

Družinski tednik

ILUSTROVANI LIST ZA MESTO IN DEŽELO

cena Izhaja ob četrtkih. Uredništvo in uprava v Ljubljani, Tyrševa (Dunajska) cesta 29/I. Poštni predal števil. 345.
2 Din Račun poštne hranilnice v Ljubljani števil. 15.393

Ljubljana, 26. januarja 1933

Naročnina za četrt leta 20 Din, za pol leta 40 Din, za vse leto 80 Din. V Italiji za vse leto 40 lir, v Franciji 50 frankov, v Ameriki in povsod drugod 2 dolarja

Štev. 4
Leto V

Smučanje na snegu in v sobi

Nekaj navodil za tiste, ki bi se radi naučili drsanja po snegu

Najprej besedico, dve za uvod: staronorveški jezik Islandcev, mnogoštevilna narečja moderne norveščine in danščina imajo izraz »ski« (tako se je tudi pri nas ta sport prvotno imenoval), Nemci ga izgovarjajo »šic«, mi pa mu lepo slovensko rečemo smučanje.

Kadar se boš prvič učil smučanja na suhem, to je v sobi — take učne tečaje so že uvedli v severnih in nekaterih srednjeevropskih šolah — boš doživel presenečenje: videl boš, kako strašno težki sta smučki! Potrebna je že precejšnja porcija potrpežljivosti, če hočeš za začetek vzdržati pol ure z obema smučkama na istem ramenu, kakor ju pravi smučar nosi. Mali norveški šolarji, ki so še zmerom najboljši smučarji na svetu, si zataknejo smučki, ko se vračajo iz šole domov v hrib, med jermenje oprtane šolske torbe in pleča.

Prva vaja obstoji v tem, da si smučki pravilno pritrdimo na noge. Obe desčici položi vzporedno na tla, poklekni levo od njiju z levim kolonom na tla in si pritrdi najprej streme na desni desčici, vstani in si pritrdi še levo. Dober nasvet: na prostem si pritrdi smučki zmerom na varnem in gladkem svetu. Zakaj smučki imajo to lastnost, da začetniku rade po svoje zaigravo...

Tudi pravilno stanje ni tako lahka stvar, narobe, štejejo jo med najtežje. Ravna pokončna drža v pra-



Vzoren skok

seveda samo za take smučarje, ki že nekaj znajo (Foto Aafa)

vem kotu k tlom je za smučanje neprimerna in napačna. Človek mora dolgo in potrpežljivo preizkušati pravi čut za držo: telo kot celoto nagneš toliko naprej, da stojiš le še na prstih, a tako, da peti ne privzdigneš z desčic. Da to pravilno napraviš, moraš imeti razvit čut za telesno prožnost; pridobiš si ga, če se rahlo gugaš na prstih in v podkolenicah, nikakor pa ne v gležnjih. Kdor je dobil pravilni čut za to držo, je napravil v smučanju že dobršen korak naprej.

Cemu imamo prav za prav palico? Nikakor ne zato, da se z njo opiramo, tudi ne, da bi se z njo lovili, kadar napravimo neprosto-voljno poznanstvo s snegom — ali s tlemi, kadar se učimo v sobi. Najzaneslivejše znamenje, da se krivo tčiš in napačno treniraš, je to, da boš — kakor večina začetnikov — po prvih vajah začudeno tožil o bolečinah ne v mišicah na bedrih, nego v lehteh in ramenih! Palici moraš zmerom držati s pravokotno k telesu obrnjenimi lehtmi — tako ne boš nikoli zagrabil previsoko ne pregloboko.

O hoji na smučih mislijo začetniki, da je igrača, zato se navadno ne razlikuje dosti od navadne hoje, in je kajpak napačna. Pravilna hoja: ko si se postavil, preloži teža telesa na eno nogo, potem šele porini drugo, razbremenjeno nogo toliko naprej — na noben način je ne smeš vzdigniti! — kolikor je še mogoče, ne da bi prešla teža na tisto nogo, ki si jo potisnil naprej. Tako pride ta noga komaj toliko naprej, kolikor je od pete čevlja pa do prstov. Zdaj se prenese teža na naprej potisnjeno nogo, a ne tako, da bi zad-



njo nogo sunil naprej, temveč da upogneš naprej potisnjeno nogo. Potem se korak ponovi z drugo nogo. Na tak način — in edino tako! — se izogneš nevarnosti, da ne zdrseš nazaj. Seveda se moraš tega temeljito in skrbno učiti, zakaj podlaga za dobro smučanje je dober korak.

Najhujša napaka pri hoji je ta, da nogo porineš naprej in še isti mah preložiš nanjo vso težo telesa. Tako zdrsi druga noga nazaj, trebušne mišice pri tem hudo trpe in neredko se zgodi, da človek pade.

Pa tudi padanja se mora smučar naučiti, saj tvori pri začetniku dobršen del pouka. Vsak začetnik naj bi se učil pravilnega padanja. Človek se mora tako disciplinirati, da se lahko vsek trenutek sesede nemočno na tla kakor prazna vreča. Vsako lovljenje z rokami ali nogami rodi le nasprotni učinek. In smučki imajo grdo navado: rajši kakor bi se podale, se — zlomijo!

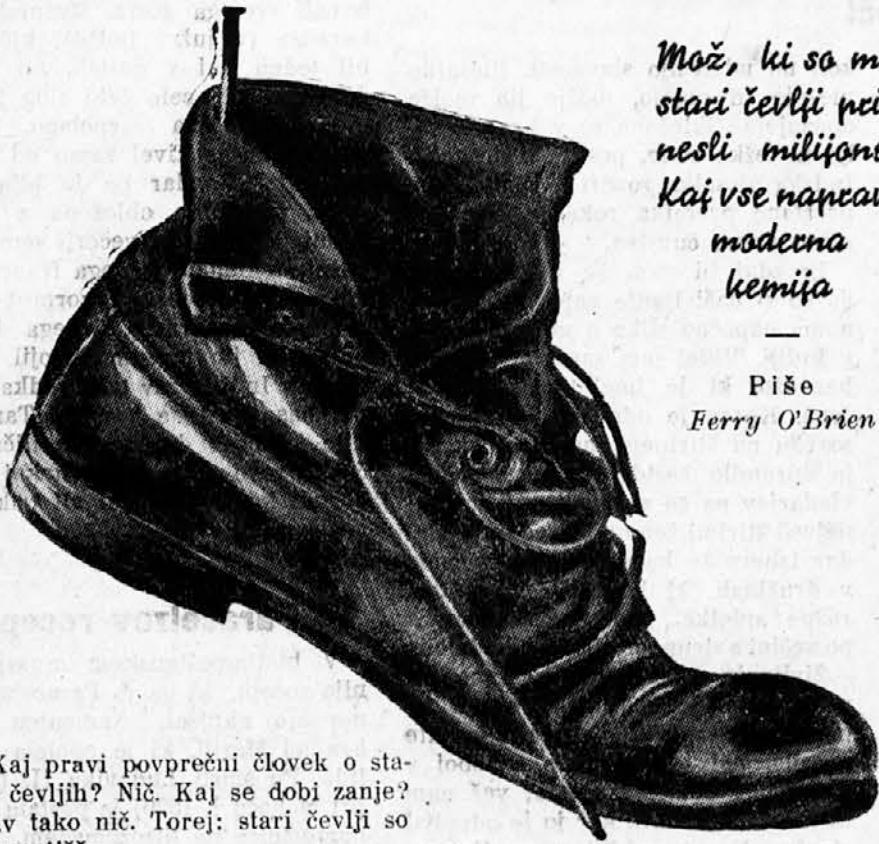


Drža je glavno pri dobrem zavoru!



