

Izhaja vsak četrtek
in velja s poštnino vred
in v Mariboru s pošilja-
njem na dom
za celo leto 3 gld. — kr.
„ pol leta 1 „ 60 „
„ četrt leta — „ 80 „
Naročnina se pošilja
opravištvu v dijaškem
seminarju (Knaben-
seminar.)
Deležniki tisk. društva
dobivajo list brez po-
sebne naročnine.

Slovenski GOSPODAR.

List ljudstvu v poduk.

Posamesne liste
prodaja knjigar Novak
na velikem trgu
po 5 kr. — Rokopis.
se ne vračajo, nepla-
čani listi se ne spre-
jemajo.

Za oznanila se plačuje
od navadne vrstice, če
se natisne enkrat 8 kr.
dvakrat . . . 12 „
trikrat . . . 16 „

*S prihodnjim mesecem oktobrom se začne zad-
nje četrtletje, zato prej prosimo p. n. naročnike „Slov.
Gospodarja“, ki so samo za 3/4 leta naročnine po-
slali, naj naročilo o pravem času ponovijo, da se
jim more list redno pošiljati. Tudi novi naročniki
se sprejmejo. Do konca leta znaša naročnina 80 kr.
Naročnina se naj pošilja po poštnih nakaznicah.*

Opravištvu „Slov. Gospodarja.“

Volitvenski shod nemških liberalcev v Mari- boru.

V soboto dne 18. septembra t. l. sklicali so
nemški liberalci na glas: dr. Duchatsch, Bitterl,
Hartmann, Grögl, Schmiedl, Gutscher, Fetz, Jan-
schitz, Frank, Stampfl, Pichs, Badl, Lorber, Wolf,
Halbärth, Kokoschinegg, Wiesinger, Tschampa,
Leeb, Massatti, Petovar, Flucher, Tombasko, Sonns,
Marko, volilen shod. Udeležilo je se 200 mož, med
temi mnogo takšnih, ki niti volilne pravice nimajo.
Za predsednika izvoljen bil je g. dr. Sonns, Bitterl
za namestnika in učitelj Sedlatschek v zapisni-
karja. Navzoči bili so zvečinoma pristaši dr. Schmi-
dererjeve stranke ter so tega z „bravo“ in „hoch“
in roko ploskanjem pozdravili, ko je stopil neko-
liko plah na oder. Ko si je svoje prijatelje neko-
liko površno pogledal, potegnil je iz žepa nek
papir ter je iz njega čital svoj politični črtež ali
program. Eden izmed naših prijateljev, ki je zraven
bil, nam je vedel razložiti, da je g. dr. Schmiderer
svojim pristašem predlagal same besede in „fraz“,
katerih si je ali sam ali kak dober človek pomel
iz nemških liberalnih listov, zlasti iz „Deutsche
Zeitung“. Novega toraj ni nič povedal, ampak
naznanil, da pripada onej nemško-liberalnej stranki,
katero imajo za „fortšritlerje“ t. j. naprednjake,
ki hočejo za nosom nekam v svet naprej bezgati
pa sami ne vedo prav kam. Tudi g. dr. Schmi-
derer je pokazal, da mu še ni jasno to, kar je
sam pravil. Povdarjal je namreč srečo in potrebo
centralizma v Avstriji, a v enej sapi hvalil tudi
„fortšritlerski“ črtež, ki zahteva „personalno unijo“
t. j. ki hoče ogerske dežele še bolje do čista od-

trgati od nas, kakor so to storili stari liberalci l.
1868. ko so Avstrijo razklali na dvoje in uvedli
nam toliko pogubni dualizem. Tolika zmedenost
bila je navzočemu gimnazijalnemu profesorju g.
Horaku vendar preveč. Vstal je in vprašal kan-
didata, naj mu razloži, kako je mogoče g. dr.
Schmidererjev centralizem spojit s „fortšritlersko
personalno unijo“, kako je mogoče ploh cel ohrani-
ti pa ob enem razžagati ga na dvoje? Ta zagonetka
bila je res sitna za pričetnega politikarja dr. Schmi-
dererja. Lovil je po mislih, iskal besed, a našel
jih ni ter je naposled se odrezal: „g. profesor, to
ni na dnevnem redu!“ Da se misliti, kako so se
gospodje začudili, ko je politična mlada jarkica,
g. dr. Schmiderer, tako čudno svoje prvo jajce iz-
nesla: „to ni na dnevnem redu“. Dobro jim je
toraj djalo, ko je njihov kandidat potem zajel celi
koš nemško-liberalnih „fraz“ in besed rekoč: „jaz
sem navdušen za nemštvo; to nam je lim, ki vso
Avstrijo skupaj drži; jaz pripadam „fortšritlerskeje“
stranki, ter bodem sedanje ministerstvo grof Taaffe-
jevo napadal, dokler ne propade in dokler ne pri-
demo mi nemški liberalci zopet na vrh, do gospod-
stva!“ To je liberalce tako navdušilo, da so zagro-
meli: bravo, hoch!

