

toga oružja i učinio iz nje čitave četiri pukovnije, iz kojih će slijediti još tri nove. Poljsko je topništvo pomožno za pet pukovniju, a pet običkih polupukovnija proširoje je na čitave pukovnije. Iz polovice pukovnije gorskog je topništva stvorio čitavu pukovniju, a stari su topovi primili nove sprave za brzu vatru. Mirovina je stanje pjesadije povisio do 85.000 na 119.000 momaka, pričvršćujući polupukovniju pretvorene u čitave pukovnije te uveden još i deseti lovacki bataljun. Konjanistvo je zadobilo dvije nove divizije sa jačinom topništva, koje prema rumunskom mnenju nadmašuje sve europske uzroke. Ranjava je točka rumunske ratne uprave bila prije uvijek opskrbljena sa municijom. Smije li čovjek vjerovati uveravanjima onih krogova, koji imadu dodira sa ratnom upravom, opoprinjene su sad sve mјere, da Rumunjska može biti u slučaju rata opskrbljena potrebitom municijom iz vlastitih vrela. — Tvrznicu u Dudišti, gdje se je nedavno shbila eksplozija, zatim ona u Kotročini, u kojoj se je takodjer dogodila nesreća prije nekoliko sedmica, te arsenal su najveće tvrznice muničije u zemlji.

Svi ovi podaci dolaze danas u javnost sa liberalne strane s očitom namjerom, da prikazuju zasluge generala Iliescu širokim slojevima, kako bi ovi puni pouzdani glasali u budućoj voditelji operacija. Ako i ima ovđe ondje kojetu možda i pretjerana, toliko ipak stoji, da je rumunska vojska od godine 1913. ovamo značno pokočila unaprijed i da gleda toga imade bez sumnje najvećih zasluga generala Iliescu.

Domaće Vijesti.

Svečanost proslave carevog rođendana obavite se u nedjelju, dne 27. t. m. na objavljenom mjestu, Sladonja, sa nepromijenjenim rasporedom.

Hrvatska gimnazija. Zagrebačke „Novine“ pišu: Govorkalo se, da će se hrvatska gimnazija iz Pazina premestiti u Volosko. Kako doznaće „Slovenec“, sa vjerdostojne strane je utvrđeno, da o tome nema ni govor, već je to bilo „plum desiderium“ nekih stanovnih ljudi.

Raspot opć. vijeća. Općinsko upravno vijeće u Krku bilo je od vlaže raspušteno. Vladin komesarom za upravu općine imenovan je privremeno upravitelj c. k. poglavarstva dr. Emil Mucha.

Učka i Monto Magiore. Obzirom na iskrivljivanje hrvatskih mjesnih imene u Istri bilježi jedan list: „Monte maggiore“ je puki prijevod „Učke“. „Učka“ je keltska riječ, a znači „visoka gora“. Krivo je, „Vučka“ tobožje od vuk, jer bi se u duku hrvatskoga jezika moralo reći vučja (gora); vučke i vučki značilo bi kao vuk, to je naime adverb.

Razne Vjesti.

Nezadovoljstvo srpskog prijestolonasledniku Aleksandru. Njemačke novine donose, da se je srpski prijestolonaslednik Aleksandar ljuto zavadio sa generalom Sarrailom, kojemu je predacio, da smatra Srbe za „topovski krmu“, dok medutim sa Francuzima i Englezima upravo škrtari. U Londonu su sa Sarrailom također nezadovoljni, te su se već optovetano putu prituli u Parizu. Sada je bio sasmosti ih imenovan general Cordonnier zapovjednik francuskog četa. General Cordonnier, koji je na glasu kao vrstan vojskovođa, nalazi se juž u putu u Solin. Ne varamo se, već napomenute novine, ako ostvrdimo, da je general Cordonnier izabran nasljednikom Sarraila. To je imenovanje iznajčajnije, ako uzmemo u obzir, da kame Rusija, Engleska i Francuska i opteta nastupiti aktivno na Balkanu. Kod toga naravno računaju na pomoć Rumunjske, što je bar za sada ipak preuranjeno.

AUGUST SENOA.

Vladimir.

(Nastavak.)

