

pravimo, kadar je zrelo. A' kedaj je zrelo? Na to vprašanje nam odgovori ljudska prislovica, ki pravi, da „zrelo jabolko samo odpade.“ A' če bi se ravnali po tej prislovičici, čakali, da bi vsak sad sam odpadel, ne vem, ka o dolgo bi trajalo, da bi bilo vse sadje pospravljeno. Se sredi zime bi na bili gotovi s pobiranjem in s pravljanjem sadja.

Kedaj je torej sadje zrelo? Če tudi je zrelost pri različnih vrstah sadja različna in se ravna po zemlji, po rani ali bolj pozni letini in po podnebjju, vendar je to zrelost pri vsakem sadju lahko spoznati. Pri jabolkih in hruškah (in ta sad imam tu v prvi vrsti v mislih) je merodajna semenjača in barva pešk. (Semenjača je, kakor znano, oni prostor v peškastem sadju, ki hrani v sebi seme ali peške.) Dokler peške niso povsem razvite, se drže tesno semenjače. V tej nezreli ali nerazviti dobi so peške po barvi blede. Ko pozneje sad vedno bolj in bolj dozoreva in naposled dozori, postanejo celice, katere hranijo v sebi seme, votle in barva pešk se zajedno izpremeni: pri jabolkih porjavijo, pri hruškah pa poržni — to je torej gotovo znamenje, da je sad zrel.

Sicer pa razločujemo dvojno zrelost sadja, in sicer drevesno in ležavno. Pri poletnem sadju, to je pri takem, ki je že koncem septembra ali še prej užito, se ujema drevesna zrelost z ležavno, t. j. sad je zvečine takoj ali vsaj v prav kratkem času na to užito, ko smo ga vzeli z drevesa. Ni torej potrebno, da bi se moral prej ležati, da se še dalje razvije in da dobi sad vse znake svoje plemenitosti, kakor je to pri drugem sadju, jesenskem in zimskem, vedno potrebno.

Drevesna zrelost se pozna na peškastem sadju tudi po zunanjsčini: lupina je postala bolj svešla, rdečkasta ali rumenkasta, meso je dobilo slajši okus in pecelj se odtrga lahko od veje, ako sad nekoliko zasušes. Pomni dobro, ako se pri večini sadja na kakem drevesu pretrga pecelj v sredini, ko ga otrešas, pusti, da še bolj dozori.

Kaj je ležavna zrelost? Znano je, da jesensko in zimsko sadje ni takoj užito, ko ga vzamemo z drevesa, to mora, kakor sem omenil to že zgoraj, še nekoliko časa ležati, da postane ne samo užito, a še tudi bolj nežnega, finega okusa. Jesensko sadje — to je ono, ki je užito od meseca oktobra do srede meseca novembra — rabi 2-3 tedne do popolne ali ležavne zrelosti; zimsko sadje — to je ono, ki ga uživamo od srede novembra do majnika ali še dalje — rabi 6 tednov do pol leta, predno se povsem razvije.

Čim pozneje nastopi ležavna zrelost kakoga sadja, tem dalje mora ostati na drevesu, zakaj temu primerno doseže tak sad tudi pozneje svojo drevesno zrelost.

Pri zimskem sadju, ki ga mislimo porabiti za napravo sadjevca (jabolonice ali hruškoviec), pa ne škoduje toliko, ako ga otrešemo pred drevesno zrelostjo, pač pa se maščuje to pri sadju, ki ga mislimo shraniti za trgovino ali za lastno zimsko uporabo. To je pri takozvanem namiznem sadju.

Nekatere vrste jabolk — zlasti rajnete ali kosmači, po domače ledernice — je treba zelo pozno vzeti z drevesa, sicer se pri ležanju njih koža zgubanjči, sad ovne in ima le na pol razvit okus.

Naj bude dovolj za danes! Ako najde kak sadjar v pričujočih mojih vrsticah kak migljaj za letošnje spravljane sadja, dosegel sem s tem spisom popolnoma svoj namen. Sicer pa moram žalibog ome-

niti, da so sedanje vojne razmere in z njimi zveza na vsestranska tesnost življenja, da so nekateri stoji pozabili docela na sedmo božjo zapoved; kradejo vse, do česar pridejo, in njihovi dolgi prsti tudi sadju ne prizanašajo. Kdor torej letos z vso pozornostjo ne čuva svojega sadja, pa čaka na popolno drevesno zrelost, ta bode imel konečno pač malo spravljati.

