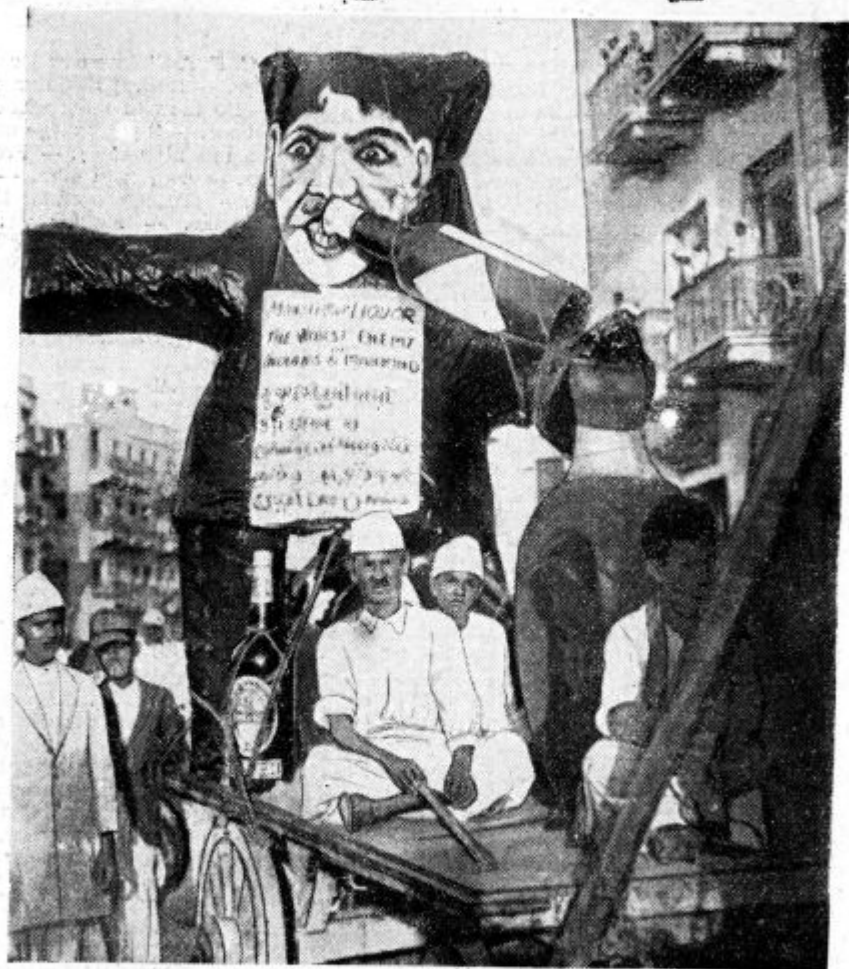


ŽIVLJENJE IN SVET



„Sveta vojska“ v Indiji

12

22. marca

Knjiža 9.

19 Ljubljana 31

Življenje in svet

Ilustrovana tedenska revija

Izhaja vsak petek in stane celoletno (dve knjigi) Din 80.—, polletno (ena knjiga) Din 40.—, trimesečno Din 20.—, mesečno Din 8.—, Posamezna številka Din 2.—.

Naročnina za inozemstvo: ITALIJA, trimesečno 8 lir, polletno 16 lir, celoletno 30 lir. — FRANCIJA, mesečno 4 franke. — ČESKOSLOVAŠKA, mesečno 6 kron. — AVSTRIJA, mesečno 1 šiling. — AMERIKA in ostalo inozemstvo letno 1½ dolarja.

Uredništvo in uprava v Ljubljani, Knafljeva ulica 5.

VSEBINA št. 12: Wilkins izbira svoje spremljevalce. — C. F. A t k i n s o n: Do smrti. — In ž. I. E. š r o m: Jalta (konec). — Tisočletno sočivje. — Razvoj letalstva v sliki in besedi (nadaljevanje). — Smučanje, narodni sport. — Podmorske telegrafske žice. — S t a r o s l a v: Janeza Trdine narodopisne drobtine (konec). — S potresnega ozemlja v Južni Srbiji. — I v a n P o d r ž a j: Krivda Elija Piona (nadaljevanje). — Premoga je preveč. — Žarnica za 100.000 sveč. — Moderna tehnika. — Človek in dom. — Ugotovitev spola pred rojstvom. — Telefon na hišnih vratih. — Tedenski jedilni list. — Karikature. — Lepota ženske starosti. — Uganke in zanke. — Humor v slikah.

Lepota ženske starosti

Vsaka ženska si želi, da bi kolikor mogoče dolgo zadržala telesni propad. Slovo od mladosti in lepote je težko, nič manj težko ni pokoriti se železnemu ukazu časa in priznati: stara sem, in vendar nihče rad ne zapre vrat življenja in ne odide v čumnato, čeprav starost odpira duri v kraljestvo dostojanstva. Ostati lep in postati moder in star, pomeni tudi uspeh v življenju. Kdor učka starost v zdravju, se počuti izvrstno. Samotna starost je grenka, a tudi v njej se pojavljajo prijazni spomini. V družbi zakonskega tovariša se človek komaj opazno stara, v družbi otrok, ki s skrbjo podpirajo starše, je starost častna in radostna.

Tudi starost ima svojo posebno lepoto: nesključeno postavo, srebrenobeke lase, mladostni sij oči, odlično vedenje, dostojanstven nastop. Tudi tukaj je duh, ki gradi telo. Duh zmaga povsod in nima nobenih zahtev, ker gre svoja pota. Samo napuh ima polno zahtev, napuh, ki mu v mladih letih odpustimo in spregledamo grehe, ki pa smeši starost, če hoče nasilno varati in si nadeti naličnico mladosti. Nekaj dobrodejni napuh napravi stare ženske prijetne v njih okolici; ker so vedno v skrbel za svojo osebo in svojo vnanjost.

V današnji življenjski borbi uživa mladost odlično, dobrih, trajnejših položajev. Boječe se čuvajo ženske staranja in se poslužujejo umetnosti časa. Upanje na preskrbo, zakon, ljubezen, na streho in sredstva za življenje predstavlja ženske skrbi.

Prej je bilo za ženske lažje. Smele so že v petdesetem, šestdesetem letu postati stare. Bile so deležne radosti bablce, spo-

štovanja otrok, zaščite, miru, predstavljale so tribut blagoslovljenega ženskega življenja. Ženske so ostale zveste svojemu naravnemu poklicu, bile so zakonske družice, matere, hišne gospodinje. Kadar so otroci odrasli, je prenehal vsak boj. Zahteve otrok so izginile, starost je prišla do svojih pravic. S preskrbo otrok se je začelo za matere posebno življenje. Pojavile so se posebne radosti, koristi, stvari, ki so pomlajevale in ozarjale. Vse duhovno je prišlo na svoj račun.

Danes je življenjski boj dolg in težak ter pomenja večno odpoved. Ženske so trudne, kadar se postarajo. A kaj pomeni to zadnjo postajo? Tu pa tam uzreš lepo, staro žensko. Beli lasje, očarljivo dražestna ženskost, obleka, drža telesa, izraz notranje odličnosti, priznanje dragocenega lastnega življenja, poznanja vsega, kar giblje, pretresa in osrečuje življenje. Živo spričevalo vrednot poznega življenja. Lep je vsak star človek, ki širi povsod, kamor pride, duhovnost in dobroto. Hrbenica starosti so dobri spomini, njen ponos in njena moč premagane usode, njeno dostojanstvo: priznanje življenja. Ali se ne dotakne slehernega, tudi najbolj mukepolnega življenja pokoj starosti, ki ga olepšava?

Na vsaki ženski ljubimo nekaj drugega, osebnega in vsaka odlika mladosti lahko pomeni odliko starosti. Lepota sama se redko ohrani do poznih let. Za to je treba nekaj več, je treba plemenite ženstvenosti, duhovnih odlik, duševnosti. In predvsem mora dičiti staro žensko tako zvani l'esprit

(Nadaljevanje na predzadnji strani)

ŽIVLJENJE IN SVET

STEV. 12.

LJUBLJANA, 22. MARCA 1931.

KNJIGA 9.



Wilkinsova žena,
ki hoče z možem na severni tečaj



Aleksandra,
najstarejša hči Leva Tolstega



Izdelovanje ruskega nakita iz ribjih luskin

Wilkins izbira svoje spremljevalce

Wilkinsonova podmorska ekspedicija v tečajne kraje, ki je bila prvotno zamišljena kot čisto ameriško podjetje, je dobila zdaj povsem mednarodni značaj. Poleg Američanov se je namreč udeležo še Angleži,



Zdravnik dr. Villinger

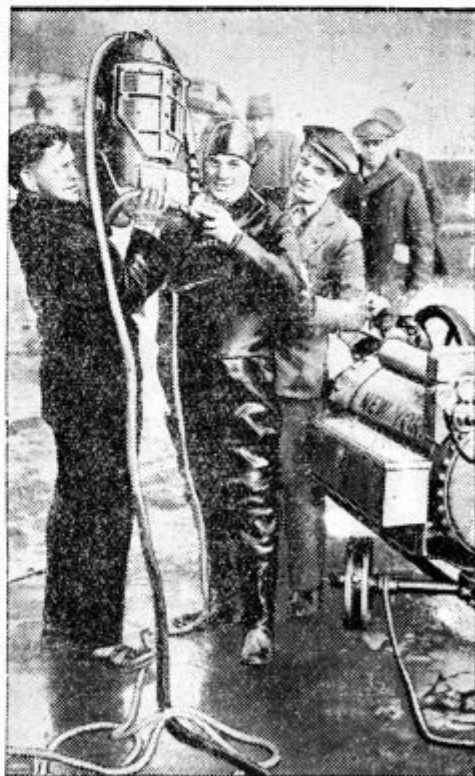
Francozi, Holanci in sedaj je Wilkins povabil s seboj še nemškega zdravnika dr. Bernarda Villingerja iz Freiburga.

Dr. Villinger ni učenjak v strogem pomenu besede, pač pa izkušen polarni raziskovalec, ki se je že večkrat odlikoval v pokrajinah večnega ledu. 1913 se je udeležil reševalne ekspedicije, ki je iskala člane ponesrečene Schröderstranzove ekspedicije v Severnem ledenem morju. 1923 se je iznova napotil v polarne kraje kot vodja arktične filmske ekspedicije. Zdaj pa se na Wilkinsonovo povabilo v tretje podaja v deželo večnega ledu.

Zakaj je Wilkins med vsemi Nemci izbral prav njega? Dr. Villinger je že od 1927 član »Aeroarktika« (Mednarodnega društva za raziskovanje Arktide z zrakoplovi), čigar predsednik je bil prvotno Nansen, zdaj pa dr. Eckener. Društvo je

pripravljalo znani polarni let »Grofa Zepelina« in v odboru, ki je imel preskrbeti opremo zrakoplova, je bil skupaj s profesorjem Sverdrupom tudi dr. Villinger. Polarno vožnjo pa so morali zaradi denarnih nepravil vedno iznova odložiti in se do danes še ni mogla realizirati. Načrti so bili jako velikopotezni: s pomočjo orjaških zrakoplovov so nameravali urediti na skrajnih mejah severnih dežel meteorološke postaje, ki bi oddajale zanesljive vremenske napovedi za ekspedicije v polarnih krajih. Te postaje bi bile dostopne seve samo po zraku. Vsako leto enkrat bi se zamenjali ljudje in postaje oskrbele s potrebnimi zalogami živeža.

Ko se je začel Wilkins pripravljati na svoje podmorsko potovanje na tečaj, je



Potapljaško odelo za Wilkinsovo podmorsko vožnjo. Kapitan Sloan Danenhower (v odelu iz kavčuka) preizkuša novo potapljaško napravo, ki se napaja s sintetičnim zrakom t. j. z zmesjo helija in kisika.

imenoval profesorja Sverdrupa za znanstvenega vodjo podjetja in Sverdrup je opozoril Wilkina na sposobnega nemškega zdravnika dr. Villingerja, ki je Wilkinsonovo ponudbo z veseljem sprejel.

O pomenu podmorske vožnje na tečaj je povedal dr. Villinger naslednje: »V prvi vrsti hočemo dognati, j li mogoče pod ledom doseči posamezne oporne točke za pomorske zveze med Evropo in Azijo ter med Azijo in Ameriko, preko polarnega morja. Te poti bi bile namreč mnogo krajše. Toda to so načrti daljne bodočnosti. Zaenkrat so važnejša znanstvena raziskavanja, ki v teh krajih doslej še niso prav napredovala. Zanima nas množina soli v vodi, globina morja in zlasti morski tokovi, ki so z važni za meteorologijo. Na zračnih vožnjah se ta raziskavanja doslej niso obnesla, navadne ladje pa itak ne morejo prodreti dlje, kakor kvečjemu na kakih 1000 km

do tečaja. Odtod naprej pa je bilo doslej treba prodirati s pasjo vprego, v večni borbi z mrazom, ledom in gladom. Vsem tem neprilikam se nameravamo izogniti s podmornico. Kakor se čudno sliši, vendar ljudje, ki se udeležijo ekspedicije, niso nikaki pustolovci, marveč sami resni možje, z bogatimi skušnjami, ki so težavni nalogi bolj dorasli, kakor je bil Nobile, ki ne samo, da ni imel pripravnega zrakoplova, marveč tudi sam ni bil pravi »severnjak«.

Podmornica odplove iz New Yorka meseca maja, v začetku junija pa bo odrinila s Spitzbergov na pravo podmorsko pot, ki bo trajala po sedanjih načrtih kakih šest do osem tednov. Konec avgusta upamo že doseči rtič Barrow na Aljaski, s čimer bo prva ekspedicija, ki jo svet pričakuje s tolikšnim zanimanjem, zaključena.

C. F. Atkinson

Do smrti

Nikdar ni bila Pepita tako krasna. Vsa medlost in brezbržnost, ki je pri njej običajno ovajala njen kreolski rod, je bila izginila. Razburjenje ji je bilo z nenavadno rdečico poživilo blede in ogorelo obličje. Zareči zenici sta se ji iskriili liki dva čista demanta.

