

ВЕСТНИКЪ НА РЕКЛАМАТА

Седмичен вестникъ — рекламира 50% по ефтино.
РЕДАКЦИЯ и АДМИНИСТРАЦИЯ: печатница „ИЗГРЪВЪ“ — Плъвенъ.

Годишенъ абонаментъ
10 лева.

Редакторъ-Стопанинъ:
Ив. Бакаловъ.

Телефонъ № 55

ТАКСИ ЗА ОБЯВЛЕНИЯ

1. За една публикация на съдебно ПРИСТАВ-СКИТЪ обявления 100 лв
2. Определенията на окръжния съдъ за уснозаявление 70 лв.
3. На всички други учреждения по 70 ст. на дума.
4. Търговски по 70 на кв. см.

Малки обявления
20 лева.

ХРОНИКА

Важно за всички търговци.—Дължимъ да съобщимъ, че „Вестникъ на Рекламата“ се изпраща безплатно на всички: кооперации, общински управления, кръчми и на търговците въ окръга, следователно само дадената реклама въ нашия вестникъ ще постигне целта си.

Нѣма село въ плъвенски окръгъ, където да не се получава вестника ни.

Дайте само една реклама и ще се увѣрите, че ще постигнете целта си!

РЕДАКЦИЯТА.

Голѣмъ пролѣтенъ панаиръ въ Плъвенъ. — Тази година въ града ни ще се състои голѣмъ панаиръ на едъръ рогатъ добитъкъ и колониални стоки. Панаира ще трае само три дни: 9, 10 и 11 априлъ.

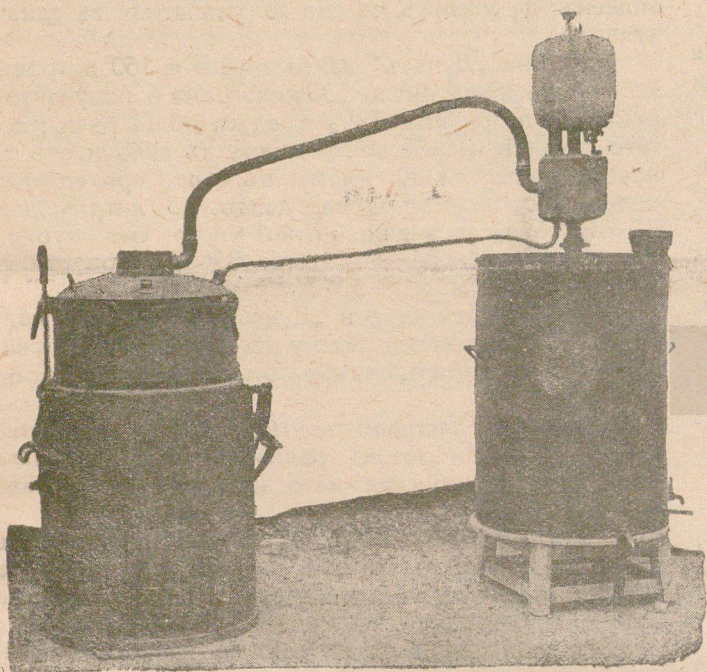
Преизбранъ кметъ.—За кметъ на гр. Ловечъ е преизбранъ досегашния такъвъ г-нъ Христо Цанковъ.

Новъ секретаръ. — За секретаръ на плъвенската окр. постоянна комисия е назначенъ г-нъ Коста Стефановъ, адвокатъ отъ гр. Плъвенъ, а досегашния такъвъ остава старши провѣрителъ.

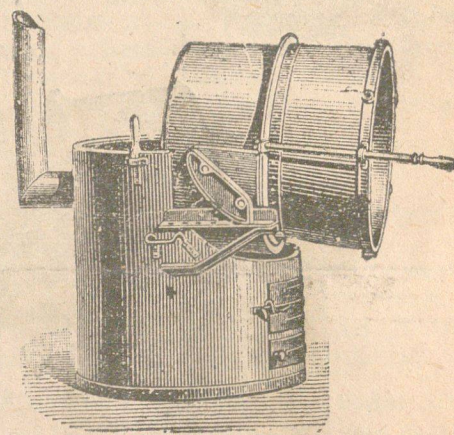
Назначенъ арбитраженъ съдъ. — По поводъ оплакванията на гражданитъ отъ високитъ такси за електрическото освѣтление, а отъ друга страна искането на Стоянъ Д. Коларовъ, който иска още да увеличи въпроснитъ такси, общината е назначила арбитраженъ съдъ, който да се произнесе върху искането и на дветъ страни. Създа има следния съставъ: Председателъ: Ячо Хлѣбаровъ и членове: Д-ръ Ив. Бижевъ и К. Грасевъ.

