

hoče, — Londončani v resnici londonske pogodbe niso držali in vprašanje je le, koliko časa se bodoje njih prijatelji te pogodbe držali. Rusi so mnogo bolj neodvisni od Angležev. Ako nočejo od Angležev prelomljene pogodbe držati, jim ti ničesar ne morejo. Carska zunanja politika je kazala vedno zdrav egoizem dokler se ni pogajala z svojim starim nasprotnikom v Aziji. V ruskem interesu je želeli, da boče ta egoizem močnejši nego od sovraštva proti nemštvu zaslepljena vojna stranka. Seveda došlej še ni nobenih znakov, da bi se Rusi hoteli za ta sklep potegniti.

Nemčija za drugo zimsko vojno pripravljena.

K. B. Berlin, 25. julija. Nemška uprava armade naznanja, da je potrebščina na gorki obleki za eventualno drugo zimsko vojno že zdaj bogato pokrita.

(Sredi poletja so nemške armade torej že zopet dovolj oblačene, da zamorejo poskusiti drugo zimsko vojno, ako bi nasprotniki to želeli. Da Nemcem za tako vojno tudi ne primanjkuje potrebnega železnega poguma, pač ni treba posebno povdarjati! Op. ur.)

Veliki nemiri v celi Indiji.

K. B. Amsterdam, 28. julija. Tu došli ameriškanski listi prinašajo sledеча poročila iz Manile: Osojbe parnika "Alicante", ki je dotaknil med potjo Aden, Colombo, Ceylon in Singapore, poroča o resnih nemirih po vsej Indiji. V Colombi se je vršilo več vstaj. Vstaški domačini so bili od angleških čet strogo kaznovani. Ko je bilo več Angležev umorjenih, oznanili so vojno pravo. Evropejci so bili oboroženi; pripravljajo se odposlati bele ženske in otroke v Avstralijo ali v njih domovino. V Singapore so morali vsi angleški podaniki med 20 in 30 letom pod orožje. Tudi med domačim prebivalstvom na severu Bornea vlada nemir. (Zdaj gre torej Angležem za vrat! Indija je najbogatejša kolonija. Op. ur.)



Bilanca prvega vojnega leta.

Pretekli pondeljek, oziroma preteklo nedeljo je bilo eno leto, odkar je ta grozovita svetovna vojna pričela. Bilanca tega leta kaže, da so zamogle zvezne armade Galicijo razven ene desetinke nazaj pridobiti; od Nemcev in nas zasedeno rusko ozemlje pa je večje nego avstrijske odnetne dežele. Centralne države (Nemčija in Avstro-Ogrska), ki se morejo boriti proti velikanski premoči, odvzelo so združenim sovražnikom za 141.000 kvadratnih kilometrov ozemlja. Francozi pridobili so v Elsassu okoli 1000 kv. km. Nasproti temu pa držijo Nemci v Belgiji 28.300 kv. km, tako da je le še 700 kv. km od Nemcev nezasedenih. Na Francoskem je 25.000 kv. km v nemški roki. Torej so zasedli Nemci v Belgiji in na Francoskem več kot 53.000 kv. km sovražne dežele. Proti temu je od Italijanov zasedeno ozemlje izredno malo.

Kar se tiče ruske milijonske armade, so ji naše in nemške čete tako grozovite izgube na vjetih, mrtvih in ranjenih prizadele, da je — ako se še doma na boleznih umrle zraven računa — ruska armada najmanjše 3 milijona ljudi izgubila. Italijanske izgube se računa že zdaj na 100.000 mož, izgube Francozov in Angležev na 2 milijona mož. To so za naše sovražnike grozovite številke!

Prav zanimive so tudi izgube sovražnikov na morju. Anglija je izgubila: 9 linijskih ladij, 7 pancerskih križark, 5 zavarovanih križark, 1 kanonski čoln, najmanjše 6 razruševalca torpednih čolnov, 1 torpedni čoln, 10 podmorskih čolnov, 1 kanonski čoln za iskanje min, 1 parnik za iskanje min, 1 šolsko ladjo, 5 pomoznih križark, 1 bolnišni ladjo. Francoska vojna mornarica je izgubila: 2 linijski ladji, 2 pancerski križarki, 1 kanonski čoln, 2 razruševalca torpednih čolnov, 6 torpednih čolnov, 2

podmorska čolna, 1 škalska min. Rusi so izgubili: 1 linijsko ladjo, 1 pancersko križarko, 1 zavarovano križarko, 1 razruševalca torpednih čolnov, 1 kanonski čoln, 1 čoln za mine. Italija je izgubila: 2 pancerski križarki, 1 podmorski čoln, 2 torpedna čolna, 1 vojni letalni stroj. — Nasproti temu so pomorske izgube Nemčije in naše monarhije prav male, čeprav se borita te dve državi proti celemu svetu sovražnikov. Nemčija je izgubila: 6 pancerskih križark, 7 zavarovanih križark, 2 kanonska čolna, 5 torpednih čolnov, 4 podmorske čolne, 1 čoln za mine. Avstro-Ogrska pa je izgubila samo dve stari križarki.