Z razburkanim srcem, goreč od neugnane strasti, kakršne razjedajo južnjaške duše in v katerih je občudovanje, ljubezen in bes obenem, jo je Sančez drgetaje opazoval z mrkim očesom. Z drhtečima rokama, s stisnjenimi zobmi je čakal odgovora, ki ga ni hotelo biti. Iznenada se je dekletu zablistalo v sijajnih punčicah — prezirno, skoro posmehljivo. In ta blisk je bil zgovornejši od vseh besed, ki bi jih bila utegnila reči.

Moški je stisnil pesti.

»Pazi se, Pepita«, je zamolklo zamomljaj. Česar mile prošnje niso mogle izvabiti iz lepoticice, to je pritajeno karanje doseglo kakor s čarobo.

»Kako, Sančez, groznje? Od kedaj pa se ženska, kakršna sem jaz, uklanja pretnjam, če je bila poprej gluha za prošnje? Rajši se ti vâruj, Sančez!«

»Kaj res ne vidiš, da trpim? Dejal sem ti, da te ljubim, in ti me odbijaš? Ali ne veš, česa je zmožen moški, ki ljubi kakor jaz?«

Zares je bil lep v tem trenutku, ko je neukrotljivo prekipevala njegova ognjevita mladost.



Pepita ga je gledala nekam ponosno. Nobena žena ni popolnoma ravnodušna nasproti strastem, ki jih vzbuja.

Ozirala se je vanj manj srdito, skoraj popustljivo, iz njenega pogleda je malodane odsevalo pomilovanje.

»Končajva ta pomenek, ki je mučen tako za enega kakor za drugega«, je odgovorila s slajšim glasom. Ako bi mi bilo mogoče ljubiti te, bi bila tako poštena in odkrita, da bi ti iskreno priznala, ne pa te skušala trpinčiti z malenkostno spogledljivostjo. Ali človek ne ukazuje svojemu srcu, Sančez! Ne ljubim te in te ne morem ljubiti!«

»Zakaj pa?«

Mladenka je umolknila.

»O, že vem, zakaj me ne moreš imeti rada!« je zatulil možak, ker ni mogel več zadržati jeze, ki ga je dušila. »Vem zakaj... Izbrala si si drugega!«

Pepita je samozavestno dvignila glavo:

»Pa če bi bilo tako?« je vprašala nekam izzivalno.

»Če bi bilo tako?... Potem gorje tebi, Pepita, posebno pa gorje njemu!«



Zaničljiv nasmeš je šinil kreolki prek ustnic.

»Zopet grožnje?... Nekaj si pozabil, Sančez: ako imaš vročo kri, jo imam jaz tudi tako kakor ti; in Pepita se nikoli ni bala ne tebe ne koga drugega!«

»Ah, prekleta!... Sam ne vem, kaj mi brani, da ti ne iztrgam srca!«

»No pa mi ga daj! Maščuj se, Sančez! Ubij me, če si upaš... ampak vedi, da te zato še ne bom ljubila!«

»Da bi te ubil? Oh, ne, človek ne ubija nje, ki jo ljubi. Ampak imam boljše sredstvo, da te prizadenem! Ti nekoga ljubiš? Priznavaš! In koga drugega ko tistega prekletega Francoza, ki se je vti-hotapil v tvoje in moje življenje? Veš, njegova kri bo tekla! Njegova smrt me

bo nazadnje rešila tesnobe, ki me gloje noč in dan! Tako mi Krista!... Pepita, če ne moreš biti moja... prisežem, da ne boš nikogaršna!«

Te turobne besede so jo nehote pretresle, mlada kreolka je za trenutek omahovala, potem pa odločno stresla glavico, ki je razodevala krepko voljo, ter izvlekla iz neдрja drobno bodalce, — prava ženska igračka, ki pa je imela ostro rezilo.

Sančez jo je neobčutno opazoval. Nekaj sekund sta stala nepremično, molče, z vso pozornostjo, napanjajoč vse svoje mišice kakor dve zverini, ki hočeta druga drugo požreti.

Naposled je možak storil korak naprej, si naglo razgalil srajco z obema rokama in zaklical s ponosnim, trpkim nasmehom:



»Udari! Kar udari! boljšega ne moreš napraviti! Ako me ti zabodeš, te bom blagoslavljaval med umiranjem!«

Toda Pepita se je zadovoljila z dolgim vzdihom. Orožje je vrgla proč in stekla proti svoji hiši, ki se je napol videla med vrtnim drevjem.

Na Antiljih ima vsakdo vročo kri in Kubanec ne pozna polovičarstva: ali ljubi ali pa sovraži!

Da je našla njegova ljubezen odziv, bi bil Sančez zmožen brezmejnne vdanosti do Pepite. Odkar pa so se mu podrlje najdražje nade, mu je rojila ena sama misel po glavi: osvetiti se, osvetiti se nemudoma nad onim, ki je bil vzrok njegovemu groznemu trpljenju.

Proti koncu tistega dne je Pepita še vsa presunjena od prizora, ki se je bil odigral nekaj ur poprej, nestrpno čakala svojega zaročenca, inženjerja Paula Riverta, ki jo je redno obiskoval vsak večer.

Ko je začula peketanje, je šla na vrt in stekla k mrežnim vratom. Komaj je

dospela tja, je mlad jezdec, eleganten in vitek, skočil iz sedla in ji ponudil roke.

Toda z ono tajno doumnostjo, ki je svojska ženstvu, je Pepita neutegoma doznala, da ima mladi mož nekaj izredne-



ga, čeprav se je kazal brezskrben. Ko ga je bolj natanko ogledovala, je zapazila, da mu je en rokav pri rami razparan.

»Paul!« je zašepetala v skrbeh. »Kaj se vam je pripetilo?«

»O, neumnost...« je odvrnil mladi mož in se nasmejajal. »Na cesti me je napadel neki lopov.«

Pepito je streslo.

»Pripovedujte mi! Hitro!« je silila vanj.

Mladi inženjer ji je tedaj razložil, da je napoli pota med Santiagom in vilo v nasadih nenadoma vstal neki možak, ki je brez besedice pomeril nanj in sprožil. Konj se je prestrašil ob naglem pojavu razbojnikovem in odskočil, tako ga je krogla samo oprasnila po rami.

»In... niste nič videli, kdo je bil?«

»Bogme, ne. Moj konj se je bil tako preplašil, da se je spustil na ves dir, preden sem ga mogel pridržati. Tako nisem mogel niti nazaj ustreliti niti videti, kakšen obraz ima moj napadalec.

A ni bilo treba drugih podrobnosti; Pepita je že razumela, da gre za Sančeza. Sančez, kakor si je v ostalem to mogla misliti, je že vršil svoje turobne nakane.

Dasi se je bala srečanja, čigar konec bi mogel biti zlokoben za njega, ki ga je

ljubila, si vendar ni upala razodeti mu, kaj se je bilo zgodilo med njo in Sančezom. A ker je poznala Sančeza kot človeka, ki ga ne oplašči prvi neuspeh, je izpodbujala Paula na previdnost in ga rotila, naj se za prvo ne vrne to noč v Santiago.

»To je nemogoče, Pepita,« je odvrnil inženjer. »Po vsaki ceni moram pri tej priči odriniti. Nujnih opravkov imam in nocoj sploh ne bi bil prišel, da me ni prignala nepremagljiva želja, da bi vas videl.«



»Paul, rotim vas, ostanite!... Za življenje vam gre!«

Neskrben nasmešek je prešinil ustne mlademu možu.

»To ni zadosten razlog, da bi me pridržal. Sicer pa človek nikoli ni dvakrat zaporedoma žrtev takšnega napada, kakršnemu sem pravkar ubežal. In če res preži name kak malopridnež, se gotovo ne bo nadejal, da bi me v tako kratkem presledku dobil dvakrat na istem mestu na muho.«

Pepita je povescila glavo. Predobro je poznala značaj Kubancev, osobito Sančezov, da bi si delala kakih upov v tem oziru. Kadar gre za osveto, je vedela, da je človek njegove bire sposoben vsega.

Ker pa ji na drugi plati tudi neomajni značaj njenega zaročenca ni bil neznan in je umela, da pod nobeno pretvezo ne bo maral mešetariti s svojo dolžnostjo, ni več tiščala vanj, da bi ga pridržala.

(Dalje)

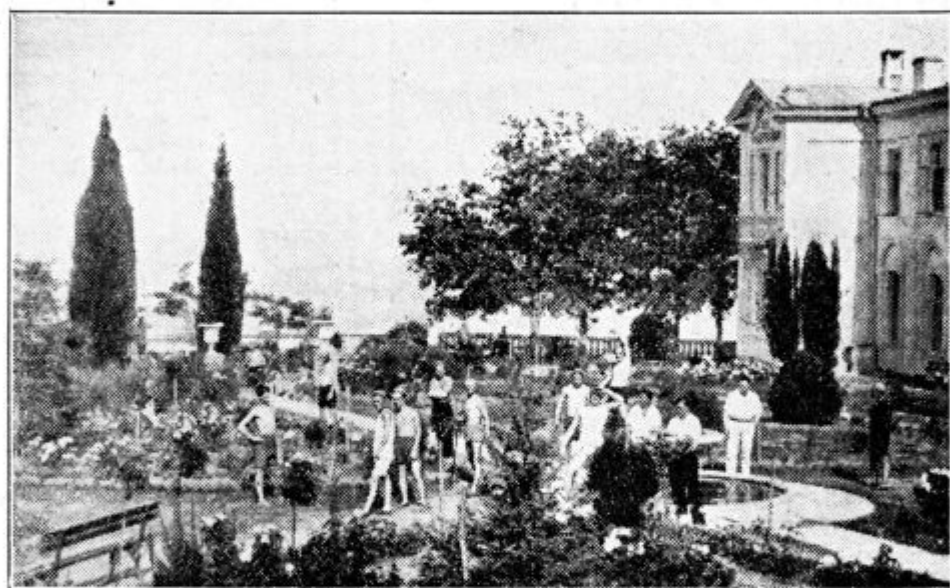
Inž. I. E. Šrom

Jalta

III

Hotelski uslužbenec mi je šel kupit par pol zavojnega papirja. Hotel sem imeti velik in močan papir, prinesel pa mi je dve poli sicer dovolj velikega, a zelo tenkega papirja, ki se je pri zavijanju takoj raztrgal. Lepilo seveda ni lepilo. Ko je uslužbenec opazil mojo nezgodo, se je razvnel — on, moskovski boljševik, rdeči vojak iz državljanske vojne, rodbinski oče in stasit mož: »Oh, ti lo-

prav smo cene znatno znižali. A zakaj? Ko so predlanskim prišli v večjem številu semkaj nepmani iz Moskve, so tukajšnji krajevni uradi vsakemu, še preden se je kje nastanil, pomolili naravnost pod nos vpraševalno polo. Napišite tu, državljan, odgovor na petdeset vprašanj! Odkod ste prispel, ste li komunist ali kaj drugega, s čim se pečate, kaj dela žena, kje ste dobili denar za potovanje, kje stanujete, kje imate sorodnike, koliko imate dece, ko-



Carska palača v Livadiji, zdaj sanatorij

povi, ti tukajšnji trgovci pač ne morejo biti solidni! Nabavijo si najcenejše cunje in jih potem drago prodajajo gostom iz tujine. Takšno ničvredno blago podtaknejo tujemu gostu in vzemo zanj pet kopejk! Pakaža nesramna! Tukajšnji ljudje vohče ne znajo drugega in ne delajo nič drugega, kakor da leže pod drevesom in čakajo, da dozori na njem sad, ki ga na jesen obero in ga potem vse ostalo leto drago prodajajo.

Takole sedeti za kupom jabolk in grozdov, služiti rubelj za rubljem to razume ta tovariš, da bi pa imel pošteno blago, tega seveda ne!

Umiril se je za trenutek, nato pa znova pričel: »Nič več ni tako, kakor je bilo. Hoteli so zdaj na pol prazni, če-

liko imate denarja s seboj v žepu — in tako dalje. Nepman je pogledal vprašalno polo, vzal lepo svoj kovčeg in hajdi nazaj v Moskvo. Tam je seve kar toplo pripovedoval o svojem doživljanju vsem svojim znancem in k nam ni več prišla živa duša. A domačin, četudi je komunist, more živeti samo od njih! Od bolnikov, ki jih pošiljajo na državne stroške v sanatorije, nimamo nič. So drugi krajevnega odbora so se takrat sicer prijeli za nos in vprašalne pole takoj odpravili, toda kaj pomaga to, ko so nepmani tako previdni.«

»Ali vam res tako slabo gre brez nepmanov? Saj je vendar tu videti vsega dovolj, celo v izobilju!«

»Veste, prej so imeli vratarji in celo nekateri nameščenci v tukajšnjih hotelih svoje lastne vile in deset tisoč rubljev v bankah. A danes? Danes ima vratar 39 rubljev na mesec, a napitnine skoraj nihče ne daje. Pa živi z rodbino, če moreš, z 39 rublji na mesec! Seve, vsak dan se razmereboljšujejo, morda bo v bodoče prihajalo tudi že več gostov, toda vratarji tu ne bodo nikdar več hišni posestniki! O da bi semkaj pustili Američane!»

To je torej pobožna želja hotelskih vratarjev in uslužbencev tudi v sovjetskih hotelih! Lastna vila in deset tisoč v banki! Da, da, toda v Jalti se bo težko dalo še kdaj toliko zaslužiti!

IV

Na plaži, pod visokim obrežjem sem se seznanil z dvema mlajšima sovjetskima uradnikoma iz Ljeningrada. Oba sta se tu zdravila. Eden je lečil jetiko, ki je nima, drugi pa srčno hibo, ki ima najbrže svoj izvor v preveliki naklonjenosti k ženskemu spolu. Dobila sta prosta mesta v sanatoriju, imenovanem po Sverdlovu, in brezplačne vozne listke v Jalto. Pripovedujeta, kako strog režim je v tem sanatoriju polnih šest tednov, dokler traja zdravljenje. Naravnost neznošen! Ob desetih zvečer mora biti človek že v postelji in prav tako mirno ležati tudi med tretjo in peto popoldne, ko je tako zvana »mrtva ura«. Po končanem zdravniškem pregledu je sicer vsak prost, toda komu se ljubi podnevi sedeti v vinarni, ako nima možnosti, da bi se tu zabaval zvečer? V devetih dneh svojega bivanja v Jalti sta oba prijatelja potrošila že nad 200 rubljev. Seveda v sanatoriju živita zastoj, toda ko je vino tu tako dobro!