Ohranitev sadja brez sladkorja.

V vsakem gospodinjstvu se dajo pripraviti s priprostim sredstvi in brez sladkorja stanovitni sadni izdelki, kakor s sušenjem, z izparivanjem, razgravanjem (sterilizacijo) in neprodušnim zapiranjem. Ker primanjkuje sladkorja in ker je sadje zelo drago, naj se opuste vsi nezanesljivi načini konserviranja in pa tisti, pri katerih je treba veliko sladkorja, kakor n. pr. vino iz jagodičastega sadja, žele, s sladkorjem vkuhan malinovec, sirup, vkuhan sadje itd. Prednost je dati pa tistim konzervam, ki ne potrebujejo nič ali pa prav malo sladkorja, kakor je: suho sadje, sadna mezga ali marmelada. Pretežna večina sadja naj bi se tedaj na vsak način sušila in predelala v mezgo in marmelado.

Sladkor dodajamo sadnim konzervam predvsem zato, da jim izboljšamo okus; za konserviranje sladkor ni neobhodno potreben. Zato lahko osladimo sadne konzerve šele tik preden jih uživamo. To je posebno važno sedaj, ko tako manjka sladkorja; kajti malenkost, ki jo rabimo za vsakokratno posladkanje sadnih konzerv, si lahko v gospodinjstvu prihranimo. Priporočati pa moramo, da se sadna jed nekaj ur prej osladka, preden se prinese na mizo, da kislina pridejani sladkor pretvori (invertira), t. j.: izpremeni manj prebavni pesni sladkor v lahko prebavni sadni sladkor. Vsled tega postane jed bolj okusna, pa tudi veliko lažje prebavna. Ne zametujmo pri konserviranju prav ničesar, uporabimo tudi vse divje rastoče sadove (kakor borovnice, maline, murve, robidnice, brusnice, bezgove jagode, dr.) Za sadno mezgo ni treba uporabljati vedno samo po eno vrsto sadja, ampak mešamo lahko različno sadje, zlasti kisle s sladkim. Mešane mezge so jako priporočljive.

Vedeti moramo dalje, da se kot primes k sadni mezgi lahko s pridom uporablja korenje, buče in pa sladkorna pesa. Sladkemu sadju primešamo lahko eno tretjino, kislemu celo polovico teh pridelkov. S tem tudi štedimo s sladkorjem, ker ima korenje in sladkorna pesa obilo sladkorja. Vse te sadeže (korenje itd.) operemo, osnažimo, sladkorno peso olupimo, zrežemo na kosce, samo za se skuhamo, da so mehki, potem jih pretlačimo in tvarino zmešamo z razkuhanim sadjem in šele nato goste vkuhamo.

Niče naj se v sedanjih razmerah ne boji konservirati sadne izdelke za domačo uporabo s kemičnimi ohranjujočimi snovmi. Na ta način lahko zanesljivo in hitro predelamo velike množine sadja brez sladkorja in brez vseh drugih pripomočkov, ki se sedaj težko dobe in so predragi.

Priporočljiva ohranjujoča snov je benzoekislilatron (Natrium benzoicum, Natrium benzoat). Ga vzamemo 1 gram na 1 kilogram sadne mezge (celo 1/2 grama bi zadostovalo. Opomba ur.). Ta množina

— 1 gram na 1 kilogram sadnega izdelka) naj se pa natančno odtehta, ne pa približno odmeri, kar na oči.

Benzoekislilatron pridenemo še le potem, ko je izdelek že kuhan. Treba ga je v žlici tople vode raztopiti in dobro umešati. Kdor ima navado, da deno na vrh marmelade v spiritu, rumu ali salicilni kislini namočen papir, naj odslej v to svrhu uporablja raje benzoekislilatron (1 gram na liter vode).

Ako rabimo saharin namesto sladkorja, pazimo na sestavo, ker imamo saharin s 450-, 350- in s 110kratno sladkobo. Množino moremo takoj določiti po okusu. Dodajmo raji premalo kakor preveč, ker posladimo izdelek lahko pozneje, prehude in neprijetne sladkobe pa mu ne moremo odvzeti. Tudi saharin dodajmo šele nazadnje, ko je izdelek kuhan, ali pa malo pred uporabo.

