



## Описание Всероссийской сельскохозяйственной выставки в г. Харькове 1887 года. Харьков: Харьк. о-во сел. хоз-ва. 1890.

### Отдел второй

Описание подотделов: *молочно- хозяйственно –демонстративного и продуктов скотоводства сырых и переработанных.*

108. **Петерс**, из Копенгагена, экспонировал нижеследующими машинами и аппаратами: сепаратор Бурмейстера и Вейна, АА 757, с аппаратом для притока молока и приспособлением для приема молока на высоту, сепаратор его же, В 1341, с теми же аппаратами, пастеризионный аппарат для снятого молока, нагреватель для цельного молока, маслообработчик № 2, маслобойка № 7 В. и 2 аппарата для контроля молока Фиорда.

### Лесоводство, садоводство, огородничество и виноделие

21. **Герц Давид Давидович**, виноградарь и винодел Ставропольской губернии, Александровского уезда. Почтовый адрес: ст. Суворовская, Владикавказской железной дороги.

Виноградник экспонента расположен при колонии Темпельгоф, близь станции Суворовской, Владикавказской железной дороги, на арендуемой у князя Орбелиани земле, и включает в себе 3 ½ десятины земли. Кроме виноградника экспонент имеет при доме небольшой фруктовый сад, состоящий из 150 хороших плодовых деревьев. Виноградник посажен в 1875 году на открытой местности, имеющей склон к югу. Почва здесь состоит большею частью из мелкого известкового камня, перемешанного с глиною, подпочва каменистая. В винограднике экспонента разведены многие иностранные сорта винограда, из них самыми надежными и выгодными для виноделия считаются следующие сорта белого винограда: Gutedel, Sylvaner, Ungar, Muskateller; из черного винограда Traminer, Diekschwarze, Burgunder, Laskar и Farbertraube. Виноградные кусты сидят рядами на сажень ряд от ряда и друг от друга в ряду. При закладке виноградника земля весной распахивается плугом и остается до осени в состоянии черного пара. Посадка производится черенками и окоренившимися саженцами. Обработка и посадка одной десятины виноградника обходятся до 50 рублей. Уход за виноградником состоит в подвязке плетей, в вылавливании излишних молодых побегов и разрыхлении земли. Разрыхление земли у кустов производится сапками, а между рядов плугом. Эта работа повторяется три — четыре раза в год. На зиму кусты прикапываются. Ежегодный уход за виноградником обходится около ста рублей на десятину. Удобрения земли и поливки виноградника экспонент не производит. Прививка облагороженных сортов производится в расщеп корня однолетними черенками; места прививки обвязывают шнурком или проволокой, обмазывают желтой глиной и засыпают куст землею. Виноградные лозы привязываются к кольям, которые ставятся по несколько вокруг каждого куста. Коль обходится от 3 до 5 копеек и служить два—три года. Виноградник более всего страдает от мороза и града, частью же от червей. Сбор винограда производится с 20 сентября по 1-е октября. Виноград идет исключительно для приготовления вина. С десятины виноградника при хорошем урожае получается до 500 ведер

вина. Впрочем, вследствие частых градобитий, виноградник дает или ничтожное количество вина, или совершенно ничего не дает. Так, например, после урожайного 1885 года, виноградник в 1886 году ничего не дал, а в 1887 году получено с него только по 50 ведер белого и красного вина. Полученное при урожае вино выдерживается в собственном каменном погребе вместимостью в 6000 ведер вина, где температура +13° и + 15°R. К началу 1888 года у экспонента имелось 300 ведер красного и 2200 ведер белого вина урожая 1885 года. Выдержанное вино продается на месте от 3 р. 50 к. до 5 р. за ведро. Кроме своего вина г. Герц приобретает и выдерживает в своем погребе вина, купленные у других виноделов. Кроме местного потребления экспонент отправляет свое вино в С.-Петербург, Москву, Ригу, Ростов-на-Дону и другие города.

По химическому анализу магистра химии Г. В. Струве, произведенному в Тифлисе в 1886 г., в винах г. Герца найдены следующие составные части:

	Красное вино	Рислинг	Мускат	Мускат
Алкоголя по объему	12,17	14,67	13,22	12,07
по весу	9,74	11,25	10,67	9,75
Общей кислотности в виде винной кислоты	0,555	0,614	0,596	0,535
Кислотности летучих кислот	0,070	0,137	0,109	0,079
Остатка: после выпаривания при 100°	2,371	2,211	2,800	2,105
Пепла	0,177	0,176	0,153	0,181
Серной кислоты в пепле	0,009	0,001	0,001	0,009
Сахара	—	—	0,340	—

Денежная корреспонденция г. Герцу направляется по адресу: ст. Минеральные Воды, Владикавказской железной дороги, в колонию Темпельгоф.

Д. Д. Герц к своей фактуре приложил следующие сведения о разведении виноградных садов и о виноделии в колонии Темпельгоф.

