

rabiti, zato ne morejo soda polnega ohraniti. Ako soda ne moreš polnega ohraniti, moraš vino žvepljati, če hočeš, da ti ne postane cikasto. To žvepljenje pa ni tisto, katero zvršujejo nekateri vinščaki in katerega se vinopivci po vsej pravici boje. Žvepljanje tako le zvrši: Naredi iz ploščevine (pleha) skledico, ki je toliko velika, da gre skozi veho. To skledico pritrdi na drat, položi na njo žvepla ter je zažgi. Goreče žveplo vtakni v sod in glej, da se ves prazen prostor v sodu napolni z žveplenim dimom, potem pa sod z veho zabij. Tako delaj vsakih 14 dni, in prepričan bodi, da bodeš vino do zadnje kaplje iztočil zdravo. To žvepljanje zelo priporočamo, kajti jeseni pri nas sedaj skoraj ni dobiti sadjevca, ki bi ne bil skisan.

**D o s t a v e k:** Dobro vemo, da so še drugi boljši načini, po katerih se izdeluje dobro sadno vino, katere pa bomo ob drugi pliki podrobneje popisali. S tem člankom smo ustregli le tistim, ki so hoteli imeti navod, kako je na najpreprostejši način delati sadjevec za dom, da se drži vsaj do novega.

### Vzorna moštarna v Bledu.

Znano je našim čitateljem, da je podružnica kranjske kmetijske družbe v Bledu ustanovila vzorno moštarno, ki naj služi v zadružno izdelovanje sadnega mošta ter v pouk, kako je ravnati z moštom, da se doseže dober izdelek, ki bode tudi sposoben za vnanjo kupčijo. Da se je ta moštarna ustanovila, gre hvala mnogim gospodom, zlasti pa onim zastopom, ki so družbo podpirali z denarjem, to je visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo in slavni deželni odbor. A kakor pri vseh zadružnih delih, tako tudi tukaj ima največo zaslugo tista oseba, ki vse podjetje z energijo, potrpljenjem in marljivostjo vzdržuje.

V Bledu je bil duša ustanovitvi moštarne podružnični predsednik gospod Anton Hudovernik, in ako si je s tem podjetjem nakopal mnogo truda, skrbi in sitnosti, danes ima plačilo z zavestjo, da je svojo nalogo izvrstno rešil.

V nedeljo 27. septembra se je moštarna otvorila ob navzočnosti skoraj vseh udov Blejske podružnice, in zastopnikov Radovljiške, Begunjske, Brezniške in Jeseniške podružnice. Podpisanec, ki je zastopal družbeni glavni odbor, razjasnil je navzočnim način, kako se je postopalo pri notranji ureditvi, in dostavil, da je Blejska zadružna moštarna prva v Avstriji, da nismo imeli nobenega vzora, katerega bi posnemali, ampak morali smo vse po svoje urediti. Izkušnje nam bodo pomagale popolniti moštarno, ki bode gotovo postala vzor vsem poznejšim takim podjetjem. Uže dva delavna dneva v moštarni sta pokazala, da lahki štajarski sadni mlini niso za zadružno izdelovanje mošta iz trdih tepek, zato se je naročil drug velik in močnejši stroj, ki bi na dan otvorjenja imel biti uže v Bledu, a se je iz neznanih vzrokov zakasnil. Po otvorjenju moštarne se je kazalo,

kako delajo stroji in velika stiskalnica, podpisanec je pa razlagal, kako je ravnati z moštom, kako se določujeta sladkor in kislina v moštu in zakaj je važno, da se njiju množica pozna.

V moštarni je dosedaj nad 40 zadružnikov delalo iz svojega sadja mošt, katerega se je naredilo 17.500 l. Stiskalnica more pri počasnem delu vsako uro odtisniti 200 litrov. Novo došli izvrstni malin zmelje mernik trdih hrušek v 1 1/2 minuti, a ker stiskalnica drži ravno 15 mernikov, ni treba hiteti in zadostuje, če se toliko počasi dela, da pridejo na mernik 4 minute. Dne 29. septembra so delali gospod Hudovernik, taniški adjunkt gosp. Štupar in podpisanec natančne poskušnje ter so prišli do naslednjih zaključkov: Mernik tepek tehta natanko 20 <sup>h</sup>/<sub>g</sub>, v stiskalnico gre 15 mernikov ali 300 kilogramov zmletih hrušek, ki dajo 200 litrov mošta, torej da 100 <sup>h</sup>/<sub>g</sub> tepek 66 2/3 litrov, ali en mernik 12 2/3 litrov mošta. Na Gorenjskem velja pravilo, da je kvaterni teden vse zrelo, zlasti pa, da so hruške sv. Matevža dan zrele. Včasih se res tako naključni, a letos se je vse za dober teden zakasnilo. Kar se je v moštarni naredilo mošta, ves se je preiskal glede sladkorja in nekaj tudi glede kisline. Prvi mošti od 22. do 25. septembra so imeli 9 do 10 % sladkorja in 6 do 7 ‰ kisline, mošti zadnjega tedna pa imajo povprečno 13 1/2 ‰, nekateri iz hrušek z dobrih leg celo 14 1/2 ‰ sladkorja in le 4 ‰ kisline. Moštarna je tudi v tem pogledu imela uže sedaj blagodejen vpliv, da je sadjarje prepričala o vrednosti pravočasnega stiskanja. Glede izdelovanja dobrega mošta, zlasti glede zrelosti sadja, kipenja i. t. d. tavamo pri nas še močno po temi, in ravno to razjasniti s poskusi, bodi naloga vzorni moštarni. Podpisanec dela glede kipenja obširne poskuse z mošti raznih vrst jabolk, in sicer s sladkorjem in brez njega, s kipenjem brez tropin in na tropinah, in sicer na jabolčnih, hruševih in grozdnih tropinah. Uspeh teh poskušanj bomo prijavili.

Gustav Pirc.

### Poučne stvari.

#### Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

242.

**Konoplja v starem veku. Moška in ženska konoplja. Smola na konoplji po toplih krajih. Nabiranje smole in sušenje konoplje.**

Konoplja raste dandanes po evropskih njivah od severa do juga, ž njo se ukvarja delavni poljedelec, da pridobiva čvrstega prediva in mastnega olja, a težko da bi kateri vedel, da na daljnem vzhodu od te rastline namesto prediva in olja iščejo ljudje čarobnih darov, kateri jim srce razveseljujejo in dušo v sladke sanje zabavajo. No zastonj bi bilo našim ljudem, ako bi tudi za