Nizdol v pršiču. Vzorna drža na hudi strmini

Parfum iz starih čevljev



*Mož, ki so mu
stari čevlji pri-
nesli milijone.
Kaj vse napravi
moderna
kemija*

—
Piše
Ferry O'Brien

Kaj pravi povprečni človek o starih čevljih? Nič. Kaj se dobi zanje? Prav tako nič. Torej: stari čevlji so za smetišče.

In tako je moral res šele mister Joseph Michelman iz Roxburyja v državi Massachusettsu (USA) priti in pobrati stare čevlje s smetišča — da si je iz njih napravil milijone. Ta pustolovska, moderna storija se je takole zgodila:

Gospod Michelman starejši ima v Lancastru v Pennsylvaniji rentabilno tovarno za čevlje. Vkljub temu ga grize, da mu ne vrže še več dobička. Povečati prodaje skoraj ni več mogoče, toda — prav za prav mora znesti velikansko premoženje, kar ljudje vsako leto zmečejo starih škarpov na smeti! je nekega dne dejal tako mimogrede.

Joseph, njegov sin, si je te besede zapomnil in pobral nekje par starih čevljev. Vzel jih je v svoj laboratorij in jih jel tam kuhati in peči v vlažni in suhi vročini z vsemi mogočimi kemikalijami. In pokazalo se je — res da šele po večletnih poskusih — da tiči v takihle starih čevljih, cela vrsta vrednot. Tako je iz starega usnja najprej dobil kromoksidovo zeleno barvilo, ki ga slikarji jako cenijo, ker je silno trpežna barva in se tudi pod vplivom svetlobe ne izpremeni. S filtriranjem in pretvarjanjem je nato izločil živalsko oglje, potem pa še amonijev klorid ali amonijakovo sol.

In nato je prišel na dan kalcijev karbonat in za njim pirokatehol. Le-ta se rabi pri razvijanju fotografij. Potem je dobil pirol in pirolol, ki spet vsebujeta razne važne in dragocene prvine. Najznamenitejša najdba iz starih čevljev je pa brez dvoma indole, ki se iz njega pridobiva jo parfumi, zlasti jasmínove dišave...

Razen kromoksidovega zelenila je našel še drugo barvilo, ki se iz njega izdeluje indigova modra barva. Jodol, ki ga je dobil, je osnovna tvarina nekega antiseptičnega sredstva, ki služi v iste namene kakor jodoform. Nekateri strupi, ki jih je podjetni industrijec »pridelal« iz starih čevljev, so podobni nikotinovemu sulfatu in se s pridom lahko rabijo v poljedelstvu za pobijanje škodljivcev. Tropokokain je pa uspešno mamilo za omrtvenje, za tako imenovano lokalno anestezijo; pravijo, da je zelo

učinkovito. In potem so dali stari škarpni še celo vrsto raznih olj in tolšč.

Čudovita stvar, kaj ne? Do zdaj smo znali iz starih čevljev napraviti samo troje: klej, gnojiva in umetne, usnju podobne snovi. V praksi pa je prihajala v poštev le tretja možnost, zakaj moderni čevlji so po navadi strojeni s kromovimi snovmi, krom pa jemlje usnju gnojilna svojstva.

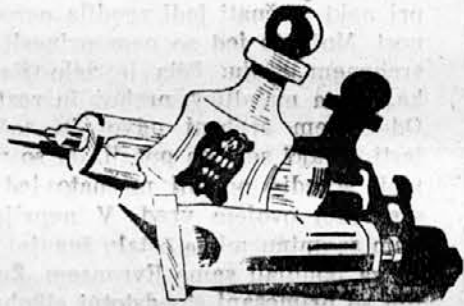
Iz teh treh možnosti jih je zdajci, kar čez noč, nastalo domala sto! Saj

se nam pa tudi zares zdi hudo neverjetno in nezdružljivo z dosežanji pojmi: zdravila, protistrupi, barvila in — pred vsem — parfumi... iz starih čevljev!

Toda po drugi strani ni to nič tako neverjetnega, če se le nekoliko vživimo v sodobno stremenje po radikalnem pretvarjanju vsega. Moderni kemiki ne iščejo kakor nekdanji alkimisti »kamna modrih«. Zato pa izdelujejo kalij-dušikove spojine, ki se rabijo za gnojiva ali pa za proizvodnjo strupenih plinov, iz navadnega zraka. Ne prirodnih strupov, ne naravnih gnojiv ne da zemlja sama toliko kakor jih producira moderna kemija.

In dalje: iz premoga vam danes dobivajo težka olja in bencin. Iz bombaža, lesa, kleja in drugih primesti vam moderni kemik napravi umetno svilo. Druga tekstilna blaga vlivajo in predejo iz stekla. Trdni, ognjavnari zidovi v Ameriki ne stojijo več iz kamna, betona ali železa, temveč iz — impregnirane slame!

Med pravljicami sedanje tehnično-romantične dobe po tem takem stari raztrgani čevlji, ki dá toliko čudovitih vrednot, niti ne igra preveč ne navadne vloge...



HUMOR

Doslovno

Zdravnik pride h gospodu MacPhersonu; seveda je bil Škot.

»Bog daj dober dan! Moram vas kar sam obiskati.«

»Čemu, zakaj, zaradi česa?«

»Pred letom vam je umrla žena. Jaz sem jo zdravil, vi ste mi pa dali roko, da boste račun plačali, če jo ozdravim ali pa spravim na oni svet.«

»Res je!«

»Zakaj mi pa, za Boga, ne plačate?«

»Dovolite! Ali ste vi ozdravili mojo ženo?«

»Ne.«

»Ali ste jo vi spravili na oni svet?«

»Kaj si ne drznete...«

»Nu, kaj bi pa potem prav za prav radi?«

Prijazno

A: »Pojdi, greva v kavarno!«

B: »Ne morem, sem popolnoma suh.«

A: »Kaj potem! Kar pojdi, boš popil kozarec vode, ki jo dobim pri svoji kavi.«

Aktualna otroška

Otroci se igrajo na vrtu. Zdajci pa prihiti Miran, ves pobit in raztrgan, na ves glas jokajoč k materi.

»Kaj pa se ti je zgodilo, da si tako povaljan in raztrgan?«

»Igrali smo se, mama«, pripoveduje med jokom Miran.

»Igrali ste se? Kaj pa?«

»Vojno med Kitajsko in Japonsko.«
Mati je zaslutila, da je to moralo biti nekaj hudega: »In ti si kajpada moral spet biti za Kitajsko?«

»Ne, mama,« zaihti majček, »bil sem Zveza narodov in so me določili, da naj napravim mir!«

Po ovinkih

»Očka! Očka!«

»Kaj pa se je spet zgodilo?«

»Rokavico sem našel.«

»Bedak — kaj pa boš z eno rokavico?«

»Na drugi gospod še sedi!«

Hladnokrvno

Gost: »Gos je trda, kakor da bi bila že sto let stara!«

Plačilni: »Ne recite tega, gospod — gos te starosti sploh ne doživi!«

*

»V nedeljo jih bom devet in dvajset!«

»Nu, zdaj boš prav tako stara kakor jaz!«

»Da, toda jaz jih bom zdaj prvič devet in dvajset!«

Neprijeten opomin

Zobar Kocmur je čakal že leto dni na plačilo. Gospa Stiska je dobila nove zobe, plačala pa ni. Zdravnik je pisal, opominjal, grozil, telefoniral — gospa Stiska ni plačala.

Sedel je torej in zapisal tako:

Veleblagorodna gospa!
Pred letom sem Vam vstavil celot-

no zobovje. Če do jutri opoldne ne plačate dolžnega zneska, bom primoran naročiti v vseh dnevnikih takle oglas:

Celotno zobovje, skoraj novo, poceni naprodaj. Interesenti naj si ga ogledajo v rabi pri gospe Jeri Stiski, Petelinčeva ul. 16. Še tisti dan je imel Kocmur denar.

