

SLOVENSKI GOSPODAR.

List ljudstvu v poduk.

zbuja vsak četrtlet in velja s poštnino vred in v Mariboru s poštnin-
njom na dom za celo leto 3 gl., za pol leta 1 gl. 60 kr., za četrt
leta 80 kr. — Naročnina se pošilja opravištvu v dilaškem semenišču
(Knabenseminar). — Določeni tiskovnega društva dobivajo list brez
posredne naročnine.

Posamezne liste prodaja knjigar Novak na voliknem trgu po 5 kr. —
Rokopisi se ne vraščajo, neplačani listi se ne sprejemajo.
Za cenzuro se plačuje od navadne vrstice, če se natisne enkrat 8 kr.
dvakrat 12 kr., trikrat 16 kr.

Vabilo k naročbi.

„Slovenski Gospodar“ prične z novim letom svoj XIX. tečaj. Dosedanji p. n. prijatelji, naročniki, društveniki „Tiskovnega društva“ so prošeni, da mu zvesti ostanejo še zanaprej ter naročbo svojo ob pravem času ponovijo in listu pridobijo novih naročnikov. List bode izhajal s prilogami in stane za celo leto 3 fl., za pol leta 1 fl. 60 kr., za četrt leta 80 kr.

Stare naročnike prosimo zaradi polajšanja našega dela dosedanje tiskano addresso na poštno nakaznico prilepiti, ali pa vsaj tisto številko nam naznati, katera se na vsakej adresi na desni strani tiskana nahaja.

Opravištvu „Slov. Gospodarja“.

Kako delajo nemci liberalci in posilinemci, kder imajo večino.

(Izvirni dopis iz Ptuj.)

Novi okrajni zastop ptujski, s posilinemsko večino je imel 22. p. m. glavno skupščino. Nemci liberalci so se pokazali v celi svoji bezobzirnosti, odkrili so, da jim je le za to, Slovence gmotno vničiti. Boj se je začel, kako bode nehal, ne vemo, Nemcev je v Ptujem okraju 2000, Slovencev 48.000, v takem razmerju tudi dačo plačujejo. Pred vsem je odbor poročal, ka je g. Moric-u pl. Kaiserfeld-u prejšnjemu deželnemu glavarju zahvalnico odposlal, in prosi od skupščine pritrdila. Navzoči Slovenci so vprašali, kake zasluge da ima Kaiserfeld za deželo v obče, za naš ptujski okraj posebej? Nikdo ni vedel odgovora. Večina je vendar pritrdila Slovenci so nasproti glasovali. Izvrstno so pravice Slovencev zagovarjali gg. Dr. Ploj, Bož. Raič, Raišp. Potem so z večino Nemcev iz službe odpustili dosedanjega tajnika, akoravno

je z njim celi okraj jako zadovoljen in 42 občin pismeno prosilo naj ostane. Odstavili so ga ker ga je slovenska mati rodila. Boj za kruh. Bomo videli, kdor bode močnejši ali 48.000 Slovencev, ali 2000 Nemcev. Vsi meščani so za odstavljenje glasovali, zastopniki občin so bili za njega; par meščanov vlada sedaj nad celim okrajem. Nemška večina je dalje sklenila, cesto čez Varejski breg preložiti in za to 10.000 fl. potrošiti. Slovenci niso bili sploh proti preloženju. Kajti preloženje strme ceste je koristno; ali sedaj ni čas za to, revščina je prevelika, ljudstvo butare ne more prenašati. G. dr. Gregorič je v daljem govoru dokazal, da je okrajni zastop v zadnjih letih samo za Borlski most in novo cesto pri tem mostu nekaj nad 60.000 fl. potrošil, da je lani sv. Petersko cesto preložil, cesto v Leskovci vzdignol, česar stroški so bili okoli 8000 fl.; da pa v vseh totih letih za drugo polovico ptujskega okraja na levem bregu, t. j. za Polensak, sv. Lovrenc, sv. Vrban, sv. Marjeto itd. in za Dravsko polje ni krajcara imel; da skoro vse fare morajo nove šole zidati, in so do ušes v dolgove zlezle; ali vse ni pomagalo nič. G. Juri Strah jim je pod uho zatrobil, da Ptujčani samo v Halozah ceste popravljajo, kder imajo svoje vinograde, g. dr. Ploj je predlagal, naj tudi za cesto čez Polensak, sv. Vrban, Dornavo nekaj skrbijo; vse je bilo zastoj. Celo Vrbanski Marinič je proti svojemu kraju glasoval, g. Lešnik ravno tako. Gora je prosila podpore za zdravnika na Gori, ni je dobila; ona je prosila za podporo za občinsko cesto proti Naraplam, — ni je dobila. Cestnemu komisarju so plačo povišali, in ta je nemec, ki take cestne delavce iz službe devlje, kateri nemški ne znajo. G. dr. Gregorič je predlagal, naj se s podporo okraja cesta od Borlskega mosta skoz Medribnik do Hrvaške meje popravi, ker drugače ne bode most nikdar svojih obresti donášal in se velika mostovina nikdar ne zniža in kmeti čez most ne bodo vo-

zili. Vse zastonj. Tu ne dajo par stotakov, na Varejsko cesto pa bodo jih z lahkim srcem 10.000 fl. trošili.

To imamo tisti laketi, s katerim se v okrajnem zastopu pod nemško večino pravica deli. Sedaj vidimo, da ni bilo brez pomena, če smo se pri volitvah za okrajni zastop za to napinjali, da v zastop pridejo tisti, kateri največ dače plačujejo, tu se gre za groše, a ne za šolo in vsi bi morali nekaj dobiti, ker vsi enako plačujejo, ne samo eni, drugi pa nič.