Klara potrese ta vijest do dana sreća. Neopisivo čuvalo zavljala njezinom dušom. U dnu srca drijemala je ljubav za muža, koji je bio ranjen. Bojala se za njegov život. Nu kako je sumnja i dvojba pratila sve njezine misli, otkrio primo ovo nesretni anonimno pismo, drito u njoj svaki živac, da, svaka riječka probudi u njoj sumnju. Već je htjela Ladislavu pisati, ali bojazan, da bi mogla izteći zlokobne istine, zaustaviti joj pero. A i ona ženska razdobljalost, koja je najbjudnja u najkrtečnijih časovima, ona želja, da dodje kriome da cijele istine, ne dade joj mira, ali i zapriječe, da se povjeri mužu. Pa i njegovo pismo! Koliko tu ima nejasnosti, neponijevljivi riječi! Tušao se. K im? S baronom. Niže li to možda zagrvnuti muž one zlokobne baronice? Žašto se je tuko? Povadio se s njim. Možda radi svoje milosnice! Ona da ne dodje za njim. Žašto? Možda ga je strah, da ne zatekne milosnicu. Ljudi ga čuvaju, njeđuju. Ljudi! Jesi li tu muškarci, jesu li to ženske? Ali ti li žena? Tako se je Klara pitala bez kraja i konca. Razdražena ženska fantazija gradila je najzivjele kombinacije, mishi se križaju po tom ženskom mogućem mnoštu. To je rovalo, kopalo riječi, to je davalo, kad jugovina pritisnuće moždane. Da si Klaru dirmo, bila bi ubila muža, djecu, sebe; da se je samo poglednuo oštrim okom, bila bi se na tebe sastala ka oblik pun vatre. U njezinoj duši bila je prestatra razlika među sumnjom i uvjerenjem, medju lažu i istinom, medju osjećajem i razumom. A napokon bijaše Klara Dobranić u duši još uvijek Klaron Klemencićem, ona čudna smjesa krepićne i prevrlijivosti, svojevolje i nehotičnosti, koja će te poljubiti ali poljubcem otvoriti. Visoko

Madžari i Rumunji. „Az Est“ donosi uvodni članak u kojem veli: Ne znamo što će biti s nama i da li će se Rumunjska pridružiti našim neprijateljima i tako upotpuniti kušnje madžarskog madžarskoga naroda. Ne znamo, što nam domaća najblažja budućnost. Od Rumunjske ovisti, da li će se svjetski rat povećati još jednim preprimanjem zločinu i osramotiti do neba. Vapuči jutrat među Madžarima i Rumunjima, a uko je erdejški granici zugruva top, ispalit će ga stalno pri Rumunji. Agitacija u Rumunjskoj postaje sve veća, a tajne protiv Madžara se širi. Izbjie li se s Rumunjskom, bit će to pravil madžarsko-rumunski rat. Dosele smo mi Madžari, braneci svoj opstanak, sudjelovali u ratu bez mržnje, sudjelovali kao plemeniti kavalir, koji su povukli bježe srdzje i bijes svoj viteški mač, da djetovorno iskažu savez icima svoje prijateljstvo. Ako već Rumunjska želi, da ono temo također, ako hoće Rumunji da otrgne komandu Erdjela, onda će pasti iskra mržnje i u naše ratovanje. Položaj je danas takav, da nas juči ostavlja stuprjivost...“

Stabilmento tecnico Triestino — Austria Werfe A. G. Ministar unutarnjih poslova potvrdio je da glavni skupštine akcijonera akc. društva Stabilmento tecnico Triestino dne 13. maja 1916. zaključenu promjenu društvenih pravila, uslijed koje će se tvrtka države odsele nazivati „Austria Werfe A. G.“

Bugarska je vojnički spremna za svaki slučaj. Javila se iz Sofije, da je Tončev izjavio jednom saradniku „Dnevnika“, da je Bugarska vojnički spremna za svaki slučaj. Vojska slijedi svaku zapovijed, pa je ne može ništa iznenaditi.

Uvedenje madžarskog jezika na sveučilištu u Berlinu. Dosadanji profesor na ugarskoj pedagoškoj državnoj školi u Budimpešti, dr. Robert Gragger, imenovan je profesorom madžarskog jezika na sveučilištu u Berlinu. Tom prigodom piše „Pester Lloyd“: „Za ugarsku naciju otvara se sada profesor odlične Alme Mater Friderico Wilhelmina vrlo veliko polje, kamo ga prate naši najbolje želje.“

Rekord pomorskih kapetana Forstmann. Wolffov uđejavlja: Pomorski kapetan Forstmann, zapovjednik jedne podmornice, odlikovan je redom „Pour le Mérite“ i radi izvanredno uspjeleg ratovanja sa podmornicom. Forstmann je daša potopio ravnou 100 neprijateljskih brodova sa sadržinom od 260.000 tona, među njima i nekoliko ratnih brodova, stražarskih, transportnih i oružanih trgovackih brodova. U mnogo slučajeva zapao je u horbu sa obronjanim brodovima i znao se ugnuti lukavim engleskim zamkama za podmornice. Vrijednost po Forstmannu potopljenih brodova preprezentera svota od 600 milijuna maraka.