Eden izmed njiju je že dal gostilničarju zadnjih 30 rubljev, da bi jih morda drugače ne zapravil. Izposloval si je pri njem tekoči račun in sedaj počasi pije na ta račun, da bi denar dlje časa zadostoval. Oba sta že brzojavila svojim ženam po denar — spadata k onemu tipu mož, čijih žene imajo večjo plačo, kakor možje, in ne zahajajo ž njimi skupaj na dopust — eden izmed njiju je že dobil z doma denar za priboljšek pri tako težkem zdravljenju.

Pripovedujeta dalje: »Snoči sva se po enajstih splazila skozi okno iz prvega nadstropja, domov pa sva se vrnila okrog petih zjutraj. Strežnica je pri polnočni reviziji to odkrila, prežala je na naju do štirih pa je zaradi utruje-

nosti, revica, zaspala in midva sva potem zjutraj lahko vse utajila vodilnemu zdravniku.«

»V našem sanatoriju sta tudi dva »odgovorna činitelja« iz Moskve. Mlada sta oba, tako okrog trideset let imata. Ali ta dva razumeta! Prinesla sta seboj lepo vsoto denarja, sta tu 14 dni, pa sta pagnala že nad 400 rubljev. Včeraj sta brzojavila domov: Okradli so nas! Danes sta dobila vsak po 150 rubljev. Enega so res okradli na potovanju na postaji Lozovaja. Odnegli so mu kovčeg in površnik. Ta je besnel! No, sedaj se je jima to posrečilo.«

Neutrudno sta nadaljevala: »Vsak dan hodiva na plažo in od tam dalje proti Livadiji. Tam je največ ljudi. Moški, ženske, vsi se kopljejo skupaj in brez kopalnih oblek. In verjemite mi, ženske so pri tem hujše ko moški. Priveda tjakaj, ogledava si eno, pa drugo in tretjo, pa se navadiva na to krasoto in imava tako dovolj. Ženske pa?! To bi vi gledali!»

»Včeraj sva tako ležala na pesku, pa sta prišli k nama dve. Mladi, lepi, skratka užitek. Tiho sta se slekli in se ulegli deset korakov od naju. Pogledala sva nanje, si jih ogledala in se mirno naprej solnčila. Dekleti sta se medtem okopali. Kakor Evi, da bi jih lahko z rokami dosegla, razumete? Midva se za to nisva niti zmenila, saj jih je bilo na levo in na desno vse polno!

Pa sta se jeli oblačiti. Toda kako! Vsedli sta se in jeli koketno in počasi vleči na noge nogavice, potem sta pri-trdili podveze, potem sta obuli čevljičke. To človeka že draži. Zakaj ne obleče najprvo srajce, taka mlada ženska?! Potem pa sta se v nogavicah in čevljičkih zvedavo in koketno ozirali okrog, tekali po pesku in se pripogibali pred nama kakor da bi bog ve kaj iskali. Deset korakov od naju, morda celo manj. To naj sam vrag vzdrži! ... Zakaj se tako dekle ne oblači, kakor se spodobi, zakaj ne obleče najprvo srajce?!«

Tako živi danes Jalta, prekrasna sovjetska Aspazija ...



Tisočletno sočivje

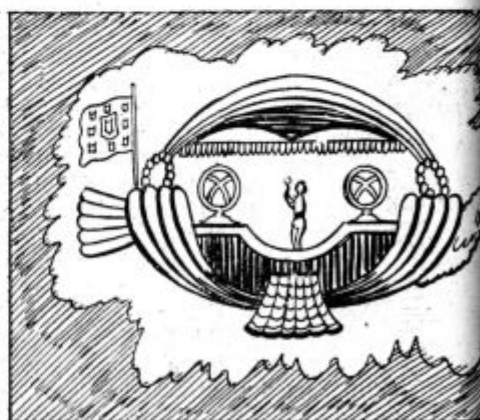
Pridelovanje različnega sočivja, ki je prav važno za zdravo prehrano je tako staro, kakor človeška kultura sploh. Dokazano je, da je poznal človek nekatera odlična sočivja kakor korenje, pastinako in grah že v mlajši kameni dobi, torej pred več kakor štirimi tisočletji. Neoporečni sledovi tega sočivja so se našli v Evropi zlasti v Švici, kjer so v tisti dobi pridelovali mostičarji (rod, ki je imel stavbe na kolih) sočivje, ki so ga nedvomno vzgojili iz divje rastočih vrst. Sčasoma so je pač tako požlahitnili, da je postalo okusnejše in boljše. Naslednje sočivje, ki ga najdemo na jedilnem listu sledeče tako zvane bronašte dobe je leča, nekaj pozneje pa debelozrnat fižol.

Že v zgodovinski dobi najdemo špinacho v Perziji, kjer je bila pod imenom ispany zelo v čislih in so jo zelo gojili. Od tam se je zanesla gojitev špinache v Indijo, kjer so jo imenovali isfany. V naslednjih stoletjih jo najdemo v Mali Aziji, zatem v Arabiji, kjer so rekli špinachi isfanadž. Arabci so jo pri-

nesli na svojih osvajalnih pohodih v Španijo, torej prvič v Evropo. Ni se še moglo ugotoviti, če so Grki in Rimljani že poznali to redilno zelenjavo. Iz Španije se je bilo razširilo sajenje špinache v Francijo, od tam pa zelo počasi po ostali Evropi. V mnogih samostanskih zapiskih iz 14. stoletja najdemo omenjeno špinacho pod nazivom spinargium, s pripombo, da je prav prikladna postna jed. V 15. stoletju so jo raznesli menihi po evropskih deželah in tudi v Italijo.

Tako zelo cenjeno zelje, ki se danes prideluje po vsem svetu v kakšnih 120 različnih vrstah, so poznali dobro že Grki in Rimljani. Da bi ga bili pa že Egipčani poznali, kakor se je nekaj časa domnevalo, se po novejših raziskavanjih ne da dokazati. Katon starejši, ki je med drugimi pisatelji razpravljal o kuhinjski zelenjadi, hvali zelje kot »najboljše sočivje« in ga priporoča kot zelo zdravo in okusno hrano. Pripravljali so ga kakor mi, na vsakovrstne načine služeč se pri tem masti in dišav. Že takrat so pa znali napraviti neko vrsto kislega zelja tako, da so pridejali zrezanemu zelju soli in ki-

RAZVOJ LETALSTVA



L. 1709. se je oglasil Lavrencij de Guzman pri portugalskem kralju in mu naznačil, da je zgradil letalski stroj. Kralj, ki je hotel podpreti Guzmána, je izdal prepoved, ne sme nihče drugi graditi takih letal.

Ko so pokazali kralju načrt letala, je kar ostrmel. Bilo je na pol podobno ptiču, pol pa čolnu. Na vrhu je bilo jadro v obliki padala. Guzman je hotel vanj loviti vetere, poganjati svoj stroj po zraku.

sa. Najzlahtnejšo vrsto zelja cvetačo (karfiolo) so gojili že o Kristovem rojstvu v različnih deželah orientu. V Evropo pa je prišla zelo pozno, šele v 16. stoletju in sicer najprej v Italijo. Od tukaj so jo prinesli potniki rastlinarji v Švico in na Nemško, malo pozneje tudi na Francosko. Gojitev cvetače pa se je tukaj le polagoma širila, ker je preobčutljiva za naše vremenske prilike.

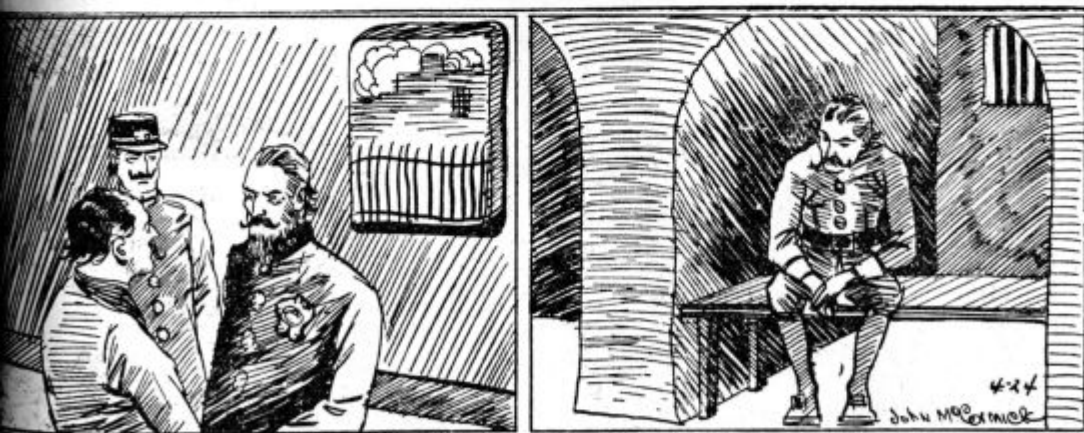
Razna žlahtna sočivja predvsem dobre dišavne rastline, ki služijo pri pripravi jedi, so prinesli v evropske dežele Rimljani na svojih osvajalnih pohodih. Beluš (špargel), artičoko in razne vrste redkve je rimska kuhinja zelo čislala. Kot posebnost naj še omenimo, da so gojili v Galiji in Nemčiji iz Italije prinešeno sočivje v vojaških taboriščih bolj spretno, kakor v sami Italiji. Pri Pliniju čitamo n. pr. o cesarju Tiberiju, ki je bil »odličen dobrojedec pred Gospodom«, da je pustil za svojo kuhinjo dovažati neko posebno okusno vrsto korenja iz Germanije. V isti vojaški koloni poroča Plinij — seveda s precejšnjo pretiravo, — da je dosegla redkev, ki so jo gojili po rimskem vzorcu, velikost »kakor novorojen otrok«.

Iz orientu so prevzeli Rimljani artičoko, ki so jo posebno Egipčani gojiti

že dolga stoletja. Egipčani so imeli pa tudi smisel za dekorativno (okrasno) plat te rastline, ker jo vidimo upodobljeno v okrasnih motivih po stenah skalnih grobišč. Saraceni so prinesli to okusno sočivje na Sicilijo in na Španško. V dobi renesance so jo že poznali v Italiji, malo pozneje se je razširilo pridelovanje artičoke tudi po Franciji, Nemčiji in Angliji. Danes je kultura artičoke zelo razširjena v južni Franciji, odkoder se zalagajo zlasti v zimskih mesecih evropska tržišča s svežim blagom.

Poleg artičoke so poznali Egipčani že tudi beluš, kajti tudi njega najdemo kot okrasni motiv na stenskih slikah grobišč. Ko so Rimljani že poznali to žlahtno sočivje, je trajalo še dobrih tisoč let, preden se je razširil beluš počasi preko Alp na sever. Pa še takrat so poznali vso njegovo žlahtnost le nekateri dobrojedci, dočim so ga ostali imeli le za nekako slabše vrsto salate. Po tem običajnem naziranju šteje beluš tudi Hieronimus Bock v svoji leta 1539. izišli knjigi »Wurzelbuch« med navadne salate. Pozneje pa so le spoznali, da je beluš kljub svojemu velikemu zadržanju, vode zelo zdrava zelenjad ter so ji pripisovali celo razne zdravilne učinke.

V SLIKI IN BESEDI



Na žalost so pa praznoverneži obdolžili Guzmána čarovnije. Poverjeniki Inkvizicije ga vrgli v ječo. Guzman se je spretno zagovarjal, češ, da se bodo ljudje s pomočjo njegovega izuma vzdigovali proti nebesom in se s tem približevali Bogu.

Videti je, da Guzmanovi izgovori niso bili dovolj prepričevalni. Niti sam kralj ga ni mogel rešiti. Ostal je v ječi, kjer je tudi umrl kot prvi mučenik za vzvišeno idejo letalstva.

Šele od 18. stoletja se beluš splošno prideluje v Evropi ter je danes po pravici na glasu kot zelo okusna jed.

H koncu še besedo o salati oziroma o tistih različnih vrstah, čijih zeleno perje uživamo za solato. Iz starega veka imamo le pičla poročila o teh zelenih rastlinah. V Evropi so jih pričeli prav ceniti šele v srednjem veku. Kronike nam pripovedujejo o razsežnih nasadih solate v italijanskih samostanih. Prav menihi pa so jo razširili po Evropi in najdemo takrat solatne grede največ v

bližini samostanov. V novejšem času pa se je razširilo pridelovanje zdrave in okusne solate, ki je nekako dopolnilo k drugemu sočivju, po vsem svetu. Že pred stoletji so pripravljali solato kakor dandanes s kisom in soljo ter so pridajali malce popra, limone itd. za dišavo. V nekaterih delih Nemčije in vzhodne Evrope potrosijo povrhu še ščepec sladkorja. V Rusiji pa narod vobče ne mara sočivja — posebno za solato pravi, da je za živino. Vidimo, da je okus pač hudo različen.

Smučanje — narodni sport

Zibelka smučarskega sporta je tekla v skandinavskih deželah. Že stara bajka pripoveduje, da so germanska plemena na smučeh osvojila skandinavski polotok. Med temi plemeni je prišel v kraje snega in ledu tudi neki Nor, ki se je stalno naselil tamkaj in po katerem je dobila dežela tudi svoje današnje ime.

V bajkah je ohranjeno, da so imeli tamošnji prebivalci v paganski dobi svojega boga smučanja in lova in boginjo smučarjev. Iz bajk se lahko posname, da so znali Norvežani že pred 1000 leti smučati in skakati na smučeh. Iz zgodovinske dobe je znano, da je bilo več norveških kraljev v X. in XI. stoletju dobrih smučarjev. V kratkih državljanskih vojnah sta l. 1206,



Drzen skok smučarja s polno opremo

dva kralju vdana moža odnesla komaj dveletnega kraljeviča, poznejšega kralja Haakona na smučeh skozi snežni vihar in visoke gore ter ga srečno rešila pred priganjanci. Neštete so pripovedke in narodne pesmi, ki opevajo norveški smučki sport iz večstoletne preteklosti.

