше отъ окръжния управител г. Халтъковъ, г. Ст. Савовъ и други видни партизани.

ПО-ДОБРЪ ще бж-де, ако автомобиля цирку-лиращъ между Шуменъ—Мурадалларъ, спира не на моста въ Нови-Пазаръ, а нѣйде на страна като по този начинъ освободи пж-тя.

по 10 грама калиевъ ме-табисулфидъ на всѣки 100 литра мѣстъ. Оставена та-ка въ чебуръ, мѣстѣта слѣдъ 5—6 часа се полуотаява, тогава се налива направо въ сжда дето ще ферме-нтира и се слага по 5 гр. танинъ на всеки 100 литра мѣстъ. Бѣзвата се оставя около 10 см. праздна. Фе-рментацията трѣбва да ста-ва съ помощъ на фермента-ционенъ звѣнецъ. Прѣзъ врѣме на 5 дневната буйна ферментация по веднажъ на день трѣбва да се дава възможность на виното да се съприкосновява съ въз-духа и да излети отъ бѣзва-та образувалия се въгле-дуюокисъ. Следъ премина-ване буйната ферментация звѣнеца се махва си на

НАШИЯ съгражданинъ г. П. Юрдановъ е ималъ по-хвалната идея да остави на общественно ползуване собствения си кладенецъ съ сладка вода, който сега остана подъ покрива на новопостроеното муздание. Както се учимъ, сжщия възнамерявалъ да направи редъ подобрения на класе-неца.

При тази оскждица на во-да въ града ни не може освенъ да кажемъ хвала на такива граждани.

ВЪ ДИРЕКЦИЯТА НА ДАНАЦИТЪ се работи нов законпроектъ за събиране на прекитъ данъци.

враната се поставя торба едъ ъ реченъ пясъкъ. Червено вино се прави отъ червени (черни) сор-тове грозда. Мѣстъ се ос-тавя заедно съ смачканото грозде (джибри) въ каци за да ферментира. Също-то количество калиевъ метабисулфитъ е пакъ нео-бходимъ. Джибритъ трѣбва да сж добре затиснати въ кацата и надъ тѣхъ да има пластъ 20 см. (шира) мжстъ. Въ противенъ случай, пращинитъ (джибритъ) вкисватъ. Ако желаемъ ви-ното ни да не стане трѣп-чиво, на десетия день трѣ-бва да се източи.

Съобщава: К. П. Д—въ.

Печ. „Хр. Ботйовъ“ п. 53.

изп. дѣло №458—926 г.

Обявление №4194

Обявявамъ на интересующитѣ се, че на основаніе изпълнителния листъ № 7012/1926 г. издаденъ Провадийски Мирови съдъ на 16 Юний 1926 г. полза на Безименно акционерно Д-во „Агрария“ гр. Провадия, противъ Колю Христовъ, отъ сестра Яйла за 8600 лева, на 15 Октомврий 1926 година ще продамъ въ гр. Нови-Пазаръ на публиченъ търгъ следующия дѣлжниковъ ДВИЖИМЪ имотъ:

дванадесетъ кози разни оценени 2750 лева.
двадесетъ овци разни оценени 5000 лева.
една женска свиня оценена 1500 лева.

Желающитѣ да се явятъ часътъ въ 9 преди обядъ, да наддаватъ.

Гр. Нови-Пазаръ, 7 Октомврий 1926 год.

Съдия-изпълнителъ: П.В.Тивчевъ

1—1

Изп. дело № 594-926 год.

Обявление № 4200

Обявявамъ на интересующитѣ се, че на основаніе изпълнителния листъ № 6883-926 год. издаденъ отъ Ново-Пазарски Мирови съдъ на 20 Септемврий 1926 год. въ полза на Др. Райчевъ пълн. на прелъ Мардиросовъ отъ гр. Нови-Пазаръ, противъ Христо ВЪЛЧЕВЪ отъ гр. Нови-Пазаръ за 5308 лв. на 15 ОКТОМВРИЙ 1926 год. ще продамъ въ гр. Нови-Пазаръ на публиченъ търгъ следующия дѣлжниковъ движимъ имотъ:

Сто крини жито оценено 7,000 лева.