Najboljši način sadnega konserviranja je sušenje, ki zasluži veliko večje pozornosti, kakor dosedaj. Dobro posušeno in pravilno pripravljeno suho sadje daje ravnokako dobra jedila kakor sveže. Za sušenje v malem ni treba nobenih posebnih priprav, razen male sušilnice za štedilnik ali celo le nekaj les. Vsako mesnato sadje, ki je zrelo, se da sušiti. Preveč sočno in pa nezrelo sadje daje zatogel in neokusen izdelek, ki ima tudi slabo zunanost. Krastava, piškavo, nagnito se da tudi uporabiti, če se primerno otrobi. Najbolje se suše jabolka, hruške in češnje.

Jabolka lupimo ali pa cele zrežemo v obročke, ali pa v krljce, peščiče odstranimo z nožem ali s strojem. Olupljena devamo v slano vodo (1/2 raztopina), kjer smejo ostati največ 20 minut. Obročki so suhi, ko se čutijo kakor usnje (še volni), ne trdi kakor kamen. Drobne hruške sušimo cele, debelejšje zrezane v 2-4 ali še več krljev. Peščiča ne izrezujemo, ker je mehko. Navadno jih tudi ne lupimo. Zveplanje sadja naj se v sedanjih časih opusti. Zlahkne hruške morajo biti za sušenje zrele, pa še čvrste (ne črne). Moštnice se morajo, preden jih denemo sušiti, umediti. Druga, ki se ne zmede (mačja glava n. pr.), se morajo pariti. Potem so lepše in pa boljše ter se hitreje suše.

Češnje se deno sušiti brez vse priprave (pecilje pač odstranimo). S početka jih denemo v nizko topilno (50 stopinj C), sicer počijo. Se le, ko so vele, ko ne daje nič soka od sebe, ako jih več skupaj stisnemo v pesti.

Za suhim sadjem je sadna mezga najbolj važna. Izdelati se da iz vsakega sadja, tudi iz raznih divjih gozdnih jagod itd. Izdelamo lahko vsako vrsto sadja za se ali pomešamo med seboj s prej imenovanimi sadeži (buče, pesa, korenje). V ta namen sadje peremo, snažno izrežemo gnilo, črvojedino in ga razrežemo. Jabolkam pridenemo malo vode, jagodičevje in koščičasto sadje kuhamo v lastnem soku. Potem vkuhava tako dolgo, da se primerno zgosti. Predolgo pa ni treba vkuhavati, ako nameravamo ohraniti izdelek s pomočjo sterilizacije, ali z ohranjujočimi snovmi. Tudi barva in aroma se bolje ohrani, če se predolgo ne kuha. Dovolj zgoščeno mezgo napolnimo v vroče steklenice in neprodušno zapremo in še steriliziramo pol ure pri 90 stopinjah C, ali pa dodamo na 1 kg mezge pol do 1 grama benzoekislega natrona. Priporočea se napol izdelano mezgo sproti napravljati, ko posamezne vrste sadja zorijo. Mešamo lahko pozneje.

Sadne sokove brez sladkorja delamo iz jabolk, hrušk in grozdja. To sadje ima tako ubrano sestav-

padel smrti! Obsodba iz majorjevih ust je bila prav kratka:

„Jutri boš ustreljen vpricho celega bataljona!“

Obsojenec, še mladenič, krepko lepa rasti in tako milo pogledujočih oči, je po teh majorjevih besedah uprl pogled v tla, solza mu je ušla po licu in molčal je. Ni prosil milosti, ni se zagovarjal: samo njegove poteze na obrazu in mladeniško osolzelo oko nam je pričelo, da smatra obsodbo za kruto, krivično in se čuti nedolžnega!

Odpeljali so ga in ga navezali celo noč k drevesu. Se živali privoščimo mir, predno se usmrti; Slovaka-vojaka se je trpinčilo pred smrtjo celo noč!

Ko so odvedli obsojenca iz naše kolibe, je meni zapovedal strogi major:

„Jutri bote imeli Vi nagovor pred usmrtitvijo vpricho celega bataljona in obsojenca! Pokazali bote v besedi, kako nekaj ostudnega, pred Bogom in javnostjo prokletega sta prostovoljna predaja in izdajstvo v vojni.“

Nikoli se nisem protivil pri vojakih kakemu povelju, temu sem se pa le uprl. Po prsih sem udaril in odklonil odločno:

„Gospod major, tega pa ne! Rabelj nisem bil in ne bom! Vam bi ta služba bolj pristojala, in ne meni!“

Gospod se je srdil, da ga je kar potresavalo od jeze. Požiral je srd v toliko, da mu ni pripuščal struge besed. Ni me več silil k trinoški službi, kajeri bi se moralo upirati vsako, vsaj količkaj človeško čuteče srce.