Po vsem tem ni čudno, če je smučki sport na Norveškem pravi narodni sport. Vsako zimo se vrši po vseh mestih in vaseh nešteto tekmovanj v raznih smučskih disciplinah. Tamkaj tekmujejo vsi: деца in starci, moški in ženske. Nič redkega niso skakalne tekme za osem- do desetletne dečke; prav tako radi pa se pomerijo v smučskem teku tudi starčki s sedmimi kri-

navzgor in navzdol, dokler ne najde kogarkoli, ki ji pomaga v težjih položajih, kjer so njeni živci in mišice prešibke.

Višek doseže smučka sezona na Norveškem za Veliko noč. Če kdo dotodaj ni mogel na smuč, mora takrat pustiti vse in oditi z drugimi. Železnice imajo takrat mnogo večji promet. Vsi hoteli in vile, turistovske kočice in pribežališča po gorah so polna. Daleč od človeških naselbin, visoko gori na osamelih planotah, tamkaj, kjer so sicer severni jelenj edini gospodarji, se vidijo skupine smučarjev, ki ljubijo svoje gore in njihov mir in beže pred mestnim hrupom. To so pravi smučarji, ki ne iščejo mehkih postelj za prenočevanje, na hrbtu



Reševalna odprava hiti v noči ponesrečenim smučarjem na pomoč

ži. Dober smučar na Norveškem je le oni, ki zna vztrajati na daljavo in skakati.

Podatkov o številu smučarjev v domovini smučarstva nimamo. Skakačev, ki skakačevo zanesljivo do 30 m, je na desetisoče. Razen tisočev smučarjev-tekmovalcev ima seveda Norveška na stotisoče smučarjev-sportnikov in ljubiteljev zimske narave. Navdušenje za deske je tamkaj splošno. Ob zimskih nedeljah se pomikajo iz Osla nepregledne vrste smučarjev, ki hite v okolico, da se naužijejo prirode in novih sil za delo med tednom. Rodbine — od deda do zadnjega vnučka — se zbirajo zunaj pod milim nebom na belih poljanah ter si v razigranem veselju na solncu in snegu krepijo telo in duha. Najbolj privlačna med to pisano družbo je seveda nežna mlada Norvežanka iz Osla, ki je oblekla svojo norveško smučsko obleko in se sedaj pogumno spušča na deskah skozi gozdove,

ali saneh so prinesli s seboj vse, kar bodo rabili za 10 dni življenja z naravo. Ko pade mrak, se zagrebejo v sneg ter uživajo pokoj temne noči in belih gora.

Pri nas in še marsikje drugod, kjer smučarstvo še ni tako globoko ukoreninjeno, se često ideja smučkega sporta tolmači napačno. Marsikdo misli, da goji smučki sport, če zleze na goro in se čimprej zopet nepoškodovan vrne v dolino. Take vaje so potrebne, vendar služijo le za izpopolnitev pravega smučanja. Pravo smučanje goji šele oni, ki so mu smučki le sredstvo, da v snegu ni vezan na pota, ceste in sledove, ki so jih pustili pred njim drugi. Kakor na krilih brzi smučar na vsakih tleh in neomejeno je kraljestvo njegove narave.

Zimska sezona na Norveškem traja od konca decembra do srede aprila. V januarju in februarju goje smučanje najbolj po

gozdnatih tleh in dolinah. V marcu in aprilu gredo smučarji v planine. Obe vrsti smučanja sta zelo različni in blagor otnemu, ki se vsako leto poskusi v dolini, pa tudi v gorah. Ravno ob prehodu iz dolinskega v gorsko smučanje se vršijo vsako leto konec februarja tradicionalne tekme v Holmenkollu, kjer startajo vselej najboljši vozači iz vse Norveške za najdragocenejše darilo, kraljev pokal. Povprečna udeležba na tej prireditvi znaša okoli 300 tekmovalcev in 50.000 gledalcev. (Letos je bilo število tekmovalcev približno tako, dočim je bilo gledalcev še 20.000

več!) Slika na holmenkollskih tekmah je nepopisna in gotovo najlepša manifestacija, kaj pomeni narodu narodni sport.

Norveški smučski sport je razen vsega prei omenjenega še posebno na zavidljivi stopnji zaradi tega, ker v njem ni profesionalcev, ker med norveškimi smučarji ni nikogar, ki bi gojil to panogo ali tekmoval v njej za gmotni dobiček. Zato lahko rečemo, da zbira smučarstvo na Norveškem elito sportnikov, ki goje najlepšo, najsmelejšo, pa tudi najčistejšo panogo. Taki sportni panogi je pot odprta po vsem svetu. Zato je tudi sedaj na pohodu...!

Podmorske telegrafske žice

V La Ciotati so spustili v morje novo kabelsko ladjo *P' Ampère* (4.000 ton), namenjeno za polaganje podmorskih kablov. To je peta in največja francoska ladja

ton podmorske žice in delati 40 dni na morju, ne da bi se vrnila v luko. Francija ima 35.000 km brzozavnih podmorskih žic, od katerih je najstarejša iz l. 1866. Kako



Spušcanje kabla s kabelske ladje

te vrste. Dve sta last francoske kabelske družbe: Pouyer-Quarter, dodelan 1879, stoji v Fort-de-Franceu in oskrbuje kable v Antiljskem morju; Edouard Jéramec iz l. 1913, stoji v pristanišču Halifaxu ter pazi na kable med Brestom in Novo Fundlandijo, oziroma Zedinjenimi državami. Francosko poštno in telegrafsko ministrstvo pa ima tri: Charente pristaja v Le Havreu in pregleduje severno francosko obalno omrežje, dočim pripada južno Emile-Baudotu; Ampère je 91 m dolga, 12,50 široka in 8 globoka. Natovoriti more 800

delajo ladje kablovke? Za seboj spuščajo kable novih prog, češče pa ga pobirajo pred seboj in popravljajo morebitne poškodbe. Kablovke so urejene z največjo udobnostjo kakor moderni poštni brodovi.



Staroslav

Janeza Trdine narodopisne drobtine

(Nadaljevanje)

W: Po madžarski ljudski veri se morejo čaravnice spremeniti v živali, navadno v mačke, svinje, osle, bike in pse. — T: pri nas sprejemajo podoba mačk, metuljev, vešč, črepah, hrastavih žab.

W: Čarovnica izsesa kravi mleko.

W: V nekaterih krajih pravijo ponočnjaku (sphinx L.) čarovniški metulj (prim. v nemščini »mlečni tat«, v slovenščini: vешa = metulj in čarovnica). — T: veša v gorenjskem narečju — pisati treba vešča — pomenja zdaj nočnega metuljčka, ali ima za koren věd, od tod vešč gnarus, vešča je torej zvedena baba, čarovnica; v hrvat. čakavščini višćica, v štokavščini vješćica. Koren se je ohranil v ruski vědma. Vse tri besede pomenjajo čarovnik. Za veščo (nočnega metuljčka) sem čul v Dolenjcih i duša in dušica, v Straži celo »ribniška duša!«

W: Večkrat omenjena lastnost čaravnic je njihovo letanje po zraku, njihov prihod skozi ključavnično luknjo. Na metljah, kleščah, sodih in ljudeh, ki jih sprejme v konje, letajo čaravnice po zraku. Človeka spremene v konja s tem, da ga obuzdajo. Mazilo za letanje, ki se ž njim namažejo, da morejo leteti, je narejeno iz udov otrok, umrlih pred krstom. Če se z mazilom namaže, more čarati.

W: Madžarske čarovniške pravde omenjajo formule, s katerimi čaravnice vzlete; navadno izrekajo formulo: hip, hopp. — T: n. pr. pri nas: Pod vrbo smuk — pod lipo nazaj!

W: Čaravnice škodujejo, ker morejo s točo uničiti setve; ker molzice skrivaj molzejo in mleko začarajo; ker vplivajo na življenje in zdravje človeka, ki mu jemlje kosti iz telesa in celó glavo. — T: posebno rade jemlje iz človeka srce.

W: Čaravnice ne morejo samo škodovati, one tudi koristijo kot zdravnice; pripisujejo jim preroški dar. Kadar gre za izsleditev ukradenega blaga, se vpraša čarovnica za svet.

W: Madžarom je znano tudi metanje bobov (Bohnenwerfer). — T: V praznoverju ruskem.

W: Čaravnice kuhajo ljubavne naptke.

VI. Čarovniški rek in ukletje

W: S »hudim pogledom« se more koga oškodovati. — T: »uroki« od ureči.

W: Madžarom rabi beseda babona = praznoverstvo, ki izvira iz bab, bába = Puppa, Popanz, Fee, Hebamme. — T: babja vera = praznoverje.

W: Narodna zdravila. Voda, zajeta pred solničnim vzhodom na veliko nedeljo, je jako učinkovito sredstvo za očesne bolezni.

W: Če se naredi ječmen na očeh, se do-

takne oko z ječmenovim zrnom, ki se vsadi potem v zemljo.

W: Zoper uroke se vrže pet žarečih oglov v vodo.

W: Na krvaveče rane se položi pajčevina.

W: Mrzlica je 99 vrst in zanjo 99 zdravil. — T: Tudi pri nas! mestoma pa le 77.

W: Na otekle noge se položi razparana žaba.

W: Kdor ima zlatenico, naj izdolbe velik rumen koren, odtoči vanj seč in naj ga obesi z vsebino vred v dimnik.

W: Črne žene so nemške Mar. — T: ? Mora.

W: Čez otroka se ne sme stopati, sicer ne bo rasel. — T: Ta vera je tudi v Slovincih.

W: Če glava boli, naj se obveže v cunj, namočeno v kis.

W: Na Marjetino hodi sv. Margareta okoli in izpušča iz predpasnika muhe v človeška stanovališča. — T: Nam jih prižene menda sv. Urban.

W: Garjavi bolnik naj se vtare s svežim sirovim maslom, pomešanim z žveplom.

W: Kuga in kolera se prikazujeta v podobni črne starke. — T: Pri nas je ta žena bela.

W: Csoma ali csoma pomeni v nekaterih narečjih kugo. — T: čuma v malorus. narečju kuga.

W: Zoper črve pri živini se deluje takole: Pred solničnim vzhodom izženejo bolno živino pod milo nebo; s kazalcem nanjo kažoč govore: Devet ni devet, ampak osem. Osem ni osem, ampak sedem itd. Naposled: Eden ni eden, ampak nobeden. Potem se pljune in vrže perišče prahu proti živini. — T: I v sloven. narodnih zdravilih se včasih tako nazaj šteje.

VII. Zavetnica porodnic

W: Po naših poročilih je Nagyboldogasszony (staromadžarska boginja) zavetnica nosečih žen; k njej se zatekajo tudi nerodovitne, ki se devet torkov po binkoštih postijo, da dosežejo svoj namen t. j. da jih usliši sv. Ana, oziroma Nagyboldogasszony — T: I v Slovincih je sv. Ana varuhinja nosečih žensk in porodnic!

W: Ob Tisi je običaj, da posade nevesti, ko se povrne od poroke, otroka v naročje. — T: To je bil i staroslov. običaj — tak otrok se (je) zval kolenček.

W: V soboto mora solnce vsaj nekaj trenutkov sijati; le tri sobote v letu ne sije. — T: Na Dolenjskem je v soboto izmed vseh dni najraje lepo vreme.

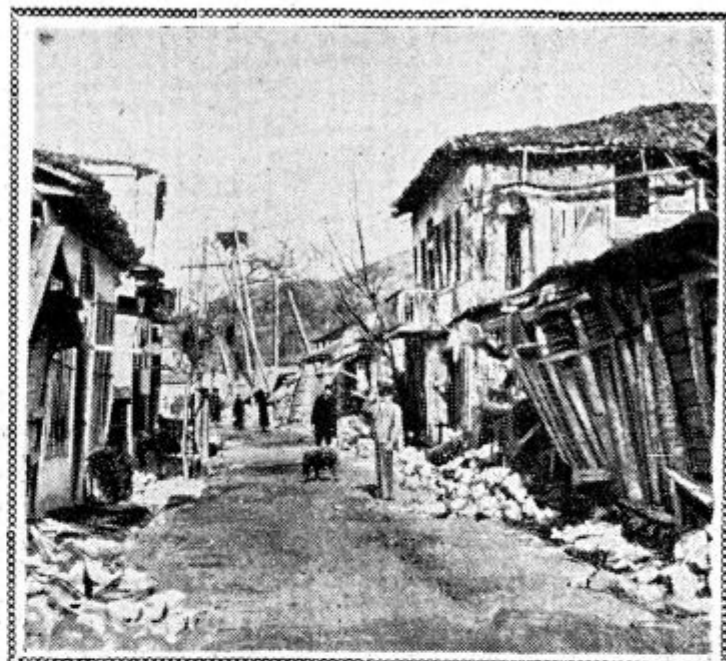
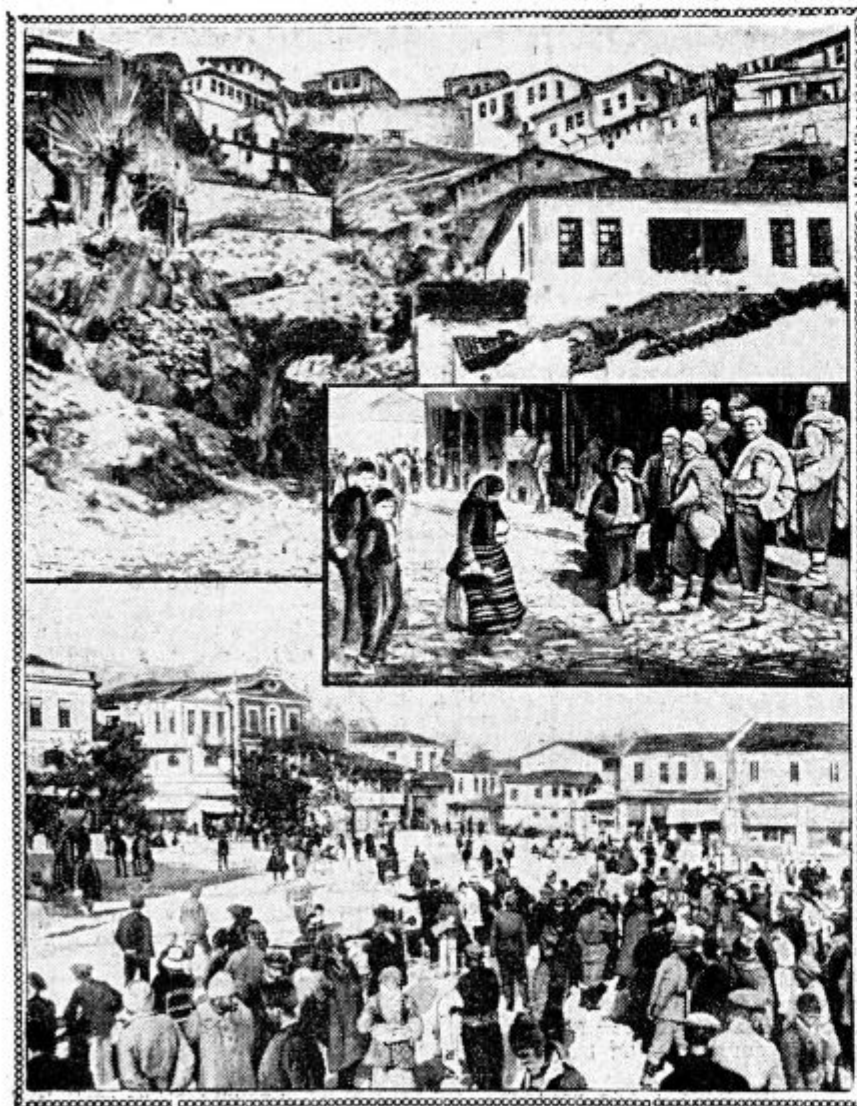
W: Na tretji božični praznik pošljejo otroke k sosedom po gorčično zrno; sosedje jih tepo s šibami, da ostanejo zdravi. Ponekod tepejo moški ženske z brezovimi šibami. — T: tepežkanje!

