

Izbaja vsak četrtek,
Velja s poštno vred in
v Mariboru s pošiljanjem
na dom
na celo leto . 3 fl.
" pol leta . 1 fl. 50 k.
" 1/4 . — fl. 80 k.
Brez pošiljanja na dom
za celo leto . 2 fl. 50 k.
" pol leta . 1 fl. 30 k.
" 1/4 . — fl. 70 k.
Posamezni listi se dobijo
pri knjigarju Novaku na
velikem trgu za 5 k.

SLOVENSKI

GOSPODAR.

Podučiven list za slovensko ljudstvo.

„Poduk v gospodarstvu bogati deželo.“

Naročnino sprejema vred-
ništvo v Mariboru.

Rokopisi se ne vračajo,
neplačani listi ne
prijemajo.

Oznanila se prijemajo in
plača se za navadno vrstico
če se oznanilo natisne en-
krat, 10 kr., če dvakrat,
15 kr., če trikrat 20 kr.,
in vsakokrat za kolek 30 k.

Štv. 39.

V Mariboru 29. septembra 1870.

Tečaj IV.

Z bojišča

19. t. m. so Prusi mesto Pariz popolnoma obdali. Pri
Sceaux-u so Prusi on isti dan prišli do ene divizije generala
Vinois-a, ktero so pobili in ji vzeli 7 kanonov in vjeli
1000 Francozov. —

20. t. m. je bila bitva pri Bisson-u, pri kateri so Prusi
in Bavarci sicer zmagali, zgubili so vendar strašno mnogo
ljudi. — 19. t. m. je bila trdnjava Toul spet zlo napadljena,
napad je vendar takrat bil še srečno odbit. Pri napadu 22.
t. m. se je trdnjava vendar morala podati Prusom, kateri so
tukaj vjeli 109 častnikov, 2240 mož, 120 konjev 197 bron-
stih kanon, 3000 pušek in sabelj, in zvon tega še mnogo
mušicije in živeža. Če premislimo, da so Nemci napadali z
18.000 moži to trdnjavo, ktero je branilo samo 2000, se mo-
ramo res čuditi, da se je tako dolgo držala in večkrat Pruse
z veliko zgubo odbila.

Od 19. do 20. t. m. je bil Favre pri Bismarku, pogo-
varjala sta se zastran pomirja. Bismark je tirjal, naj Fran-
coska pred vsem drugim da Prusom trdnjave Strassburg,
Toul in Verdun, da se bode tako pruska armada lože z ži-
vežem oskrbovala. Ta predlog pomirja je francoska vlada
23. t. m. zavrgla. Prusi so zapustili kraje ob zgornjem Renu,
kder so Francozi zopet začeli nabirati novince.

V južni Francoski se nabira nova francoska armada,
in piše se, da je že 450.000 mož močna, in bode zedinjena
z mobilci in prostovoljci presegla en milijon vojakov. Če
se bodo tedaj Parizarji le en mesec držati mogli, dobijo
zadost pomoči iz juga in zahoda. Sploh se iz vseh krajev
Francoske poroča, da je narod strašno razdražen proti Pru-
som, vse kriči za orožjem, vse se hoče bojevati s sovražni-
kom, na kmetih se zbirajo že orožene trume, ki so že več-
krat napadle z uspehom posamezne pruske krdele.

Iz Metz-a se je po drugem balonu zvedlo, da je Bazai-
nova armada še dobro oskrbljena, in da ne misli se še po-
dati. — V Pithiviers-u je zmirom 3000 Prusov.

22. t. m. je kralj imel glavni kvartir v Meaux-u, princ
Albert v Brunoy-u, prestolni princ v Fontenbleaux-u, prestolni
saksonski princ v Bezon-u in general Vogel v Choissy-le-
Roy-u. —

23. t. m. je bila med Pontoise in Isle Adam velika
bitva, in na večih krajih so se kmetijske oborožene trume
dobro bojevale z pruskimi krdeli.

Skorej vsa nemška armada je zdaj združena krog Pa-
riza, in francoska krdela jo napadajo od zunajnih in od
mestne strani; kar se prav za prav godi, se skorej celo ne
more zvedeti, ker vsi telegrafi so poškodovani.

