

MOOD × ROMAAN × FILM × KÄSITÖÖ × KODUSISUSTUS × LASTENURK

Allaet

7

AR
Fr. E. Heikkinen
Eesti NOV Riiklik
Raamatukogu

SP,
7268

35
SENTI

JUULI 1935

Naiste ja kooluole kumkiri

Tartu Näitus

peetakse

30. aug. - 2. sept.

lõplikult väljaehitatud platsil

Ülesandmiste vastuvõtmine on alanud.

Näituse büroo asub Näituseplatsil, tel. 1-01
või tel. 26

Rutake ülesandmisega!

Eesti Põllumeeste Selts Tartus



MARET

TEILE PAGARI

JA KONDIITRI
SAADUSTEST

SOOVITAN

KOOKE ●

TORTE ●

KÜPSISEID ●

SAIU ●

Kõik saadused kvaliteetsed.

Pagari- ja kondiitriäri

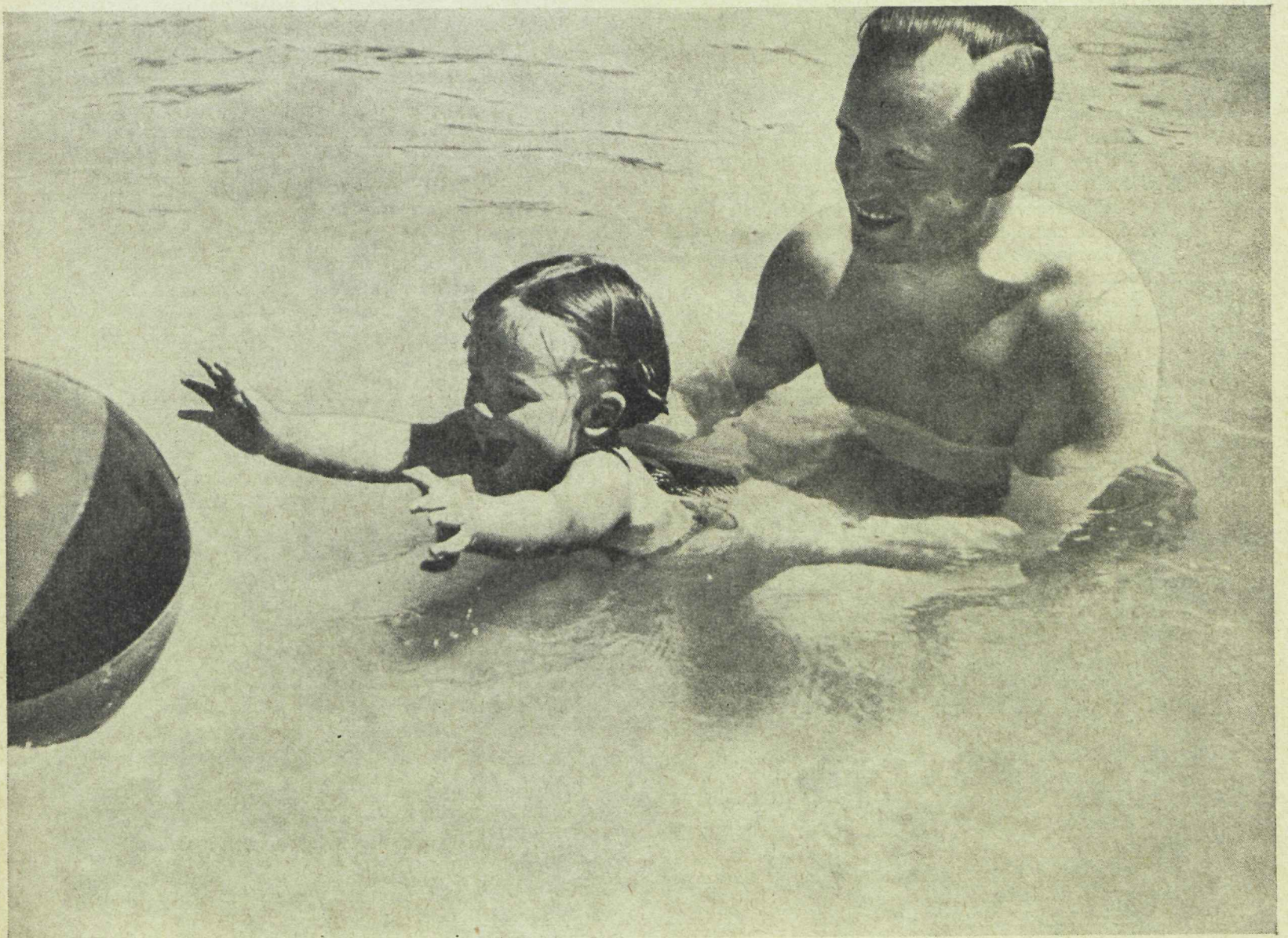
P. POTSEP

Tartus, Ülikooli tn. 34, tel. 12-79



Maret

NAISTE JA KODUDE KUUKIRI



Suve rõõmud

Rännak nõidumisega

Üllas läbu

Rändamine mööda kodumaad! Kõige kaunim, toredam, suurepärasem, üllam, õilsam ja tervislikum asi.

Seda küll.

Ainult üht tuleb silmas pidada: peab ära unustama söömise ja magamise. Esimese täielikult ja teise osaliselt. Osaliselt selles mõttes, et magada võid ka põõsa all ja heinahunnikus. Kuid kõhuga on niisugune lugu, et pead linnas ta kaheks nädalaks täis täitma, või nii kauaks, kui kaua mõtled parajasti rännata.

Allakirjutanu seda asja tunneb. Ühel aastal kõmpis ta jalgsi mööda kihelkondi. Suurepärase asi! Ainult: kui öö hakkas kätte jõudma, siis... Siis algas üks toores sisse-murdmine taludesse või häärberitesse. Kui oli ilus öö, siis mitte. Aga kui valas vihma, siis polnud midagi parata, tuli rinnaga võidelda peavarju eest.

Üksainuke kord läks mul hästi. Ja selle õnneliku erandjuhtumi kirjutati siinkohal üles.

Eeljuurdlus

Sadas päev läbi, ja kui algas õhtu, hakkas veel rohkem valama.

Sõda pidi paratamatult lahti minema.

Valisin ohvriks ühe maanteeveerse talu, sest jõgi tuli vastu ja ma ei osanud tol ajal ujuda.

Õue pääsin kerge vaevaga, sest kallaletungijaks oli ainult üks koeranähvak ja pealegi nii viisakate kommetega, et löi hambad ainult püksisäärde, jalga ennast ei puudutanud.

Koputasin vastu ust.

Perenaine tegi ukse lahti. Ta ütles:

„Peremeest pole kodus.“

„Aga perenaine on,“ ütlesin mina.

Järgnes tükk aega sügavat vaikust. Vaikus enne tormi.

„Kas tohiksin natuke sisseastuda? Ilm on märjavõitu.“

Ja olimegi toas.

Nad olid kõik ehmunud. Perenaine, peretütar, vanaperemees, karjapoiss ja veel üks tüdruk.

„Meil pole peremeest kodus!“ ütleb perenaine nüüd päris tigidalt.

„Ma ei tahaks muud, kui natuke peavarju, et saaks öö ära magada,“ punnisin vastu.

„Meil pole ruumi. Kõik sängid on täis.“

„Ega ma sängi. Kas või siiasamma põrandale. Mul on palit kaasas, selle panen alla.“

Vaikus.

„Ei ole ju kuhugi minna, vihma valab ja on pime“, katsusin õige haledat tooni võtta.

„Mis mees te siis ise olete?“ küsis perenaine.

„Rändan niisama ringi, õpin kodumaad tundma.“

Selle peale naeris perenaine mürgist naeru ja vanaperemees ütles:

„Sooh, eheh, jajah!“

„Kus te kodupaik siis on?“ küsis perenaine.

„Olen Tartust.“

„Ametit ka kedagi peate või?“

„Olen kooliõpetaja.“

Vaikus.

Siis üratas vanaperemees naeru mugistada:

„Sohoh, eheh.“

Nüüd oli paras aeg kuulipildujad tööle panna: kraamisin välja kõik oma dokumendid ja asjapaberid.

Neid uuriti suure tähelepanuga. Kõik olid kallel, ainult peretütar, seisis pisut eemal ja vaatas mulle otsa kohe nii lahke silmaga, et võitluselust sai mu rinnus mitmekordse hoo.

„Jaa...“ ütles perenaine venitades, kui oli paberite man jõudumööda vaeva näinud. Ja väikese aja pärast:

„Jaa...“

„Võiks ju vahest siia tuppa lubada,“ sõnas peretütar arglikult ja sai kohe karistuseks säärase pilgu ema käest, et vaikis otsemaid ja läks tulipunaseks nagu tuli.

„Olen ikka päris õige mees. Paberid ju näitavad ja ega mu väljanägemine pole kah just päris mereröövli moodi,“ kõnelesin muheda lustiga.

„Väljanägemine nüüd... Eks neil kõigil ole väljanägemine...“ ümatus perenaine ja mõtles eneses ränke mõtteid.

„Sohoh, eheh,“ sõnas vanaperemees, aga juba hulga lahkemini.

Viimaks võttis sõna perenaine:

„Ah et Tartust olete?“

„Tartust.“

„Meil seal ka sugulasi. Võib-olla tunnete?“ Siin oli võidurõõmu ja mürgist altvedamise lusti. Umbes nii: nüüd oled mul, karmantsik, peos!

„Ega tea, viimaks tunnengi,“ ütlesin, „mis nende sugulaste nimi on?“

„Kook.“

„Värnitsameister?“

„Jah, küll.“

Noh, nüüd olin õnnega koos! Vana Kook oli mu hea sõber, aga eriti ta poeg Oskar, vana vemmäl ja lustimees.