W: Pri Mordvirih zbudi mati na sveti dan zarana otroke s šibo, da ostanejo zdravi. — T: od Rusov sprejeli!

(Konec)

S POTRESNEGA OZEMLJA V JUŽNI SRBIJI

Potres v Južni Srbiji, ki je zahteval razmeroma veliko število človeških žrtev in napravil ogromno materialno škodo, je zadel ozemlje, ki je geologom znano kot pas napetosti v zemeljski skorji. Središče katastrofe je bilo na črti Valandovo — Pirova — Karadjordjevo — Mirovče



LEVO: Zgoraj: pogled na Dojran. V sredi: trg v Drami. Spodaj: življenje na trgu v Strumici, kjer je potres porušil okrog 1000 hiš in zahteval več žrtev. Zgoraj v sredi: Poškodovana hiša v Strumici. Poleg: razdejana ulica v Pirčevu. Spodaj: posledice potresa v Karadjordjevu. Poleg: porušene hiše v Drami



KRIVDA ELIJA PILONA

Spisal Ivan Podržaj

Roman

11. nadaljevanje

— Res je... Kako ti je ime?

— Elij. Oprosti, da ti nisem povedal. Zmotil me je tisti nesrečnež.

— Že dobro. Na tvojo srečo, Elij!

— Na tvojo, Mary!

Trčila sta in izpila.

— In poljub?

— Velja... je vstala, ampak...

— Mary? je vstal tudi on in jo prijel za desnico.

— Ne! Samo tu! je pokazala z levico na čelo.

V njenem glasu je bilo več prošnje nego ukaza. Vdal se je. Po-
božno jo je poljubil na čelo.

— Hvala, je dejala tiho in sedla.

— Ali smem prisesti k tebi? je vprašal spoštljivo.

— Sedi in poslušaj!

— Samo trenutek, Mary. Ali ostaneš še dolgo v Mestu pod
gradom?

— Vse boš zvedel. Zdaj poslušaj! Žena, ki sem ti govorila o njej,
ni mogla pričakovati nikake denarne podpore od svojcev, ki so jo
zatajili. Samo mlajša sestra je skrivoma občevala z njo. On je delal
in ljubil. Bolj ljubil nego delal. V začetku sta bivala vsak zase. On v
svojem ateljeju v podstrešnici občinske hiše, ona v vili njemu prija-
teljske družine. Tako sta bila vsak dan skupaj. Hodila je k njemu v
atelje in on je klesal po njenem živem modelu prav tako živo telo
moderne Venere, kakor je rekel. Živela sta skromno. Za njo, ki ni
bila vajena pomanjkanja, so bili hudi dnevi, vendar ni tožila nikoli.
Kipar je razstavil svoja manjša dela v večjem mestu in je marsikaj
prodal pod ceno, ki jo je smatral za pravično. Ali poslušáš?

— Poslušam, je odgovoril Elij, ki se ni mogel več ubraniti vtisa,
da pripoveduje Mary zgodbo svojega lastnega življenja.

— Tako so minevali tedni. V siromaštvu in v ljubezni. Neki po-
letni dan je prišla k njemu ko običajno. Bila je žalostna, pa si je za-
želela njegove družbe, njegovih besed, njegove tolažbe. Da, tudi v
ljubezni potrebuje človek tolažbe od onega, ki ga ljubi. Tolažbe in
utehe.

— Da, da.

— Eden naših pisateljev in mislecev je zapisal: Komur ni bilo
dano videti svoje duše v bolesti ljubezni, za tega ljubezen ni bila lju-
bezen. Pa to so besede človeka starega rodu! Človek naše dobe govori
drugače. Umljivejše. Njegov glas je neposreden odmev njegove raz-
galjene duše. Resnice in laži ne odeva z lepimi besedami. Njegove
misli, njegova čuvstva so prirodnejša. Zaveda se, da je človek samo
to, kar čuti, da je. Nравne naličnice in družabne koženice, ki so igrale
še pred desetimi leti glavno vlogo, so danes v muzejskih ropotarnah.
Prav tako je z verskim varuštvom. Komur je golo življenje nasilno
snelo krinko, ki so mu jo ob rojstvu natakneli na obraz, ta ne more
pladnovati v pričakovanju izvenživljenjske blaženosti, ako ni dedno
obremenjen ali pa popolnoma opokel. Toda... to te ne zanima!

— Govori, govori! Zdi se mi, ko da bi slišal govoriti svoje lastne
misli.

— Prišla je k njemu, da si okrepi voljo v energiji njegovega dela, da se naužije moči iz zakladnice njegove odpornosti. In doživela je prvo razočaranje. Veliko razočaranje, ki je globoko ranilo njeno dušo. Takoj pri vratih je opazila, da ni dobrodošla. On, ki ji je vselej prihitel naproti, je mirno sedel na stolcu in gladil svojo mačko. Ves popoldan se je ukvarjal z mačko in le mimogrede se je spomnil nanjo, ki ji je njegova ljubezen nadomestila vse, kar je bila izgubila zaradi njega. In tako se je začelo. Prišla je vojna. Bojazen da bo moral iti tudi on, ga je znova priklenila nanjo. Morala je biti pri njem od jutra do večera. Delati ni mogel in njegova Venera je ostala nedovršena. Gojil je drzno nado na skorajšnji konec vojne ali pa se je vdajal še drznejšemu upanju, da mu bodo prizanesli kot umetniku. Krivico bi storila, če bi ne omenila, da se je tresel od jeze in osvete, ko je prodiral sovražnik v osrčje naše zemlje. Večkrat je rekel, da bi šel prostovoljno v čelni jarek, ako bi ne imel nje, ki mu je dražja od doškovine.

— Človeško!

— Pa je moral tudi on. Bilo je v tem času. Kmalu no Novem letu. Zadnjo noč sta preživela skupaj. Prvič in zadnjič... Šel je. Spremila ga je do mesta. Lahko si predstavljaš njen obup, ko je ostala sama. Zavržena od domačih, med ljudmi, ki žive svoje samoljubno življenje, brez umevanja tuje nesreče in bede. Bede, bede! Družina, ki je stanovala pri njej, se je razkropila. Moški na fronti, ženske in otroci pa so odšli na jug. Sovražnik je bil vsak dan bliže. Slednjič je prišel ukaz, da morajo vsi prebivalci iz trga. Šla je zadnjič v njegovo delavnico. Poslovila se je od Venere, ki je kipela do bokov iz kamna, od reliefov in osnutkov, od kladivcev in dlet ter spustila zavese ob oknih. Vzela je in spravila dleto, ki je bil klesal z njim svojo in njeno Venero. Iskala je mačko, da jo ponese s seboj, ker je tako prosil on, ki jo je imel rad. Smilila se ji je živalca in ni hotela, da jo dobi sovražnik. Toda mačke ni bilo.

— Uboga živalca!

— Da, uboga. Ljudem je včasih več do živali nego do soljudi, je odvrnila in natočila obema.

— Oprosti! Nisem mislil tako.

— Dobro, dobro. Hladno postaja.

Elij je naložil v peč in vprašal:

— Morda prisedeva k peči?

— Tu je udobnejše, se je zleknila na zofi.

— Ogrnem te, da te ne bo zeblo, je rekel in odšel v spalnico po odetev.

To je ona in pismo, ki mi ga je dala, je namenjeno njemu! je sklepal Elij. Toda čemu pripoveduje zgodbo svoje nesreče? Zaradi mačke? Težko. Nedvomno zasleduje svoj skriti namen. Kar tako ne zaupa ženska tujemu človeku skrivnosti.

Ko se je vrnil in jo ogrnil, je vprašala:

— Ali hočeš biti iskren?

— Zakaj ne, je odgovoril nekoliko začuden.

— Vem, da ti to vprašanje ni prijetno. Oprosti. Morala sem te opozoriti, da pripraviš odgovor na drugo vprašanje.

— Da pripravim odgovor?

— No da! Mislim, da bi bil v zadregi, če bi te bila kar takoj vprašala nekaj, česar menda ne smem vedeti.

— Mary?

— Sedi in povej mi... ali si mnogo ljubil?

— Mnogo, je odgovoril brez pomisleka.

— Mnoge ženske?

— Ne.

— Samo ene gotovo ne.

— Ne.

— In ta, je pokazala na sliko na mizi, katera je ta?

— Zadnja.

— In prihodnja?

Elij je vstal. Mučno izpraševanje vesti ga je vzdignilo.

— Ali nisem rekla, da ne smem vedeti?

— Da, ampak...

— Sedi in pij! se je nagnila in segla na mizico.

Stoje je zvrnil svojo čašico in dejal:

— Prosim te, bodi dobra in nadaljuj zgodbo o kiparju.

— Sedi vendar, je pokazala na vznožje zofe.

— Ali ti je še hladno? ji je pokrtil noge z odetvijo.

— Ne več, je odvrnila brezčutno.

Mučen molk. Elij ni znal več govoriti, Mary pa je zamišljeno zrla proti oknu, zagrnjenem z modro zaveso. Slednjič si je Elij prižgal cigareto in vprašal:

— Vendar nisi jezna name? Kaj sem zakrivil?

— Nimam pravice biti jezna.

Njen glas je bil zopet mehek in oči so se ji zaiskrile znova.

— Zakaj nočeš sestiti? Ali se bojiš?

— Tebe?

— Zdi se, se je zasmejala.

Elij je prisedel k njenim nogam in rekel:

— Morda.

— Ne boj se! Nisem nevarna.

— Kdo ve...

— Pustiva šale!

— Včasih postanejo tudi šale resnica.

— Dovolj. Pozno je že. In ti želiš zvedeti zgodbo do konca. Do konca? Tej želji ne morem ustreči, je pristavila tiše in se zresnila.

— Zakaj ne smem vedeti, kaj se je zgodilo s kiparjem?

— To boš zvedel. Toda zgodba sama nima konca. Hočem reči... sicer pa poslušaj. Prišla je med tuje ljudi. Dobivala je nekaj podpore od odbora za vojne begunce in tako je životarila v bolesti in pričakovanju trenutka, ki se ga je bala. Spočetka je prejemale njegove pozdrave, potem pa so prenehali. Popolnoma zapuščena je postala mati lepega in zdravega dečka. Nove skrbi so ji zasenčile že itak medlo upanje na izboljšanje njenega stanja. In on, ki je bil oče njenega deteta, ni mogel zvedeti resnice. Dokler je še prejemal njena pisma, mu ni nikoli omenila svoje bojazni pred posledicami one zadnje noči v njegovem ateljeju. Slednjič je le prejela njegovo pismo. Po dolgih mesecih. Pisal ji je iz ujetništva in prvič rahlo omenil možnost svojega očetovstva. Sporočila mu je, da je dete krepko, da ima njegove oči in da je tudi sicer slično svojemu očetu. Njegov odgovor — čitala sem ga sama — je bil hladen. Niti ena besedica ni izdajala njegovega očetovskega ponosa. Njegova glavna skrb, ki jo je ponavljal tudi v poznejših pismih, ni bila ne ona ne dete, ampak — mačka. Govoril je o njej v izbranih besedah in izražal upanje, da jo najde pri povratku zdravo in nepoškodovano. Kljub temu je verovala vanj in ga izgovarjala pred svojo vestjo s trpljenjem na fronti in v ujetništvu. Šele po dolgem času, ko je dete že hodilo in je bila mera njenega gorja

že prenapolnjena, mu je sporočila, da mačke ni mogla rešiti in da se ji zdi čudno, kako more toliko misliti nanjo, med tem ko mora ona skrbeti z malenkostnimi sredstvi za njegovo dete in zase.

— Neverjetno!

— Da, zdi se neverjetno in vendar je bilo tako. Če ostaneva prijatelja, boš lahko zvedel še več in tedaj ne boš dvomil v resničnost te zgodbe.

— Tudi zdaj ne dvomim. Prijatelja pa ostaneva za vselej!

— Velja? Za vselej in v vsakem primeru?

— Za vselej in navzlic vsemu!

— Hvala. Da, jaz sama sem čitala njegova pisma! Prav za prav pa je zdaj zgodbe konec, kajti kar se je zgodilo potem, je vsakdanje in tako običajno v naših časih, da ni vredno govoriti...

— Ne, ne! Povej vse! Prosim!

— Zmagali smo in vojna se je končala. V občem veselju se je radovala tudi ona in pričakovala njega, da ju združi novo srečnejše življenje v novi poveščani ljubezni. Pripovedovala je detetu o drznih junaštvih njegovega očeta, o njegovem delu, o njegovi skrbi zanj in dete si je naslikalo v svoji dušici dobrega in lepega očeta ter ga ljubilo kakor v pravljici. Minuli so tedni, minuli meseci, njega pa ni bilo. V skrbeh za njegov atelje je pisala županu in dobila odgovor, da je sovrražnik porušil vse, da ni sledu o kiparjevih delih, da pa je kipar sporočil svoje odškodninske zahteve, preden je odpotoval v kolonijo... In tu, prijatelj, tu se mora končati zgodba.