Za g. dr. Schmidererjem popnel je se na oder
železni Reuter, rodem in srcem Prus. Pred leti je
železje prodaval v Mariboru, a ker so mu ljudje
pri nas bili „zu dumm“. (Glej „Slov. Narod“ štev.
216), všel je v Gradec. Sedaj bi pa vendar rad
bil, da bi ga tukaj izvolili v državni zbor. Tudi
on je povdarjal nemštvo in izjavil, da je „libera-
lec-fortšritler“. Ko je končal, ni dobil nebenih:
bravo, pa ne hoch. Naposled prikazal je se soci-
jalni demokrat g. Wiesthaler. Kar je v njegovem
govoru dobrega, to svetujemo in tirjamo uže od
nekedaj konservativci. Drugo pa diši po navad-
nem nemškem liberalizmu v „fortšritlerskem smi-
slu“. Navada je železna srajca in toraj je
udrihal po nenavzočih „Grafen in Pfaffen“ ter
zahteval, naj bi Avstrija krvavo pridobljeno
Bosno in Hercegovino iz lepa dala nazaj — tur-
škemu sultanu. Blizu jednako modrovali so o Bosni

in Hercegovini, potrebni za ukrepljenje Avstrije, tudi g. dr. Schmiderer in Reuter. Takšni so mariborski politikarji, nemški liberalci! Prav dobro pa je bilo, da je predsednik g. dr. Sonns zavrnil nedostojno obnašanje mahrenberškega notarja Rudelna, ki je pehal za nenavzočim konservativnim kandidatom g. Bindlehnerjem rekoč: „ta gospod je dnes o poludne v Mahrenbergu med zvonjenjem vseh zvonov slovesno obhajal svoj vhod v tamošnji farovž“. G. dr. Sonns je to grajal in burkežu dal zaslužen brc. Sploh pa se je zbranim iz lice brala nekšna nezadovoljnost z govori in obnašanjem liberalno-nemških svojih kandidatov in drugi den je se po mestu govorilo o „fiasško“ itd. Tudi v „Tagespost“ in druge liste niso poslali podrobnejših poročil. Edino znamenito je pa bilo to, da so zavrgli predlog profesorja g. Knobloha, ki je hotel, naj navzoči glasujejo, da bo razvidno, kateri kandidat bi utegnil dobiti največ glasov! G. baron Rast je ugovarjal rekoč, da je mnogo takih navzočih, ki niso volilci. Sklenolo je se naposled, da bodo kaj takšnega storili, kedar bodo volitvenski listki razdeljeni ter da imata tista 2 kandidata odstopiti, ki dobita najmanj glasov. Liberalci hočejo tedaj le enega kandidata postaviti. To kaže, da se bojijo našega konservativnega kandidata g. Bindlehnerja.

Gospodarske stvari.

Parmezanski sir in njegovo narejanje.