Zjutraj smo vstali in vprašal sem majorja, če vstraja pri snočišnji obsodbi? Odgovoril mi je rezka za:

„Da! Te je moja zaževal!“

Vzel sem Nitlo in križ, še pripravim ubogega obsojenca na smrt. Dospevši k njemu, sem ga ukazal hitro odvezati. Za to odrešitev me je hvaležno in mila pogledal, da se čutim danes omi rahli, nežne

nedolžni pogled. Tudi mene ni prosil, ni jadjikoval, z nekako moško srčnostjo je opravil krščansko dolžnost. Zapazil sem, da je v noči privezan k drevesu stopil na ono stopnico v vojaškem življenju, ko je človeku ljubša smrt nego neznošno življenje v muki.

Med tem časom, ko sem pripravil obsojenca na smrt, so obdelavali drugi častniki majorja, naj vendar prekliče to neznošno obsodbo. Če ga že hoče kaznovati na vsak način, naj ga izroči sodišču, katero ga bo sodilo. Ni ga ganilo prigovarjanje tovarišev. Ukazal je še enkrat:

„Ob 11 uri predpoldne se naj postavi več bataljon za fronto, da bo očitvidno prisostvoval usmrtitvi! Ta smrtna kazen bodi zdravilo za ves polk!“

Ukazano storjeno!

Bataljon so razvrstili v polkrogu krog že izkopanega groba. Obsojenec je moral stopiti v grob in major je stopil tik svoje žrtve in jo nagovoril vpricho bataljona z nezabnimi besedami, ki pa niso za javnost. Mislim, da se razumemo, če zaupam, da je več kot trinoška krutost, postaviti žrtev živo in pri polni zavesti v črni grob; zmerjati in psovati ubogega obsojenca, če bi bil tudi največji lopov, pa se je še pred smrtjo spravil z Bogom, kot največjega podleža, kot izmeček iz človeške družbe, ki zasluži smrt v odprtem grobu. Ni to živinska surovost?

Pri vseh teh izvanredno krutih predpripravah se je vedel pomilovanja vredni obsojenec uprav junaka, da smo ga kar občudovali vsi. Se svojih oči si ni pustil zavezati. Upiral je svoj pogled v tega majorja, kakor bi klical nad njega v zadnjih trenutkih prokletstvo.

Strelji so počili — žrtev se je zniknila v grob — — — zagrebli so ga — — —

Po končani strašni justifikaciji je pristopil k poveljniku major od bataljona, ga potrepal po ramu in ga usmrtil preroko:

„Dobro si igral svoje ulogo! — Kaj počlovega se nisem doživel Reslej! — A tovariš, ta prizor se

bo — hudo maščeval!“

Ta prerokba, ta napoved maščevalne roke iz tovariševih ust je majorja preganjala, ga mučila in privijala noč in dan. Smrt nedolžnega branitelja domovine se je osetila smrtno na majorju še istega leta. Vendar o tem bom povedal na drugem mestu. Ta grd slučaj usmrtitve sem zabeležil za javnost radi tega, ker se je dolgal na najbolj surov in krut način, kar sem jih doživel jaz. — — —

Privadili smo se s časom onim hribom, snegu in mrazu. Vojaštvo je izmetavalo po cele dneve sneg iz jarkov. Kar so ga izmetali ves dan, ga je nadomestila noč. Bolj kot radi izmetovanja snega je bilo mostvo nevoljno, ker ni moglo iztakniti nikjer krompirja, da bi si kratili čas s kuho. Opazoval sem nekoga prostaka, ki se je plazil že drugi dan pod židnimi ovrkami v grabo pred vasjo. Videl sem, da tamkaj nekaj ruje, razbrskava ter razkaplje po snegu. Kopal je tako pridno, da je puhtel pot z njega v vidni megli. Prvi večer se je vrnil vzakope praznih rok. Drugega jutra sem ga zopet zasledoval, kako je brskal na vse kriptje. Tokrat se je vrnil popoldne s polno kapo krompirja. Zakuril si je v posteljanki ogenj, ob dveh konicih je zapičil v tla dve leseni rogljači in jih zvezal s palico povprek. Na ta poprečni drog je nataknil za ročaj svojo jedilno skodelico in jo natlačil s snegom. Med tem ko se je talil sneg na ognju, je lupil vojak krompir, kar je mogel najbolj nitro. Brezal je olupljene krompirje enega za drugim v skodelico.