Število vjetih sovražnikov, ki se nahajajo na Nemškem, računa se na 1.600.000 mož. Važno vprašanje je, koliko ti vjetniki vsak dan stanejo? Pri sedanjih vojnih cenah računa se lahko najmanjše 50 pfenigov na glavo in dan. To bi bilo vsak dan 800.000 markov (približno 1,200.000 kron). K temu pa pridejo še troški za pohištvo jetniških taborov, za razsvetljavo, dobavo raznega materiala, za sanitetno preskrbo itd. In pri temu raste število teh vojnih vjetnikov z vsakim dnevom! — Zanimiv je tudi sledeči računski eksempl: Ako bi se postavilo vse te vojne vjetnike v fronto in bi potreboval vsak posameznik le 60 centimetrov prostora, potem bi zavzeli vsi na Nemškem se nahajajoči vjetniki fronto v oddaljenosti 960 kilometrov. — K temu bi bilo pa še prišteti vse sovražne vjetnike, ki se nahajajo v Avstriji!

Bilanca prvega vojnega leta je torej za nas in naše zveste nemške zaveznike izredno razveseljiva. Pokazali smo celemu svetu, da nas niko ne more premagati! Dal Bog, da bi bil pravi konec te vojne tudi tako ugoden!

Znameniti Rus o Nemcih.

Koncem maja imel je znameniti ruski pisatelj Maksim Gorkij v Moskvi predavanje, v katerem je m. dr. dejal:

„Vojna odkriva dušo ljudstva, kaže moč in slabost države. Narodi si pridučejo v krvavi borbi visokega medsebojnega spoštovanja; brez spoštovanja pred nasprotnikom, brez priznanja njegovih moralničnih čednosti bila bi vojna brezsmoterni umor. Čimbolj cenimo sovražnika, tembolj se bomo trudili, da mu postanemo ednaki. Nemčijo moramo spoštovati. Vidimo nemško ljudstvo z mirnim srcem iti v najgrozovitejših vseh vojen; nevajne roke primejo prostovoljno za orožje, vzamejo veselo težave vojaškega življenja na se, ne zato, ker je to zapovedano, ne, ker vsak Nemec potrebo čuti, da slihi njegova rdeča, topla kri domovini in da mora teči za nemško misel.

Kaj je nemška misel? Nemčija je jasna in deželna, solnce zamore v vsak kot sijati in nikjer ne najde smeti. Nemec je žejan znanja, zahteva svoje šole, zahteva jasnosti. Nemške šole so vrstvi nemške misli in Nemčija ima desetkrat toliko šol kakor Rusija. Znanost je vsakemu dostopna, vsakemu, kdor se hoče učiti; in vsi se hočejo učiti; zato preseva vse nemška misel. Varujmo se, boriti se proti Nemcem le zaradi tega, ker je pridnejši, zmognejši. Učimo se od tega sovražnika poiskati vire njegove domovinske ljubezni.

Nemec bil je prvo bitko dolgo pred začetkom vojne z duševnim orožjem. Zavzel je ves svet na mirni način. In sedanja vojna je le protest proti mirnemu zavzetju. Nemška znanost vlada na naših (ruskih) visokih šolah, nemški kapital zgradil je naše železnice, nemška industrija zgradila je naše stroje, imeli smo nemško elektriko, nemški trgovci so regulirali rusko trgovino. Nemec pozna ruski duh bolje nego Rus sam in pelje boj proti slabostim. Vprašajte nemško šolsko deco za Tolstoj, Dostojevskaja, Puškina in Gogola, — znala vam bodo odgovoriti. Vprašajte Ruse za njih pisatelje in mislece; večinoma bodoje molčali. Nemčija za svoje mislece nima Sibirije. Zato se je zamogel nemški duh razviti v velikost, ki vse obsenčuje. Ako hočemo Nemčijo premagati, mora biti za nas lastna vzgoja. Naši misleci morajo Nemce nadkriljevati, naš kapital mora na Nemškem biti, naša industrija mora nemški trg obvladati, naši trgovci

nemško trgovanje urediti in naši uradniki morajo biti poštenješi, za resnico navdušenejši nego nemški uradniki; potem bomo Nemčijo premagali!“

Vojna jedila.

Na slanini pražen krompir. Povojena slanina nareže v kocke, razbeli, da je prozorna in se pusti v nji pečti olupljen, kuhan, listnato (tanko) narezan krompir. Predno se da na rezana, se lahko na njega nalije 1 do 2 raztepeni jajci in pusti da se strdi.