За болестта петнистъ тифъ. — Дирекцията на народното здраве е командировала отличния лѣкаръ Макавеевъ, който да вземе най-сериозни мѣрки за ограничаването на болестта петнистъ тифъ въ Плъвенско.

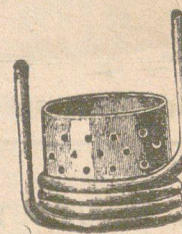
Дончо Торомановъ & С-ие -- Плъвенъ



Патентъ



Алуминовы трѣби



За охлаждане боза, бира, вино и др.

СКЛАДЪ И ПРОИЗВОДСТВО

на най-модернитъ аламбици — казани за ракия система „ДУНАВЪ“ — патентованъ подъ № 772.

Фабрикуване разни дисталационни апарати, казани за добиване спиртъ отъ вино, отоклави, пасторизатори, инсталирване парни водопроводи, спирални алуминовы трѣби за охлаждане боза, бира, вода и пр.

КАЗАНЪ „ДУНАВЪ“ съ своята здрава конструкция и успѣхъ въ производството на разни видове ракии е надминалъ всички казани и е далъ отлични материални облаги на производителя **виаръ, овощаръ, лозаръ и др.**

Преимущества на патентования казанъ „Дунавъ“ се виждатъ отъ долу-благодарственитъ открити писма:

24. XI. 1925 год. с. Лозица.
Никополска околия.

Уважаемъ Г-нъ Торомановъ.

Дългъ ми се налага съ нѣколко реда да Ви съобща резултата отъ работата на модерния казанъ, патентованъ подъ названието „Дунавъ“ и фабрикуванъ отъ фирмата Ви „Д. Торомановъ“ Сие, който доставихъ отъ Васъ и т. н.

Азъ имамъ старъ казанъ, който владея и използвамъ ето вече 25 години, но резултатитъ които добихъ отъ модерния Ви казанъ ме просто очудиха и това ме заставя да опиша работата му не съ цель да услуга на фирмата Ви, а да услуга на лозаритъ и да имъ горещо препорѣчамъ непременно да въ-

Препись.

ведатъ тѣзи казани въ стопанството си, за да могатъ да извлекатъ максимумъ полза отъ производството си.

Преимущества на модерния казанъ сж следнитъ:

1. Подвижностъ.
2. Много бързо изправване, пълнение и потичание на ракията (само 40 минути).
3. Бързо отдѣляне до минимумъ алкоола.
4. Денонощно изварява 8 до 10 казана.
5. Казана взима 140 килогр. джибри и 40 литри вода.
6. Количеството на произведената ракия е споредъ материала, но минимумъ 15 до 25 литри ракия 45 до 50 градуса.
7. Изкарва бистра (кристална) мегка и много приятна на вкусъ ракия, защото патокки не дава.

Но нека резумирамъ горнитъ пунктове.

1. Подвижността на казана му позволява да се мѣсти по двороветъ, а нѣкъде, където мѣстото позволява, казана се слага и до самата каца съ пращинитъ.
2. Изправването пълнението му се извършва само за 5 до 8 минути, а потичане на ракията следъ други 30 минути, когато за стария ми казанъ сж нуждни до потичане на ракията точно 2 часа.
3. Казана „Дунавъ“ щомъ потече ракията следъ 2 часа вече излиза, когато съ стария ми казанъ това ще стане следъ 10 — 12 часа.
4. Казана „Дунавъ“ изкарва денонощно 8 до 10 казана, когато стария ми казанъ изкарва два, а най-много 3 казана.
5. Казана „Дунавъ“ е съ вмѣстимостъ 200 килогр. а взима 140 кгр. джибри и 40

литри вода, когато стария ми казанъ е съ същата вместимост, взима 170 кгр. джибри и 30 литри вода, а ракията, която „Дунавъ“ изкарва, далечъ превъзхожда тази отъ стария ми казанъ, по качество и количество.