Ko je bil ves krompir v posodi, je nožak sedel prav tik k ognju in zasadił svoj pogled v kuhajoči se krompir. Niti potrepal ni z očmi, tako nepremičns je visel s pogledom na krompirju, kot bi bil zamaknjen v deveto nebo. Krompir je že vrel nekaj časa; vojak ga je še gledal v dolgih, globokih, žaljubljenih pogledih. Kako žaljno je pač čakal ta siromak, da be jedel kuhane brambore.

[Sledje prih.]

Ijen sok, da ga ni treba več sladkati. Sadje zdrojmo, drozgo iztisnemo, precedimo, napolnimo v steklenice, zamašimo in steriliziramo pri 80 stopinjah C (ne višje!) kake pol ure in potem zamaške zakapamo, dokler so steklenice še vroče, s parafinom ali z mešanico lojevca in vodnega stekla. Pred sterilizacijo moramo zamaške prevezati z motvozom ali pritrčiti s primerno vzmetjo, da jih ne izpahne vodna para. Sadni sokovi iz malin, ribeza itd. niso užitni brez sladkorja, ker imajo preveč kisline in premalo sladnega sladkorja. Toda kljub temu jih lahko konserviramo brez sladkorja na ta način, da jih ali steriliziramo in neprodušno zapremo, ali pa jim dodamo po 1 gram benzo-kislega natrija na vsak liter. A sladkor dodamo šele takrat, ko jih uživamo. Ostanke pri izdelavi sadnih sokov predelamo v sadno mezgo.

Za mezgo brez sladkorja so najprimernejša jabolka, hruške, česplje in slive. Cimbold zrelo je sadje, tem boljši in trpežnejši bo izdelek. V sedanjih razmerah mezgo navadno ne lomo tlačili skozi sito, ker je to delo kolikor zamudno; pa tudi v izgube gre vsled tega veliko blaga. Zato bomo pa sadje tem bolj pazljivo pripravili ter že prej odstranili, kar je popolnoma neužitno (peclje, muhe, koščice in pri jabolkih tudi še peščice). Kdor pa vendar le loče sadje pretlačiti, naj vzame redko sito iz medene ali pocinjene žice. Pri vkuhanju mezge moramo posebno svariiti pred uporabo pocinkane posode in orodja. Sadna kislina obje eink in vsled tega dobi izdelek tako zoperu okus, da je neužit, poleg tega je pa še zdravju škodljiv. Brzoparilniki niso za to rabo. Ker nimamo bakrenih kotlov, bomo uporabljali železno ali emajlirano ali pocinjeno (ne pocinkano!) posodo.

Ako sadno mezgo vkuhamo tako gosto, da se že težko meša in jo vroče napolnimo v lonce, deže, keblje, sodčke itd., se ohrani na leta, tudi brez vsake ohranjanje snovi. Dobro je tudi, ako posode, napolnjene z mezgo, postavimo v vročo peč, da se naredi na površju trda skorja. Nazadnje zavežemo posode s pergamentnim papirjem ali zanesljivo pokrijemo z lesnimi pokrovi ter shranimo v hladnem, pa suhem prostoru.

Naše žrtve za domovino.

Ravnokar je došla žalostna vest, da je padel na soški fronti praporščak Anči Majer, sin odvetnika dr. Majerja v Šoštanj. Mladi, nadebudni junak je bil radi svojega vedenja povsod priljubljen. Starši so s ponosom gledali na zalega, marljivega in nad vse nežnega sinka, ki je bil njih veselje. Ni ga več med nami! Vsi smo ga radi njegove skromnosti posebno ljubili. Jeden izmed najboljših slovenskega naraščaja je zopet žrtvoval svoje življenje za svobodo in prostost svoje slovenske domovine, katero je mladi junak tako ljubil. Kje so Tvoji upi in Tvoje nade, ki si jih gojil v nežnih prsah! Mladenič, ki si mislil, da Ti je odprt ves svet, si se zgrudil v domačo zemljo, za katero si prelival kri v boju z verolomnim Lahom. Iz te junaške krvi naj prikljije boljša bodočnost celega slovenskega juga. Ljubi Bog pa naj tolaži hudo prizadete starše, katerim izražamo globoko sožalje!

