

Izhaja vsak četrtek
in velja s poštnino vred
in v Mariboru s pošlji-
njem na dom
za celo leto 3 glid. — kr.
„ pol leta 1 „ 60 „
„ četrta leta — „ 80 „
Naročnina se pošilja
opravništvu v dijaškem
semenišču (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 spro-
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 četrletje, zato je 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.*

Opravništvo „Slov. Gospodarja“

Pred volitvijo za volitev.

„Die eine Nation muss Hammer,
die andere Amboss sein.“
Kandidat dr. Schmiderer.

V sredo 6. oktobra t. l. bo volitev državnega
poslanca v Mariboru od 8. do 11. ure predpoldnem.
Bržčas bo jednako tudi v Ptuj, Ormož, Slov. Bi-
strici in Slov. Gradci. Slovenci se udeležujemo
prvokrat resnobno volitve v tej skupini, to pa zdru-
ženi s konservativci pa sploh nemškimi prebivalci
teh mest, katerim je mar za mir in sporazum v
Avstriji. Upanja imamo precej, da zmagamo. Naša
kardela in kardelca so povsod uredjena in postav-
ljena. Treba je le, da vsak izmed nas volit gre
in svoj glas da našemu kandidatu g. Francu Bind-
lehnerju! Propadnemo le, ako ne stori vsak svoje
volitvenske dolžnosti!

Nasprotni kandidatje so trije. Za g. Wies-
thalerja potegujejo se najbolj v Mariboru, drugod
za g. Reuterja, povsod pa za g. dr. Schmidererja.
Za tem stoji jedro nemškega liberalstva. Vkljub
temu je njegova zmaga še jako dvomljiva. Naj-
prvle velja g. dr. Schmiderer kot pristaš one
brezobzirne nemško-liberalne stranke, ki nam v
okrajnem zastopu prav čudno z denarji pometa.
Drugič kaže ta kandidat izredno nesposobnost in
nekretnost za poslaniški posel. Javno vprašan o
najvažnejših rečeh, ki pridejo v državnem zboru
na dnevni red, ne ve kaj odgovoriti. Tretjič je
izjavil, da pripada k stranki nemških „fortšritler-
jev“, ki hočejo Avstrijo po „personalnej uniji“ še
huje razklati na dvoje, ki dalje nečejo nič čuti o
postavah, ki bi v okom prihajale strahovitej našej
gospodarstvenej nesreči in siromaštvu, dokler ne

bo njihovo večno „nemštvo“ zavarovano, in ki zopet
komaj čakajo na „kulturno borbo“. Proglasil je
se očitno kot nasprotnika sedanjega ministerstva
grof Taaffejevega, ki hoče narode pomiriti in ustreči
željam svetlega cesarja, ki imajo preuzvišeno geslo:
viribus unitis t. j. z združenimi močmi. G. dr. Schmi-
derer temu vsemu nasprotuje in se drzne proglasi-
titi stavek: die eine Nation muss Hammer, die
andere Amboss sein t. j. eden narod mora biti
kladvo, drugi pa naklo, ali eden narod n. pr. nem-
ški mora drugega n. pr. slovanskega zatirovati,
teptati in pobijati. Kdo ne sprevidi, da to ni več
krščansko, človeško, najmenje pa avstrijsko. Tako
ne sme in ne more govoriti neben poslušanja vreden
politikar v Avstriji. V našem cesarstvu se ne
sme neben narod drznosti biti „Hammer“ a drugega
imeti za „Amboss“. V Avstriji moramo se porazu-
meti, pomiriti na podlagi pravičnosti in resnične
jednakopravnosti. Le politična puhlost tega ne vidi
ali pa smo prisiljeni misliti na nakane, katere ne
merijo v prvej vrsti na blagor Avstrije. Vsakako
so izjave g. dr. Schmidererja takšne, da ga ne
more ne vlada podpirati, ne Slovenec voliti, ne
Avstriji zvest in sploh miru in pravicoljuben Nemeč
za njega glasovati. Z besedami „Hammer in Am-
boss“ pometati se ne reče agitirati za poslanstvo,
marveč sčuvati in nemir delati med itak dovolj
razdraženimi narodi v Avstriji. Zato je gotovo
opravičena želja spravedljivejših volilcev nemških in
slovenskih, naj g. dr. Schmiderer s svojim „Hammer
in Amboss“ doma ostane in temeljitej premišljuje
o njihovem proti avstrijskem pomenu!