Жители колонии Темпельгоф, выходцы Таврической и Екатеринославской губерний, поселились в 1867 году на участке земли Генерал-Адъютанта, князя Григория Дмитриевича Орбелиани. Сначала они занимались хлебопашеством и скотоводством, но в 1878 году стали разводить и виноградные сады; фруктовые сады были у них с самого начала поселения. Первое понятие виноградарства они получили от жителей находящейся на том же участке колонии Орбелиановки, жители которой, как выходцы Бессарабской губернии, уже на родине своей занимались виноделием. Увидя, что полученное вино весьма хорошего качества, жители колонии Темпельгоф и Орбелиановки стали заботиться о рациональном ведении этой отрасли хозяйства. Запасшись хорошими руководствами и приобретши лучшие инструменты и машины, жители обеих колоний постепенно расширяют площадь виноградников и вырабатывают хорошее вино. В нижеследующей таблице показано г. Герцем развитие виноградарства и виноделия в колонии Темпельгоф.

Год	Число садов	Количество земли под виноградными садами				Количество виноградных кустов		Количество ведер полученного вина	Среднее число ведер вина получен. с десятины
		Дающих плод		Молодых не дающих еще плодов		Дающих плод	Молодых		
		Десятин	Кв. саж.	Десятин	Кв. саж.				
1883	21	20	600	3	200	48600	7400	2125	104,8
1884	23	23	800	1	—	56000	2370	5340	229,2
1885	24	24	800	5	100	58370	11250	7000	288,1
1886*)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1887	28	34	1964	22	700	77601	57968	640	19
1888	—	84	—	—	—	—	—	24620	293

\*) 19 Июля 1886 года случился сильный ураган с градобитием, уничтоживший все виноградные сады. Кусты повреждены настолько, что и в 1887 году вышел урожай на вино крайне незавидный.

Занимаясь виноделием с 1880 года, а виноторговлею с 1884 г., экспонент впервые выступил с своими винами на конкурс только на всероссийскую сельско-хозяйственную выставку в Харькове. Он прислал сюда следующие образцы вин: Траминер, Мускат, а также без названий белое и красное вино, приготовленное из разных сортов винограда. Химический анализ не обнаружил в этих винах никаких вредных примесей.

98. Унру Давид Андреевич, виноградарь и винодел Пятигорского округа, Терской области. Адрес его: станция Суворовская Владикавказской железной дороги.

Экспонент живет в колонии Орбелиановке. Виноградник его занимает площадь в 3100 квадр. сажень. В этом винограднике в 1887 году имелось 4820 плодущих и 700 молодых кустов. Общее количество вина, полученного экспонентом в 1885 году с своего виноградника, равнялось 375 ведрам.

К своей фактуре Д. А. Унру приложил общие сведения о виноделии в колонии Орбелиановке. Считаю полезным напечатать здесь целиком эти интересные данные. „В виноградных садах жителей колонии Орбелиановки и смежно расположенной с ней колонии Темпельгофа, пишет почтенный хозяин, находятся всевозможные сорта европейских виноградных лоз белых и красных, как то: Мускат, Траминское, Сильванское, белое раннее (Gutrdel), Венгерское, Эльблинг, Рислинг, Цотлер, Дролнигер и др. На зиму виноградные кусты закапывают, весной раскапывают, чубуки подрезывают и подвязывают к довольно длинным тычинам. Летом виноградные кусты освобождаются от лишних молодых побегов (выломок), а почва чистится от всяких сорных трав. Сбор винограда обыкновенно производится по полном созревании его при хорошей погоде. Зрелость винограда определяется не только по виду и вкусу его, но и Клостернейбургскими суловыми весами или ареометром Эксле, каковыми инструментами узнается количество процентов или градусов сахара в виноградном соке. Так, в 1885 году в виноградном соке было от 22 до 25% или от 95 до 105 градусов сахара. Давка виноградных кистей производится различным образом: у некоторых жителей колоний она делается еще в маленьких кадках, которые поставлены на большие чаны; виноград вместе с гребнями давится ногами и вся масса остается в больших чанах до окончания сильного (быстрого) брожения. Другие же раздавливают виноградные ягоды тисками, при чем гребни предварительно отделяются решеткою, находящеюся над вальцами машины. Гребни выбрасываются, сок с раздавленных ягод стекает, а кожицы подвергаются сильной выжимке под прессами, при чем сок из них выдавливается, насколько это возможно. Чистый виноградный сок—сусло, вливается для брожения в бочку так, что 1/5 часть бочки остается порожнею. В бочку вставляется втулка с изогнутою крючком трубою, верхний конец которой входит в посуду с водою. Таким образом вода в посуде дает газам, образующимся в бочке от брожения, возможность выступить наружу, но не дает возможности воздуху снаружи вступить в бочку. По окончании быстрого брожения бочки наполняются, но не очень плотно закупориваются до окончания второго периода (тихого) брожения. По окончании брожения молодое вино переливается в чистые бочки и такая переливка в первом году повторяется еще два раза. Что же касается до красного вина, то вообще свежее сусло его оставляется в соприкосновении с кожицею ягод до тех пор, пока оно, находясь в брожении, не окрасится в желаемый красный цвет. Желая производить вино лучшего достоинства, жители колоний не могут оставаться на древнейшем способе виноделия, но должны производить разные эксперименты, почему еще и не всеми жителями принят один и тот же способ виноделия. Тем не менее жители упомянутых колоний уже и теперь служат примером жителям других колоний и поселений, так как и эти стали заниматься виноделием, при чем пользуются опытами, познаниями и советами жителей колоний Темпельгофа и Орбелиановки”.