Iz Slovenjgradca se nam piše: Vržiškega Naceta Hovnik ni več. Podlegel je ranam, ki jih je dobil v zadnjih bojih na soški fronti. Rojen je bil leta 1898 na Sela h pri Slovenjgradcu. Ko so lani klicali na nabor 18letne mladence, je bil potrjen tudi on. Mesece novembra je odšel skupno z bratom Janezom, kateri je dobil na italijanskem bojišču drobce granate v roko, in s svojim prijateljem in sošolcem Vodovskim Pavelnom na južno bojišče, koder se je že bojeval brat Mihael. Na laškem bojišču je bil Ignac blizu svojih dveh bratov Janeza in Mihaela. Dne 23. maja je bil ranjen v hrbet in v glavo. Odnegli so ga v bolnišnico, kjer je po dvanajstnem trpljenju izdihnil dušo v cvetu svojih let. Položili so ga k večnemu počitku v tujo zemljo.

Od sovražne granate v glavo zadet, je dal svoje mlado življenje za domovino in cesarja na Sv. gori dne 17. julija t. l. 20letni Jožef Verčkovnik, posestnikov sin iz Podgorja pri Slovenjgradcu. Pokopan je bil dne 18. julija na vojaškem pokopališču v Ravno. Za njim žalujejo dobri starši, brat in sestra.

Dobivamo žalostno poročilo, da je od sovražne granate zadet padel Martin Solomun iz župnije Sv. Lovrene v Slovenskih goricah. Bil je v najlepšem cvetu svoje mladosti, star še le 20 let. Zadet je bil v glavo in je pokopan na italijanski zemlji dne 17. julija 1916. Zapustil je nad vse žalujočo mater in babico.

Število žrtev za domovino se tudi med našimi rojaki veča. Zlasti kruto je prizadeta Pušnikova obitelj na Dobrni. Dne 28. maja 1915 je pri Horodenci padel starejši sin France, star 19 let, dne 11. julija 1916 pa mlajši sin Jožef na gori Monte Rasio, star še le 18 let. Bila sta to dva vseskozi vzgledna mladenci, tiha in mirna, poleg tega pa izredno delavna v vseh narodnih organizacijah. Starejši sin, France, je bil poprej zastavonoša in se kot tak udeležil vseh prireditelj blizu in daleč. Njun mlajši brat Stefan se sedaj bojuje na laški meji. Naj boče mladima junakoma počitek pod tujo zemljo lahek!

Italijansko bojišče.

V 11. soški bitki je nastopil dne 8. septembra — odmor. Ali pomeni ta odmor konec sedanje 11. ofenzive, še danes ne moremo reči. Gotovo pa je, da se vrši sedaj krvava bitka edino le še za goro Sv. Gabrijele, dočim orožje na drugih odsekih primorske fronte večinoma počiva. Laška ofenziva se je pričela dne 19. avgusta in je torej trajala na 70 km dolgi črti od Avč do morja neprestano celih 21 dni. In kaj je Lah dosegel? Na jugu je zavzel edino vas Selo, na severu pa je na Bajnski planoti na 15 km dolgem odseku prodrl samo za 2 do 7 km naprej. V središču je padla Sv. Gora, a Sv. Gabrijele je še v naših rokah. Sovražnik ima ogromne žrtve. Od njegovih 50 divizij (približno 1 milijon mož) je po nepristranskih računih izgubil nad 230.000 mož mrtvih in ranjenih. Vjeli smo jih pa nad 22.000 mož. Italijani so torej v 11. ofenzivi izgubili več mož kot jih šteje slavna Borojevičeva obrambna armada. Lah je sicer porušil nekaj hiš in zidov v Trstu, a zavzeti ga kljub veliki sili le ni mogel. Nesmrtna slava gre slavnemu hrvaškemu junaku Borojeviču in našim slovenskim braniteljem, ki so odbili ogromne laške navale!

Borba za goro Sv. Gabrijele

Borba za goro Sv. Gabrijele, ki že traja celih 17 dni, se še vedno nadaljuje. Ne vrši se tukaj boj za posamezno hribovje, katerega izguba bi bila za nas brezpomembna in katerega pridobitev bi nudila sovražniku le neznatnih pridobitev, marveč boj gre za čast orožja. V tej borbi držijo avstrijski vojaki, predvsem naši slovenski junaki, te postojanke proti silni premoči. Na zahodu, na severu in severovzhodu sega hrib v sovražno črto, v polkrogu ga drži Italijan, na nekaterih mestih je bil splezal že čez pobčja, ali vrh je ostal trdno v oblasti avstrijskih čet, kljub temu, da je sovražnik napravil v 17 dneh 50 navalov na goro Sv. Gabrijele. Italijan je poslal v boj same izbrane in izborna izvežbane čete, toda zaman. Čast orožja je ostala na strani hrabrih branilcev, dasi se sovražni naval ponavljajo dan za dnem z vedno večjo ljutostjo. Borba za goro Sv. Gabrijele je dosedaj stala Italijane do 50.000 mož.