Logika

Janezek je pameten otrok. Prejšnjo nedeljo je dejal materi:

»Mamica, pomisli, stric Pavle je poljubil Minko.«

»To ni nič hudega,« mu je pojasnila mati, »saj se bosta čez štirinajst dni poročila.«

Janezek je dolgo in temeljito razmišljal. Naposled je pa vprašal:

»Kdaj se bo pa papa poročil z našo kuharico?«

Tehten razlog

»A zakaj se prav za prav hočete ločiti?«

»Ker sem poročen!«

Ni ga sram

»Joj, ljubi možiček, s takim raztrganim rokavom si bil v pisarni. Za božjo voljo, kaj si bodo misli tvoji tovariši?«

»Nič! Reveži so sami oženjeni.« *

Iz škotske točbe

Škot sreča svojega prijatelja na cesti.

»Sijajno, da te spet vidim, prijatelj,« vzklikne ves vesel. »Veš kaj, zvečer bi prišel k tebi na večerjo, da se malo v miru pogovoriva.«

»Imenitno,« odvrne drugi. »Samo pazi: Greš po glavni cesti, potem zaviješ na levo, nato na desno, dokler ne prideš do številke 41, tam greš po dvojnih stopnicah in odrineš prva vrata na desni z nogo.«

»Zakaj z nogo?« se začudi prijatelj.

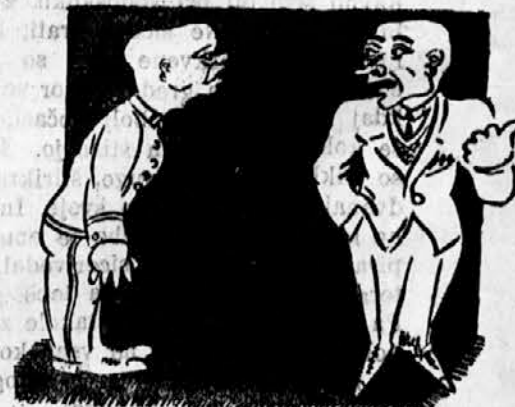
»Nu, ker boš imel obe roki polni zavojev za večerjo.« *

Mladi Mc Pherson iz Aberdeena na Škotskem je čital zjutraj v časniku članek, da ni zdravo jesti, če je človek zelo utrujen.

Mc Pherson je vteknil časopis v žep in šel zvečer na dogovorjeni sestanek z nevesto. Hodila sta dolgo, zelo dolgo. Ko mu je začela tožiti, da je trudna, je pa Mc Pherson potegnil časopis iz žepa in dejal:

»Daj, tole preberi. Ravno sem te hotel povabiti na večerjo, a ker si trudna, kajpak ne smem.«

In jo je spremil domov.



Tašča

Gospod: »Ivan, danes morate iti na postajo; moja tašča pride. Za to dobite deset dinarjev.«

Sluga: »Če pa milostljive ne bo?«

Gospod: »Potem dobite dvajset dinarjev!«

Renata ustvarja modo

Pripoveduje Gabrijela Müller

V novem Ufinem filmu »Če ljubezen ustvarja modo«, v katerem igra moja ljuba sestra Renata, najdem dobrodošlo priliko, da poklepem po otroško. Povedala bom vse. Ne diskretna bom in hudomušna. Pa veste zakaj? Zato, ker imam Renato tako rada.

Renata naj bo šivilja, modo naj ustvarja! Nehote se moram spomniti mladosti. Imeli smo punčko in Reni nikakor ni bila všeč njena obleka. Zvlekla je vse krpe iz maminega predala. Seveda je poiskala najbolj peštre ostanke, ki jih je z veliko gesto kar na hitro ovila punčki okoli telesa. Kjer je kaj manjkalo, je skvačkala kos čipk. Punčkin kostum je bil kar nedosegljiv. Vse to je napravila z vzneseno naglico, mondeno in fantastično, toda brez temeljitosti. Z veliko vnemo je vse zamislila, za podrobno izdelavo pa Renata s svojo umetniško nrajvo ni imela smisla. Komaj so se iglice zrahljale in izpadle je Renata dovolila ostalim družinskim članom, da so ji pomagali. Šivanje? Brrr... S takimi malenkostmi se Renata ne peča. Menda je že v plečih imela talent, da je drugim prigovarjala: Morali so torej vsi ženski člani naše družine, mati, sestra ali pa dekla šivati velikopotezne zamisli, da so iz njih nastale trdne obleke.

Zmeraj pa ne gre tako. V šoli so zahtevali, da je vsaka deklica sama

napravila svoja ročna dela. Tu pa tam se je že našla kakšna tovarišica, ki je za Renato delala nogavice in tople varovalke za ušesa. Renata ji je v zameno napisala nalogo »a la Müller«. Ker je pa po večini učiteljica strogo nadzirala učenke, je morala diva že včasih sama kaj sešiti in splesti. Časih je znala prav dobro, če je le hotela. Njena domišljija je bila vključno vsemu močnejša, kakor v nje za ročno delo. Plod te njene domišljije so bili nekoč o božiču kvačkani pokrovčki za lonce. Srčkani so bili in prepreženi z umetniškimi vzorci. Pri uporabi se žal niso obnesli. Spekla se je na prstih. Nismo je mogli potolažiti. »Saj je bilo toooliko lepše...«

Po letih je otroček šel že v gimnazijo. In premislite: že takrat je silila h gledališču. Pa ne k šolskemu! Šolske prireditve so ji bile samo nekaako nadomestilo njenim sanjam. Kostum za neko takšno prireditev je bil

že izgotovljen. Tik pred glavnokušnjo pa je »zvezdnica« ugotovila, da se ji obleka ne poda. »Ta obleka je nemogoča; taka ne igram!« Jeza, obup! Kar na lepem je na enem koncu strgala obleko. To se ni dalo popraviti. Velik kos je bilo treba odrezati in umetniško zoblikovati izrez. Strmite! Tisti mah je postal kostum prav mičen. Drugim se je zdel kakor pariški model.

Spet so minila leta. Šolska igralka je postala igralska šolarica, h koncu pa filmska igralka. In prav ta filmska igralka mora igrati majhno pariško šiviljo. Če le zna dovolj hitro šivati? Da, da! Saj zna, samo če hoče! Njene stare učiteljice bodo strmele, kako hitro in lepo se je navadila šivati. In še to. Iz jeze in ljubosumnja ureže ta mala šivilja globok izrez na hrbtu večerne obleke, ki jo mora šivati. Prav tako kakor pred leti, ker je »toooliko lepše...« Na modni konferenci ocenijo prav njeno obleko kot najlepšo. Novo modo je ustvarila.

Kako že pravi Ben Akiba? (In v tem primeru tudi sestra, če se spominja nekaj let nazaj): To smo že vse videli.

morali: do solz so se smejali. Nikoli še ni bilo v kinematografski dvorani toliko grohota, kakor pri tej predstavi.

Kje je torej kistvo uspeha tega skromnega in preprostega moža —? Sam o sebi trdi, da je nor za filmom. Brez filma ne morem živeti, pravi, vendar brez posebnega poudarka. Harold Lloyd je vse prej nego patetičen. To pravi kar tako samo ob sebi umljivo: dejstvo ugotavlja. Nje-



gova norost za filmom je pa taka, da je skoraj s pretirano natančnostjo pri delu. In še nekaj je značilno zanj: Harold Lloyd moče ničesar drugega, kakor da je videti to kar je: skromen in preprost človek brez napuha in domišljivosti. Prav ta skromnost sklene prijateljstvo med njim in vsakim gledalcem že v vsem začetku. Občinstvo kjerkoli na svetu ve: tam na platnu je eden izmed nas. Nemara je bolj moder in prav gotovo bolj bogat; pa tega mu ne zamerimo. Naš je in to je pglavitno.