— In tu se mora končati zgodba, je ponovil Elij in ji sočutno gledal v oči, dokler jih ni zakrila in pritajeno vzdihnila.

— Je n'y comprends... toda čemu! Prijatelj, daj mi cigareto! je urno vstala in sedla poleg njega.

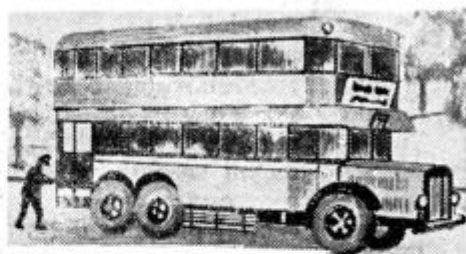
— Postrežem nama s črno kavo, je rekel nerodno Elij, ki je ves čas njenega pripovedovanja — navzlic vsem presledkom, ki so ga motili — zasledoval v mislih pravi namen njene zaupljivosti in vere v njegovo poštenost. Ni si mogel raztolmačiti njenega vedenja, ki mu je vlivalo spoštovanje do nje in brzdalo njegovo telesnost, ki je bila zagorela z močnim plamenom že prvi trenutek, ko se ga je dotaknil ogenj njene bližine. Njena izzivajoča ženskost je prijala njegovi askezično obvladani moškosti, ki ji je pretil poraz v Marijini ljubezni, čemur se je upiral, ker ni hotel onečastiti svetišča, ki se je zatekal vanj v obupnih trenutkih borbe s samim seboj. Še na misel mu ni prišlo, da bi primerjal kabaretno pevko z dostojnim meščanskim dekletom, vendar je čutil, da ga je Mary omamila in vlekla nase. Zahrepenel je po njeni ženskosti, po intimnem nočnem obisku in nič več. In zdaj? Po vsem tem, kar je zvedel o njej iz njenega lastnega pripovedovanja? Zdaj, ko ve, da ni navadna kabaretna artistka, loveča se za pustolovščinami in plačano ljubeznijo? Poštena dama je, ki si mora služiti kruh v nočnih lokalih, daleč od svojih, ki se jo zavrgli, daleč od njega, ki je pozabil na viteške dolžnosti do žene in matere svojega otroka. Grenak je njen kruh, grenak ko njen glas ob spremljevanju saksofona in nočnega orkestra. Odtod žalostne poteze na njenih aristokratsko izoblikovanih licih in steklen hlad v njenih romansko živih očeh. Življenje po nočnih lokalih je moralo zbrisati zadnjo razliko njenega pokolenja, kljub temu pa je ostal v njeni preizkušeni duši višji ponos, ki jo loči od tovarišic, rojenih in pokvarjenih v nižini. Jasno se je zavedal, da bi ji delal krivico z nečistimi mislimi, vendar se ni mogel ubraniti vtisa, da bi jo mogel imcti, če bi le hotel.

Premoga je preveč

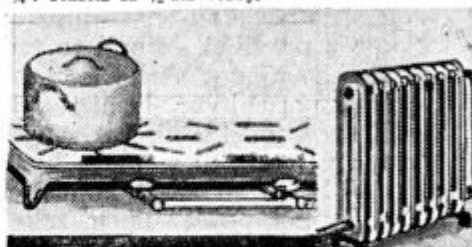
Do nedavna je bil premog skoro edini temelj vsega energijskega gospodarstva. Do tolikšne veljave ga je dvignil parni stroj, ki je bil dolgo časa nerazdružno zvezan s premogom, obenem pa so se odkrile v premogovem katranu mnoge dragocene snovi, ki so premogu po pravici nadejale ime »črnega diamanta«. Danes je slika že precej drugačna. Pomen premoga za svetovno gospodarstvo ni več tolikšen kakor nekoč. Petrolej in vodne silice so strle njegov samovladje v energijskem gospodarstvu, razen tega pa so se parni kotli in parni stroji tako spopolnili, da rabijo za enak učinek mnogo manj goriva. Moderne kurilne metode, vzemimo samo kurjenje s plinom, dopuščajo vrh tega neprimerno bolj ugodno izrabo v premogu nakopičene toplote. Vse te spremembe so potrošnje premoga znatno zmanjšale, tako da ga je naenkrat postalo preveč, ker se proizvodnja ni omejila, marveč še celo povečala. Črni diamant se je sprevrgel v nebogljjenčka, ki pri vsej koristnosti in potrebnosti zastavlja težke gospodarske probleme, s katerimi si mora beliti glavo domala ves svet.

Poleg splošne svetovno gospodarske krize imamo že nekaj let tudi latentno

premogovno krizo, ki je ne občutijo samo veliki, marveč tudi mali producenti premoga. Naše domače prilike so v tem pogledu menda vsakomur dovolj znane. Najhuje pa občutijo premogovno krizo



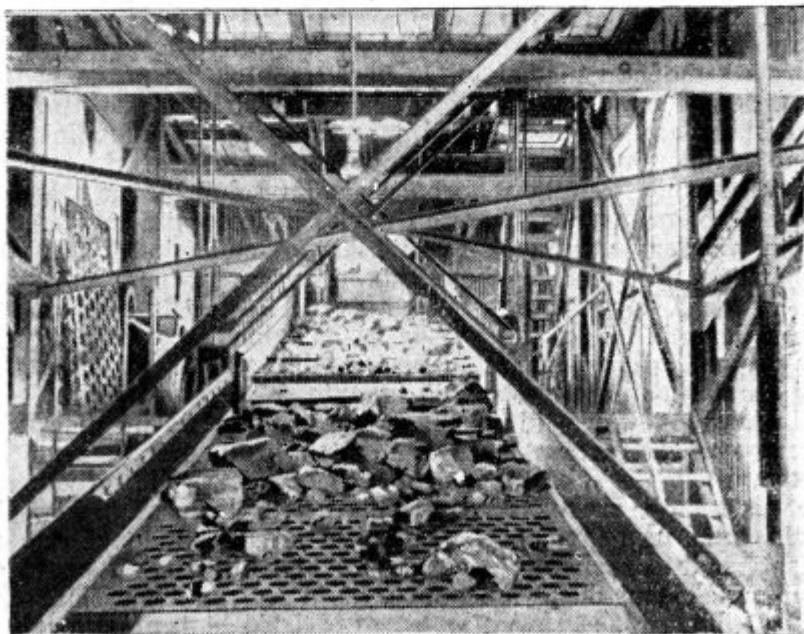
¼ l benzola za ½ km vožnje



1.5 kub. m. plina
za 50 ur kuhe

0.5 stota koksa
za 9 dni kurjave

Kaj dobimo pri razkrojitvi enega stota premoga

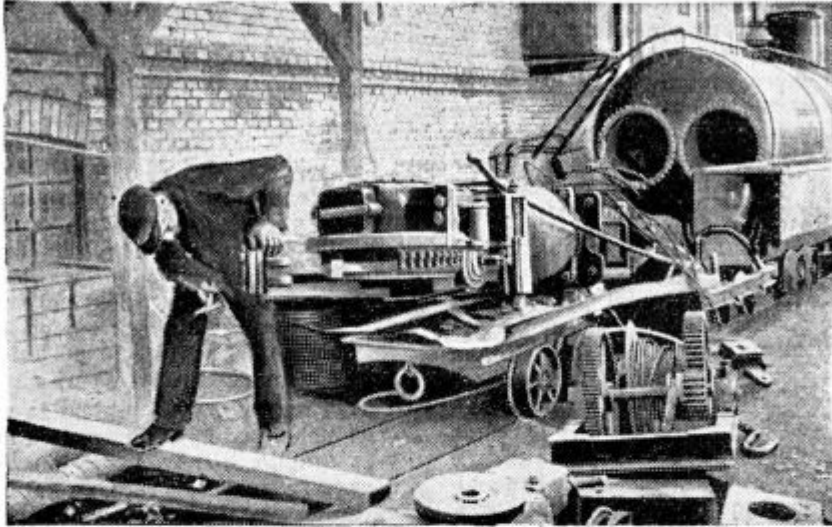


Mehanična naprava za sortiranje premoga

na Angleškem in v Poruhrju, kjer je sprožila nenavadno ostre mezdne boje.

Kako odpomoči temu nevzdržnemu stanju, je težko vprašanje. Ker so morala podjetja cene premogu znižati, skušajo sedaj znižati tudi mezde, da bi lahko tekli

pred vojno. Delavska zastopstva se temu seve upirajo, ker se je proizvodnja premoga na moža medtem zelo zvečala. Premogovniki so se modernizirali, opremili z novimi stroji, tako da se vrši spravljanje premoga če le mogoče mehanično.

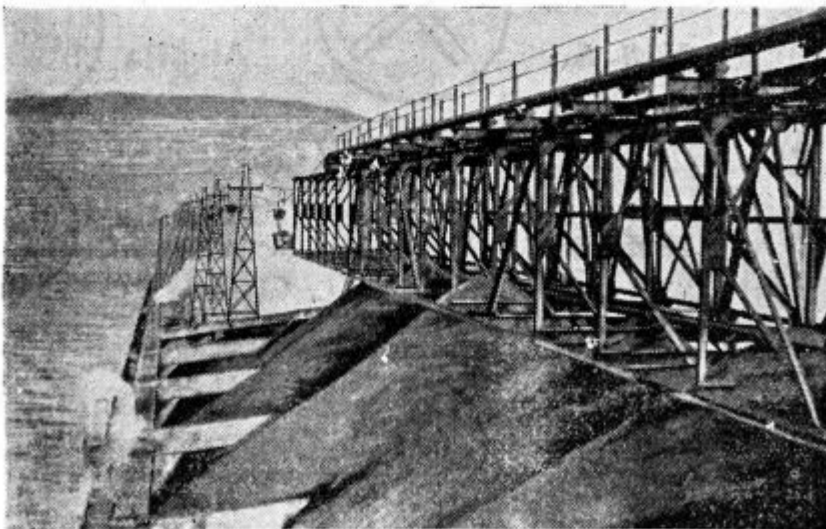


Strojna greblja je eden najmodernejših strojev za avtomatično kopanje premoga, ki dela za 20 rudarjev

obrati z istimi dohodki. V Poruhrju, kjer dela sedaj v premogovnikih le še 300.000 delavcev (100.000 so jih že odpuštili), nameravajo znižati mezde za celih 12 odstotkov, češ, da so delavske plače v primeri s cenami življenjskih potrebščin itak za 15 odstotkov večje kakor

Mehaniziranje obratov je veljalo seveda ogromne vsote, ki so se pa povsod obnesle z zmanjšanimi produkcijskimi stroški.

In v tem tiči jedro problema. Rešitev sedanje premogovne krize je le v splošni mehanizaciji obratov. Casi, ko se je ko-



12 km dolga žična železnica, po kateri se prevaža premog iz rudnika v Kentu neposredno do doverskega pristanišča, kjer se avtomatično nalaga na ladje

pal premog samo s krampi in spravljal s človeško in živalsko silo, so minuli. Premogovniki so se racionalizirali, to se pravi: mehanizirali, čeprav v Evropi ne v tolikšni meri kakor v Ameriki, kjer so ne le ugodnejše terenske prilike, marveč je na razpolago tudi dovolj denarja v take namene. Premogovne plasti tamkaj razmeroma niso pregloboko pod zemljo in tečejo včasih v debelinah do 4 metre redno in skoro vodoravno. V Evropi pa so premogovne plasti tanjše, večjoma zvite in prelomljene, tako da je vrtanje v njih mnogo težje. Vrh tega pa so tudi kamenine, med katerimi leži premog, dostikrat krhke in so pod velikimi pritiski, da je treba rove skrbno podpirati ali obzidavati.

Vendar pa tudi v Evropi mehanizacija rudnikov povsod napreduje. V nekaterih rudnikih spravljajo že do 90 odstotkov premoga mehanično s stroji, od česar odpade 85 odstotkov na tako zvano kopalno kladivo. To je razmeroma majhno priročno orodje, podobno zakovalnemu stroju. Med vsemi mehaničnimi kopalnimi stroji se ga rudarji najrajši poslužujejo, ker je v vseh legah zelo prilagodno in se mu jako preprosto streže. Pogon je cenen in prekaša kopalno kladivo v tem pogledu vse druge večje kopalne

stroje. Celo velika strojna greblja, ki velja za najučinkovitejšo pripravo za mehanično kopanje, ne more tekmoovati z njim.

Mehanizirali so se tudi delovni postopki pri odvažanju premoga iz rofov, čeprav ne v tolikšni meri, kakor kopanje samo. To velja zlasti za nakladanje vozičkov in za zasipanje izrabljenih rofov. V ta namen se v čedalje večji meri uporabljajo mehanična dvigala in transportni trakovi, za prevažanje vozičkov po rovih pa majhne lokomotive na elektriko, bencol, surovo olje ali stisnjeni zrak. Semkaj spadajo končno tudi priprave za naglo odpravljanje polnih in praznih vozičkov na polniščih, to je na onih podzemskih kolodvorih, kjer se s premogom obloženi vozički potiskajo na dvigala spravljalnih šahtov, po katerih jih dvigajo na površje in po katerih se spuščajo prazni vozički nazaj v rove.

Tudi na površju se je delo že v veliki meri mehaniziralo. Premog pride najprvo v separacijo, kjer se vsipa iz dvigal na tresočo se sortirno mrežo, na kateri ostane le kosovec, ki pride na to v prebiralnico, dočim popada ves ostali premog v pralnico, kjer se očisti in odbere v orehovec ter druge še drobnejše vrste, ki se vsaka zase sipljejo v bunkerje, iz ka-

Svetovna proizvodnja premoga



Črni premog
1.319.220

U. S. A.
552.471



Rjavi premog
229.770

Anglija
260.838



Nemčija
Rjavi 174.454
Črni 163.441
337.895



Francija
54.921



Rusija
38.431



Češkoslov.
39.006



Poljska
46.311



Japonska
31.985

Števila v tisočih tonah.

terih se potem avtomatično nalagajo železniški vozovi.