6. Ракията отъ „Дунавъ“ е бистра, безукоризнена, силна и много мека и приятна на вкусъ, когато стария ми казанъ по никои начинъ не може да се добие това качество, независимо отъ това „Дунавъ“ не дава никакви патокни.

Средно „Дунавъ“ дава 20 литри ракия по 45 градуса отъ 140 кгр. джибри, а стария ми казанъ дава 15 до 18 литри ракия, по 35 до 40 максимумъ градуса ракия.

Разбира се опититъ ще трѣбва да продължаватъ и отъ тѣзи лозари които сж по предприемчиви и наклонни къмъ нововъведенията, обаче за менъ вече е неоспоримъ фактъ, че патентования казанъ „Дунавъ“ далечъ надминава старитъ ни казани, а за сравнение и дума не може да става. Ето защо, той заслужава похвала и заслужено старитъ казани трѣбва съ поклонъ да отстъпятъ мѣстото на „Дунавъ“.

Казана „Дунавъ“ може съ право да се нарече „Джибрена вършачка“.

За да дава „Дунавъ“ такива резултати нужно е да има на лице следнитъ условия:

1. Двойна прислуга (2-ма души за смѣна — денемъ и ношемъ).

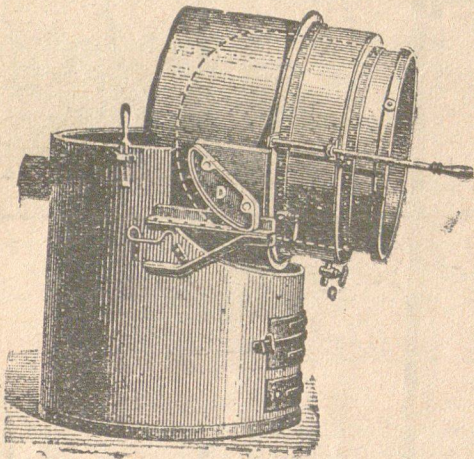
2. Сухи дърва насечени добре.

3. Студена вода въ изобилие.

4. Правилно поставяне на казана и охладителя ѝ.

5. Срѣчностъ и осторожностъ на прислугата.

Съ поздравъ:
Ангелъ Високовъ.



Бенъ Мари (водна баня).

Препиcъ.

СТОЯНЪ Д. КОЛАРОВЪ
ПЛЪВЕНЪ
Телефонъ № 16.

Плѣвень, 17.XI.925 г.

До Г-на Дончо Торомановъ и С-ие
Тукъ.

За приятенъ дългъ считамъ да Ви съобща че отъ 8 того поставихъ въ редовна на работа, прѣработения ми отъ Васъ мой старъ казанъ, за варене на ракия, чрѣзъ прибавка на патентирания апаратъ, подъ название „Дунавъ“, заедно съ принадлежащитъ му уреди и желѣзна каша.

По тоя случай, считамъ за умѣстно да Ви явя резултата отъ неговата сегашна производителностъ, въ сравнение съ тая отъ миналитъ 25—30 години, отъ когато го имамъ въ работа.

Моя казанъ е старъ типъ, мѣстна фабрикация, отъ преди около 40 години, но доста масивенъ и здравъ. Има водна вместимостъ 200 литри. До сега е произвеждалъ около 15—20 литри ракия, по два пжти на денонощие, въ зависимостъ отъ качеството на джибритъ и добре напълненъ. Сега следъ реформирането му отъ Васъ, чрѣзъ замена на старитъ му лули и каша, съ патентованите апаратъ и уреди къмъ него, казана се пълни само съ 160—165 килограма джибри, отъ които се получава дистирана и много вкусна ракия, отъ 25—30 литри,

при 40—45 градуса крепкостъ и кристална чистота и бистрота, а при това, най интересното и ползно приобретение е, че вмѣсто две изварявания въ денонощие както правеше до сега, днесъ тоя (казанъ) прави 7—8 изварявания за същото време.

Отъ десетъ дневната му до днесъ непрекъснатата работа; намирамъ, че тѣй реформираный ми казанъ, манипулира четири пжти по бързо отъ колкото по-рано, а при това напълванъ съ 10—15 насто по-малко материалъ за варене, произвежда ракия съ около 25—30 на сто въ повече на казанъ.