Snovi za svoje filme črpa iz življenja. Seveda mora to ali ono spreminiti z ozirom na filmsko tehniko in uspeh. Vendar pa je vsem ista smer skupna: mlad, neroden dečko, ki ne pozna življenja, se upre z vsemi silami v ovire — najsibodo že zunanje ali notranje narave; a do cilja se vselej kako prerine. Dekle, ki jo ljubi, si osvoji. Navadna popevka! Čeprav je videti toliko priprosta, je vendar neverjetno zagonetna in zamotana. Saj jo pozna menda vsak človek...

Harold Lloyd na delu

Ta mali sloki človek je dokazal svoje velike zmožnosti že v dobrih 350 filmih. Nikdar ne izgine z njegovega prijaznega obraza ljubezniv nasmeh. Pri vseh njegovih delih — kakršnakoli jim je vsebina — je uspeh zmeraj enak: Občinstvo se smeje, občinstvo se mora smejati. Skrivnosti tega uspeha ni mogoče razodeti z dvema besedama. Če bi si ogledali nekaj njegovih poslednjih filmov, zlasti najnovejšega, »Nor za filmom«, s posebnim zanimanjem v pogledu sestave celote in razdelitve posameznih prizorov, bi potrebovali nekaj ur, da bi analizirali posamezne odtenke sestave.

Nekoč je Harold Lloyd pri intervjuju razlagal o načinu svojega ustvarjanja. Za delo »Nor za filmom« je baje porabil leto in tri mesece. Že sa-

me priprave rokopisov so trajale dokaj časa. Zmeraj so se porajali novi zamisleki, ki jih je sproti beležil. Medtem ko so delali posnetke, je uvrščal zmeraj nove spremembe, popravljal in pristavljaj. Šele potem so z delom nadaljevali. Filmski trak so rezali in spet sestavljali in preizkuševali vsako sličico, prečenjevali vsak prizor z ozirom na celotni uspeh. Prav zaradi tega ni v Lloydovih filmih dolgočasnih in mrtvih točk in nobenega zapletljaja brez važnosti. V vsem je tempo, vse mora živeti, vsak pedenj filma mora gledalca zanimati. Najmanj kar Harold Lloyd zahteva, je, da se vsak gledalec vsaj nasmehne. Ko so predvajali v Berlinu »Nor za filmom« pred razsojevalnimi strokovnjaki, so se ti grizli v svoje gobeždaške jezike. Nekaj so pa vseeno

Naslednica Harveyeve

Pismo iz Berlina

Znano je, da ima vsaka filmska družba svojo ljubljeno, ki dobi največje, najlepše in najhvaležnejše vloge. Takšna igralka je pri družbi MGM Greta Garbo, pri Paramountu Marlena Dietrich, Ufa pa je dosedaj imela Liliano Harvey. To so filmske zvezde, ki jih je občinstvo tekom časa vzljubilo in zato so njih filmi vedno polno obiskani. To so igralka, ki uživajo velike simpatije filmskega občinstva, ki so kos največjim vlogam in ki jih radi gledajo prav tako moški kakor ženske.

Lilian Harvey, ki je bila Willyju Fritschu neločljiva partnerica dolga leta in uživala splošne simpatije, je zdaj vzela slovo od Evrope in odpotovala v Ameriko, kjer jo je angažiral Fox za nekaj filmov. Preden je stopila na parnik, se je poslovila pred mikrofonom od svojega občinstva in pri tej priliki se je zjokala. Zjokala se je, kakor se zjoka vsaka ženska, ko gre v neznano deželo in

zapusti za seboj prijatelje in... slavo. Ali bo pri Foxu napredovala, ali bo američkemu občinstvu ugajala, ali bo, ko se vrne v Evropo, dobila tam še vse svoje prijatelje, in ali ji bodo tako naklonjeni kakor zdaj... Kdo ve! Če je torej jokala, je imela za to dovolj razlogov.

Po odhodu Liliane Harvey je nastalo vprašanje, kdo bo stopil na njeno prazno mesto. Res ima Ufa nekoliko nadarjenih mlajših igralk, ki bi s svojim igralskim talentom, pa tudi zaradi svoje lepote, in pri-

ljubljenosti imele pravico, da se potezajo za to mesto. Kateri bo to uspelo, je danes še odprto vprašanje. Eno je pa gotovo; nobena ne bo to, kar je bila Lilian Harvey.

Od mlajših igralk, ki delajo pri Ufi, so posebno priljubljene Renate Müller, Sybilla Schmitz, Katica Nagy, Tony van Eyck in Trude von Molo. Ni pa izključeno, da pride na to prazno mesto katera manj znana igralka. Mogoče Ery Bos, Rosy Barsony ali katera druga. Za to vprašanje se danes ne zanimajo samo mlade berlinske igralka in režiserji, nego tudi široka filmska javnost. Upajmo, da nam bodo nanj prav kmalu odgovorili sami filmi nove Ufine produkcije.



Gerda Maurus, Katica Nagy in Renata Müller



Sibilla Schmitz (Foto Ufa)

Takagi je splezal na tovarniški dimnik ...

Zgodba japonskega delavca

Takagi je bil predilniški delavec na Japonskem. Dvanajst otrok je imel in bolno ženo, stanoval je pa v leseni kolibi pred mestom. Sestnajst ur na dan je delal, pa še ni mogel s svojo borno plačo dostojno preživljati in oblačiti svojih otrok; saj niti časa ni imel, da bi se zanje zanimal.

Časih je sedel po večerih ves po bit pred svojo kolibo in ogledoval sosedne, ki so bile deloma krite s pločevino. Zamizal je s svojimi poševnimi očmi in mislil na svojo mladost v vasici Osagi. Mislil je na sinje nebo, na bele oblake, na cvetove češenj in breskev... Takagi, doma iz vasi Osagi, je bil vzoren družinski oče; sanjav, tenkočuten... Preopojen je bil menda vonj češnjevih cvetov v njegovi mladosti. Pa tudi trmast je utegnil biti, zagrizen in prenapet. Trdno je veroval v bogove svojih pradedov, v običaje svoje vasi, pa se niti v mestu ni mogel tega znebiti. Tovariši so se mu smejali, za norca so ga imeli. Takagi jih pa še povohal ni. Vedel je kaj hoče.

Dvanajst lačnih otrok

V tovarni so osnovali društvo. Njegovi tovariši in tovarišice niso hoteli več šestnajst ur delati. Hoteli so večje mezde in prost čas za oddih, kadar češnje cveto. Društvo se je razkorajilo in se začelo pogajati s tovarnarjem, čeprav zaenkrat brez uspeha. Takagi je užival. Ni se hotel vpisati v društvo, ničesar ni hotel slišati o tem. Bil je sam svoj, kmet iz vasi Osagi. Vsak naj bi zase skrbel, je rekel, sam, kakor kmet, ki orje njivo...

Doma mu je dvanajst otrok lačnih. Večjo plačo bi potreboval, to je priznaval. Tovariši so si ga sposodili: »Več plače zahtevaj, tebi jo prav gotovo dajo...« Niso mu dvakrat rekli. V pisarno se je odpravil ves ponižen in poln upanja. Gospod Kamei, debeli in napihneni lastnik, je bil zmeraj dobre volje.