„Osvojena“ Gorica. Naročiti izvještaj lanskih lista „Italia“ javlja iz Gorice: Ne smijemo se veseliti, da smo postal gospodari Gorice; sada, kad smo si je prvovali, moramo je osloboditi jošte od triju svetaca: Sv. Gore, gore Sv. Gabrijela i gore Sv. Marka, jer su iz njihovih vrhova Austrijanci jošte uvijek gospodari grada. Kakve i kolike su sve povorce obredile talijanskih gradova u slavu, da je Gorica pala? A sve viši pod Demaklovim mјenom Austrijanca na visavima istočno od Gorice. Stanovništvo je prepriješano, Austrijanci su prioadisku občeli, da će i opeta doći. Ipak se ne više vratiti, a stanovništvo rāčuna i na time. Dugo počeo vezalo ih je u Austriju. Izvještajni se tuži, da su u Gorici svj prijatelji monarhije. Oni, koji čute za Italiju, pobegli su već davno u Italiju ili su ih austrijske oblasti internirale. U Gorici gospodari stoga izdajstvo, uhoradstvo i opasnost. Neophodno je potrebito, da se stanovništvo potpuno ispravi.

Pristan u Mlečima neuporabivo. Prema vesti „A Nap“ iz Lugana, pripovijedaju nekoj

stiljet upozorava nadalje na velike potreškoće, što ih tvore gore napomenuta tri utvrdjena avenca; otpor je austrijskih četa tamo nevjerojatno žestok. Svakom napadaju slijedi protunapad. Tko, zato, koliko će vremena jošte trajati ovi vojni? Ne smije se očekivati, da će se bojevi kod Soče doskora svršiti.

Zahtjevi Italije i popuštanje Engleske. Prema vesti iz Milana izjavio je engleski ministar zgovine Runciman, da će Engleska moći dati Italiji samo ograničenu kolikićinu ugušena. Kod te izjave povuknuto je netko: „Mi moramo dobiti potrebni količinu ugušena, inačice ne možemo nastaviti rata.“ Neki drugi je tome dodao: „Koji vodimo u korist Engleske.“ Predsjednik je pozurio, da opomeni i ukori publiku, da je time postignuo samu toliku, da je postalo mirnije pojednostavljeno. Ovo računavanje nije ustalom ispravno. Od god. 1897. nije bilo u Rusiji popisa pučanstva, pa su istišli toga proracunavanja neločno. Osim toga došlo je uslijed rata da se obeća pučanstvo, kakve nije dosele nikada bilo. Nađale veli list, da je svega ukupno milijun i pol radničkih slika, koje su istom tečajem rata došle u Rusiju i koje stoje na raspolaženje za poljski rad. Od tiju je navodno 580.000 ratnih zaboriljenika, 302.000 bijegunaca iz zaposljenih krajeva, 76.000 Kitaja i 400.000 Perzijanaca.

Ruski gubici. Ovih dana u Kodanju izasli Izobilje der Studiengesellschaft für soziale Zivilisation des Krieges“ računa dosadašnje ukupne gubitke ruske armade do 1. augusta 1916. ovako: Ranjenika 4.064.000, po lazaretima bolesnih 1.362.000, mrtvih 1.494.000, zarobljenih 2.000.000. Ruski ukupni gubici iznalaži bi dakle 8 i pol milijuna ljudi, od kojih se više vratio ar-madi 5.181.000. Ukupni broj gubitaka na časničima ruske armade iznalaži se prema izjavama ruskoga generala 34.000 mrtvih i 141.800 ranjenih.

Carica protiv generala Brusilova. „Lokalanzeiger“ javlja iz Stockholm-a: Tvrdi se, da će biti generalu Ruskomu opteta povjerenje mjesto voditelja; u tu suhu bio je jur primijen u glavnom stanu od cara, te je s njime razgovarao veću satove. U glavnom stanu nalazi se takodjer i carica, da izvede glavni udarac protiv Brusilova. Vele, da je namijenila carica prijevremenim vodstvom u rukama austrijskog bojnog linija. Poslovane načinu jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putstviti u miru nekoliko tjedna. Prije nego što očekujem odvjetničku potku, moram ga nekolicu puta očistiti s voda, da se onda užemam jedan kilogram jetkoga liniona. Na svaki hektolit rodarje sadržine suda, bureta, užeti čemo i L toga, luga zavrijet čemo ga, te uliti u bure. Bure se onda čepom dobro zategi, te se na sve strane valja, da vruci lug dozpisne na sve duge bureta. Za neko vrijeme dozpiće lug izlje, a bure nekolicu puta valjano isprepi najprije grućom, a konacu čistom hladnom vodom. Cep se onda iz buret izvadi, sud se okrene tako, da se onda s voda iz njega iscjedi, i osuši. Osušeno bure treba odvaditi od voda valjano sumporiti, te putst