Желающитѣ да участвуватъ въ тая продажба, трѣбва да се явятъ въ казания денъ, часътъ въ 9 преди обядъ да наддаватъ.

гр. Нови-Пазаръ, 7 Октомврий 1926 год.

Съдия изпълнителъ: П. В. Тивчевъ.

1—1

Броятъ на звездитѣ.

По Ф. Ланго

Всѣмъ многого гато презъ ума ни е горнята мисль, неволи си спомняте хилядитѣ звѣзди по небето по приказкитѣ количество за безбройно много се изразяватъ думитѣ: „много звѣзди на небето“

Всѣмъ истина всички ние имаме понятия за броя на звѣздитѣ като нѣщо безкрайно нѣщо което не се поизчисляване. А всѣмъ ду това никой отъ на-

съ просто око.

Мнозина мислятъ, че могатъ да видятъ безброй звѣзди по небето. Тѣ се лъжатъ. Броятъ на видимитѣ звѣзди не е много голѣмъ. Съ просто око ние можемъ да видимъ всичко около 7,000 звѣзди.

Разбира се, съ съвършеннитѣ телескопи ние можемъ да видимъ милиони звѣзди. Ала простото око, макаръ да гледа небето отъ земния екваторъ, пакъ не може да види дори 7000 звѣзди. Всѣка вечеръ ние виждаме само полови-

ПЕЧАТНИЦА

„Хр Ботйовъ,, Нови-Пазаръ на Радевъ, Ржлчевъ & Иваловъ

ПРИЕМА ДА ПЕЧАТА ВСЪКАКВИ ВИДОВЕ БЛАНКИ, ПЛИКА, БЪЛЪЖКИ, ФАКТУРИ, НЕКРОЛОЗИ СВАДБЕННИ ПОКАНИ И ДР.

ВЪ ПЕЧАТНИЦАТА СЕ ПРИЕМАТЪ ОБЯВЛЕНИЯ ЗА ВСИЧКИ ВЪСТНИЦИ ВЪ СТРАНАТА. НЕЗАВИСИМО ОТЪ ТОВА СЕ ИЗВЪРШВА ВСЪКАКЪВЪ ВИДЪ ПОДВЪРЗИЯ НА КНИГИ.

Цени конкурентни.

колари, железари и бѣчвари!

ВЪ МАГАЗИНА НА
Александъръ Доневъ & Синъ
гр. Нови-Пазаръ

Винаги ще намерите първокачественни осенови, джбови и букови ободи, най-разнообразна железария и разни бои и безири.

ВЪ най-скоро време магазина ще разполага съ ОСЕНОВИ ГЛАВИНИ ТАЛПИ И ТРУПОВЕ, а така също и първокачественъ БЪЧВАРСКИ МАТЕРИАЛЪ.

Цени най-износни! Посетете и ще се уверите

ВЪ ГРАДЪ НОВИ-ПАЗАРЪ СЕ ДАВАТЪ ПОУЧЕНА НАЕМЪ ВЪ ЧАРШИЯТА УЛОЖИЦИ И ИЛИНИЦИ ЗА ТЪРГОВИЯ РАБОТНИЦИ И УЧЕЖИВЕНА СЪИЗНОСЕНА НАЕМЪ.

СПОРАЗУМЕНІЕ ПРИ СТОПАНЕНА ПЕТЪРЪ ЮРДАНОВЪ.

само 3500 звѣзди видими съ просто око. А като прѣсметнемъ, че една частъ отъ тия звѣзди се намиратъ на хоризонта и сж невидими за насъ, ще излезе, че съ просто око На мнозина горнитѣ свѣдения ще се видятъ невяротни, но нѣка се опитатъ да преброятъ само четвъртъ часть отъ звѣздното небе и ще се уверятъ въ гореказаното. Се-