Na bojišču je že začela strahovito gospodovati živinska
kuga, in se je zadnji čas tudi že preselila v Nemško, celo
do Berolina, tako, da Nemci nimajo več živeža. Uzrok kuge
je slabo oskrbovanje živine, ki se pošilja na bojišče. Kuga
in lakota so bili skorej vsikdar gotovi posledki velikih vojsk.

22. t. m. je divizija Ouduy-ja napadla Pruse pri Billej-
uif-u ter jih je popolnoma odbila in odgnala.

Prusi so zadnje dni zgubili pri Parizu 10.000 mož, 10
kanonov in dve mitrelezi.

Trdnjava Strassburg se je Prusom podala.

Gospodarske stvari.

Umni sadjorejec.

Vino iz sadja.

Dobro sadje ne daja samo veliko okusnega in zdravega
živeža, temuč tudi prijetno in hladivno pijačo, ktera pri hiši
veliko odrine, pa se tudi lahko dobro prodá.

Kdor boče iz sadja dobro vino narediti, mora vediti,
da le pusto, trdomečno in nežlahno sadje dobro vino dá,
kakor tepke, drobnice, lesnike itd. Bolj ko je žlahno in vo-
deno sadje, slabeje vino je iz njega in manj časa se da bra-
niti, kakor se tudi godi s pravim vinom od žlahnega grozdja.

Da bo vino iz sadja prijetnega okusa, mora imeti obilno
sladkorja, pa tudi primerno kisline. Dober jabelčnik se na-
redi iz sadja, ki se mu „zimsko“ pravi; hruškovec pa iz
sadja jesenskega. Tako vino trpi dve do tri leta, če se
večkrat pretoči. Letna jabelka dajo slabeje vino; zato pa
ta pijača ravno prav pride, ker je vročine in žeje veliko, in
se torej brž povžije.

Najboljši jabelčnik se naredi iz žlahnega sadja od sle-
dečih plemen: žlahni boršič, kratkopecelj sivi, zlati angleški
hruščevar, velki bob, gazdonek itd.

Najboljši hruškovec pa se dela iz teh: tepka šampanjka,
velika vinka in več drugih.

Ravnanje s sadjem za vino.

Tudi sadje, iz kterega se vino dela, mora biti popol-
noma zrelo in se v lepem vremenu otrešiti in spraviti; le
letni sad se zamore nekaj dni pred obrati, da bo vino boljši.

Hrani se tako sadje na kupih pod milim nebom, ali v
skednju ali pa na krnici, stiski ali stiskavnici, kakor je pri
nas navada, ker je velika in prostorna, iz kterega se vino
dela, nekaj časa, da se vodeni deli iz sadja izhlapijo, slad-
korni pa pomnožijo; na tak način bo vino bolj dišeče.

Nekteri bistri sadjerejci svetujejo, da naj letni sad za
vino na kupih poleži en teden, jesenski dva, zimski pa tri
do četiri tedne; ta se zavoljo mraza z listjem, boljše pa ga
je s slamo pokriti.

Letne in zgodnje jesenske hruške se morajo kmalo po-
rabiti, ker dolgo ne obstojijo. Za en polnjak vina to je 5
veder avstrijskih, je treba 3 polnjake sadja.

Tolčenje in stiskanje sadja za vino in jesih.

Kdar je sadje na kupu vgojeno, je pripravno za tol-
čenje. Če je kaj listja ali slame vmes, se mora odstraniti
pa tudi prebrati, da gujilo in nagujito sadje stran pride. Tudi
je prav dobro, če se sadje poprej v vodi osnaži, kakor krom-
pir ali korenje, da ne bo blatno. Kdor pa iz tistega sadja
ob enem jesih ali kis dela, mu ni treba tolike skrbi, ker
je za jezih tudi gnjilo sadje dobro.

Sadje se na krnici ali stiskavnici s pehmi stolče in
zdrobi, potem pa stisne ali spreša, kakor grozdje. Kdor še
boče iz tropin jesih delati ali žganje kuhati, jih za vino le
en ali dvakrat stisne, da še bolj sočnate ostanejo.

Za jesih se na tropine, ki se po krnici ali podu raz-
grnejo, vode nanosi, da se tropine skisajo; po tem se spre-
šajo ali stisnejo in jesih v sod spravi. V začetku je ta