Italijani v 11. ofenzivi pridobili 5 km.

Nizozemski list „Dag“ piše: Italijani ne morejo odločilno zmagati. Ob Soči so tudi v 11. ofenzivi naleteli na tako odločen odpor, da so kljub ogromnim žrtvam njihove pridobitve naravnost malenkostne — kajti pridobili so na ozemlju celih 5 km.

Vas Selo — edina italijanska pridobitev.

V 11. ofenzivi se je Italijanom posrečilo zavzeti na kraški gorski planoti vas Selo, ki se je nahajala na najprednejšem delu naše bojne črte. Zavzeteje te vasi je edina važnejša italijanska pridobitev v tej ofenzivi na kraški gorski planoti, kajti ozemlje, katero smo izgubili na južnem krilu te fronte, smo v protisunkih sovražniku zopet iztrgali.

Italijani izgubili četr milijona mož

Iz vojno-tiskovnega urada se poroča: Italijani so nastavili v 11. ofenzivi 48 divizij na 50 km široki fronti. V svetovni zgodovini ni primere, da bi se bile kedaj na tako kratki fronti borile tako ogromne množine čet. Italijanske izgube v tej ofenzivi znašajo: 22.000 vjetih, padlih in ranjenih pa 230.000 mož, torej celokupna izguba ¼ milijona mož.

Slovenski fantje prostovoljnega strelskega polka št. IV.

(Izvirno poročilo s primorske fronte.) Bitka za bitko se vrsti, ena ljutejša od druge. V osmi, deveti in deseti soški bitki se je odlično izkazal tudi IV. strelski bataljon iz Maribora, ki se je boril vsakokrat na skrajnem levem krilu ob Adriji. Poje, ki smo jih imeli, vam popišem mogoče pozneje enkrat; za danes vam povem samo, da smo končno po vseh ljutih sovražnih napadih, ki smo jih z božjo pomočjo srečno odbili, po vseh trudih in naporih le vendar enkrat prišli v zarončo, kjer smo vsaj za silo varni. Naš neumorno detarjni, čez vse skrbni č. g. vojni kurat Bogovič je tačoj začel s predpripravi za vojaški dom. Po njegovem prizadevanju se je isti otvoril že dne 17. avgusta na Nj. Vel. cesarjev rojstni dan. Edino vojak na fronti zamore prav ceniti vrednost vojaškega doma, saj isti mu je zavetišče, kraj oddiha za dušo in telo, kratko: vojaški dom je vojaku v tujini kos domačije. Vsaki dan nam pride naglo kot trenutek, toda tudi od tega samo nekaj. Pride nedelja, že solnce sije nekam praznično. Točno ob 8. uri zjutraj se zberejo pododdelki k vojni službi božji. Zato nam prav dobro služi zapušče-

na a snažna cerkva. Krščanski vojak-mladenič, ki je že od doma vaju službi božji, pač ne more biti Bogu zadosti hvaležen za milost, ki je mnogim zafrončevcem ne zna ceniti. Imamo pa tudi popoldansko službo božjo, večernice. Oh, lep nedeljski popoldan, si lep, kadar bojišče miruje, še lepši ob spominu na nekdanje solčne dni! — Na vrtu vojaškega doma že svira bataljonska godba. Sledijo predavanja. Sledijo kar po vrsti: gledališke predstave ali igre, petje, telovadba, kegljanje, tombola, prosta zabava in mnogo več. Tudi knjižnica nam je vedno na razpolago. — Nastopi krasna noč, mesec sveti, vse je nekam tajinstveno praznično; sem iz vrta odmeva ona „Lepa naša domovina“, tam na oni kraj planina, tam je hišica, kjer je tekala nekdanj z mano moja zibelka; srečni spomini zbujeni po lepi pesmi, fantje pojejo dalje, vse one ponovijo, ki so jih nekdanj pevali na vasi. Končno pa še dodajo ono slabo tolažljivo: „Čez kratkih sedem let, se bova vidla spet.“ — Minil je lep večer cesarjevega rojstnega dne in že naslednje dni pretresa topovski grom kraške temelje liki mogočen „živijo cesar Karel in njegova hiša!“ Kras pa stoji še vedno na istem mestu. — Slovenski prostovoljni strelci IV. polka iz Podravja, Savinjske doline in Posavja pošiljajo vsem ljubim domačim prisrčne pozdrave. Za cesarja in domovino vse!