„Miks ei tunne. Oleme päris otsesõbrad!“

„No vaat!“ ei saanud peretütar jätta ütlemata ja naeratas.

„Või nii...“ venitas perenaine. „Eks tulge siis pisut tahapoole.“

Kantsid lagunevad, müürid varisevad, vaenlane taganeb!

Vaim

Läksime kogu perega tahatuppa. Istusime laua ümber. Mina näoga ukse poole, teised seljaga. Seda tähtsat asjaolu tuleb siinjuures eriti tähelepanna.

Perenaine võttis kummutisahtlist suure albumi ja laotas lauale.

„Meil on siin suur pilt, kus on peal ka vana Koogi poeg. Oskarit muidugi tunnete?“

„Kuidas veel!“

„Hea küll. Siin see pilt on. Kas võiksite näidata, kus on Koogi poeg?“

Oli suur pildilarakas, rahvast tihedalt täis. Mingi leeri- või pulmapidu. Ja kohe vajus mu südamesse paksu tina: näod olid kauasest seismisest tuhmunud ja tont teab —, mis ajal siia papile pandud. Kuidas sa otsid selle prügi hulgast oma Oskarit!

Kõik oli kaalul. Süda värises, lambituli värises, silmad jooksid ärevalt ühelt näolt teisele.

Sel hetkel libises üks silmanurk kogemata ukse poole ja — ma läksin üleni külmaks kui jääpurikas. Süda jäi seisma, veri jäi seisma.

Kuid kogusin enese kiiresti-kiiresti kokku ja ütlesin jäisel toonil:

„Siit kärbseprügi seast on teda raske leida. Aga ma toon teile veel kindlama tõenduse. Olen omal ajal natuke tegemist teinud nõidumisega ja ma nõiun Oskari praegu siia. Siis näete, et olen õige mees.“

Vehkisin pisut käega õhus, tegin koledat nägu ja näitasin siis näpuga ukse poole. Ise ütlesin õudse häälega:

„Seal ta on!“

Ja — ukse lävel seisiski, Oskar!

Noh, peab ütleva, see mõjus toredasti. Ära nad kõik ei surnud, aga peaaegu. See oli kohutav pirakas.

Iseenesest oli muidugi nii, et ma polnud mingisugune nõid. Oskar oli lihtsalt linnast maale sõitnud, et ühele sugulasele üle jõe pulma minna. Ja astunud siis ka teeveerse sugulase poole sisse.

Nii parajal silmapilgul.

Nüüd puhusid muidugi teised tuuled. Mulle anti kohe säng kahe linaga ja kõike muud. Teisel päeval olime kõik pulmas ja peretütar oli minu pruutneitsi. Kuid perenaine vaatas mulle kogu aeg otsa väikese jubedusega, küllap ta uskus, et mul on siiski sees needsinatsed nõiavigurid.

Juhan Pahlbärk.

Suvitusepiinad

Ühe meeskodaniku-perekonnapea rasked kohustused

Sissejuhatuseks

Suvitamine on linnainimesele hädanõue. See on ürgtung looduse järele, ürgtung looduslikkumatele ja loomulikkumatele eluviisidele.

Nooruses juba haarab see tung inimest vaevala. Ei aita ema kasevitsad ega isa raske käsi: ikka hommikul välja ja õhtul tagasi, porine, määratud ja näljane, kiisapoeg näpu otsas, et oma hulkumisi katta kasulikkuse varju. Et näete, ega ma mitte muidu, — käisin kalal. Aga nahatäis tuleb, seal pole kahtlust. Kuid asjaosalisel on õigus siiski teeselda kannatajat ning ülekohtuse karistuse osalist.

Vanema põlve suvitusvõimalused on muidugi laiemad ja mitmekesisemad. Võid minna kuurorti, võid minna maale, aga võid minna ka matkama.

Maal, üksikus talus, kuskil looduslikult ilusas kohas on juba tore. Tõused hommiku vara, kargad niisama nagu oled — särgiväel — õue ning hakkadki suvitama: hulgud metsas, supled, kalastad, teed sporti, jood haput piima ja karastad kõigiti keha ja vaimu, et jätkub sellest karastusest mitmeks ajaks.

Aga üle kõige on suvine matkamine. Võtad oma pambu selga, kepi kätte, ning jalutad vastu tundmatule tulevikule ning teab millistele seiklustele. Kõik see nõuab tahet ja ettevõtlikkust ning toopäraselt asuvad sellisele teekonnale vaid uljad ning kõva tahtega mehed.

Need võivad aga olla ainult sellised inimesed, kellel pole veel õnnistus osaks saanud olla perekonnapea. Ühele perekonnapeale on aga suvituseminek ja suvitusküsimus üldse üks piinapink.

Ja et ei saaks mind keegi süüdistada valetamises, siis järgnegu sellele lühikesele sissejuhatusele tõenduseks üks

Tõsine suvituslugu

Kujutage endile ühe keskmise perekonnapea tavalist elu.

Ta ärkab hommikuti alati veidi pahuralt, et see kell alati nii palju peab olema, kuid et kohvi ja toidu lõhn talle juba ninna tungib, siis muutub ta peagi heatahtlikumaks, ajab enese lõpuks voodist välja, riietub, annab naisele krooni tururaha, ühtlasi nurisedes, et pagana palju kulub ikka seda raha söögipeale, einetab ning läheb siis ametisse.

Seal on juba veidi huvitavam. Loed värsked lehti, puhud kaasteenijatega juttu, kurameerid noore naispraktikandiga, kes on ilus ning muidu tore tüdruk, ja siis ootab sind lõpuks veel toredam lõunasöök. Peale lõunat pikutate veidi, naine ja lapsed kõnnivad kikivarvil, et mitte segada papi und, ja siis lähete kinno või kõrtsi, kus mängite biljardit ja saabute hilisööl koju heas või halvastujus, sellejärele, kuidas on vedanud mängus.

Noh, ütelge, mis viga nii elada ja olla. Nagu väike tatari khan oma riigis. Ja siis tuleb see suvitamiseleminek kõige oma halastamatu julmusega.

Kõigepealt hakkas naine ääri-veeri kõnelema, et kuidas oleks, kui võtaksime tänavu suvila Tavaskotta? Või läheksime kuhugi mereäärsele suvituskohta, — mõnesse väiksemasse muidugi.

Teed muidugi mossis näo, ning ütled pahan-datult, et eks sellega aega ole, kuid nädala päevad hiljem leiad, et pole sellega enam aega midagi. Vastuoksa — nüüd on sellega juba nii kiire, et istub juba otsapidi kukil.

Sõidadki siis sinna mereäärsesse suvitukohta. Teepeal läheb ühel sinu vastasistoval lapsel omnibuses süda pahaks ning siis vannute endamisi, et kes käskis sind just uued riided sõiduks selga panna. Hiljem läheb ka veel mõnel teisel nõrgemal reisijal süda pahaks ning lõppude lõpuks ka teil enesel.

Päralt jõudes puhastate end, puhkate kusagil reisiväsimust ning siis hakkate otsima korterit.

Ahaa, siin ongi üks valge paberilipakas aknal, — tähendab korter saadaval. Astute sisse. Ent siis kuulete esimeselt vastutulijalt, et teateid korteri üle saab majahoidjalt, ja et majahoidja elab hoopis teises alevi otsas.

Mis siis muud teha, kui otsite majahoidja elukoha üles, kus aga selgub, et see härra on parajasti metsas seeni või jumal teab mida korjamas. Ootate muidugi, kuni majahoidja omale metsas lõunasöögi kokku on otsinud ning siis kuulete, et tema ilma peremeheta ei teadvat midagi otsustada. Peremees aga olevat ise kuskil Lõuna-Venemaa kubermangus ja juba 14 aastat teadmata kadunud.

Noh, kuigi suvitamine päris mõnus asi on, ei tahaks siiski selle pärast minna Venemaale, et seal otsida inimest, kes on neliteistkümmend aastat teadmata kadunud.

Ja nii selgub teile lõpuks, et ühe päevaga siin leida perekonnale paslik korter on täiesti võimatu. Tülpinud palava ilmaga matkamisest ja täis viha ja kurbust kõige selle üle, mis mehele kohustusena kaela pandud, otsite üles ainsa suvituskoha restorani ja istute sinna viluvarju jalgu puhkama. Ning kui siis teile meelestub, et teie naine tol ajal kodus õieti mitte kui midagi ei tee, ainult vast pesu õmbleb, süüa keedab, asju korraldab ja laste järele valvab ja vaid ootab, kuni suvimõnud talle kõik valmis korraldatakse, ning need korraldused teie nõrga kaela peale on aetud, — siis kargab äratundmine sugudevahelise korralduse ülekohtusest teile sügavale südamesse ning muret uputades istute hommikuni välja.

Jah, rasked on ühe abielumehe päevad igal ajal.

Romulus.

ÕNNELIK TUND

Valguselaigud hüplesid asfaldil. Tuhandeid virvendusi läbis puuksi.

Martin Kuuse, paisatud koos teiste bürookaaslastega tänavale, avardab pilku. Mõnus tunne libiseb tal kaela-lülidelt üle õlgade alla. Üks päikesekiir tantsiskleb talle vastu, kaks, enam. Terve kimp. Kuni ta silmad neisse pimestuvad. Ta kitsas, suletud suu ja nurgeline lõug näivad pehmemaini. Nägu lödveneb ja kaotab valitsetud ilme.

Kuuse läheb nüüd veidi kiiremini, kui tavaliselt.

Ta ruttab. Saadetud aimavast rõõmust, ent siiski ka murest. Ta ei vaata paremale ega vasemale, vaid enesse. Näeb seal abitu lapse pilti ja Anne, oma naise väsinud nägu. Ta ostis kimbu rukkililli. Õied värisevad iga sammu juures, nagu tema süda. Kuuse ei ole argpüks. Ent see uue elu tekkimise saladus teeb siiski teda rahutuks. Laseb teda viimase osa teest koju joosta.