Juha iz riževega zdroba. Skuha se mnogo zelenjave in se polije s to vodo na temni moki prežgano čebulo. V tem se skusa koruzni zdrob in osoli.

Vkuhan domač zajec s fridati iz riževe moke. Vkuhan domač zajec pripravljen kakor vkuhana teletina. V fridate iz riževe moke se raztepe osminko litra mleka, celo jajce, osminko litra riževe moke, sol in se izpečejo iz tega fridati, ki se jih potem nareže kakor nudeljane.

Ponarejena riževa juha. Rižev zdrob se s mastjo rjavo opravi, se polije s korenjevo juho in se v njo raztepe eno jajce, predno se pripravi.

Krompir s karfiolom. Pol kile krompirja in 2 srednjeveliki karfijoli roži se mehko skuha. V posodo za kipnik se dene listnato narezan krompir, ena plast drobno narezanega karfijola, košček surovega masla, ter zopet krompir itd. Najvišja plast je krompir. Črez vse to se polije en četrt litra kisle smetane in se to speče v pečnici. Lahko se tudi da na karfijol fino zrezano povojeno meso.

Guļajževa omaka s koruznimi nudeljmi. H guļajževi omaki se preže čebula v masti, se pridene paprika, sol, 6 do 10 dek surovega, fino zrezanega mesa, dva surova fino zrezana krompirja, se pusti to dobro opariti, se to polije z vodo in se vse to precedi (pasira), predno se pripravi. H koruznim nudeljnom se skuba četrt litra koruzne moke, nato se to testo dobro premesi ter se pri tem prida nekoliko koruzne moke, nato se dobro razvalja in se pusti, da se posuši, se razreže v široke nudeljane, ki se kuhajo v slani vodi 5 minut. Te se precedi in se jih nato v slani vodi in v čebuli praži.

Sirovi praženi žganci. Četrt kile zribane skute se primeša z 2 jajci rumenjaka, osminko litra kisle smetane, sol, 8 dek poljubae moke (zmesane moke, ječmenove moke, krompirjeve moke ali koruzne moke) in sneg iz dveh jajčjih beljakov. V ponvi se mast razbeli, se nalije na njo testo, se pusti dobro opečti in se ga nato razreže.

Kapusova juha. Kakor rezanci zrezan, opran kapus se praži na masti, čebuli in peteržilji s soljo in kumno, se potrosi z moko in še zalije s krompirjevo vodo.

Koruzni cmokis sirom. Četrt litra koruzne moke se skuha v pol litra kropa in se kratko časa pari. Nato se vtlakne žlica v vrelo surovo maslo in se z njo nareže cmoke, ki se jih naloži v zagreto skledo. Nato se jih posuje s parmezanom in zabeli s vrelim surovim maslom.

Juha s štrukeljci. Četrt litra moke za kubo se nasuje na krožnik, se napravi v njo jama, se v tej 1 jajči rumenjak, nekoliko soli in moke zmesi v majhne drobtine. Eden del štrukeljcov se praži na masti, se potrosi s drugo polovico in se polije z eden in pol litra kropa.

Novo okisano zelje. Zelje se nariblje, osoli, s kumno posuje in z jeshim poškropi. Nato sd ga dobro pokrije in pusti eno uro stati, nato se ga z mastjo pari, posuje z moko in zalije z vodo.

Črešnjava pogača. 10 dek surovega masla, se kakor puh drobno stepe, se mu primeša 6 jajčjih rumenjakov, 30 dek sladkorja s citronovim duhom. Končno se raztepe zraven 20 dek koruzne moke in 6 v sneg raztepenih jajčjih beljakov. To maso se dene v posodo, ki je namazana s surovim maslom ter se postavi v pečnico. Ko je masa na pol pečena, se naloži na njo zgoraj na gosto črešnje in se jo speče popolnoma.

Jetra s sirom. 30 deksurovega svinjskega mesa, 30 dek telečjih jeter, nekoliko v mleku namočenega zmečkanega kruha se spusti dvakrat skozi mesni stroj, nato se primeša finozrezane čebule, soli, dišav. 10 dek v kocke narezane, stekleno razgrete povojene slanine, 2 celi jajci, 2 žlici kisle smetane, vse to se zmeša ter napolni v posodo za praženje, se skoro eno uro kuha v pari in se dene v drugo posodo za na mizo.

Korenjeva juha. Očiščeno korenje v masti, peteržilji in s čebulo se praži v nekoliko vode, potrosi z moko, zalije s korenjevim kropom, osoli in pusti zavreti.

Parmezaneve omelete iz krompirjeve moke. 4 rumenjaki, 5 žlic mleka, 4 beljaki raztepeni v sneg, 7 dek krompirjeve moke, 7 dek naribanega parmezansira, to se zmeša in omelete spečejo.