M. Parmezanski sir ima svoje ime od italijanske pokrajine Parme z enako imenovanim poglavitim mestom, kjer so začeli najprej to sorto sira narejati. Pa ne samo v Parmi tudi po drugod na Italijanskem izdelujejo ta sir, ki ni slabjši od onega v privatni njegovi domovini Parmi pridelanega. Naj imenitnejše lastnosti tega sira so: njegova mnogoletna trpežnost, lepa žolta barva, grbasti prelom, trda gostota in izpotivanje drobnih lahkih kapljic. Parmezanski sir se da 20 let in več hraniti in nič ne zgubi na svoji dobroti. Druge sorte sira grejo že po treh in manj letih pod zlo in se začno kvariti. Zarad te poslednje lastnosti ravno in pa tudi zarad te okoliščine, da je s pridelovanjem tega sira tudi pridelovanje putra in skute zvezano, se pridelovanje tega sira na Italijanskem vedno bolj širi. Puter je tam ravno tako, kakor parmezanski sir imenitno kupčijsko blago, kterege se leto na leto mnogo in mnogo iz dežele izvozi in za drag denar porazproda. Tako je na primer Italija leta 1878 prodala na Francosko 1,830.096 kilo putra in 427.058 kilo ga je poslala skozi Francosko na Angleško. Da si moremo sploh domisliti, kolike važnosti je mlekarstva na Italijanskem je le treba omeniti, da ima sama pokrajina Parma 167 sirarij, ki so po 19 srenjah porazdeljene. Te so leta 1878 pokuhale 8,320.776 litrov mleka v sir, kterege so naredile 26.091 hlebov, ki so vsi vkup vagali 421.507 kilogramov, tedaj okoli 8000

centov. Vrh tega so še naredile 3165 kilogramov sira, ki mu pravijo „strachino“, 1054 kilogramov sira „gorgoncola“, 850 kilogramov drugega sira, 147.301 kilogramov putra in 226.110 kilogramov skute. To so ogromne številke, posebno ako pomislimo, da je to pridelek le ene same pokrajine Parme, ki le šteje 62□milj z 256.000 prebivalcev, seveda ima dežele lepe ravnine polne najlepših travnikov, na katerih raste najsočnejša trava v preobilni meri.

Parmezanski sir se v zadružnih sirarijah prideluje, ker je posamezen kmetovavec le redkokrat in redkokateri v stanu toliko mleka na enkrat namolzt, da bi se jeden hleb sira iz njega narediti mogel. Znano je namreč, da hlebi Parmezanskega sira po 30—40 in več kilogramov vagajo, da se iz 100 litrov mleka le 5½ kilograma sira napravi, iz česar potem sledi, da je za jeden hleb tega sira najmanj 400—500 litrov mleka potrebno.

Sirarije, v katerih se na Italijanskem Parmezanski sir prideluje, so velike koče, ki imajo dve ali tri stene zidane. V njihovi sredini je ognjišče ali povzad postavljeno, nad katerim visi železna veriga s kavkeljnom na koncu, na katerem bakreni kotel za mleko visi. Sirar dobiva zvečer mleko in ga ulije ali v posebno za to pripravljeno korito ali pa v primerno golido, ki ima v sredi zmerjeno in z zarezi zaznamovano palico, po kateri je mogoče spoznati, koliko mleka je v posodi. Dobljeno mleko se na rovašu z zarezi zaznamuje, od kterege polovico dobi tisti, ki je mleko oddal, druga polovica pa ostane v sirariji. Vsaka zarezaznamuje 21 litrov mleka, kar se na Italijanskem „sechia“ imenuje. Zmerjeno mleko se potem skozi žimnato sito precedi, da se tako vse nesnage očisti, na kar ga v široka, plitva korita vlijejo, ki so po posebnih polcih v sirarski koči razpostavljena. Tu se zdaj na mleku smetena nareja. Ravno tako se tudi dela z mlekom, ki je bilo drugo jutro namolzeno in v sirariji oddano.

(Konec prihodnjic.)

M. Kako Amerikanci jabelka razpošiljajo. Vsako leto se mnogo mnogo žlahtnih jabelk iz Amerike na Angleško razpošlje, kjer se to sadje ko pomizek zavživa. Da pa jabelka na lepem duhu in dobrem okusu med vožnjo nič ne izgubijo, zavijajo jih vsako jabelko posebej v papir, ki je bil namočen v špiritu, v katerem se je nekaj salicilne kisline poprej raztopilo. Papir se posuši in v njega sad zavija.

M. Kako mlade krave privaditi, da se pustijo pomolzt. Da se mlade krave molže navadijo, treba jih je pred molženjem nekoliko izstradati in jim namesto navadne krme v jasli med molženjem precej veliko okroglo bučo, tikvo položiti. Krava si prizadeva bučo nagrizti in bučo po jaslih sem ter tje prekotava. Pri tem opravi živinče žegentanja, ki mu ga moljenje napravlja, pozabi in po dva-trikratnem takem poskusu pri molženju popolnoma mirno stoji.