Anne lamab ikka veel valudes. Ka temale langeb kiirte-vihke, joonistades teravalt nelinurke toa varjudesse. Mees asetab lilled voodivaibale. Ta suu vormib armastatud naise nime.

Ootamine kestab kaua. Martin Kuuse surub kramplikult sõrmi, nii et need ragisevad. Järsku meenub talle midagi. Nüüd nii kauget, võõrast: direktor Haavasalu tahtis homme ära reisida ja temal Kuusel oli ülesandeks, muretseda lennuki pilet.

Unustanud! Ta oli selle unustanud!

Kui ta nüüd ruttab, siis võib ta tunni aja pärast Haavasalu piletiga tagasi olla. Juba on ta ukse juures, seal vabaneb Anne huulilt karje. Kõrge, värisev, südantlõhestav. Kordub. Ikka jälle.

Kahvatudes jääb mees seisma. Ta nägu on jälle karm, varjudega. Alles hiljem äratab arst tema paari sõnaga.

„Tõesti?“ küsib ta, nagu ei teaks ta enam, mida nii kaua oodanud. Kuid juba ongi see seal, ütlematu abitu ja väike. See igatsetu — tema laps.

Patjadelt tõuseb sügav, värisev valgus. Martin Kuuse vaatab ühelt teiselt. Annelt lapsele. Lapselt jälle Annele. Ei mõtle millegile muule.

Lahkuda ei ole enam mõtet. On juba liig hilja.

Järgmisel hommikul seisab ta reisibüroo ees. Pea kergelt ette paindunud, nagu keegi, kes on väsinud, on ta üsna sügaval sisimas õnnelik. Vaiksel pehme suuga vormib ajuti sõnu, jälle uuesti ja harjumata: — oma poja nime.

Nii täidab ta ootamise aega ning teeb sellest lühikese aja.

Selge häälega nõuab ta direktorile tarvisminevat kaarti.

„Kahjatsen! Lennuk on täis. Viimase platsini välja müüdnud.“

Ta kuuleb. Mõistab. Läheb aeglaselt tagasi tänavale.

Veel on palju aega. Ta jõuab ilma kiirustamata õigeaks ajaks büroosse. Mõtted on Anne ja lapse juures. Mõnikord ka lühikeseks hetkeks direktor Haavasalu juures. See segab. Tumestab rõõmu ja ühtesulavust nendega, keda armastab. Kuid sellele vaatamata ei ole temas ärevust ega muret nagu eile. Ta töötab sel ennelõunal kiiresti ja väsimatult, nagu harva. Önn annab talle kindlust. Isegi kui direktor teda kutsuda laseb, ei valda teda rahutus. Haavasalu vastab lühidalt ta tervitusele. Kirjutab rea kirjadele alla, küsib, laseb enesele teatada. Siis alles vaatab üles — teravalt ja läbitungivalt.

„— ja nüüd palun andke mulle sõidukaart lennukile. Loodetavasti võtsite koha ettepoole.“ Direktori hääle kõlab nagu ikka, ruttavalt.

„Ei. See polnud võimalik,“ kuuleb Martin end ütlevat. „Ma ei saanud enam kohta.“

Direktor Haavasalu ei vasta ühtegi sõna. Ta peas keerlevad mõtted. Nädalate viisi oli töötatud, et materjali proovida, arvutada, parandada. Nüüd pidi kõik kokku võetama, veenma aktsionääre, asjaarmastajaid ja ajalehti. Sadade tööliste heaolek seisab mängus. Ja nüüd korraga ei pääse ta kuhugile!

Kiiresti tõstab Haavasalu telefonitoru. Valib ühe numbri. Küsib. Kas kuidagi ei saaks korraldada. . .

Kõne on lühike. Haavasalu saab teada veel enam, kui ta teada tahab. Ning midagi, mis teda rõõmustab: et eile õhtul veidi aega enne äri sulgemist müüdi ära viimane koht. Kui ta seda kordab, kõvasti, löikavalt ja siiski väikese kahjatsuse alatooniga, jääb see, kellele ta kõneleb, tummaks. — Ta võiks nüüd kõnelda oma naisest, raskest tunnist ja enese hirmust. Ent ta vaikib.

„Mul on teie pärast kahju,“ — Haavasalu tõuseb kohalt — „aga ma vajan ainult hoolsaid kaastöölisi.“ Ning kuna ta isegi vabandamist ei kuule, ta ägestub. „Laske enesele kahe kuu palk välja maksta . . . te olete vabastatud!“

Väheseid samme ukseni täidab päikesekiir.

Ta väljub langetatud peaga.

Tund hiljem laulab tugev masin oma monotoonset laulu maanteel. Haavasalu ei kaotanud aega. Tunneb ainult oma sihti, mis talle enam tähendab, kui kõik muu.

Möödub rida tunde. Tolmuga kaetult linna saabudes tungib ta kiiresti läbi tänavate rägastiku. Sihtkohale jõudes kuuleb ta lennuki hukkumisest, millega pidi sõitma. Haavasalu tunneb kurgu ümber midagi nõõrivat. Hirm valdab teda. Järsku peab ta mõtlema oma naisele ja oma tüdrukule. Ta näeb neid enese ees, blondina ja sinisilmalistena, kõiki kolme.

Enne ärilisele läbirääkimisele asumist saadab ta oma firmale telegrammi: „Kuuse pärast kahekuist suvepuhkust minu sekretärina jälle ametisse võtta. Palka tõsta. Haavasalu.“ Siis algas ta läbirääkimisi.

F. R.

Ujumine - ideaalsem võimlemisliik

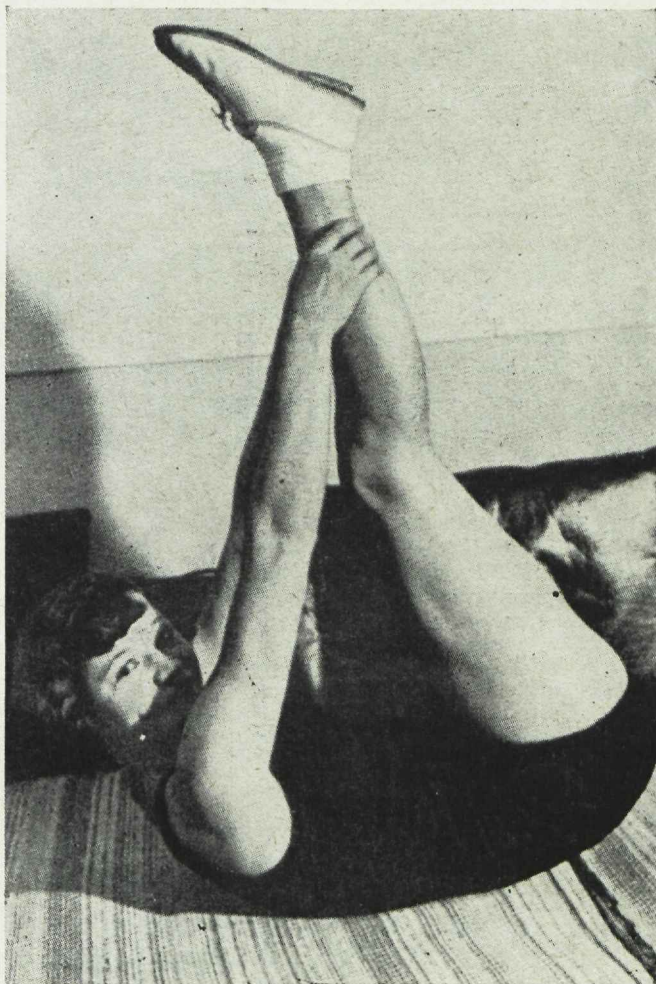
Ujumisel on suur tervishoidlik ja sportlik tähtsus. Vee otsese kokkupuutumise tagajärjel uhitakse higi ja mustus sealt välja. Nii muutub nahk ujumisel puhtamaks, mille tagajärjel suureneb ainevahetus naha kaudu (eeskätt suureneb naha kaudu hingamine). Kuna vee temperatuur ka kõige kuumemal ajal madalam on keha temperatuurist, siis mõjub see naha tundeerkudele ärritavalt. Viimase kaudu kitsenevad nahas leiduvad veresooned, veri kogutakse enam lihastesse ja siseelunditesse. See tagab elundite tegevuse tõusu. Eriti reageerib sellele süda. Süda hakkab kiiremini töötama ja saadab kõikidesse kudedesse ja elunditesse rohkem verd. Peatselt täituvad nahas leiduvad veresooned uuesti verrega. Nahk muutub silmanähtavalt punaseks. Endise külmatunde asemel tekib mõnus soojusetunne.

Samuti mõjub vee madalam temperatuur naha tundeerkude kaudu ka hingamisele, muutes seda sügavamaks ja jõulisemaks. Kopsudesse tungib enam õhku, mille tõttu muutub veri hapnikurikkamaks. Kiirema ja tugevama südametegevuse ning sügavama hingamise tõttu suureneb üldine ainevahetus. Kõik organismi eluavaldused muutuvad jõulisemaks. Suurenenud ainevahetuse tõttu tekib hea söögiisu. Kõige selle tulemuseks on üldine toitumise ja kehakaalu suurenemine ning vere väärtuse tõus, nii mahult kui ka punaliblede arvult ja hemoglobiini hulgal.

Supelused meres erinevad tunduvalt supelustest jões. Meres ei tundu madalad vee temperatuurid nii külmadena kui jões või järves. Merevees leiduvad soolad ärritavad nahaerkusid ja elustavad omaltpoolt naha tegevust, kuna ümbritseva veemassi rõhumine ja lainete surve mõjuvad massaažina.