»Kaj boš povedal, Takagi?«

»Zvišajte mi mezdo, gospod, dvanajst otrok imam...«

Kamei je zazehal: »Več mezde, ne, prijateljček, to ne gre. Ne morem te bolje plačati, časi so slabi. Pojdi in delaj, Takagi!«

Pa je šel. Beračiti ni maral, ne; bil je preponosen. Ves dan je premišljeval, tovarišem se je posmihal, ko so ga dražili, poševne oči je krčevito ožil. O, Takagi je dobro vedel, kaj dela, in se smehljajal: »Le čakajte, videli boste...«

Drugi dan je kar zjutraj zavil v pisarno. »Več mezde mi dajte, spod!«

Debeluhar Kamei se je zasmejal na ves glas. Joj, kako je Takagi neumen!

»Rekel sem ti že, da ti ne dam večje mezde. Poidi in delaj!«

Takagi se upira

Nič se ni jezil, smehljaje je odšel. Pa dobro! si je mislil. Pa ni šel v predilnico. Zavil je mimo kotlarne proti velikemu dimniku. Z grozo si je ogledoval tega velika iz opeke. Njegova lačna deca ga je priganjala. Na prvi železni klin je stopil, pa se

ni nič več bal. Plezal je na visoki dimnik, žvižgal starodavno pesem o češnjevih cvetovih in se smehljajal. Takagi je bil hraber. Ko je prilezel na vrh, se je napravil širokega, sedel je na odprtino dimnika in jo zamašil. Zmagoslavno je požvižgaval in gledal tako daleč, da se mu je zdelo, da vidi domače hribe.

Gledal je podse na tovarno, pisarno in skladišča. Kar napihnil se je, če je videl tovariša, majhno malenkost tam spodaj. Sedel je Takagi in prisegel si je, da se ne premakne, dokler mu Kamei ne zviša mezde.

Prav kmalu je videl kurjača, ki je ves zbezan tekal okoli. Iz kotlarne se je vil gost dim. Tako! je mislil Takagi in se je smejal v pest. Kurjač se je vrnil s strojnikom. Ogledala sta si kotlarne, preklinjala in tekala okoli. Gost dim se je valil iz kotlarne. Strojnik je pogledal na dimnik. Vpil je, mahal in grozil možicu, ki je sedel na vrhu. »Dol se spravi, kaj delaš tam gori!«

Obrat zastaja

Takagi se je smehljajal, gledal je v daljavo in užival svojo zmago. Na pol je že dosegel svoj namen. Ogenj pod kotli se je dušil. Takagi je bil kriv, da ni peč več vleklja. Ogenj je ugasnil, para se je ohlajala, parni stroj je zastajal in stroji v predilnici so od začudenja škripali. Delavci so se vsuli na dvorišče, mislili so, da gori, ker je bilo vse v dimu. Opazili so, da je Takagi na dimniku.

»Hej, Takagi!« Smejali so se porogljivo. »Neumni Takagi, na dimniku sedi. Hej Takagi! Hahaha!...«

Še gospoda Kameia je trušč privabil. Prišel je iz pisarne, debel, okrogel in zasopel. Opazil je dim, preplašil se je, kričal in plesal po dvorišču kakor baloh. Čul je, da ljudje vprijejo: »Ha, ha, Takagi!« in res ga je že zagledal vrh dimnika. Kamei je pobesnel. Delavci so se umaknili. Na sredi dvorišča je stal sam Kamei in kričal:

»Mi greš dol! Takoj zlezi dol!«

Takagi se pa smehlja. Odkima. Dobro ve, da ne sme zdaj od Kameia ničesar zahtevati; preveč je jezen. Takagi ima pa čas.

»Poličijo pokličem!« se dere Kamei.

Strojnik prične plezati na dimnik, pa se premisli. Boji se. Kamei vpije, zapoveduje naj nekdo spleza gor, pa se nikdo ne zgane. Tovariši se muzajo in se vračajo v delavnice. Ne da se jim plezati na dimnik, da bi jo skupili. Kamei divja. Takagi se smehlja in premišljuje ali je uspeh že blizu. Kamei zahteva ognjegase, kriči z rokami. Naenkrat se pomiri in se vrne v pisarno. Saj se bo naveščil ta nepridiprav; bo že sam rad zlezal z dimnika; večno vendar ne more tam čepeti. Kurjač je pa med tem naložil premoza. Z vročino bi rad pregnal Takagija. Ne posreči se mu: ogenj se duši, noče se razgoreti.

Čez uro pride Kamei spet, kriči in žuga, ves hripav je že. Trebuh se mu stresa od jeze. Ljudje že govore, da sedi nekdo na dimniku. Vse polno se jih zbira na ulici, v vrata pritiskajo in se rogaajo Kameiju.

Takagi se razjoče

Celih šest ur je preždel Takagi na dimniku, motil je delo, kotli so ugasili. Kamei se premisli. Nič več ne vpije. Prosi: »Takagi, spametuj se, pridi dol, no, pridi!«

Zdaj, misli Takagi, je pravi trenutek: »Zvišaj mi mezdo, pa pridem dol.«

»Dobro. Zvišam ti mezdo.«

»Za gotovo?«

»Prav za gotovo!« mu zatrdi Kamei in širi roke.

»Vidite?« se je potem bahal Takagi. »Vsak se more samo nase znebiti.«

Takagi dela kakor čebela, smehlja se in misli na svojo vasi Osagi, boža svojo deca. Zviti Kamei pa prelomi besedo. Nič mu ne zviša mezde. Spodnja dva klina na dimniku ukaže odstraniti, da bi Takagi ne mogel spet gor. Takrat mu pa odpove službo. Takagi ne verjame, ne razume, ves potrjen je in teče v pisarno. Debeluhar Kamei zeha in ukaže, naj ga vržejo pred vrata.

Zdaj sedi Takagi pred svojo kolibo in joče. Žena in otroci stoje okoli njega in tulijo iz obupa. Takagi joče, ker je bil neumen. Nikoli več ne bo plezal na dimnike...

Dvanajst ur z mrtvim sinom na prevrnjenem čolnu

Kapitan parnika »Walter Körte« je zapazil pred nekaj dnevi v swinemündski ožini prevrtnjen čoln. Neki mož se je ves onemogel držal za rob. Ko so potegnili nesrečneža na parnik, so zapazili, da je bilo na čolnu privezano truplo mladega moža. Parnik se je odpeljal v Swinemünde. Tam so spravili ponesrečenca v bolnišnico, kjer so ugotovili, da je to triinpetdesetletni ribič Otto Haack iz Zinnowitza.

Ko se je ribič zavedel, je povedal, da se je s svojim petindvajsetletnim sinom prejšnji dan odpeljal v čolnu na morje. Proti večeru ju je pa zajel vihar in jima prevrnil čoln. Oba sta se držala za rob čolna in se ure in ure obupno borila proti valovom. Tedaj pa so sina zapustile moči in se je jel potapljati. Oče ga je v strahu, da ne bi utonil, privezal na prevrtnjeni čoln.

Zjutraj ob treh pa je sin vkljub vsem očetovim naporom izdihnil. In oče se je potem še dvanajst ur boril z valovi, da mu ne bi ugrabili mrtvega sina. Šele po dvanajstih urah je prišla rešitev. **

Premišljevanje

»Mamica, ali sem se res v januarju rodil?«

»Seveda, otrok moj!«

»Kako to? Mamica, motiš se; saj so januarja vse štorlelje v Afriki!«

Naši bralci pišejo

Vse v tej rubriki objavljene prispevke honoriramo po 20 Din. — Rokopisov ne vračamo.