При такъвъ блестящъ резултатъ на производството, считамъ се нравствено задълженъ да Ви благодаря най-сърдечно, за гдѣто снабдихте казанъ ми съ това хубаво и полезно изобретение, и да Ви поздравя съ щастливата идея, за патентирането и фабрикуването му въ страната ни, което е една цѣнна придобивка и благодать за лозаритъ, винаритъ и изобщо за производителитъ на ракия отъ каквито и да било материали, прѣдзначени за целта.

Съ поздравъ:
(под.) Ст. Д. Комфровъ.

Препиcъ.

До Г-на Дончо Торомановъ и С-ие
Въ гр. Плъвень.

Изказваме Ви нашата най-голѣма благодарностъ, за гдѣто ни снабдихте съ произвежданитъ отъ Васъ най-модерни и патентовани казани за варение на ракия.

Съ купуванието на казана отъ Вашата фирма, както азъ тѣй и всички, които видѣха работата съ него и най-нагледно всички видѣхме каква грамадна загуба сме търпели въ ракия и време съ старитъ обикновени казани.

За да си представите всичко туй нагледно дължимъ да Ви явимъ слѣдното: Ние имаме старъ нашенски казанъ съ една права лула. Той събираше 180 литри и се пълнеше до горе съ толкова пращина.

Сегашния ни модеренъ казанъ купенъ отъ Васъ, има вместимостъ 200 литри но се пълни съ пращини около 160—170 килограма.

Добититъ резултати сж следнитъ: Отъ стария си казанъ добивахме по 20—22 литри ракия при 35—36° градуса. Ракията бѣ възмѣтна и тежка за пиение.

При модерния — сега добиваме 26 литри ракия при 45—48 градуса Тукъ ракията е кристално бистра и много приятна при пиение, понеже при този казанъ патокнитъ се отново повръщатъ обратно въ казана. При това съ стария казанъ много редко изкарвахме по 3 казана въ денонощие, а сега съ новия изкарваме 7—8 казана.

Пакъ Ви изказваме нашата благодарностъ за хубавия и полезенъ за всички лозари, модеренъ казанъ.

12 октомври 1925 год.
Карагуй, Плѣвенска околия.

Съ поздравъ:
(поди.) Братя Лазирови.

Препиcъ.

До Г-на Дончо Торомановъ и С-ие
Плъвень.

Отъ рекламата Ви която четохъ, заинтересуванъ много да видя Вашитъ модерни патентовани съ двоенъ дефлегматоръ казани подъ название казанъ „Дунавъ“, дойдохъ въ фабриката Ви и тѣй като бѣхъ мищурия, а най-главното е че ми се хареса и отъ Вашитъ увѣрения, че казанъ „Дунавъ“ по качество и количество на добитата ракия превъзходствува всички други казани, взехъ отъ фирмата Ви единъ 200 литровъ казанъ.

Отъ неколкото проби които направихъ въ сравнение съ единъ цариградски казанъ съ цилиндъръ и тасове, получихъ резултати отлични и задоволителни моите искания. Впечатлението което добихъ е това: че казанъ „Дунавъ“ е много лесно подвиженъ, дава ракия прѣзъ всичкото време бистра, студена, безъ лоши патокнови мирзми, много мека за пиение и много бързо тече.

Презъ първото полувреме на врението на всѣки 2 минути истичаше по 1 литъръ ракия, а прѣзъ второто полувреме на врението истичаше на всѣки 10—15 минути по единъ литъръ ракия.

Съ патентования казанъ „Дунавъ“ се получаватъ 2 вида ракия: силна и обикновена, т. е. отъ 25 литри както ми дава казанъ „Дунавъ“ ракия при добра пращина отъ 160 килограма получавамъ

15 литри ракия отъ 56° и 10 литри ракия 40° или обща ракия имамъ 25 литри при 48°.

Благодарение на лесното испраздване и пълнение азъ за 24 часа изварявамъ каша около 1120 килограма при двойна смѣна на персонала. Много е икономиченъ съ гориво, като го зазидахъ отъ вътре съ тухли. Изобщо съ неколко думи казанъ „Дунавъ“ притежава всички добри качества за единъ модеренъ, усъвършенствуванъ казанъ.

