

smejo pa biti stari nad osem dni (naredb. trgov. ministerstva z dne 4./5. 1891, št. 18.889.);

5. priložiti odredbino 5 gld. za vsako znamko in kolek za 50 kr. za kolkovanje vpisnega dokazila (trg. min. od., 30./5. 1890, št. 22.951.);

6. pri znamkah za take snovi, kakor so kovine, glina, steklo, in pa pri blagu iz takih snovi, ako se vtisnejo znamke, priložiti morajo domačini tri, inozemci pa dva izvoda vzornih koscev z vtisnenimi podobami znamek. Vsak vzorni koscec mora biti preluknjan na enem zunaj znamčne podobe ležečem mestu, da se lahko vdene oznamenilo, ki kaže, h kateri znamki spada dotični koscec.

Vzorni kosci morajo kazati znamčno podobo vistiniti veličini in biti tako umerjeni, da zunaj znamčne podobe ni več nego 2 centimetra roba.

Vzorni kosci se morajo predložiti takoj pri vpisu. Le v takih slučajih, v katerih se potrebujejo, za njih dostavo posebne priprave, in se take priprave ne morejo preskrbeti takoj, sme se dovoliti za poznejšo predložitev vzornih koscev primerna doba s pristavkom, da se bode smatrala začasno vpisana znamka po brezuspešnem preteku dovoljene dobe za nevpisano. (trg. ministerstva nar. 24/10 1890 št. 45.951.)

Vzorni kosci morajo biti narejeni iz tiste snovi, iz katere je narejeno blago, kateremu je namenjena znamčna obrana. Zato se pa ne smejo predložiti primeroma vzorni kosci, za znamke pri kosah narejeni iz mehkejših snovi, kakor na pr. iz svinca, iz cinka in enakih, ampak iz onih, iz katerih so narejene kose. (Trgov. minist. odredba z dne 1/3. 1891 št. 736.) Le za blago, katero se (kakor na pr. milo) rado uniči, smejo se predložiti vzorni kosci iz malca (gipsa.)

7. Pri znamkah, katerih del so podobe cesarja ali udov cesarske rodovine, kaka odlika (znamenje reda, tudi razstavske svetinje, cesarski orel,) ali pa kak javen grb (državni, deželski, mestni, občinski, združni grb), potem znamenje rdečega križa, treba dokazati pravico rabo za teh posebnih znamenj.

Ravno tako se mora dokazati pred vpisom pravost podatkov s podelitnimi odloki ali s privilegijskimi pismi, pri znamkah z oznamenili, kakor: c. kr. izključno privilegovani patent, privilegovan, patentovan i. t. d. (trg. min. nar. 25/10. 1890. št. 45.951).

## II. Izključene od vpisa so znamke, katere

a.) obsegajo samo podobe cesarja ali udov cesarske rodovine;

b.) sestojijo samo iz državnih in drugih javnih grbov (državnega, deželskega, mestnega, občinskega, združnega grba), števil, črk (monogramov) ali besed. Imena in tvrdke, katere sestojijo samo iz črk in besed, bodisi pa v polni ali v skrajšani obliki, ter niso v zvezi ali kombinovane s kako znamčno podobo, ali so pa obrobene s črtami, s potezami ali pikami, ne morejo se vpisati (trg. min. nar. 23/6 1890 št. 22.959).

Znamke sestojče sicer iz besed, črk, števil, ki so pa v zvezi tudi z barvenimi znamenji, na pr. s pobar-

vanim poljem, ra katerem stoji napis ali ako so okolo napisa pobarvane proge, kolobarji, črte, smejo se vpisati. Ali gledati je strogo na to, da niso izdelane v barvah le črke, ampak da služijo barve še na drug način kot razločilno znamčno znamenje (trg. min. 1/3. 1890 št. 736.)

## Ravnanje s sadnim vinom.

Ravnanje s sadnim vinom je zelo podobno ravnanju z vinom od grozdja, popolnoma tako pa vendar ni, ker se sestava sadnega mošta v nekaterih rečeh bistveno razločuje od grozdnega mošta. Za popolnoma pravilno ravnanje s sadjevcem treba je dobrih kleti in nekaj kletarskega orodja in priprav, česar pa naši gospodarji po nevinskih krajih nimajo in tudi tako kmalu ne bodo imeli, kajti sadjevec ima po teh krajih ves drug pomen, nego vino po vinskih krajih. Sadjevec ima biti gospodarju le prijetna, krepčilna pijača, ceno prirejena v nadomestilo pravega vina in žganja ter toliko trpežna, da se zdrava in pitna vzdrži vsaj do novega mošta. To doseči pa ni težavno, potreba je le veliko snage in natančnosti.

Pri nas se izdelavanje sadjevca močno širi, in trudili se bodemo to panogo kmetijstva izdatno pospeševati ter tudi v tem pogledu doseči napredek. Danes hočemo prav na kratko dati navodilo, kako je ravnati s sadjevcem na prav priprost način, da ostane do novega mošta okusna in zdrava pijača.

Kedar si mošt iz sadja iztisnil, ravnaj tako le ž njim:

1.) Natoči ga v prav snažen in zdrav sod, t. j. sod, ki ni ne cikast, ne plesniv in ne bunfast, ampak dobro izpran. Natoči ga do vehe in imej ga v prostoru, ki ima 15 do 18° C. toplote. V tem sodu vname se sedaj prvo ali burno kipenje.

2.) O pričetku burnega kipenja, ki traja, če je primerna toplota, do 14 dni, izmetava mošt pri vehi umazane pene in drugo nesnago iz sebe. Kar mošt izmeče, to pridno odstranjuj. Da mošt kolikor mogoče veliko iz sebe izmeče, dolivaj mu vedno, da sod ostane poln.

3.) Kadar mošt neha izmetavati, je znamenje, da je burno kipenje ponehalo, in sedaj se prične drugo ali glavno kipenje. Sedaj pokrij veho, a ne zabij je, ker razvijajoča ogljikova kislina lahko sod raznese. Veho najbolje zapreš s kipelno veho, katere pa naši gospodarji še nimajo. Kdor nima kipelne vehe, naj si naredi vrečico, napolnjeno s peskom, ter naj jo položi na veho. Iz tako zaprtega sode lahko ogljikova kislina odhaja, zrak pa ne more vanj. Glavno kipenje traje do pomladi.

4.) Konec zime, t. j. predno nastopi gorko pomladansko vreme, pretoči mošt v drug snažen sod, a glej, da bodo polni. Sedaj mošt še vedno kipi, a prav počasi in tiho, in to tretje kipenje imenujemo zorenje vina. Ako hočeš sadjevec dolgo hraniti, glej, da bo sod vedno poln. Naši gospodarji pa prično precej sadjevec

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 najpriprostejši 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 tistim 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