Tudi znamenje časa

Pride delavec in prosi za izplačilo trdo zasluženega denarja. Delodajalec se izgovarja, da zaradi pomanjkanja denarja ne more izplačati. Ker delavec denar nujno potrebuje za vsakdanje potrebščine in bi bil rad izplačan, prosi vsaj dve tretjini zaslužka, eno tretjino pa pušči delodajalcu za njegovo dobroto, da mu vsaj ostali denar takoj nakaže.

Gosp. urednik, ali ni to podcenjevanje lastnega dela in naravnost pomanjkanje samozavesti, na drugi strani pa nov način za izmозgavanje trpečega delavca?

Težke so take preizkušnje delavca, ki jim pa v sedanjih časih mora biti vseeno vsak kos in ne sme pustiti, da bodo njegove polne srage polnile žepe takim, ki jim je naklonjena milejša usoda. Suški.

Duševna hrana Mariborčanov

Mislím, da bo marsikoga zanimalo kakšno duševno hrano zauživajo Mariborčani.

Iradniški sloji so po večini naročeni na slovensko časopisje, drugi meščani pa se najrajši krmijo z duševno hrano slabe kakovosti. Ta hrana nam prihaja po večini s severa. To so trije glavni tedniki, ki preplavljajo Maribor. Ti tedniki so vzrok slabi kolportazi naših slovenskih tednikov, čeprav imajo naši vsebinsko lepši material.

Da bodo bralci videli kako so ti časopisi razširjeni, navajam številke, ki pomenijo dovoz samo za prodajo, nevrščevši raznih naročnikov.

»Wochenpost«, cena 1.50 Din tedensko 510 izvodov.

»Wochenschau«, cena 3 Din tedensko 318 izvodov.

»Erzähler«, cena 3 Din tedensko 183 izvodov.

Skupaj 1012 izvodov.

Torej dobrih tisoč izvodov na teden se razpeča samo v prodaji, in to so izključno listi jako slabe literarne vsebine. Kum.

O modernih prerokih

Nikakor ne morem razumeti sila zavozlane zadeve, zakaj ciganke zapirajo, če prerokujejo, moderne preroke v luksuznih hotelih pa trpe. Imamo zakon, po katerem je najstrožje prepovedano prerokovanje za bodočnost brez vsake omejitve, pa je vendar med nami mnogo ljudi, ki živijo izključno na rovaš ljudske lahovernosti.

Se manj morem razumeti, kako je mogoče celo to, da nekateri inozemski preroki javno preko dnevnikov vabijo ljudi, da jim na podlagi rokopisa povedo njih bodočnost, za kar naj jim v pismu vnaprejšje pošljejo za režijske stroške »malenkostno« vsoto 20 ali več dinarjev. Eni iz rokopisa, drugi iz zvezd, dlani in oči, tretji speč kot znameniti telepati, parapsihologi, okultisti, metagrafolozi in bogsigavedi, kako se še vse občestvo teh prerokov imenuje. Naši devizni zakoni pa prepovedujejo izvoz denarja v inozemstvo. Kdo bi mogel izračunati, kako ogromna vsota je že tako v pismih odpoštovala v inozemstvo tem znamenitim prerokom?

Cigani za sladkor, kavo in staro obleko, gg. nadnaravní ljudje s preroškimi zmožnostmi za gotovino. Kdo je zdaj boljši od njih? Spectator.

Preprosta zimska kosila

Piše Nuša

Enostavno kosilo

Ječmenčkova juha. Prekajena svinjska rebra. Kislo zelje, pražen krompir

Pol kile prekajenih rebrc operemo v gorki vodi in jih kuhamo v vreli, malo slani vodi. Pridenemo še nekoliko čebule, zelene in peteršilja ter pustimo počasi poldrugo uro vreti. Ko denemo kuhati meso, postavimo vodo za ješprenček. Četrť kile ga zadostuje. Operemo ga in kuhamo v 1 litru vode, pridenemo nekoliko soli, dve peščici lepih suhih opranih gob, nekoliko koščkov cvetače, paradižnikove mezge, košček ohrovt in pustimo, da ješprenček počasi vre, prilivamo malo vode in ne smemo pozabiti zamešati ga od dna. Kadar je dobro kuhan, ga zmešamo z juho od rebrc in pustimo, da še četrť ure vre. Okajena rebra zrežemo na lepe koščke, serviramo s kislim zeljem in praženim krompirjem.

Za 5 oseb stane 20 Din.

Goveja juha z rezanci. Leča, govedina, praženi krompir

Pol kile govejega mesa kuhamo v treh litrih vode poldrugo uro, pridenemo ščepec soli, malo zelene, malo ohrovt, košček cvetače, nekoliko muškata. Ko je meso mehko, odcedimo juho in zakuhamo vanjo domače rezance.

Leča

Pol kile leče izberemo, operemo in kuhamo, dokler ne postane mehka, na kar jo odcedimo. Na kozico denemo fino zrezano slanino ali mast. Ko je slanina ocvrta, zrežemo k temu eno čebulo. Ko postane čebula svetlo rumena, pridenemo še lečo in jo pustimo 5 minut na gorkem. Nato denemo lečo v okroglo skledo, garniramo s kislimi jurčki ali malimi kumaricami, z govedino in praženim krompirjem. (Poleti lahko garniramo z ocvrtimi jajci.)

Lečo pripravljamo tudi v omaki. Tu je ne odcedimo in vodo, v kateri se je kuhala, porabimo. Napravimo svetlo prežganje iz masti in žlice moke, pridenemo še malo tenko zrezane čebule, nekoliko popra, 2 žlici kisa, 1 kocko sladkorja, malo soli in pustimo, da vre počasi 15 minut. Serviramo z mesom in polento.

Za 5 oseb stane 20 Din.

Juha, koštrunovo meso v omaki.

Jajnine.

Pol kile koštrunovega mesa dobro operemo in kuhamo v treh litrih vode, dokler ne postane mehko. Pridenemo vso zelenjavo za juho. Ko je meso mehko, odcedimo juho in zakuhamo vanjo pšenični zdrob. Sedaj si pripravimo omako za meso. Na kozico denemo žlico masti in napravimo iz žlice moke svetlo prežganje. Prilijemo nekoliko vode. Pridenemo malo soli, popra, peščico suhih opranih gob, žličko majarona, tri česne in nekoliko paradižnikove mezge. Vse dobro zmešamo in pustimo počasi vreti pol ure. Nato omako precedimo na koštrunovo meso, pustimo, da še malo vre ter serviramo na okrogli skledi in garniramo z »Jajninami«, katere smo zabelili z maslom ali mastjo.

Za 5 oseb 20 Din.

Boljše kosilo

Goveja juha z močnatim ponvičnikom. Nadevane telečje prsi. Maslen krompir. Solata. Kompot iz jabolk

1 kilo telečjih prs operemo, izločimo rebra, nasolimo in napravimo z nožem odprtino za nadev. Nadev napravimo takole: v skledo damo dve v mleko namočeni ter izžeti žemlji, eno jajce, ščepec popra, nekoliko peteršilja, soli, majarona, žlice drobtin. Vse dobro zgnemo in s tem nadevom napolnimo odprtino ter jo zašijemo z močno nitjo in pečemo v pečici počasi poldrugo uro. Med tem jo oblijamo z mastjo ali surovim maslom. Ko so prsa lepo pečena, odstranimo nit, zrežemo meso na lepe kose, oblijemo z omako, ki je ostala na pekaču, in serviramo na podolgašti skledi ter garniramo z maslenim krompirjem. Solata. Kompot iz jabolk.

Goveja juha z rezanci. Telečja pečenka. Krompirjev puding. Surovo rdeče zelje v solati. Mrežni močnik. Telečja pečenka.

1 do 2 kili telečje obistne pečenke osolimo in pustimo približno 3 ure v soli. Nato denemo pečenko na pekač, malo jo polijemo z vodo in jo pustimo počasi poldrugo uro peči. Pri pečenju jo polivamo s svežim maslom, enkrat jo obrnemo v pekaču.