Азъ Ви благодаря много за гдѣто ме снабдихте съ Вашия казанъ „Дунавъ“ и прѣпоръчвамъ го на всички заинтересовани лозари да се снабдятъ съ него, защото ще иматъ едно богатство въ стопанството си, защото ще имъ даде едно производство на ракия, която всѣки ще я вземе и търси и най-напредъ ще се продаде.

За добрата инициатива на фирмата Д. Торомановъ & С-ие да модеризира производството на ракия въ насъ до такава степенъ, изказвамъ моите удивления и похвали.

с. Крушево, Свиленградско.
5 декември 1925 год.

Съ поздравъ:
(под.) Ил. Цаневъ, учителъ.

Препиcъ.

До Г-на Д. Торомановъ и С-ие.
Плъвень.

Честъ ни е да Ви явимъ, че купения отъ насъ казанъ „Дунавъ“ патентъ за България, следъ многото варки които направихме, дойдохме до заключение, че вашия патентованъ казанъ „Дунавъ“ е единъ модеренъ казанъ и е образецъ за днешно време.

Отъ него ние сме въ възторгъ, защото имаме ракия която по качество и количество превъзходствува всички други ракии произвеждани отъ разни казани въ селото ни. Това обстоятелство е вѣрно и удобено отъ разни опитни кръчмари поради което нашия казанъ „Дунавъ“ работи денонощно безспиръ. Благодарение на усъвършенствуването му и усилената работа която ни създаде ние съ право можемъ да кажемъ, че сме го изплатили за единъ сезонъ.

Казана „Дунавъ“ както знаете е 160 литровъ, но събира каша около 130 килограма и получаваме ракия 20 литри при 72½° градуса обща ракия; когато старитъ казани които имаме въ село и отъ по новитъ които сжщо имаме въ село, при еднакъо количество на материала, даватъ 13 литри ракия при 38 градуса; значи че ний много сме гоили при старата система казани, по 8—10 литри ракия, на казанъ.

Ракията отъ казанъ „Дунавъ“ е отлична, колкото я пие человекъ по му си пие, нема патокни, последнитъ се връщатъ автоматично обратно въ казана.

Двойния дисталационенъ апаратъ пречиства спиртнитъ пари затова ракията е безъ всѣкаква лоша миризма, бистра като изворна вода и тече силно и дебело.

Като Ви благодариме за гдѣто ни снабдихте съ казанъ „Дунавъ“ за да бждатъ образецъ въ селото и околията, поздравляваме Ви и похваляваме за усъвършенствуването на казанитъ Ви.

Препоръчваме го горещо на клиентитъ лозари и овощари казанъ „Дунавъ“ предъ всички други казани.

с. Кнежа, Бѣлослатинска околия.
10 февруарий 1926 год.

Съ поздравъ:
П. Бешковъ и Тодоръ Кръстевъ.

Препиcъ.

До Г-на Торомановъ и С-ие
Плъвень.

Настоящото открито писмо давамъ на фирмата Ви въ гр. Плѣвень, съ което изказвамъ моята благодарностъ за гдѣто ме снабдихте съ патентования модеренъ казанъ „Дунавъ“ за варене ракия и който ми даде отлични резултати, задоволявайки всички въ селото ни.

Ний го препоръчваме на всички предъ всѣкой другъ какъвто и да е билъ казанъ.

с. Новачене, никополско.

Съ отлично почитание:
(поди.) Гонко К. Кръжелковъ.

Кооперативна печат. „Изгрѣвъ“ — Плѣвень № 55.

Дончо Торомановъ и С-ие — Плѣвень

Важно за лозари, винари, овощари и земледѣлци!

Сполучливъ опитъ въ варене на ракия даде новоосъвършенствувания патентованъ подвиженъ съ двоенъ дефлегматоръ типъ Егро казанъ „Дунавъ“, нареченъ още отъ самитъ лозари „Джиброва вършачка“.

Казанъ „Дунавъ“ е далъ пълненъ превратъ тамъ гдѣто е варилъ ракия, защото всички други казани спиратъ действието си предъ него. Дава качествена отъ 60—70 — виценъ спиртъ и количествена ракия. Това му усъвършенство за да изважда почти всичкия алкохолъ отъ кашата която се вари, да изварява отъ 6—10 казани въ 24 часа и да ходи отъ дворъ на дворъ, го прави да бжде търсенъ отъ всички краища на България.

Цени конкурентни.

Обърнете внимание на фирмата!

Запази броя при свободно време прочети.