Bombe na Benetke.

Naši zrakoploveci so v noči od 6. na 7. septembra metali z dobrim uspehom bombe na trdnjavske naprave v Benetkah kot odgovor na opetovane italijanske zračne napade na odprto mesto Trst. Opažiti je bilo več požarov in razstrelb. Vsa naša letala so se vrnila nepoškodovana.

Na drugih bojiščih.

Na avstrijski ruski in rumunski fronti nič posebno važnega. Severno pri Rigi prodirajo Hindenburgove čete od Rige dalje proti vzhodu. Napadalna fronta se je razširila tudi proti jugu in jugovzhodu. General Kornilov hiti poraženi ruski 12. armadi na pomoč. — Nekateri neuradne vesti pravijo, da je bil vodja sedanje ruske vlade, Kerenski, zavrtno umorjen. Potrjena še ta vest ni.

Na francoskem bojišču izvanredno hudi artilerijski boji ter novi hudi infanterijski boji. V teh bojih se je posrečilo Francozom pri kraju Orva poriniti Nemce za nekaj kilometrov nazaj. — Francosko ministrstvo Ribot je odstopilo. Kot vzrok se navajajo razna nesoglasja zaradi miru. Novo ministrstvo še ni sestavljeno.

Na macedonskem in sosednjem albanskem bojišču zelo živahno gibanje. Premikanje čet se vrši med jezeroma Ohrida in Prespa ter živahni spopadi med Francozi in našimi četami na tem ozemlju. Ob Bojuzi v Albaniji smo se nekoliko umaknili pred sovražnimi napadi. Italijanske vojne ladje so obstreljevale albansko morskobal severno od izliva reke Bojuze.

Na turških bojiščih se po poročilu pariških listov pripravljajo Angleži na velikopotezno ofenzivo na egiptovskem bojišču v smeri proti južni Palestini. Na kavkaškem bojišču živahni spopadi med Turki in Rusi ob severnoturško-perzijski meji.

Razne politične vesti.

Avstrijska državna zbornica je sklicana na dne 25. septembra. Na dnevnem redu je med drugim tudi zakonski načrt glede spremembe porotnih seznamov, sprememba zakona o bolniškem zavarovanju ter nekatere spremembe obrtnega reda.

Zadnji pondeljek se je vršilo v Gradcu zborovanje nemških nacionalcev, na katerem so stavili sledeče zahteve: 1. Nemščina mora postati v Avstriji državni jezik. 2. Nemščina na južnem Štajerskem, Koroškem, Kranjskem in Primorskem se mora ohraniti in varovati, ker ono edino tvorijo temelje države. 3. Nemstvu mora ostati prosta pot do Adrije. 4. Nemški poslanci naj z poostrenim nezaupanjem nadzorujejo vse korake sedanjega ministrstva in končno še zahtevajo, da se vlada ozira na narodne želje in zahteve Nemcev v južni Avstriji. — Hvala Bogu, da se danes na nemške želje in zahteve nihče več ne ozira.

Madžari postajajo vedno bolj oholi in drzni. Silno so rohneli nad obiskom poslanca dr. Korošca v Zagrebu in Sarajevu, ker jim nič prav ne diši, da bi prišli Slovenci, Hrvati in Srbi skupaj. Madžari in Nemci bi nas Slovane kar najraje ugonobili ali tako ali tako. A kaj šmenta, ko pa postajamo vedno močnejši. Na Ogrskem hočejo Madžari ohraniti, kakor je izjavil minister Földes, svojo premoč na umeten način. Volilno preosnovno hočejo izvesti tako, da madžarski narod ne bo oškodovan. Nadalje zahtevajo, da se izpolnijo v veliki meri madžarske želje glede samostojne ogrske armade. Zahtevajo tudi, da se nagodba med Avstrijo in Ogrsko sklene le za kratko dobo in ne več za 20 let. Vidi se, da Ogrom ni prav nič za Avstrijo.

Med Poljaki se opaža vedno večja nevolja proti Nemčiji, katera potiska Poljake v Prusiji, posebno pa v zasedeni Poljski, vedno bolj ob steno.