

Отъ скоро време почна да приготвява и сиренето извъстно въ търговията подъ името „Империялъ.“ Г-нъ Войводовъ е снабдилъ млѣкарницата си съ усъвършенствовани урѣди за прѣработване на млѣкото, а именно: 1) цѣнтрофуга, урѣдъ съ който много бързо се отдѣля смѣтната отъ млѣкото, 2) буталка за биение на млѣкото за масло, 3) разни видове калъпи за масло и сирене, както и разни други съсѣдове за държане на млѣко.

Освѣнъ тѣзи млѣкарски урѣди, доставени сж още 2 буталки, едната въ с. Церово, а другата въ с. Сарая Т.-Пазарджикска околия, които сж дали отлични резултати.

## V. Лозарство и винарство.

Лозарството въ повѣрений ми районъ е распространено доста, даже въ нѣкои села съставлява главниѣ поминѣкъ на населението. Такива сж селата: Калугерово, Карабунаръ, К.-Мусалъ, Вѣтренъ и Цѣрово Т.-Пазарджикска околия; с. с. Лѣсичово, Юруцитѣ, Калагларе и Джумалъ Панагюрска околия; гр. Пещера, Брадигово, с. с. Козарско, Кричимъ и Радилово Пещерска околия и с. с. Сжртъ-Харманъ и Славовица Ихтиманска околия. До сега има тукъ, тамъ въ лозарскитѣ села въведени повече отъ 100 ножици (сѣкатъори) за извършаване на подрѣзката на лозята и то повечето на младитѣ лозя.

Спорѣдъ добититѣ ми свѣдения, пространството на лозята постепенно се увеличава, понеже населението намира по добра смѣтка, отъ колкото въ зърненитѣ произведения, защото било на грозде или вино по лѣсно се продава, отъ колкото другитѣ произведения.

Тъзъ годишното плодородие на лозята е *средньо* по причина на многото суша, а нѣгдѣ и *слабо* по причина на градубитнина въ по-добритѣ лозарски села, като: Цѣрово, Калугерово, Лѣсичово и Сжртъ-Харманъ.

Приготовлението на виното, може да се каже става добрѣ. Врението (ферментиранието) му става повечето въ линове, но почнаха да го наливатъ и въ тѣи нарѣченитѣ бадеми (голѣми каци) гдѣто ферментиранието става по рѣдовно и се получава добро вино.

Въ с. Цѣрово Т.-Пазарджикска околия има направена добра изба отъ Г-нъ Хр. Танчовъ въ която сж доставени слѣ-