Ugodne posledice mehanizacije rudniških obratov niso izostale. Skoro v vseh moderniziranih premogovnikih je proizvodnja v primeri s predvojno dobo narasla za približno eno tretjino pri enakem številu rudarjev. V tem narastku tiči konec koncev ves premogovni problem. Vedno težja oddaja premoga in po-

ostreni konkurenčni boj silita k mehaniziranju in moderniziranju obratov. Vzporodno s tem pa raste proizvodnja, prodajne možnosti postajajo še manjše in zaloge neprodanega premoga se kopičijo, dočim na drugi strani ostajajo brez dela armade rudarjev, ki še bolj zaostrujejo gospodarsko krizo. Problem skoro spominja na kvadrato kroga in nihče ne ve, kako se bo rešil.

MODERNA TEHNIKA

Žarnica za 100.000 sveč

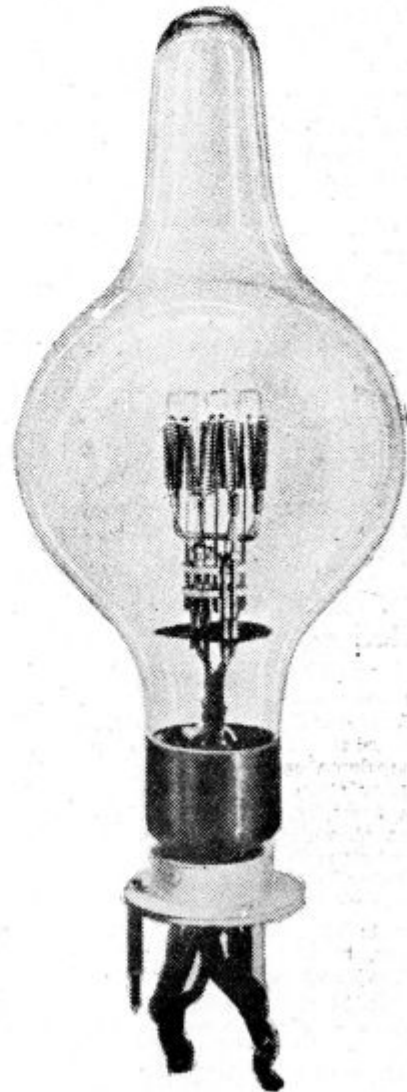
V svetlobni tehniki se meri z lumni jakost svetlobnega toka, ki ga kaka luč zžari v sekundi.

Svetlost navadne stearinove sveče je n. pr. 12 lumnov, 40 watna žarnica, kakršne običajno rabimo po stanovanjih, pa daje svetlobni tok 400 lumnov. Sedaj pa je tehnika konstruirala žarnico za milijon lumnov, to je svetloba, ki si jo pri umetnih lučih komaj predstavljamo. Če bi bila poraba električnega toka za enako svetlobno množino pri vseh žarnicah enaka, potem bi nova gigantska žarnica porabila 100.000 watov električne energije. V resnici je pa rabi le 50.000 watov, ker se v večjih žarnicah tok mnogo bolj ekonomično pretvarja v svetlobo. Sicer pa je tudi 50.000 watov ali 50 kilowatov že prav lep učinek, ki odgovarja 68 konjskim silam.

Na prvi mah se zdi skoro nemogoče, da bi se mogla tolikšna energija izrabiti v eni sami žarnici, pa je vendar le res. Tako 50 kilowatno žarnico je pred kratkim konstruirala tovarna Osram v Nemčiji. Žarnica, ki izžareva (natančno povedano) za milijon in sto tisoč lumnov svetlobe, kar odgovarja svetilnosti skoro 100.000 sveč, je v primeri z našimi sobnimi svetilkami sicer res precej velika, vendar ne tolikšna, kakor bi človek pričakoval po njeni svetlosti. Višina je 90 cm, premer steklenega balona znaša 38 cm, tehta pa cela svetiljka sedem in četrt kilograma. Žarilno telo je narejeno iz dva in pol milimetra debele volframove žice, ki tehta samo 610 gramov. Ta kovina bi zadostovala za 130.000, 23 watnih žarnic, za normalno napetost 220 voltov.

Nastane vprašanje: za kakšno razsvetljavo se bodo uporabljale tako gigantske žarnice? V splošnem zadoščajo za vse potrebe razsvetljave žarnice za največ 3000 do 5000 watov, kakršne se uporabljajo v razsvetljavi velikih trgov in javnih shajališč. Odkar pa so si žarnice osvojile tudi nekatera posebna področja, kjer so poprej dominirale samo obločnice pa se je pokazala potreba po še močnejših svetilnih edinicah.

Zlasti pri snemanju filmov so se izkazale žarnice za boljše svetlobne vire in v film-



skih ateljejih so že dostikrat uporabljali 10.000 watne žarnice, ki pa včasih še ne zadoščajo.

Tudi v zračnem prometu so potrebni za razsvetljavo jako močni svetlobni viri. Tod za enkrat še zadoščajo 20.000 watne žarnice, toda v doglednem času bo treba poseči po še močnejših lučih. Zaradi tega se mora tehnika električnih žarnic pravčasno pripraviti na potrebe bodočnosti in v ta namen je bila tudi konstruirana omejenjena orjaška žarnica za 100.000 sveč.

Instrument, ki napoveduje potrese

V nekem sporočilu Francoski akademiji znanosti je izrazil dr. Albert Nodon upanje, da bo morda uspelo v bodoče napovedovati potrese s pomočjo preprostega aparata, ki je podoben žepnemu kompasu.

Takšen aparat so že preskusili v St. Jagu de Chile, kjer so potresi zelo pogosti. Ugotovili so, da začne magnetna igla v kompasu pred vsakim potrejom nemirno nihati sem ter tje. Nihanje postaja polagoma vedno močnejše in doseže maksimum ob prvih potresnih sunkih. Magnetometer, kakor se imenuje novi aparat, so opazovali skupaj s seizmografom in pokazalo se je, da se podatki obeh instrumentov točno ujemajo.

Delovanje magnetometra si razlagajo na ta način, da so magnetične lastnosti nekaterih teles zelo odvisne od pritiska, ki tišči nanje. Lahko se smatra, da napetosti v zemeljski skorji, ki se pozneje sprostijo v obliki potresov, spremene magnetično polje naše zemlje in te spremembe vplivajo na magnetometer.

Nodon misli, da bo mogoče pozneje, ko uspe spraviti ta opazovanja v neki sistem, vsak potres že v naprej napovedati in pravčasno posvariti prebivalstvo ogroženih krajev.

Svetilnik, ki sveti 800 km daleč

Na letališču v Chicagu je bil pred kratkim dograjen velikanski svetilnik, ki daje za 2 milijardi normalnih sveč svetlobe. Ta ogromni svetilnik so imenovali na čast svojemu domačemu zračnemu heroju: Lindberghov stolp. 40 metrov od tal je nameščen žaromet, ki ga mogočni stroji polagoma obračajo tako, da riše ozki svetlobni pramen po obzorju krog s premerom 1600 km, če je seveda zrak dovolj čist in prozoren.

Če bi stal takšen svetilnik sredi naše države, bi ga videli tudi z najoddaljenjših krajev na naših mejah.

Chicaški svetilnik daje ob jasnem vremenu v bližini močnejšo svetlobo kakor solnce, čigar svetlobna jakost je v naši zemljepisni širini nekako 900 normalnih

sveč na kvadratni milimeter, dočim obseva svetilnik enako veliko ploskvico s svetlobo tisoč normalnih sveč.

Obrnjen nebotičnik

Na Japonskem se ta čas resno bavijo z načrtom »nebotičnika«, ki sicer ne bo 80 nadstropij visok, pač pa 80 nadstropij globok. Poslopje bo tedaj iz samih pritličij, ki se bodo nizala drugo na drugo, 330 metrov globoko pod zemljo. To najgloblje poslopje sveta bo zgrajeno v Tokiu, kjer so stavbišča prav tako draga, kakor po drugih velemestih in se morajo zaradi tega čim bolj ekonomično izkoristiti.

Ker so pa na Japonskem potresi precej pogosti (vsem je še v svežem spominu strašna katastrofa 1923.) ne kaže graditi na tako nezanesljivem terenu nebotičnikov kakor v Ameriki, marveč se skušajo arhitekti prilagoditi prilikam z zidanjem v zemljo.

Načrti bodočega »peklotičnika«, ki bo imel obliko mogočnega okroglega vodnjaka in bo zgrajen iz železobetona, so že izvršeni v vseh podrobnostih. Podzemljška palača bo opremljena z dvigali in prezračevalnimi šahti. Gradbena družba »Shin Nippon«, ki je prevzela gradnjo, meni, da bo veljalo to originalno poslopje okroglo 700 milijonov dinarjev.

Kamera za fotografiranje želodca

Franz Bach z Dunaja je konstruiral, tako zvano gastrokamero, ki jo pacient požre, da se mu želodec fotografira od znotraj. Snetki so manjši od poštnih znamk, lahko pa se seveda poljubno povečajo. Kamera ima 16 v dveh vrstah postavljenih leč, tako da se naredi hkrati 16 slik, ki dajo popolno sliko notranjščine želodca.

V trenutku fotografiranja se notranjščina želodca razsvetli z majceno žarnico iz kremenčevega stekla. Žarnica pa je vtaknjena še v kavčukast okrov, v katerem so puščene posamezne luknjice, skozi katere pada svetloba natančno na tiste dele želodca, ki so trenutno v zornem polju fotografske kamere.

Kamera je valjaste oblike in znaša njen premer 12 milimetrov, dolžina pa 15 mm. Lahko se tedaj pogoltno kakor vsaka večja pilula. Kamera je pritrjena na kavčukasti cevki, v kateri sta speljani tudi žici za napajanje žarnice. Kamero je treba pogoltniti na tešče, razen tega pa se želodec napihne še z zrakom. To fotografiranje želodca gotovo ni najprijetnejša operacija, vendar pa se že nekako prenese, ker traja samo nekaj minut.

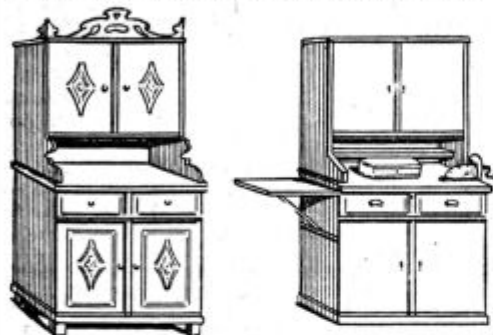


ČLOVEK IN DOM

Modernizacija kuhinje

Ce ima mlada nevesta le količkaj denarja, si more nabaviti čudovito lepo moderno kuhinjsko opremo, ki ji bo v veselje pri kuhinjskih opravilih. Vse mora biti priročno in čimbolj praktično.

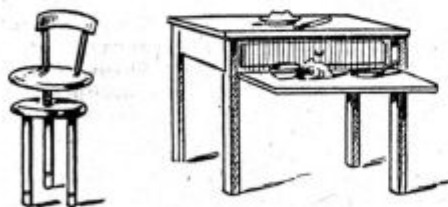
Vsaka gospodinja ve že toliko o praktični razporeditvi kuhinjskega pohištva, da bi nosili vodo v Savo, če bi o tem še posebej razpravljali. Predpostavljamo torej, da je



Kuhinjska lava. Na levi staromodni tip z okraski, na desni moderna lava s prikloпно desko

pohištvo v kuhinji kar najsmotrenejše razvrščeno, t. j. tako urejeno, da ne napravimo niti koraka odveč v tem prostoru. Pogledjmo, kje se da pridobiti še nekaj prostora! Značito se lahko nekje pri omari ali pri oknu dostavi prikloпna deska?

Začnimo pri kuhinjski mizi. Ali ima miza premikalno desko pod predalom? Mizar



Miza s premikalno desko pod predalom in stol z vrtilnim sedežem in naslonom

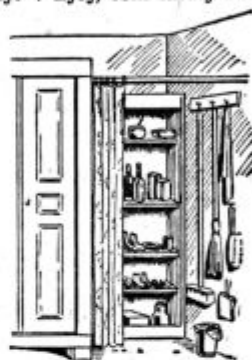
jo napravi za majhen denar in gospodinja je olajšan posel, ker ji ni treba med čiščenjem zelenjave več jemati v naročje velikanske sklede. Povrtnina se strese na desko — in delo gre od rok kakor po maslu! Ze s takšnim majenkostnim izboljškom dobi staromodna kuhinja modernejše lice.

Za sedenje je potreben praktičen stol, najbolje z vrtilnim sedežem. Saj ni treba, da bi šli ponj naravnost v trgovino. Lahko vzamemo namestu njega neraben pisarni-

ski stol ali klavirski stol, ki smo ga morda že davno spravili v podstrešno ropotarno. Mizar ga bo le popravil in mu napravil naslon, če ga še nima.

Namizna plošča je najlepša, če je preplečena, oziroma obita z linolejem. To je najlepše in najbolj praktično. Linolej pritrdimo na ta način, da ga objemo tudi ob roboh z lesom.

Čim manj je predmetov, ki stoje v kuhinji ali visijo v njej, tem manj dela imamo



Umetna vdolbina v kotu med steno in omaro

v tem prostoru. Kako »lepe« so bile stare kuhinje z vsemi lončki in podobnimi predmeti, na katerih so bili vžgani umni izreki! Tudi pločevinasto posodje je bilo ponos gospodinjje ter se je svetilo vedno vsaj osem dni, nakar ga je bilo treba zopet očistiti. Dandanašnji nimamo časa za slične stvari. Vse okrasje smo zavrgli, kar pa je ostalo, spravimo v kuhinjsko omaro. Vmesni prostori med posameznimi oddelki v omari so tako veliki, da lahko enega izmed njih razpolovimo in na ta način pridobimo en prostor več.

Kuhinjska lava je najbrže najbolj staromodni del pohištva z nepotrebnimi okraski, ki jih lahko mirne duše odstranimo. Često imajo stare lave podobo ogromnega kolosa. Ko so jih delali, pač niso štedili s prostorom. Zato je v takšnih primerih dobro premisliti, če se ne da odvzeti ta ali ona stranska stena, ki jo lahko porabimo za kaj koristnejšega. Zelo umestno je, da postavimo pohištvo na posebne podstavke, ki v primeru potrebe privzdignejo eno ali drugo nogo omare, da pod njo lahko počistimo.