Gospodarske stvari.

Sadovna drevesa štajerska.

L. G. Fail, učitelj v Ivniku, priporočuje v graškem „Gospodarskem glasniku“ sledeča sadovna drevesa:

Spodnji Štajer. Tukaj je dežela sadjarstvu tako ugodna, da nas mnogovrstno spominja na srednjo Francosko. Spodnji Štajer more v pridelovanju finega in najfinejšega sadja kedaj zelo posebno važnost dosegniti. Vinski kraji so tudi najboljši za sadje. To učijo izkušnje.

V naslednjem je navedenih nekaj plemen, ki skoraj izključljivo le na spodnjem Štajerskem popolnem dozori. Vendar zato ne rečemo, da bi drugih in za njimi navedenih plemen ne mogli tam s pridom saditi.

Bela jesenska maslenka, nemški: weisse Herbst-Butterbirne, tudi Kaiserbirne. Obče znana in priljubljena grška namizna. Je srednje velikosti, okrogla, časih tudi podolgovata. Tenka, gladka koža je svetla, bledeozelenkasta, pozneje citronovo-rumenkasta, na solni strani nekoliko rudečkasta z drobnimi pikami prevlečena. Belo meso je zelo sočno, prijetnega sladornega okusa. Zori meseca septembra in oktobra.

Cesarjevič Ferdinand ali Hardenpontova zimška grška, nemški Schinkenbirne. Je izborna dobra grška, precej velika, zvečinoma nepravilna z bulami na površji. Koža je svetlo-zelena, pozneje rujavkasta in prevlečena s pikami. Meso je belo, sočno, vinsko-sladkega okusa. Zori meseca novembra in se ohrani do februarja. O Božiči velja na Dunaji časih ena sama takšna grška — 50 kr.

Zimška tehantovka, nemški: Winter-Dechantsbirne, tudi: grüne Winter Herrenbirne imenovana. Sad je debel, časih jako debel ter velja kot pozna zimška grška namizna. Podoba je jajčaste, koža svetlo-zelena, prevlečena z rujavimi pikami in rijo. Meso je belo, malo rumenkasto, sočno, vinsko-sladornega okusa. Sad moramo pozno z dreves potrgati, ker se tako dalje časa ohrani.

Orlejanske rejneta ali orlejanski kosmač, nemški: Orleans-Reinette ali Perlreinette. Je srednje-veliko, okroglo jabelko rumene barve, s tenkimi rijastimi žilami prevlečeno in z rujavimi pikami nabrano. Meso je rumenkaste barve, fino, sočno, njeznega vinsko-sladornega okusa. Sad treba pozno trgati in se tako ohrani do maja.

Ananas-rejneta ali Ananas kosmač. To jabelko je lepo visoko-okroglo podobe, rumene barve z rujavimi zvezdami ali pikami. Meso je rumenkasto, prhko ter ima okus kakor ananas. Velja kot izvrstni sad za namizo pa tudi za mošt in se lahko spravlja v denar.

Holandska zlata rejneta, nemški: holländische Goldreinette. Jabelko je srednje, veliko, okroglo, barve svetlo-zelene, na solni strani rujave. Koža je tenka, meso nježno, dišavno in prijetnega kiselatega okusa. Drevo močno rodi in sad zori od oktobra do decembra. Rajni Vokan v Celji je to jabelko čislal in hvalil. Sedaj je menje obrajtavajo. Na razstavi v Trstu l. 1882 kazal jih je samo g. Valentinič iz Laškega. Poskušavali so tudi z belimi rožmarinkami pa niso sreče imeli. Za naše kraje le ne sodijo. Bolje kaže, kakor na spodnji Avstriji, zasajati beli zimski kalvil, koji imenujejo kralja vsem jabolkam, to pa na pritlikovec. Kakor trdi dr. Stoll, velja eno samo takšno jabelko na Dunaji 1 fl. 50 kr.

Srednji Štajer. Za vinskimi kraji sledijo proti severu najprvle takšni, kder zvečinoma pšenico pridelujejo. Nahajamo tukaj izvrstno zemljo za sadovnjake. Toda uime pogosto škodujejo, posebno spomladni mrazovi. Pred vsem težijo sadjarji na to, da mogoče veliko sadja pridelajo, v obližji mest pečajo se tudi s finim sadjem, toda le bolj izsolani vrtarji. Z ozirom na to priporočajo sledeča plemena:

Štajerski zimski mašancelj kaže podobno drugim žlahtnim plemenom različno zunanost, ki se menjava. Nekatera jabelka so ploščata, druga bolj okrogla. Prva ima sad menjši, koža je svetla, pozneje zlato-žolta, ob sončni strani rudečkasta z gostimi marogami. Meso je sočno, prhko, dišavno in močno dišeče. To je pravi štajerski, zimski mašancelj. Druga podoba ima večji sad pa ni tako dišaven; v severo izhodnjih krajih mu pravijo: Eisapfel. Nekateri tržci razlike ne poznajo na škodo pravemu mašancelju, ki pripada najboljemu, trpežnemu in iskanemu sadju za trženje.

Angleška zimška zlata parmena je krasno pravilno raščo jabelko in precej veliko. Koža je svetla. Zori od novembra do februarja ter se prišteva tržnji robi prve vrste.

Pariški ramborski kosmač ali rejneta, nemški: Kurzstiel.

Debelo, okroglasto, časih tudi proti muhi