Rõõm häast supelusest.



Võimlemisharjutus, mida võib edukalt teha rannaliival.

Ujumine on üks vähestest võimlemisliikidest, kus tegevuses pea eranditult kogu organismi lihastik. Eriti võtavad sellest osa rinnakorvi lihastik ja rinna-vahelihas, kopsud ja süda.

Mida tuleb teada igal suplejal

On hulk nõudeid, mida on tarvis silmaspidada supelustel, ja millised maksavad eriti nõrkade isikute kohta.

1. Esimest supelust ärgu alatagu enne kui vesi on vähemalt 16—18° C. järele soe. Vees viibida esimesel korral 2—3 min. On enesetunne pärast seda hea, siis tohib teistkordsel suplusel viibida vees juba kauem, näit. 5—10 min. Ning kui tagajärjed on samad, siis võime lugeda supelust soovitavaks ja kasulikuks.

2. Supelustundideks on harjunud tugevatele isikutele paremad hommikutunnid, nõrkadele — pealelõunased.

3. Peale sööki (täie kõhuga) ei tohi supelda. See on tervisele kahjulik ja võib soodustada raskeid õnnetusjuhte. Aga hommikusi supelusi ei ole soovitatav ettevõtta päris tühja kõhuga, vaid umbes pool tundi peale kerget hommikueinet.

4. Vette ei tohi minna higiselt, välja arvatud juhud, kui vesi soe, õhk aga külm ja tuuline. Siis on parem kiiresti lahti riietuda ja vette minna.

5. Vette minnes on soovitatav esmalt märjaks kasta pea, et ära hoida äkilist veretungi pähe.

6. Vees ei tohi kunagi viibida külmatunde tekkimiseni. „Kananahk“ on kindel märguanne veest välja tulemiseks.

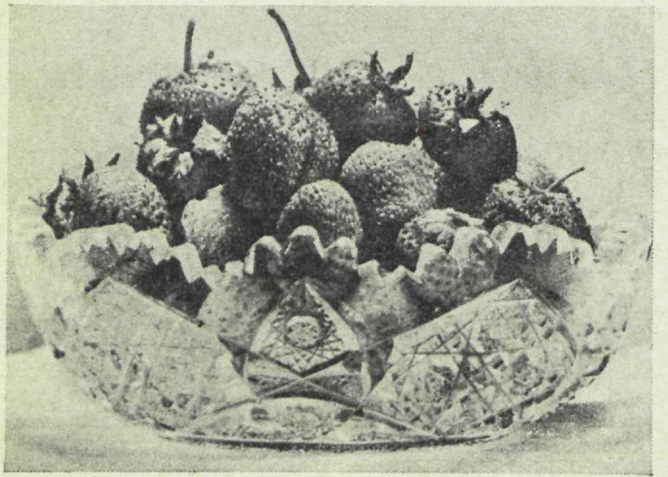
Ujumisel võib viibida vees muidugi märksa kauem, kuna siin kestva soojuse juurdetuleku tõttu lihaste töö tagajärjel keha jahtumine niivõrd arvesse ei tule.

—an.

Puuvilja kosmeetilised imevõlud

Värske puuvili teeb tõepoolest imet! Mitte kõik puuvilja liigid ei mõjusta tervist ja ilu ühtlaselt. Mõningad neist aga ei tohiks siiski puududa moodsast kosmeetikast. Vereuenduseks on olulise tähtsusega maasikas. Viimased võitlevad paljude haiguste ja iludusvigade vastu. Igal juhul tuleb neid tarvitada teatud korrapärasusega, mis ju lõppude lõpuks mingit ohvrit ei nõua, kuna nad on maitsevad ja valmistamishooajal ka hinnaliselt kättesaadavad. Puuvilja kuuri tuleb läbiviia ainult järjekindlusega, siis on temast kasu.

Verd puhastavalt mõjub puuvili, kui teda süüa igal hommikul tühja kõhuga. Temas olevad mahlad lähevad verre ja elustavad seedimist. Nahahäired kaovad, eeldades et ka muu keharavi ei jää hooletusse. Kas puuvilja süüa suhkruga või ilma, kas neile juure lisada piima või mitte, oleneb üldisest toitumusest. Kehakaalu liiga kõrge olles sööge maasikaid suhkruta ja pii-



mata. Kui tahate aga kehakaalu juure võtta, siis on lisandused mõeldavamad. Selliste kuuride ajal tuleb ülejäänud söögiaegu muuta, loobuda vorstist ja pekist, süüa musta leiba ja võid, juua nõrka teed või kohvi.

Järjekulult: tühja kõhu peale esmajoones taldrikutäis maasikaid! Kuni eineni möödugu üks tund.

Kirsid toidavad nahka, uendavad verd ja suurendavad punaliblede arvu. Kirsi-kuuri ajal jääb — et ta magu ei koormaks — hommikueine ära. Kirsid sisaldavad küllaldaselt ülesehitusprodukte, et asendada võileiba. Ka lõunaks süüa enne muud taldriku täis värs-

keid kirsse. Supiga harjunud olles, loobuge viimasest ja sööge selle asemel kirsse. Magussöögiks samuti jälle. Kirsid sisaldavad palju vett, sellepärast on soovitatav pärast nende söömist vett mitte juua. Vastasel korral paisuvad nad maos ja kutsuvad kergesti esile häireid.

Pirnid elustavad närvisüsteemi. Nende suur suhkruisaldus teeb tugevamaks tahtejõudu ja töötahet. Samal ajal toimivad nad ergutavalt rakkude tegevusele, mis kosmeetilises mõttes omab suure tähtsuse. Sel puhul elustub naha töö, mitte üksi pealiskihk, vaid eelkõige sügavam nahakiht, kuhu suubuvad närvilõpud.

Kui kaua peab magama? Millal peab ülestõusma?

Magamine säilitab ilu. Kes meist pole näinud enesel puuduliku magamise tagajärjena varjusid silmade all, halli nahavärvust, läiketa juust ja tuhmi pilku?

Kõik nooruslikkus kaob pea, kui puudub tarvilik uni. Eriti noor tütarlaps, kes pole veel pühitsenud oma kahekümnendat sünnipäeva, teeb kauase ülalolekuga suurima rumaluse, kuna see mõjustab kasvamist ja arenemist.

Noor daam ei tohiks kunagi unustada esimest loomulikku iluduseadust: uni enne keskööd on parim ja ta teenib ilu. Kunagi ei saa uneta ööga kaotatud tagasi võita. Kõik hilisemad kosmeetilised ravid võivad ainult väikest osa täiendada kadunud.

Päeva lõppedes igatseb keha samal määral rahu järele kui vaimgi. Närvid streigivad edasitöötamast või osavõtmast mõnest lõbustusest.

Kui teie neid sunnite, siis jõuate varsti pingul ja koltunud näoni. Teie püüate ärritusvahenditega vältida väsimust, joote kanget kohvi, suitsetate sigarette, joote veini jne. Kõigest sellest peaksite võimalust

mööda kõrvalehoidma. Vaimlise töö tegija vajab üldiselt hommikul enam rahu, kehaliselt töötaja õhtul.

Kui teie lõpetate vaimlise töö kella 5—6 vahel päälõunat ning siis spordite, sel juhul pole teil hommikust pikemat magamist vaja. Ainult vaimliselt pingutatult hiliste õhtutundideni töötaja ei tõuse hommikul enne kella kaheksat.

Normaalselt jätkub kaheksa-kuuni üheksa-tunnisest magamisest. Üks tund üle selle on juba iluduse hääks, mida võimaldate enesele peale sööki. Ärge visake end aga päeval riietes kušetile, vaid riietuge lahti, nagu oleks öö. Parim oleks, kui heidaksite voodi. Üks tund päevast magamist asendab palju puhkamistunde, mida muidu riietes oleksite teinud.

Hoolitsege, et õhk magamistoas oleks puhas ja hapnikurikas. Seda vajab kogu organism. Kui teil on võimalik enne voodisse minekut võtta leiget vanni, siis soodustate sellega suurel määral kosuvat und. Teisel puhul tuleb pesta kogu keha. Käed ja nägu määrige sisse häänahkatoitva kreemiga. Juukseid tuleb harjata ja seada õigesse asen-

disse. Samuti puhastada hambaid või toimida hambaarsti poolt ettekirjutatud suupuhastuse juhiste järele. Enne kui riietute ööpesusse, võimaldage kehale viis minutit riideteta puhkust.

Ja siis — hääd ööd!

Unepuuduse all kannatades avage aken ning hingake sügavalt. Kümme korda sisse ja välja hingata, kusjuures sissehingamisel tõstate käed üle pea ning väljahingamisel lasete neil langeda. Siis hõõruge mõlema osutissõrmega laubalt meelekohtade poole — sealjuures kaarres kaasahaarates ka silmanurki. On hää, kui teie seda kümnekordset hõõrumist toimetaksite rasvase kreemiga. Järgnevalt sööge üks pirn, õun või võileib ning heitke voodisse. Uni tuleb õige pea. Ka klaas suhkruga magustatud piima mõjub hästi.

Hoiduge ärrituste eest — liiga põnevate raamatute lugemine enne magamaminekut, väga elav vestlus hilistundidel — kuid seda ei saa seada alati oma soovi järele. Nii peame, kui me ei saa vältida unepuuduse põhjusi, haarama nende väikeste abinõude järele.

Suveuudised

suures valikus

Müük suurel
ja väikesel arvul

Herman Rõivas

Kodumaa vabrikute riidekaupu
Tallinn, Estonia puiestee 11, telef. 304-80.

