

оки, правени отъ мѣстнитѣ бѣчвари, исклучително отъ джбовѣ материалъ, изработенъ отъ горитѣ въ окрѣга. Кадузитѣ служатъ за прѣнасение на събраното грозде отъ лозето до града, или селото, за държане на стѣпканото грозде наедно съ мѣстѣта отъ 12—24 часа и най послѣ за ферментирание на чернитѣ вина наедно съ прѣщнитѣ.

Освѣнѣ вина, приготвяватъ се и пелини, ракия отъ пращинитѣ (джибритѣ), нѣ само за мѣстно употрѣбление.

Приготовлението на пелиня става веднага слѣдъ гроздобера, за която цѣль въ особена бѣчва се налага бѣло сладко грозде, съ пелинови стебла исушени и нарѣзани дюли, и така напълнена (нарѣдена) по горѣ отъ половината, се налива върху всичко това съ мѣстѣта и щомъ като се свърши ферментацията (продължава се около 40 дни), започнова да се точи и продава, нѣ постоянно се долива отъ друго вино, което се продължава до кждѣ м. Априлий, т. е. до тогава до като свършено се изгуби горчивината и почне да се протака, което обикновенно започнова щомъ като захване да вѣе южня вѣгъръ. Тѣхното приготвление става най-повече отъ разнитѣ кръчмари, а по малко отъ самитѣ производители.

А варението на ракията отъ джибри, извършва се най-вече съ казани отъ стара система; отъ 200 килограма джибри искарва се около 30 литри ракия 15° — 20° по Cartie, която се продава оката отъ 70 стот. — 1 левъ. Варението на джибритѣ се започва слѣдъ единъ мѣсець отъ гроздобера; всѣко закѣсняване влияе както на качеството, тѣй и върху количеството на произведената ракия.

Отъ двата опита съ джибри и вино, произведени прѣзъ м. Декемврий истеклата година тукъ въ г. Бургазъ, съ аламбика на Парижката фирма „Egrot“, отъ прѣдставителя ѝ г-на Гудена, въ присѣтствието на назначената отъ г-на Окр. Управителъ коммисия, послѣдната дойде до заключение, че прѣдъ видъ прѣимуществата, които има тоя аламбикъ надъ мѣстнитѣ казани, введението му е потрѣбно, въ каквѣто смисълъ се прѣдстави, и обстоятелственъ докладъ, чрѣзъ г-на Окр. Управителъ.

Като по голѣми лозари и винари въ окрѣга се броятъ: К. Бились и Димитрокопуло отъ г. Бургазъ, М. Власаки и Котрула отъ г. Анхиело, Бр. Христови, Тончо Андрѣедвѣ отъ с. Сонгурлари, К. Цановъ отъ с. Короджиево, Стойно Кеновъ отъ с. Фердинандово и Нейчо Паскалевъ отъ с. Комарево Карнобатско. Отъ тѣхъ, Бр. Христови сж