На всероссийскую сельско-хозяйственную выставку в Харькове экспонент прислал образцы белого и красного вина урожая 1885 г. Белое вино, по словам г. Унру, очищено желатином, а красное пять раз перелито. Экспертная комиссия, испытав эти образцы вин на вкус и подвергнув их химической экспертизе, признала их заслуживающими бронзовой медали. На

основании этого Распорядительный Комитет удостоил Давида Андреевича Унру означенной награды и выдал ему диплом с надписью: „за хорошие образцы белого и красного вина“.

### **Продукты сельско-хозяйственных технических производств**

**Группа 1.** Мука из разного хлеба и разных сортов, отруби, крупа гречневая, ячная (перловая и обыкновенная), манная, пшено и проч., в количестве не менее 1 пуда для каждого названия.

#### **Похвальными листами удостоены:**

**Вильмс Э. Д.**, в Гальбштадте, Тавр, губ., за хорошие качества ячной и перловой крупы.

**Группа 2.** Крахмал картофельный и пшеничный, картофельная патока, в количестве не менее 3-х фунтов каждого названия.

Из числа образцов крахмала, представленных на выставку, отличались хорошими качествами: рисовый, пшеничный и кукурузный крахмал **Вильмса**, в Гальбштадте, Таврической губернии, премированный **золотой медалью**.

### **Отдел шестой. Земледельческие орудия и машины**

**По 1-й группе**—орудия для обработки почвы: плуги, косули, сохи, бороны, почвоуглубители, катки, экстирпаторы, скаррификаторы, луговые, бороны, кочкорезы и т. д.

#### **Бронзовые медали.**

**Джону Гриевзу**, в Бердянск), — за трех и четырех корпусные плуги (Вукари) с сеялкой и без оной.

**По 4-й группе**—орудия, употребляемые при жатве и уборке, жатвенные, сноповязальный и сенокосильные машины, сеноворошилки, конные грабли, прессы для сена и силосов; орудия для уборки сена сухого и силосованного.

#### **Малая серебряная медаль.**

**Джону Гриевзу**, в г. Бердянске,—за сенокосилку, им сконструированную.

#### **Бронзовая медаль.**

**Джону Гриевзу**, в г. Бердянске,—за жнею „Ласточка" по тину Мак-Кормика „Дези" с некоторыми не лишенными значения изменениями.

**Джону Гриевзу**, в Бердянске, — за жнею, по системе старой жнеи Вуда, с ручным сбрасыванием хлеба с платформы, в которой конструктором введены различные новые приспособления, не лишенным практического значения.

Экспертная комиссия считает необходимым добавить, что машины, (Д. Гриевза и Центральн. Рос. Товарищ.) за их выполнение и дешевизну заслуживали бы высшей награды, но комиссия воздержалась от присуждения таковых по недостаточности данных, удостоверяющих их прочность.

#### **Похвальный листъ.**

**Леппу и Вальману**, Екатеринославской губ., Хортица, — за жнею по системе старой жнеи Вуда, не лишенной некоторых достоинств.

**По 5-й группе**—орудия для молотбы и очистки зерна: молотилки, веялки, сортировки и проч.

#### **Золотая медаль.**

**Леппу и Вальману**, Екатеринославской губ., Александровского уезда, Хортица, —за бильные молотилки, пользующиеся издавна большою известностью в южных губерниях.

#### **Малые серебряные медали.**

**Леппу и Вальману**, Екатеринославской губернии, Александровского уезда, Хортица,—за копию с Клейтоновской молотилки.

#### **Бронзовые медали.**

**Леппу и Вальману**, Екатеринославской губернии, Александровского уезда, Хортица,—за недорогие веялки, более других сохранивши тип простой колонистской веялки.

**По 6-й группе**—орудия и снаряды для приготовления корма скоту: соломорезки, корнерезки, зернодробы, снаряды для распаривания корма и т. д.

**Малые серебряные медали.**

**Гриевзу Джону**, в г. Бердянск.

**Бронзовые медали.**

**Лепп, и Вальман**,—за соломорезки и корнерезки.

**По 7-й группе**— орудия для переработки зерна: крупорушки, просорушки, маслобойки и т. д. Снаряды для сушки зерна, в моделях, или в натуральную величину.

**Бронзовые медали.**

**Леппу и Вальману**, Екатеринославской губернии, Александровского уезда, Хортица,— за маслобойный завод, действующий конным приводом и гидравлическим прессом, изготовленным на их заводе, отличающимся простотою устройства. При этом комиссия обращает внимание завода на необходимость: а) уменьшения рабочей силы и б) улучшения помола приспособлением лучших бегунов

**Кровельная черепица.**

**Малая серебряная медаль**

**Вильмсу**, в Петерс-Гагене, также близ Гальбштадта