Imatral, Saimal ja Punkaharjul

Inimesel tuleb endale etteheiteid teha sagedasti oma tuimuse üle. Nii palju ilusat ja meeltülendavat on meile hõlpsasti kättesaadav, kuid me ei jaksa ega jaksa endalt loidust maha raputada, et kas või väikest matka hõimumaale teha. Ja sellepärast on meil innukaid matkajaid veel võrdlemisi vähe. Lootkem aga, et nende arv aasta-aastalt kindlasti kasvab. Ja selleks tahavad kaasa aidata ka järgnevad read.

Soome kaunimad, võluvamad ja matkajate hulgas otsitumad kohad on kahtlematult ülevalnimetatud kolm kohta. Olgugi et Imatra jõujaama ehitamisega natuke oma jõust ja vägevusest on kaotanud, siiski jääb ta veel vägevaks ja võimsaks küllalt, et tasub kuhjaga vaeva, mis ette võetud tema vaatamiseks. „Vägevasti, võimukasti“ voolavad praegugi „Saima lained Vuoksa jões.“ Võimsad kaljukaldad kummalgi pool tugevasti vastu, et Vuoksat ahtamaks teha ja sellega veejõule veel suuremat võimsust anda. Ja seisadki minuteid, kümneid minuteid vaikuses ja harduses, imetledes looduse vägevust ja jõudu.

Mulle isiklikult jättis aga suurema mõju laevasõit Soome suure-



Õhtusiluette Tanhuvaara naisvõimlemisekoolist.

mal veekogul — Saimal. Sõit Vuokseniskast, Imatra lähedusest Savonlinna kestis üksteist tundi. Ja kogu see aeg ei raatsinud aega raisata jutujamisele ega lauluümistamisele. Kogu aeg oli silm teravalt kaugusse suunatud, et koike ilu, mis siin avaneb, endasse vastu võtta. Ei ole maailmas sedalaadset pikka laevasõitu järvel, kus igal pool on kaldad silmade ees. Ikka kerkib uusi ja uusi saari esile, küll suuri, küll pisikesi, küll paljaid kaljusid, küll metsaga kaetud. Vahel jääb veetee niivõrd kitsaks, et laev ainult läbi pääseb, teisel järele avar-dub veeväli mitmekümne kilomeetri laiuks, nii et kaldad siniuttu kao-

vad. Kuna veel ilm kogu aeg oli haruldaselt ilus, alati päikesepaisteline, siis oli pilt seda mõjuvam.

Jaanipäeva õhtupoolel jõudsimel Soome maisemaa pärlit manu — Punkaharjule. See paneb krooni pähe kogu Soome maastiku ilule. Kümne kilomeetri pikkune kõrge mäeseljandik, mille keskel lookleb väga korralik autotee. Kummalgi pool järved ja järved oma mitmesuguste lahtedega ja saartega. Teed mööda jalutades paistavad need kaunid veekogud läbi hõredate männimetsatukkade nii veetlevalt ja armsalt vastu. Ei ole ime, et Punkaharju on kujunenud Soome matkajate Mekkaks. Ja pole ime, et Soome hünni on Runeberg just siin Punkaharjul loonud. Siin on ilu, armsust, meeldivust. Juuni kauneil päevil võib siin tunda iga oma hingetõmbega, kui ilus on Jumala suur maailm.

Lugejaile peaks huvi pakkuma Viiburi lähedal mere kaldal Tanhuvaaras olev naisvõimlemiskool, mida ka külastasime. Suvel on siin paari- ja neljanädalised võimlemiskursused. Pea igal suvel olevat ka eestlasi osa võtmas. Ja see on vist soovitatav, sest Soome on naisvõimlemisalal meist kindlasti ees, milles võisime veenduda ettekannetest, mida nägime Tanhuvaaras. Koolis on internaat ja tingimused on kõigiti soodsad.

Mälestused Soome matkast jäid kõigile osavõtjaile kõige paremad. Nelja-viie päevaga sai palju ilusat ja armsat näha, soomlaste külalislahkus oli nii suur, et see tungivalt taga kihutab jälle uuesti külastama meie omapärast ja kaunist hõimumaad.

K. M.



Punkaharju — Soome matkajate Mekka.

„Veronika“ kreeme said järgmised lugejad preemiaiks:

Hilda Nukk, Vana-Kuuste
Marta Pääsuke, Viljandi
L. Raudina, Tartus
Asta Viisberg-Vispert, Kiviõli jaam
Elise Velt, Tallinn
Olga Verestschagin, Tallinn

E. Spitel, Tallinn
E. Sepp, Pärnu
Ingeborg Jungmann, Rakvere
Sylvia Adamson, Tartus
Lydia Peterson, Valga
E. Poska, Tartu.

Tasuta reisi: NMKÜ turismi luksusomnibusel Tallinnast Lõuna-Eesti vaatamisväärsetele kohtadele võitis: **Marta Unt, Tallinn.**

KUUKIRI „MARET“

Laste küünte närimisest

Sageli on vanemad nõutud oma lapse mõne halva kombe üle. Nad mõistavad seda enamvähem ja püüavad leida selle põhjusi. Küüntenärimine jääb aga enamikule neist arusaamatuks. Millega seletada lapse sõrmede suhupistmist ja küüntenärimist, kuigi tal olemas on igasuguseid maiustusi. Ükski manitsus ega karistus ei aita siin midagi. Isegi väga sõnakuulelikud ja head lapsed unustavad kohe lubaduse, seda mitte teha. Nad lihtsalt ei saa jätta küünte närimist, see tundub neile koguni mingi ajaviitena, nagu neid täiskasvanutegi juures mitmesugusel kujul esineb. Närimisehimu suurust näitab see asjaolu, kui võrd küüned on kahjustatud ja inetuks tehtud. Nad on sageli

kuni lihani ära näritud. See selgitab ühtlasi ükskõiksust inetute küünte ja isegi valu vastu ning näitab veel vaid vigastatud ja põletikulist küüne aset. Samuti kui karistus ja valjus, ei mõju siin ka muud abinõud, nagu: sõrmede kinnisidumine või mõne mõruda vedelikuga määrimine. See kõik ergutab veel enam ja juhib tähelepanu armsaks saanud tegevusele. Ainult väga sõbralik käitumine ja ettevaatlik mõjuvaldis lapsele aitavad saavutada eesmärki. Ema või lapsehoidja peab inetu harjumuse vastu võitlemiseks end lapsega teataval määral siduma, peab lapse käitumist mitte süüdistama ja igati selle harjumuse vältimiseks heasüdamlikkusega kaasa aitama. Lihtsaim abinõu on lapse

tähelepanu mujale juhtimine. Last närimas märgates, tuleb tal sõbraliku naeratusega sõrm suust ära võtta. Ja seda järjekindlalt, kannatust kaotamata. Aegamisi unustab laps iseenesest halva kombe. Suurematele lastele tuleb rääkida, kuid samuti heatahtlikult, kui inetud on näritud küüned. Võrdluseks näidata omi terveid ja puhtaid küüsi. Tuleb õpetada lapsele küünte korras-hoidu ja kinkida talle selleks mõned vastavad esemed. Kui laps hakkab käte ilu vastu huvi tundma, siis igapäev tema küüsi järele vaadata. Paranimise korral avaldage lapsele kiitust ja lubage ihaldatav asi, see ergutab last püüdma paremusele. Ainult häädusegaga saavutate eesmärgi.

Imikute piimapudelitest

On vaevalt usutav, kuipalju eksitakse veel tänapäev imikute piimapudelitega käitlemises. Eriti nüüd, mil soojad ilmad toiduaineid kergemini tarvitamiskõlbmatuks teevad, on kahekordselt tähtis pudelite eest õieti hoolitsemine. Õrn lapse kehake on igasuguste roiskumisprotsesside vastu toidus palju tundlikum kui täiskasvanu oma. Mis täiskasvanule teeb halvemal juhul vaid mao- või soolekatarr, võib muutuda imiku juures elukardetavaks kõhuhahtisuseks. Sellepärast on pudelite ja toiduga käitlemises ülim nõue absoluutne puhtus. Siia juure kuulub nõue: pudelite puhastusvahendeid ei tohi kasutada muiks otstarbeiks. Pudelite jaoks peab olema eri hari, samuti eri rätik kuivatamiseks. Mõlemad olgu eraldatud teistest kööginõudest ja hoitagu võimalikult puhtalt alal. Igat tühjaksjoodud pudelit, kui teda ei saa kohe puhastada, tuleb vähemalt loputada ja

puhta veega täidetult kõrvale panna. Kunagi ei tohi jääda pudelisse toidujäänuseid, viimased hapenduvad kergesti ja soodustavad bakteritele hääd elamispiinda. Samuti tuleb kohe peale tarvitamist puhastada lutt ja alalhoida eriliselt kinnises nõus; mida igal hommikul täidetakse keedetud veega. Pudelite puhastamine sünnib vastavate pudeliharjadega, soovivat on neidki keeta mõni minut vee all.

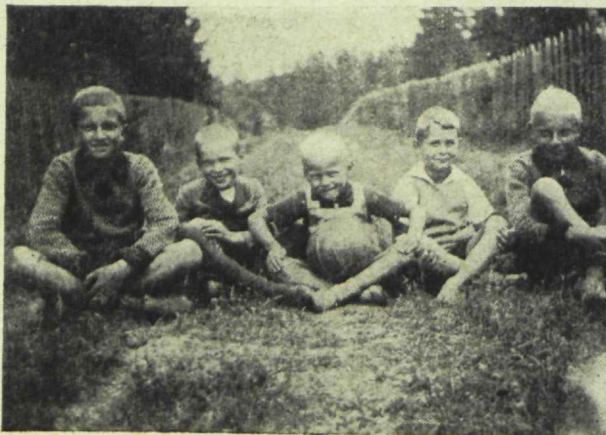
Peale puhastamist ei tule pudelid kuivatada, vaid asetada allapidi nõrguma. Eriti sobivad on selleks ümmargused puupulgad, mis on naelutatud mõne lauakese külge, nende otsa võib panna pudelid nõrguma. Enne esimest sööki on samuti vaja luttu keeta ning asetada kuni tarvitamiseni keedetud veega täidetud nõusse.