Ko je zlatorumeno pečena, jo zrežemo na lepe kose in polijemo z omako, ki je ostala pri pečenju. Serviramo jo na podolgašti skledi, garniramo s krompirjevim pudingom in surovim rdečim zeljem v solati.

Krompirjev puding

Na skledico denemo košček svežega masla, pridenemo dva rumenjaka, 15 dkg kuhanega pretlačenega krompirja, dve peščici drobtin, 2 žlici bele moke, žlico nastrganega parmazana, nekoliko sesekljane šunke, ščepec soli, žemljo namočeno v mleku in izžeto. Vse dobro mešamo 10 minut. Nato napravimo trd sneg iz dveh beljakov, ga polagoma zamesimo k tej zmesi, pomažemo sveže maslo v pudingov model in kuhamo puding ¼ ure v sopari. Ko je kuhan, ga polijemo z razbeljenim maslom in garniramo z njim telečjo pečenko.

Surovo rdeče zelje v solati

Rdeče zelje očistimo, odtrgamo posamezne liste, zvijemo jih po dva

Mrežni močnik

(Iz knjige receptov dr. Oetkerja).

Potrebščine: 50 dkg moke, 25 dkg skuhanega, pasiranega krompirja 25 dkg sladkorja, nekoliko cimeta, klinčkov, limonovih lupin, pol zavojčka dr. Crato-jevega Bactamida, 2 zavojčka dr. Oetkerjevega pecilnega praška, 8 dkg masti.

Priprava: Napravi iz moke, krompirja (ki mora biti zelo močnat), sladkorja raztopljenega v ¼ l vode, cimeta, klinčkov, limonovih lupin, Bactamida in pecilnega praška trdo testo. Razvaljaj ga do debelosti prsta, namaži z marmelado. Del testa prej odščipni ter iz njega naredi čez marmelado mrežo.

Nevarnosti prekinjene nosečnosti

Zene še zmerom ne vedo, kako nevarno je prekiniti nosečnost. Nedavno tega je pisal neki nemški profesor v zdravniškem strokovnem listu o nevarnosti in posledicah prekinjene nosečnosti.

Nekatere žene odpravijo plod z izpiranjem maternice. Kupijo si posebne aparate od kakršnega brezvestnega potnika. Posledica je smrt. Tudi vbrizgavanje raznih kislin in jedkih tekočin v kri je prineslo že marsikateri ženi smrt. Namestu odprave plodu je dobila embolijo (s krvjo se zavleče košček masti ali pa malo zraka v srce). Vse te metode, kakor tudi vbrizgavanje joda in moderno vbrizgavanje mazil je nevarno za življenje.

Prav tako je pa treba spet in spet naglašati, da povzročajo tudi taka sredstva za odpravo plodu, ki so namenjena notranji uporabi, zastrupljenje in smrtne slučaje, med tem ko so neškodljiva sredstva te vrste, ali bolje: neškodljive količine takih sred-

stev, tudi neučinkovite in ne dosežejo svojega namena. Tu naj ponovimo besede, s katerimi sklepa nemški zdravnik svoja svarilna premišljevanja:

»Število sredstev za prekinjenje nosečnosti, ki so jih priporočali od starih vekov pa do današnjih dni, je neomejeno. Le nekatere metode, ki jih poznajo zdravniki in ki nikakor niso popolnoma idealne, so znanstveno preizkušene in smotrno izvedljive. Njihova uporaba je osnovana na mnogoletnih izkušnjah in njihova strokovnjaška izvedba čini zdravniške umetnosti, ki so zanj poklicani samotisti, ki dovolj obvladajo specialno področje ginekologije (ženskega zdravništva) in porodništva, da morejo s potrebnimi pripomočki učinkovito odvrtni nevarnosti takega prekinjenja nosečnosti.«

To morajo žene vedeti: samo izkušen zdravnik in kirurg, ki je popolnoma vešč teh stvari, in ki je kos tudi morebitnim komplikacijam, se sme lotiti takega posla.

Popoldanski čaj

Piše Brigita

Gotovo ima vsaka žena prijateljice ali znanke, ki jih časih povabi na popoldanski čaj. Kaj napraviš, da bo tako popoldne čim bolj prijetno? To ni prav nič težko! Samo nekaj previdnosti in nekaj ljubezni je treba za to. Navidezne malenkosti so časih velike važnosti.

Soba, kjer boš sprejela svoje prijateljice, naj bo dobro prezračena in primerno temperirana. Mizo pogrnj kar moči čedno in jo okraši s cvetjem. Vpitja otrok in drugih motenj se vso energijo otreši. Ko pridejo gosti, mora biti že vse pripravljeno.

Kaj boš svojim gostom ponudila, zavisi od tvojih razmer. Največja zapoved je, da je vse, kar ponudiš, dobro in okusno. S tem ni rečeno, da moraš gostiti prijateljice z najdražjimi stvarmi! Če postrežeš s kavo, naj bo sveže skuhan in dovolj močna. Čaj je cenejši in če ga pra-

vilno pripraviš, prav tako dober. Vselej pa moraš paziti, da so pijače res tople.

Za obložene kruhke (sendviče) imam nekaj receptov, ki so že preizkušeni in ki so mojim gostom zmerom kar najbolje teknil.

Dve trdo kuhani jajci in eno sardelelo prav drobno nasekljam, primešam soli, malo sladkorja, olja, popra in malo grenčice. To vse dobro premešam in premečkam. Z mešanico zdaj pomažem bele kruhke, ki sem jih že poprej tenko namazala s surovim maslom. Taki kruhki so prav izdatni in okusni.

Drugi recept je tale:

Kruhke pomažem najprej s surovim maslom. Potem jih potreseš z nasekljanim prekajenim mesom. Iz zdrobljenega trdo kuhanega rumenjaka napravim na kruhku razne okraske. Poleg tega napravim še iz

zelene kisle kumarice tenke rezine, ki jih položim kot zaključek na kruhke. Taki kruhki so že na oko vabljivi. Lahko jih tudi okrašiš z limono ali pa s kuhano rdečo peso.

Časih so napravile žene k popoldanskim kavi ali čaju pogačo. Danes to ni več v navadi. Največkrat ponujamo svojim gostom kekse. Dober recept za kekse boš našla v vsaki kuharski knjigi.

Da je pogovor živahen in vesel, si gospodinja lahko že prej pripravi nekaj snovi, ki jo potem spretno spravi na dan. Če pa kdo izmed gostov kaj bolj zanimivega pripoveduje, potem je treba seveda svoje pogovore opustiti. Gospodinja mora biti zmerom vesela in ljubezniva. Nikakor ji ni dovoljeno, da bi govorila o svojih skrbih in tarnala ali pa celo zabavljala čez moža. Gospodinja naj tudi pazi, da ne zaide pogovor v opravljanje drugih, odsotnih oseb. Če katera izmed prijateljic napade drugo, se mora gospodinja vzdržati

vsake kritike. In kakor hitro pridejo napadi na odsotne osebe, mora gospodinja spraviti pogovor v kak drugi tir. Če te kdo naravnost vpraša za tvoje mnenje o kaki odsotni osebi, govori le dobro o nji, čeprav ti morda ni tako po duši.

Ali ponudiš potem svojim gostom sadja, alkohola in sladkarij, naj odloči tvoja denarnica. Cigaret pa nikar ne pozabi postaviti na mizo. Če ostanejo prijateljice pri tebi do večerje, jih prav dobro in poceni pogostiš s krompirjevo solato in kuhanimi hrenovkami. Krompirjevo solato si že prej pripravil in hrenovke so hitro skuhan. Tako večerjo sem že sama pripravila v splošno zadovoljstvo. Nekatere žene pridejo iz uradov trudne in morda še od obeda lačne in jim je taka improvizirana večerja ljubša od vseh drugih dobrot.