Sploh pa kaj pomaga vedno kričanje o libera-
lizmu, „fortšritu“ itd. če pa očitno vedno bolj
in povsod lezemo v siromaštvo, pod večja bremena,
v propad? Kaj pomaga vedno tam o nevarnostih
govoriti, kder jih ni, a prezirati tam, kder so?
Kaj pomagajo nam na sežnje dolgi govori nemško-
liberalnih kandidatov ali takšnih poslancev na Du-
naji, če pa slabo glasujejo in sklepajo postave na
pogubo kmetu, meščanu, obrtniku, trgovcu? Ne
dajmo se motiti! Izvolimo enkrat izmed svoje sre-
dine moža, ki ne mara za sčuvanje narodov, ki

ne pobira puhlih besed, ki je sam meščan, obrtnik, posestnik in davkeplačilec, ki je sam skusil, sam čutil, sam zvedel, česa je meščanu, obrtniku trgovcu in posestniku treba, ki je sam uže več let ob raznih prilikah neprestrašeno se potegoval za koristi svojih someščanov. No, in takšen mož je g. Franc Bindlehner. V narodnih zadevah Slovencev vselej pravičen in djanski prijazen, v verskih zadevah priden katoličan, kot zasebnik nedotakljiv poštenjak, kot podpredsednik oskrbnštva za obrtniško šolo znan prijatelj poduka in šole, kot meščan velezaslužen za mesto Maribor in kot 12letni svetovalec graške obrtniške in kupčijske zbornice za celo spodnje Štajersko, je g. Bindlehner ravno pravi kandidat za državni zbor. To tem bolje, ker pride tukaj kmalu na vrsto krvavo vsem obrtnikom potrebna nova obrtniška postava (Gewerbegesetz) in ker je v svojem tiskanem programu izjavil, da hoče podpirati sedanjo vlado v pomirjeni avstrijskih narodov. Zato zapišimo na svoje volilne listke ime: **Franc Bindlehner** ter pojdimo gotovo in vsi volit! Naš državni poslanec bodi gosp. **Franc Bindlehner!** Volivec mariborski.

Gospodarske stvari.

Kako si Angleži kumare solijo in vlagajo.

M. Bliža se zopet čas, v katerem naše pridne gospodinje skrbé za pozimske potrebe in ta izvrstni povrtni sadež solijo ali v jesih vlagajo. Tu jim hočemo povedati, kako Angleži to okusno zelenjavo za zimo vlagajo in hranujejo. Brž ko se kumare z njive ali povrtne grede prinesó, se po svoji debelosti v tri kupe preberejo, v debele, srednje in drobne. To je zarad tega treba, ker je na debele več soli potreba, ko pa na druge in ker je v kupčiji navada za vsaktero teh sort drugo ceno ponujati. Srednje in drobne kumare imajo najvišjo ceno, zato morajo tisti, ki jih za kupce potrgavajo, vso svojo skrb na to obračati, da je med kupljenimi kumarami kolikor mogoče najmanj debelih; in potrgovanje kumar o pravem času je tisti del posla, ki je med vsem najtežavnejši.