Toiduvalmistamiseks olgu eriliselt selleks määratud nõu, mida muiks otstarbeks ei kasutata. Eriti

soovivat on hommikul kogu päevane piimahulk valmis keeta ja pudelisse asetada, sulgedes viimaseid otsekohe vastava keedetud kummikorgiga. Jahedalt hoides säilib niiviisi ette valmistatud toiduhulk kogu päeva tarvitamiskõlbulisena. Tarvitamise puhul vahetatakse kummikork lutiga ning soendatakse pudelit vees.

Siinjuures olgu tähendatud veale, mida paljud teevad: nimelt piimasoojuse teadasaamiseks imevad emad sageli lutist. Täiskasvanu suu sisaldab suurel hulgal baktereid, millele vastu imik on kaunis tundelik. Sellepärast tuleb hoiduda luti puudutamist huultega ka siis, kui olakse lapse ema. Toidu soojust proovitakse pudelit vastu silmalaugu hoides. Viimane on soojuse vastu sama tundeline kui imiku magu ja suu. Soovitakse aga maitseta piima magusust, siis tilgutada paar tilka käeseljale.

Meie perekondade väikesi käskijaid



Vasakult paremale:

IVO, prof. Laja poeg, KALLE, cand. theol. Teeli poeg, ARVO, dots. Taagepera poeg, VELLO, prof. Laja poeg.



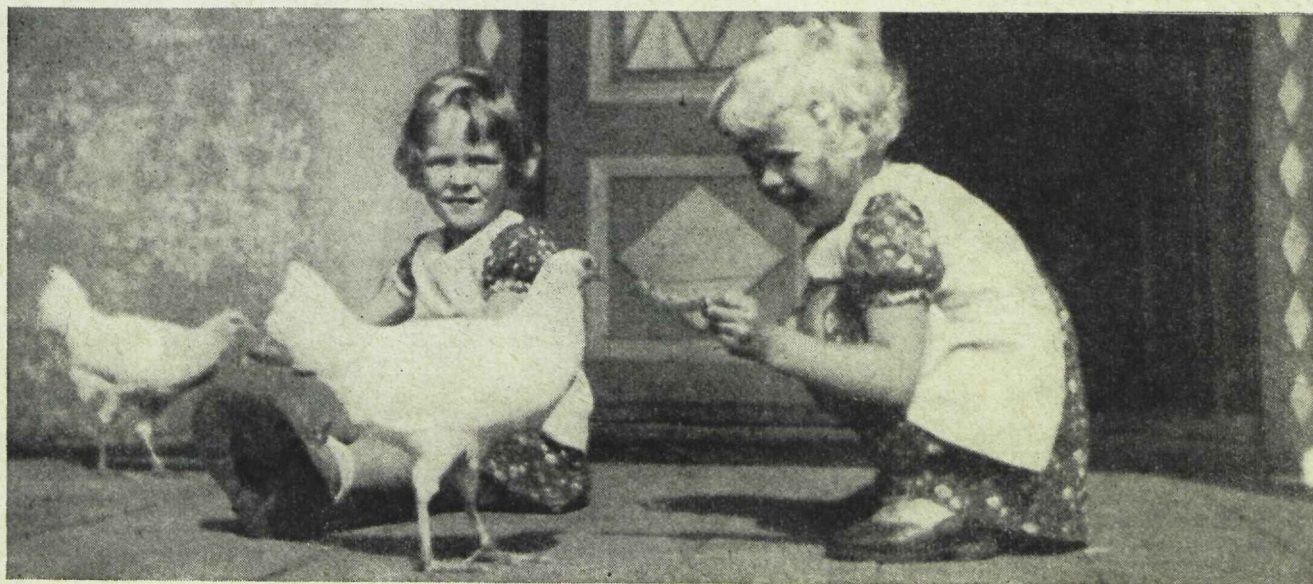
JUHAN, kino-asjaajaja Joh. Änilase poeg oma mängusõbraga.



LAURI, adv. H. Ottase poeg.



LAURI, ltn. A. Luud'i poeg.



EDA ja MADE, Sangaste pastori Mihkel Ostrovi tütred.



*KARMEN, „Vanemuise“ kooriliik-
me E. Bergi tütar.*



*TOIVO ja HELGI, üliõpilase Jaan
Tomsoni lapsed.*

Joan Crawford arvustate arvustusi



Joan Crawford.

Joan Crawford oma kahekümnendais eluaastais on enam kui filmitäht. Ta on jumalus, traditsioon, sümbol, millisena tahaksid olla miljoneid naisi. Nad järgnevad talle kui juhile, kopeerides tema grimeerimisost, soengute stiili, riideid; jäljendades tema kõnnakut ja jutlemisviisi; võisteldes tema auahnuse, otsustusvõime, iga tema liigutuse ja poosiga.

Ta on rahvusvaheliseks keskpunktiks ühes teiste mõtte- ja teojuhtidega, samaaegselt koos nendega kuulsuse löivu makstes. Ta on arvustuste, häbistuste ja väärhinnangute märklauaks.

Grawford tunnustab arvustuse ja kuulsuse ühtekuuluvust, kuid ta ei saa alati aktsepteerida naeratuse ning ükskõiksusega. Ta on selleks liiga tundeline ja hingestatud, et mööduda ülekohtust reageerimata.

Joan Crawford ei ole seikleja. Ta ei kasuta pilget ega teiste solvamist oma arvustajate suu sulgemiseks. Tema arvustab öelduga põhjalikumalt, kui nad ise. Järgmiste lausetega ta vastab neile kõigile:

On palju mõttetuid samuti kui ka õigustatud arvustusi sihitud mulle. Nad ründasid kibedasti mu värvitud suud filmis „Sadu“, minu arvatavaid vahekordi meespartneritega ja väljamõeldud vaenulikkust teiste naisnäitlejatega.

Järjekorras, mind arvati olevat kiivas Norma Shearer'ile, Marion Davies'ele, Greta Garbo'le, Jean Harlow'le ja paljudele teistele. Hiljuti heideti mulle ette jämedust Jean Harlow vastu, kuna Franchot Tone oli valitud tema partneriks. Vastavalt mu arvustajaile ma

olevat tujukas, katsuvat läbiviia oma tahtmist lavastajate juures ja lõpetavat põhjusega tutvusi.

Puuduste ja eksimuste loetelu on õige pikk. Olen just nende tõttu arendanud oma huumorimeelt, mille puudust mulle etteheideti.

Ma pole siiani kunagi rääkinud filmist „Sadu“ ja oma osast selles. Tahtsin viimases mängida. Arvasin õieti mõistvat üldise kindlakujulise naistüübi esindajat Sadie Thompson'i. Palusin omale selle võimaluse, mille ka sain.

Mõne päeva pärast asuti filmimisele. Kuna iga mu käe- ja kehaliigutus pidi olenema lavastaja arvamisest, siis olin liig kitsendatud oma osa karakteriseerimisel. Ja kui ma protesteerisin — ütles Hollywood, Crawford on tujukas.

Ükski näitleja, kes on vääriline seda nime kandma, ei saa olla nukuks lavastaja käes. Näitleja peab evima võime dramatiseerida üht senipuutumatu kuju ja paigutama sinna oma individualiteedi.

„Sadu“ polnud mitte ainult peetumusi valmistav film vaid ta andis alguse ka vastuvaidlustele minu suu värvimisviisi kohta. Viimast peeti minu kapriiseks. Ja ometi tahtsin ainult mõjuvalt iseloomustada oma osa.

Sadie Thompson oli laiatooniga naine, kes ei valinud sõnu, seepärast ma lihtsalt määrasin oma suud.

Minu järgmine film oli „Letty Lynton“. Letty Lynton on Sadie Thompson ilusates riietes. Seesmiselt nad on sarnased, erinevad vaid nende miljöö ja võimalused. Nii ka Letty Lynton'il oli määratud suu. Kui algasin järgmise filmiga, jätsin säärase suuvärvimise, kuna

Ma olen üksik Hollywoodis - üttele Marlene Dietrich

Pole kerge käsitleda teemi Marlene Dietrichiga, mille nimeks on Josef von Sternberg. Elukutse tõttu olid nad seotud pika aja kestel. Nende nimed olid mainitud paljudes kuuldustes. Ta oli tema leiutaja ja Hollywoodi tooja. Kumbki neist sai suurel määral kasu teise edust — ja vigadest. Paljas mõte ühele meenutab teise.

Nüüd lavastaja, kes paigutas ta Paramounti, on ise jäänud eemale sellest ühingust. Paramount uuendas näitlejatariga lepingu ja tahab usaldada tema tuleviku teiste lavastajate juhtimisele. Selle täielikuks mõistmiseks peate meenutama, et von Sternberg kunagi ei lubanud Dietrichil katsetada ühtki stseeni tema juuresolekuta.