Kdor ima malo čuta in ljubezni do svojih gostov, jim bo tako postregel, da bodo vsi dobre volje in se radi spominjali prijetnega popoldneva.

Črnci so nenavadno odporni

Domačini v Vzhodni Afriki, posebno iz dežele Somali, so za bolečine tako neobčutljivi, kakor ne bi imeli živcev. Ta otopelost in ravnodušje, s katerim prenašajo bolečine, je nam Evropecem docela nerazumljiva. Znan angleški lovec si je na svojih lovskih pohodih po Afriki dal pripovedovati od svojega rojaka zdravnika Macintosha neverjetne dogodivščine. Zdravnik je bil nastanjen v Bušu in je lovcu tolmačil te bistvene razlike med belci in črnci.

Macintosh je bil menda najboljši angleški kirurg in je iz neznanega vzroka opustil svojo obširno prakso. Naselil se je v tem skritem kotičku dežele Somali, kjer se je s svojim zaslužkom komaj preživljal. Pripovedoval je, da nanese tudi v Bušu, da mora časih komu odrezati nogo ali roko. V Evropi, pravi, je to lahko, kjer je v vsakem večjem kraju dvorana za operacije in imajo zdravniki vsa narkotična sredstva pri roki. Tukaj pa mora odrezati marsikdaj kak ud, ne da bi pacienta poprej otmil. Pa je videti, da jim to ne stori mnogo.

V mnogih primerih sem to neobčutljivost afriških domačinov sam opazoval, pripoveduje lovec. Nekoč sem videl domačina, ki je ranil bivola in si je moral poiskati primerne skrivališče. Stisnil se je med dve skali, ki sta stali toliko narazen, da je bilo baš zanj dovolj prostora. Bivol ga je stalno napadal in ga skušal prepoditi iz njegovega skrivališča. Z rogovi ga zaradi tesnih skal ni mo-

gel doseči. Odmikal se je, buljil predse in se vedno znova zaganjal proti skalami. Kar na lepem si je pa premislil in zabil svoj gobec med skali. S svojim hrapavim jezikom je venomer strgal po mečih in stegnih črnca, dokler mu jih ni ogulil do kosti. Molče je prenašal črnci te strašne bolečine. Ko je bilo zverini maščevanja dovolj, se je s počasnim korakom obrnila in šla. Črnci je pa ves v krvi po vseh štirih prilezel v vas in je bil še toliko pri moči, da je o svoji pustolovščini na dolgo in široko pripovedoval.

Med tem ko je pobegnil, so ga sodniki obsodili

Na novi kriminalni sodnji v Berlinu se je zgodilo nekaj čudnega. Sodniki so se posvetovali zaradi velikega vloma, ki ga je izvršila velika tatinska tolpa. Medtem je pa obtoženec Peter Arnst izginil na sodnijskih

hodnikih. Čeprav so stražniki izginulega takoj nato pogrešili in zastražili vse izhode, niso mogli begunca nikjer več najti. Jetnik, ki je bil pri prvi razsodbi obsojen na poldrugo leto zapor, je pobegnil na ulico. Kako in kje je ušel, nihče ni vedel.

Sodniki so se spet sestali in razglasili obsodbo, da Petra Arnsta oprostijo. Ukazali so, da ga takoj izpušče. Arnst si je pa med tem že sam poiskal pot v svobodo. Morda se že danes potika okoli in se skriva, če ni zvedel, da so ga med njegovim begom oprostili.

Nove knjige

G. K. Chesterton: Grehi princa Saradina. Detektivske zgodbe. Iz angleščine prevedel dr. Fr. Kimovec. Založila Jugoslovanska knjigarna, Ljubljana, Str. 317. Cena vez. 65 Din, kartonirano 55 Din. — Chesterton, ki ga pri nas že poznamo iz Župančičevega prevoda »Moža, ki je

bil Četrtek«, je v te svoje »detektivske« zgodbe vpletel svojevrstnega junaka: preprostega moža, čigar skromna logika trga krinke s še tako skrivnostnih zločinov. Oče Brown je detektiv, hkrati pa duhovnik in modrijan. Zato je neizmerno več kakor samo detektiv. Prikupljiv duhovnik, ki dobrohotno mežika v svet kakor star samostanski vratar skozi linico, kakor dober izpovednik skozi pregrado, da te potem popelje v svojo preprosto in lepo duhovniško notranost, ki očisti vsakega grešnika. Vsaka zgodbica ima svojo versko-filozofsko podlago in sleherni domislek očeta Browna blesti ko biser. Obrabljen dežnik ima pod pazduho, oblečen je v ponošeno črno suknjo in njegov obraz je otroško veder — tako hodi po sledovih človeške zablode, z bogatim srcem, ki kakor »božje kladivo« neusmiljeno kuje po ošabnih zakrknjenjih, človek, ki se vsakomur smehlja in vsem odpušča.

Priporočamo knjige kot nevsakdanjo posebnost v kriminalni literaturi.

Poravnajte naročnino!

Ko pridete v Ljubljano,
nas obiščite!

Kajfež, družba z o. z., vinarna
v nebotičniku, Ljubljana

S tem nam nudite možnost, da Vas pridobimo za stalnega gosta. Ko zapustite naš lokal bodete sami sebi priznali, da ste pili najboljšo vino in jedli skrbno pripravljeno zakusko za mali denar.

„RUDE IN KOVINE“

D. D.

Brzjavni naslov: Rude
Telefon interurban 2727
Telefon krajevni 2827



En gros:

svinec, cink,
cin, aluminij, baker,
cinkova pločevina, svinčena pločevina, pocinkana železna pločevina (izdelek Cinkarne, d. d., Celje), žveplenokisla glina, aluminijev hidrat, bakrena galica, cinkov prah, katran, stare kovine, kovinasti ostanki, rude vseh vrst

Ako Vam naš list ugaja!

ga pokažite svojim prijateljem in ga pošljite kot tiskovino svojim sorodnikom v Francijo, Nemčijo, Ameriko in drugam



Kupujte domače izdelke
jugoslovanske tvornice

Dr. A. Oetkerja



Šartelj!

Zmešaj 12 dkg surovega masla s 3 rumenjaki, dodaj 1 zavoj Dr. Oetkerjeve zmesi za šartelj, 1/4 litra mleka in čvrst sneg 3 beljakov. Testo naj gосто teče z žlice. Peci ga v dobro namaščenem modlu pri srednji vročini.

Dr. Oetkerjeve

špecialitete se dobijo v vseh špecerijskih in delikatesnih trgovinah.

Dr. Oetker, Maribor

Spolne bolezni,

sifilis, kapavica, beli tok so ozdravljive brez strupenih vbrizgavanj, brez živega srebra in salvarzana. Tisoči žen in mož enodušno hvalijo svoje ozdravljenje (trajno) na naroden način s preparatom „VIGI-TABL“ brez motenj v izvrševanju poklica. Sijajna priznanja. Tisoče zahval. „VIGI-TABL“ učinkuje z jamčeno, sigurno in prav hitro. Učinki so naravnost presenetljivi. Prof. Herry se je o njih izrazil, da „delajo prave čudeže“. Uporabljanje je za zdravje povsem neškodljivo. Cena Din 120—, posebno za stare slučaje Din 200—. Poskusna pošiljka Din 90—. Pošilja diskretno le HAVELKOVA Pharm. laboratorij AIDE, Praga-Vinogradci, Slezská 116 - T. R. 801. Pošt. predal 28. Č. S. R.