Pomivalnica je običajno tako narejena, da je v spodnjem delu neizrabljena. Ali se ne da vložiti predal ali vsaj polica za čistilno orodje? Nekoliko si tudi tukaj lahko pomagamo s prikloпno desko. Pokriti mizo za pomivanje, ni praktično, ker je v ku-

hinji vedno kakšen predmet, ki se mora postaviti nanjo.

Se nekaj o predalih. Le v redkih kuhinjah so dobro postavljeni. Navada je, da je v teh predalih vse zmešano, vse narobe. Če pa jih razpredelimo z deščicami, je red takoj boljši, vrh tega pa še enkrat toliko



Pravilno razpredeljen predal

lahko spravimo vanje.

Ali spadata metla in sesalo za prah v kuhinjo? Če le mogoče, naj bosta v veži, zakaj kjer stoji metla, tam se nabira prah. Če pa že mora biti tudi to v kuhinji, tedaj ju namestimo v posebni omari za metle ali ju postavimo za zastor v kot all vdolbino, ki jo lahko napravimo sami s tem, da odrinemo omaro nekoliko od zidu. —e—f.

Ugotovitev spola pred rojstvom

Na letnem zborovanju Ameriške družbe za pospeševanje znanosti je imel zdravnik dr. Thomas Menees zanimivo predavanje o ugotavljanju spola pred rojstvom. Pokazal je veliko število röntgenskih slik, iz katerih je bil razviden spol še nerojenih otrok. Te slike je dr. Menees napravil s pomočjo nove metode, ki jo imenuje »amiografija«. Pred obsevanjem z Röntgenovimi žarki vbrizga noseči ženski raztopino stroncijevega jodida, ki je povsem neškodljiva, a napravi obris embrija na sliki vidne, s čimer se da često ugotoviti njegov spol. Toda to ni vse. Še važnejše je dejstvo, da se da po tem načinu določiti potek poroda in pravočasno poskrbeti za operacijo, če bi se pokazalo potrebno. Seveda ne more dr. Menees nič vplivati na spol embrija, kakor ni doslej znano sploh nobeno sredstvo, ki bi lahko po želji staršev pred porodom spreminjalo spol otroka. To je problem, glede katerega smo še vedno popolnoma odvisni od narave.

Telefon na hišnih vratih



Na neki novi zgradbi v Berlinu so installirali telefonsko napravo, po kateri vsak posetnik kar s ceste lahko povpraša po stranki, ki jo namerava obiskati in ji sporoči namen svojega poseta. Na hišnih vratih je montiran mikrofon z zvočnikom in če posetnik pritisne na gumb, ki stoji po-

leg imena zaželjene stranke na seznamu, dobi spoj s stanovanjem, ki ima poseben hišni telefon. Slušalka posetniku ni potrebna, ker mu zvočnik dovolj glasno trobi odgovore. Naprava, s katero se stanovci lahko na lep način ubranijo neljubih posetov, se je prav dobro obnesla.

MIZICA, POGRNI SE!

Tedenski jedilni list

Ponedeljek, obed: cvetačna juha, cvetačni narastek z gnjatjo, češpljev kompot. Večerja: krompirjeva in fižolova solata z jajci; za otroke: rezanci z maslom.

Torek, obed: zelenina juha z opečnimi žemljicami, rostbeuf s testeninami, motovilc. Večerja: zdrobov pečenjak z dušenimi jabolki.

Sreda, (praznik) obed: na goveji juhi ocvrt grah (juho prihraniti od prejšnjega dne), ocvrti jagnje, krompir s prcnim maslom in petršiljem, mešane solate (motovilc, radič, cvetača, zelena), orehova ručada. Večerja: rižot s jagnjetino.

Četrtek, obed: na goveji juhi zdrob z rumenjacom, z mesom kislo zelje, krompirjev pire, čebulna omaka. Večerja: sirovi cmoki, solata.

Petek, obed: fižolova juha z ajdovimi žganci, špinaca s posajenimi jajci, palačinke. Večerja: testenine s parmezanom in sardelno omako; za otroke z maslom, oranžni kompot.

Sobota, obed: na juhi rezanci, z mesom pražen krompir, dušene kolerabe, limonina omaka. Večerja: segedinski golaž; za otroke: mlačni riž.

Nedelja, obed: riževa juha z zeleno in pečenicami, telečja pečenka, ocvrt krompir, solata, žlični krapki z rajsko peno. Večerja: mrzli narezek, kranjske klobase, čaj; za otroke: kakao in žlični krapki.

RECEPTI K JEDILNEMU LISTU

(količina računana za 4—5 oseb)

Cvetačni narastek z gnjatjo. Eno večjo ali dve manjši otrebjeni cvetači skuham v slanem kropu z zelenimi listi vred. Kuhano odcedim (odcedek, štorček in zelene liste porabim za juho) in razdelim na posamezne cvetke. 15 dkg kuhane gnjati ali druge prekajene kuhane svinjine zmeljem ali drobno sesekljam. Narastkov model namažem z mastjo in potresem z finimi drobtinami, nato vložim vanj eno vrsto cvetk, potem potresem gnjat in zopet cvetke, tako dalje, dokler vsega ne porabim. V osminki litra smetane vžvrkljam dva rumenjaka, ter polijem vloženo zmes. Povrhu potresem dve žlici naribanega parmezana, pomešanega z eno žlico drobtin. To nazadnje pokapljam z tremi dekagrami raztopljenega presnega masla, postavim v pečico in pečem pol ure. Pečeno zvrnem na krožnik in garniram s krompirjevim pirejem.

Zelenina juha. Dve lepi, beli srednje debeli zeleni olupim (olupke posušim na ohlajeni štedilnikovi plošči in jih porabim za jušno dišavo). Eno zeleno zrežem na

tanke rezance in jo z presnim maslom dušim do mehkega. Drugo pa zrežem na debelejše rezine in jo z lepimi zelenimi listi vred skuham v poldrugem litru slane vode. Ko je kuhana jo pretlačim z odcedkom vred. V kozici pripravim prežganje iz presnega masla ali masti in poldruge žlice moke, drobno zrezane čebule in petršilja. Ko je lepo rumeno, dolijem pretlačeno zeleno zraven, popram in pustim polagoma vreti, da je gladko. Četrť ure preden dam juho na mizo, dodam še dušeno zeleno zraven, tik pred serviranjem, pa na kocke zrezano in opečeno žemljico.

Sirovi cmoki. V skledi vmešam, da naraste 4 dkg masla z enim jajcem in enim rumenjacom. K temu primešam $\frac{1}{4}$ kg zdrobljenega, pretlačenega sira, 12 dkg pšeničnega zdroba, tri žlice drobtin, sol in dve žlici moke. To dobro premešam in oblikujem za jajce velike cmoke in skuham v slanem kropu. Kuhane pobereš s penovko iz kropla in pustim, da se dobro odtečejo. V prostorni kozici razbelim dve žlici masti ali masla, zarumenim na nji dve žlici drobtin in povalljam odcejene cmoke v tem, postavim za nekaj časa v pečico, da se lepo opečejo in dam v gorki skledi na mizo.

Krompir s presnim maslom in petršiljem. $\frac{3}{4}$ kg za oreh velikih krompirčkov izberem, operem in skuham v slanem kropu. Kuhane olupim in dam v kozico s kepico presnega masla in drobno sesekljanim petršiljem te nekoliko prepečem, preden dam na mizo.

Riževa juha s zeleno in pečenicami. Eno srednje debelo zdravo zeleno olupim in zrežem na male kocke ter dušim v kozici do mehkega s kepico presnega masla. Poleg zelene dušim v isti posodi svežo meseno klobaso (pečenico). Po potrebi pomalem zalivam. Na precejeno grovejo juho zakuham na vsako osebo poldruge pest riža. Ko vre deset minut, dodam zraven dušeno zeleno in na koščke zrezano klobaso. Ko vre nato še deset minut, dam takoj na mizo.

Segedinski golaž. V kozici razbelim eno žlico masti in zarumenim na nji poldruge drobno zrezano čebulo. Nato dodam zraven 30 dkg svežega svinjskega mesa (flama) in dušim pokrito $\frac{1}{4}$ ure, da se meso opeče. Posebej prevrem $\frac{3}{4}$ kg kislega zelja in odcedim, zelje pa pridenem k mesu. Osolim, papriciram in dušim pokrito eno uro. H koncu potresem z žlico moke, dodam pol žlice paradižnikove konzerve, po potrebi zalijem s kropom do primerne gostote, še nekoliko pokuham in serviram.

Žlični krapki. V skledo dam 35 dkg presejane moke, pest opranih in osušenih rozin, nekoliko nastrgane limonine lupinice ter postavim na gorko. Nato dam v lonček

eno žlico sladkorja, osminko litra mlačnega mleka in $1\frac{1}{2}$ dkg kvasu, pokrijem, postavim na toplo da zakipi. Medtem pripravim še eno osminko mlačnega mleka, vanj dam dve žlici ruma, pol žlice sladkorja, tri žlice raztopljenega masla in dva rumenjaka in gladko zvrkljam. Tačas zakipi kvas, osolim moko in zamesim s kvasom in pripravljeno tekočino mehko testo. To dobro stepem, da se testo loči od kuhavnice in je testo gladko, nato skledo pokrijem s prtičem in postavim na gorko, da vzhaja. V primerno kozico ali ponev pripravim toliko masti, da je raztopljene za tri prste v posodi. Ko testo vzide (približno v 1 uri), mast razbelim, ter zajemam s kovinasto

žlico, katero vsakokrat prej pomočim v mast, testo in sicer pol žlice naenkrat ter položim v mast in sicer toliko krapkov naenkrat, da lahko plavajo v masti. Posodo pokrijem, ko so krapki na eni stran' lepo rumeni, jih z vilicami obrnem, da zarumenijo še na drugi strani. Ocvrte polagam na pivni papir, da se mast odteče, nato jih zložim na gorak krožnik in dobro potrese s sladkorjem. Na mizo dam gorke.

Rajsko peno pripravim iz dveh beljakov, ki mi ostaneta od testa. Stepem ju v sneg, nato pa primešam dve ali tri žlice marelične marmelade, med katero prej primešam dve žlici ruma. To dam v posebni posodici poleg krapkov na mizo.

Karikatūra



Indski podkralj lord Irwin



Mahatma Gandhi



Belgijski vnanji minister Himanns



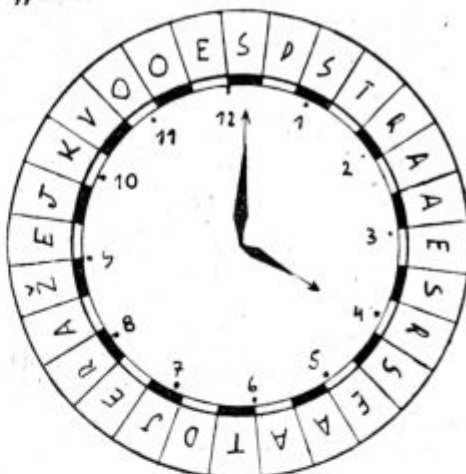
Winston Churchill, nasprotnik pomirjenja z Indijo, kot Mahatma Gandhi.

de son age, razum starosti, ki jo naprav-
lja dražestno. Fanny Elssler je bila tudi
kot matrona večno mlada umetnost. Hen-
rijeta Herz je bila lepa duševnost. Jose-
fina Wertheimstein svetovalka in pribeža-
lišče vsakovrstnih genijev. Marijana Hal-
nisch ima genij srca. Avgusta Wildebrand
je še v starosti polna solnčnega humorja.
Stara, lepa ženska ni legenda, ampak
pravljica, ki jo življenje pripoveduje živ-
ljenju. Selina K—r.

Pariška podzemna železnica

Métropolitain ali kratko métro je imel la-
ni tale promet: vozovnic je bilo prodanih
887.901.094, od teh I. razreda 71.522.358;
II. razr. 410.383.830, družinskih 350.046, za
tja in nazaj običajnih 404.378.800, za tja in
sem 840.000 in enkratnih za vojne pohab-
ljence 430.000. Prejemki dosegajo 543 mil.
812.121.56 frankov. V primeri z l. 1929. se
je povečalo število potnikov za 31.397.240;
prejemki so narasli za 93.972.650.40 fr. Po-
slednji razloček je nastal radi povišanja
voznine, ki je stopilo v veljavo 1. I. 1930.
Zato je bilo prepotnikov I. razr. 10,186.284
manj od lani.

UGANKE IN ZANKE „Ura“

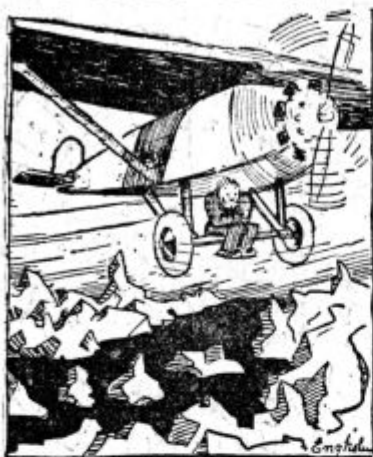


A, A, A, C, C, D, D, D,
E, E, E, E, E, E, E, E,
E, I, I, I, J, K, K, N,
N, N, N, R, R, S, S, V



Cevljarska delavnica v 17. stoletju

HUMOR V SLIKAH



Zastojkar: »Ah, da sem prej vedel, da se peljemo na severni tečaj! ...«



»Nekaj strašnega je, če žena ne ve, kaj hoče!«

»Srečen človek, moja ve zmerom.«



»Mama vrača meso, ker je tako trdo, da bi lahko z njim podplatili čevlje.«

»Zakaj jih pa ni?«

»Saj je hotela, pa žebli niso šli skozi!«



Zvočni film

»Nikar ne govori skozi nos!«

»Ampak teta, ali nelišiš, to je vendar igralka!«

VZTRAJEN VASOVALEC

»Obkorej pa pri vas obedujete, Janček?«

»Ata je rekel, da bom precej, ko vi odidete.«

PO OVINKU

»Ata, kako se pa reče osličkovemu očetu?«

»I, glej ga no, osel!«

»Ata, zakaj pa mi zmeraj praviš, da sem osel?«



»Moja žena ima to napako, da ne zna skuhati fižolove juhe.«

»In to smatrate za napako?«

»Vsekakor, ker jo kljub temu kuha.«