Polnud kerge mainida Dietrichile: „Teil on uus lavastaja järgmises Paramount filmis. Mida teie mõtlete sellest?“ Ta vastas ettevaatlikult: „Nad arvavad, et vaheldus on kasuks minule ja mu filmidele. Vaheldused on kasuks igale.“

„On olnud juttu, et Lubitsch hakkab teie lavastajaks. On see nii?“

„Ma lootsin sellele väga, kuid ümberpaigutused stuudios on teinud selle võimatuks. Kuna aga Mr. Lubitsch hoolitseb kogu Paramounti produktsiooni eest, siis on mul kasutada tema nõuanded ja ülevaatus. Olen selle üle väga õnnelik. Ma ei tea, kes on minu järgmine lavastaja ja milline on film. Minu jaoks käsikiri on kõik. Hea käsikirjaga on pool lahingut võidetud. Nõuetavaim asi Hollywoodis on käsikiri. Häid käsikirju ei kirjutata küllalt kiiresti.“

„Meeldib teile New-York, kuna veedate oma puhkust siin?“

„New-York on suurepärane, kuid ta hirmutab mind. Ma mõtlen, pole linna, kus hulgad oleksid nii huvitatud filmiiniimetest. Hollywoodis keegi ei pööra neile tähelepanu. Pariisis ja teistes mandrilinnades võib käia tülitamatult. Ent New-York'is ma lihtsalt kardan neid hulki. Ma kunagi ei tea, mida teha või öelda, eriti ajakirjanikele.“

„Millised teised linnad teile meeldivad?“

„Nimetan Pariisi. Seda „Tulede Linna“ pean hingesuguluse tõttu oma linnaks.“

„Lähetate Teie varsti sinna?“

„Mitte nüüd. Arvatavasti pärast minu järgmist filmi. Nüüd tulin ma jumalagajätma oma meest Mr. Sieber'i, kes läheb tagasi Euroopasse.“

„On ka Teie tütar Teiega?“

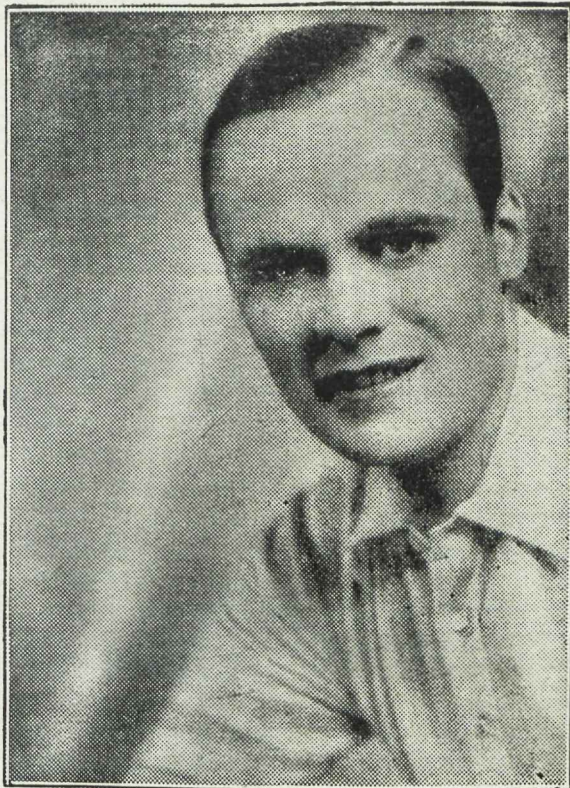
„Ei, Maria on kodus, Kalifornias. Kliima muutus poleks talle hea.“

„Kui vana on Teie Maria?“

„Oo, ta kasvab kiiresti. On raske uskuda, et Maria sai üheksa aastaseks. Varsti on ta juba lady.“

„On Teil tema jaoks mõningaid kavatsusi?“

„Ei, ta on selleks liig noor. Lasen tal kasvada Kalifornias. Ta ise peab otsustama, milline karjäär talle



Phot Ufa

Albert Lieven mängib armastaja osa mees „Ufa“ filmis „Tee mind õnnelikuks“.

paremini sobib. Soovib ta näitlejaks saada, siis ei taha mina temalt seda julgust võtta.“

„Teie reisite 12-ne kohvriga, nagu kuulsin. Nähtavasti Teie kiidate heaks Hollywoodi stiili?“

„Kaksteist kohvrit!“ ehmus Marlene. „Aga ei. Võtan kaasa ainult hädavajalise. New-York nõuab suuremat kostüümide vahetust kui Hollywood. Siin päevad evivad väga mitmekesiseid faase. Igaks puhuks ise riietus. Hollywoodis on kõik lihtsam. Käigud piirduvad ainult kodu ja stuudioga.“

„Teie leiate, et Hollywood on vähepakuv?“

„Ja, harva mitmekesisust seal elu.“

„Kas Teie... Teie... kannate pükse?“

„Kui see on mugav — ja. On juhuseid, kus pükstes on palju mugavam ja sobivam olla kui kleidis.“

„Lahkute Teie sageli Hollywoodist?“

„Ei, väga harva. Öelsin ju, et see paik on peamiselt tööks.“

„Evite seal palju sõpru?“

„Üsna vähesed. Vahel tunnen igavust. Võidakse olla väga üksik, teie teate.“

Evides tuhandete imetluse ja austuse, on Dietrich siiski üksik Hollywoodis. Võidakse olla väga üksik just paljude seas. —

osa seda nõudis. Selles ei mõjustand mind arvustav ajakirjandus.

Ebaõiglane on väide mu kiivusest teisile naisnäitlejatele.

Pole kunagi oma karjääri kestel kellegile olnud kade. Loomulik, et oleme kõik auahned, tahame parimaid filme, paremini soodustavaid ühinguid ja parimaid lavastajaid. Filmitöös, nagu igas teiseski töös, valitseb võistlus. Ent võistlus ja kiivus on ometi eri mõisted.

Ma pole inimene, kelle tunded voolavad üle iga pealiskaudse tutvuse puhul. Ei mõista miks nimetatakse seda kadeduseks. Näiteks — Jean Harlow, keda kord juhuslikult kohtasin suures seltskonnas ja hiljem paar korda kaugel nägin. Oletan, et avalik arvamine nõuab minult igal kohtumisel talle õlale patsutamist ja hüüdmist: „Hei kolleeg!“ Seda-laadi asiolud pole mulle loomupärased ja ma hoidun poseerimast.

Tõesti ma pole kiivas Harlow'le, et Franchot Tone on tema partneriks viimases filmis. Pigem soovin talle edu. Oleks rumalus minu poolt ja häbistav teisele — tahta teda endale alatiseks partneriks. Sooviksin talle vaid suurepäraseid osi, mis võimaldaksid tal näidata oma talenti.

Võib-olla on see veaks inimesele, et ta on huvitatud

teiste talentidest. Olen seepärast sageli valestimõistetud.

„Joan Crawford on suureline ja tujukas“ — see on väga vana jutt ja aeg oleks teda sumbutada.

Mina isiklikult ei pea end tujukaks. Olen töötanud hästi läbisaades lavastajate ja kaasmängijatega. Eksides võib tähistada tujukuseks paraliiseerivat kartust, mida põen iga uue filmi algul.

Liigub kuuldusi, et mu sõprade-ringis ei leidu naisi. Tean kolme, nelja meest, kelle suurepärasest sõprust tohin õnnelikult omaks nimetada. Pääle nende liigub mu majas Helen Hayes, Billie Burke, Jean Dixon, Jean Muir, Ruth Chatterton ja mitmeid teisi naisi. Reporterid näivad eelistavat mainida ainult meeste nimesid.

Kõigile vaatamata ma pole tahtnudki töötada arvustusteta. Minu jaoks arvustus on jõuks, mis sunnib endasse süvenema ja õiglast etteheidet eraldama ebaõiglasist.

Nii Joan Crawford — kuigi arvestades kriitikaga — sammub oma rada. Vähesed näitlejad on saavutanud samapalju lühikese aja kestel.

Hästi charlestoni tantsivast tüdrukust on saanud kaalukamaid — kuid ka peaaegu kõige enam vääriti mõistetumaid — naisi linal.

E. M.

Miks Bergner vihkab fotoaparaate?

Elisabeth Bergner evib auahnuse, mida ta kardab mitte iialgi teostuvat. Ta tahab omada näo, mis oleks ilus igas olukorras.

E. Bergner vihkab fotoaparaate, kuna need kunagi ei pildista teda tema kasuks! Äsja Ameerikast tagasi tulles valis ta fotomeestest hoidumiseks ebatavalisi teid.

Ta sõnab: „Peab olema suur kerendus teistel näitlejatel, kes võivad vaadata aparaati isegi juhuslikult ja siiski kindlad olla, et tagajärjed on meeldivad.“

Edasi jätkab näitlejatar: „Filmi kaamera on mitmekesine. Seal on ruumi väljenduseks ja väljenduse muutmiseks. Ei saa hävitada kahju, mida fotoaparaat teeb.“

Sooviksin olla kütkestavalt ilus, kuigi ma tean, et see pole kunagi

võimalik. Olen olnud liig kaua selle näoga, et ennast petta, mõeldes seal midagi muud olevat, kui ühe väikse poisi näo.“

Korra üks reporter küsis: „Miss Bergner, kas teie teate teate midagi meestest?“ „On see küsimus lubatud?“ päris usutletav. Talle öeldi, et mõningaid küsimusi võib esitada — vastust vajamata.

„Mulle meeldivad Euroopa mehed väga“ ütles Bergner.

Agar noormees jätkas: „Kas teile meeldivad Ameerika mehed?“

„Võibolla Ameerika naistele meeldivad Ameerika mehed“, vastas näitlejatar külmalt.

Jutuaine siirdus kiiresti küsimusele, kas Bergner'i uueks filmiks on „Püha Johanna“. Arvatavasti küll ja Alexander Korda lavastusel. Bernard Shaw on andnud Bergnerile lubaduse, muuta tema käsikirja oma soovi kohaselt.

Marlene'i esimene edu.

Marlene Dietrich jutustas hiljuti ühele ameerika filmireporterile oma esimesest filmiedust. See oli filmi „Armastuse tragöödia“ ajal. Mängis Emil Jannings, kuna režissööriks oli Joe May. Marlene istus kohtusaalis massi seas kuulajana, tagasihoidlik nagu ta oli — esimeses reas. Ülesvõtte juhataja, kes teda märkas, andis talle lornjeti kätte — kuulajate tüüpide karakteriseerimiseks. Marlene'i mäng lornjetiga tõmbas režissööri tähelepanu enesele. Viimane kutsus teda järgmisel päeval büroosse ja tegi temaga lepingu üheks väikeseks osaks. Lornjett kuulub veel täna Marlene'i mälestusesemete hulka. Ülesvõtte juhataja, kes talle lornjeti kätte surus, oli Rudolf Sieber. Aasta hiljem sai ta Marlene'i meheks.