Kumare se vlagajo v sode, v katerih je bil sirup, olje, soljeno meso, sploh v trdne krepke sode, se solijo in na nje pokrov pokrije, ki pa ne zavzame popolnoma trdno, ki le bolj na kumarah samih leži, s kamenjem obteži, da se vse kumare vedno pod salamurjo držé. Salamurja se napravi tako močna, da krompir na njo položen, na nji plava. Po nekterih dneh so mora skozi pipo, ki je spodaj v sod vbita, odtočiti, da se zopet od zgoraj na kumare naliti more. Tako se salamurja dobro premeša in se zabrani, da gornje plasti salamurje s tem, da se vodenih delkov kumarinih navzamejo, slabe ne postanejo. Salamurja sicer nekoliko malega zavreje, vendar pa to nič ne de. Od časa do časa se morajo gornje kumare s solijo potrositi, da se ne skisajo. To se posebno pri

debelih kumarah ne sme zamuditi. Salamurja se mora vsakih 7—14 dnej odtočiti in zopet od zgoraj naliti, in to sicer tako dolgo, dokler vroče vreme trpi. Brž pa ko hladnejše vreme nastopi, morajo vedno pod salamurjo biti, dokler da se ali prodajo ali pa posnejo. Kedar je treba kumare ali za prodajo ali za lastno porabo pripraviti, se morajo iz salamurje vzeti in z mrzlo čisto vodo politi, da črste postanejo. Z mrzlo vodo se morajo kumare tako dolgo polivati in v mrzli vodi puščati, dokler nimajo več po soli okusa. Brž ko se je to zgodilo, se soljene kumare v ono posodo vložé, ktera je za prodajo namenjena; na to se vlije na nje vinskega jesiha, seveda mrzlega in pridene se začimba, kakoršne okus vsakokratni in vsakokrajni zahteva. Poper, paprika, nagelči in nova začimba so zato najbolj v navadi.

Tako si napravljajo kumare praktični in rahlookusni Angličani, zato se tako napravljene kumare tudi angleški pikeljci imenujejo. Kumare dobijo po soljenji neko temno žoltorujavo barvo. Nekteri, ki imajo rajši lepo zelene kumare, jih v bakrenem kotlu v topli vodi, v kateri ravno še roka se vzdrži, poparijo in tako dolgo v kotlu pustijo, da kumare lepo zeleno barvo na se vzamejo, ktero kumaran kuprene soli podati morajo. Vendar pa je ta način kumare barvati zdravju človeškemu škodljivo. Jesih je le močen dober vinski jesih priporočati.

Parmezanski sir in njegovo narejanje.

M. II. Brž ko se je smetena na mleku v koritih naredila, se posname in v puter zmede. Posneto mleko pa se vlije v kotel, ki ima podobo velikega prerezanega krogliča in prav veliko ustje. Kotel se zdaj obesi nad ogenj in mleko do 32 stopinj Celsija razgreje, pri čemur vedno lepo belo ostane in sirovino v sebi raztopljeno obdrži. Ko bi se mleko bolj ko na 32 stopinj razgrelo, bi se mlečni sladkor skisal, sirovina bi se vsirila in siradka bi plavkasto barvo dobila. Ko je mleko do povedane stopnje razgreto, potegne sirar kotel raz ogenj, da mleku sirilo ali sirščenik pridene, ki se ga ne sme preveč na enkrat vzeti, da sir presilen ne postane. Za sirilo služi telečji želodec, tako imenovani siriščenik, kakor je to po drugod tudi znano in v navadi. Zdaj se vsa tekočina premeša in potem se pusti, da jedno uro pri miru stoji, da se vsiri. Vsirjeno mleko se s prva z dolgo palico, ki ima na enem koncu okroglo dleto, meša, potem z drugo, ki je na koncu z bodalci nataktnjena in slednjič s trnjasto metlo dobro predela. To delo trpi polno uro, na kar se nekaj siradke iz kotla vzame in sirovini v kotlu dobrega žafrana pridene, na 100 litrov mleka 1 gram žafrana. Zdaj se kotel iz nova nad ogenj postavi in njegova vsebina na 55 stopinj Celsija razgreje. Med razgrevanjem se vsa tvarina s trnjasto metlo neprestano premešava.

Brž ko se je sirar prepričal, da je vsa tvarina v kotlu primerno prekuhana, potegne kotel