Fotonurk

Hea foto saladusi

Hea foto saavutamine ei olene ainult õnnelikust juhusest. Silmaspidades rea nõudeid, saab isegi kõige lihtlabasemaist asjust sagedasti ilusaid pilte.

Valgus ja vari

on pildi peategurid. Neid õieti valida ning käsitleda on ülesvõtja peaulesanne. Selleks, et varjud ei langeks pildile kujutatavate esemete taha ja seega pildile kaotsi ei läheks, valime aparaadi asupaiga nii, et valguse allikas (päike) ei oleks meie seljataga. Külgvalguse puhul on varjud pikad ja nähtavad, mis teeb pildi elavaks ning ruumiliseks. Ainult niisuguste esemete puhul, mis iseenesestki sisaldavad tugevaid kontraste, võime tarvitada otse pealelangevat valgust; samuti isikuid ülesvõttes, kui soovitakse „valgeid“ nägusid. Kuid niisugused fotod on enamasti igavad ja lamedad.

Huvitavaid fotosid saab ka siis, kui ülesvõtted teha otse vastu valgust. Seesugused ülesvõtted on väga efektsed, plastilised ning nendel kujutatud esemed on õrna valgusepalistusega piiratud. Vastu valgust ülesvõttes tuleb aga hoiduda sellest, et päike ei paistaks objektiivi. Sellepärast asume aparaadiga varju või varjame objektiivi käega, kuid nii, et käsi ise ülesvõttele ei tuleks.

Järgmine eeldus hea foto juures on see, et pildi peamõte, tema

motiiv

mõjukalt esile pääseks. Peab püüdma, et kujutatav grupp, isik või muu ümbruskonnast eralduks ning tähtsusetud kõrvalesemed ei juhiks tähelepanu segavalt enesele. Tuleb rõhku panna sellele, et tagafoon oleks võimalikult rahulik, s. o. mitte kirju ja liig detailirikas. Huvitavaks tagaplaaniks on taevast, samuti maapind. Mõni lihtne üksluine sein tagafoonina on sagedasti palju mõjuvam kui „maalilised“ võsastikud või metsad. Kui teisiti ei saa, tuleb vähemalt püüda, et fooni moodustavad esemed ei asuks aparaadi teravuse piirkonnas (v. „M a r e t“ nr. 6).

Lõpuks on väga oluline, et pilt saaks vastavalt tema sisule kärbitud, tehes n.n.

pildilõike.

Väikekaamera lai ülesvõttenurk toob pildile enamasti ikka osa soovimatut ümbruskonda. Mida radikaalselt me pildi ülearused osad ära kärbime, muidugi silmaspidades, et pildi formaat jääks vastuvõetava piiridesse, seda kontsentreeritumalt avaldub pildi idee. Kärpimisega ei maksa kunagi kitsi olla. Muidugi pole mõtet liialt kärpida siis, kui pildi motiiv on kujutatud vabal, lagedal tagapõhjal. Küll aga peavad alluma kärpimisele kõik segavad kõrvalmotiivid, kui neil pildi ideega midagi ühist pole ja kui nad pildi meeleolule kaasa ei aita. Juhtumõtteks pildilõike tegemisel olgu see, et h e a k u n s-

tipärane foto peab sisaldama ainult üht motiivi.

Viimaks veel üks saladus: et pilt vaatlemisel jätkaks võimalikult loomuliku mulje, et pildi perspektiiv paistaks hästi loomutruuna, selleks tuleb ta teatud optilisel põhjusil

suurendada

nii mitu korda, kui palju saame jagades 25 sm aparaadi põletiskaugusele. Viimane on väikekaameratel enamasti 7 sm ümber. Seega tuleks suurendada 25:7, s. o. umbes 3,5 korda. Niiviisi suurendatud pilti vaadeldes umbes 25 sm kaugusel üht silma kinni pigistades, saame täieliku ruumi illusiooni.

Suurendada laseme muidugi ainult vastava pildilõike, mille ette märgime väikesel proovikoopiaal.

Loodame, et toodud näpunäiteid rakendades tõesti uudseid resultate saavutate.

Tärvakavate küsimuste puhul palume kasutada „Mareti“ kirjakasti märgusõna all „Fotonurk“.

Thm.

Eksitav trükiviga: eelmises fotoartiklis 9-s rida lõpust „Kahtlastel kohtadel...“ asemel lugeda „Kahtlastel kordadel...“



Mänguseltsilised.

Freidamete-mäng

ROMAAN

Katrin Holland

Eelmise osa kokkuvõte: Clemens Kerkhofen on maailmakuulus klaverikunstnik, kes veedab suurema osa oma teenija Martin Gey-eriga suurlinnades. Ta naine Babett ja lapsed elavad maal mõisas, mida kutsutakse „Paradiisiks.“ Aegajalt sõidab sinna ka Clemens puhkama.

Londonis viibides kuuleb Kerkhofen ühest majast juhuslikult mööda sammudes viulimängu ja see meeldib talle niivõrd, et ta otsustab selle inimesega tutvuda, mängijaks osutub keegi prl. Johanna Ridley. Prl. Ridley on andekas viulidaja, kuid ilma muusikalise koolita.

Kerkhofen võimaldab talle Londonis kontserdi lord Frances Cornwelli lossis. Johannal on edu. Peale Johanna kontserti sõidab Kerkhofen oma naise ja laste juurde. Sellest kontserdist olenes Johanna edasiõppimine. Talle võimaldatakse seda Berliini konservatooriumis.

Samal ajal, kui Kerkhofen veedab mõned päevad „Paradiisis“, jõuab Johanna Berliini. Kerkhofen sõidab teda sealt otsima ja toob ta „Paradiisi“.

Johanna vastas värisevi huuli:

„Sa armastad minu andi.“

„Jah,“ ütles Clemens, „sinu suur and lähendab mind sinule, ühendab mind sinuga...“

„Kas sa ei tea, et armastan sind, Clemens?“ ja Johanna hüppas aknalaualt maha, astus tema juurde ja pani mõlemad käed tema õlgadele.

„Armastan sind, Clemens... Kuuled sa... Armastan sind... Imetlen sind, austan sind... Armastan sind, kuna sa võid mulle anda kõik, mis vajan, et olla õnnelik...“

Vilkad sinised silmad, ilus kirglikult kumerdunud suu, kahvatud, värisevad huuled. Clemens kummardus ja suudles teda. Suudles õrnalt tema juuste pöörast, silmi, pruunikaid, jahedaid põski ja suud. Johanna võttis käed tema õlalt.

„Sa ei mõista mind,“ ütles ta. „Nägemiseni, Clemens.“

Ja ta jooksis minema, õõtsuvail sammel, üle lagendiku tagasi metsa.

*

„Pean minema karjamõisa,“ ütles Babett pärast lõunasööki, kuhu Clemens nagu tavalisti polnud ilmunud. „Kas sa tahad minuga kaasa ratsutada, Johanna?“

„Meelsasti...“

„Kas ka meie võime kaasa tulla?“

„Ah, Babett!“ hüüdsid lapsed.

Johanna raputas pead.

„Tahaksin sinuga üksi olla, Babett.“

Õuest välja ratsutades sarnlesid nad õdedele. Mõlemad kandsid kirjusid pükse, valgeid veste,

mõlemad olid mütsita. Lõdvalt hoidsid nad ohelikke käes. Nende paljad tallad vankusid ühes rütmis jalustega. Nad ratsutasid, kuni nad jõudsid lagedale väljale. Vaikselt traavisid nad teineteise kõrval. Siis laskis Babett esimesena oheliku lõdvemaks ja algas galoppi. Ent Johanna jõudis talle varsti järele, kummardunud üsna oma hobuse kaelale.

„Järgmisel nädalal sõidan Berliini, Babett.“

„Oled aga rumaluke.“

„Clemens mängis mulle täna oma sümfoonia alguse ette,“ hüüdis Johanna.

„Kas ta meeldis sulle?“

„Jah.“

„Siis on ju hästi.“

„Kas ka sina ei tahaks seda kord kuulata, Babett?“ karjus Johanna. Babeti hõbeblond soeng tegi õhus eitava liigutuse.

„Ei ole aega.“

„Babett!“ Johanna murdis tee ääres kasvavast põõsast lühikese oksa ja andis hobusele tugeva hoobi, sest Babett oli temast jällegi tükk maad ette jõudnud. „Babett, halloo, Babett, usun, armastan Clemensi.“

Babett tõmbas ohjad pinguli, laskis Johanna üsna lähedale tulla ja ratsutas siis kiiresti edasi.

„Nii, oota ometi,“ karjus Johanna. „Noh, oota ometi, Babett. Armastan sinu meest.“

Seda kuulis kauge, päikeses särav maa, paljud väikesed vallatud ojad, mis vulisesid tasa, kadaka-põõsas tee ääres, vana punapuks, elajad karjamaal ja lõokesed õhus. Mõnikord peatus õel Babett pisut, Johanna oli aga vaevu tema kannul, kui ta uuesti edasi kihutas. Viimaks, kui karjamõis kerkis silmapiirile, oli Babetil sellest villand.

„Teadsin seda!“ ütles Babett. Ja ta naeris pilkavalt, käskivalt. Johanna puuris teda erutusest hingeldades.

„Mis ajast siis, Babett, mis ajast? Tean ju seda isegi vaevu.“

„Väike rumal laps,“ laulis Babett. „Väike, rumal tüdruk. Tarvitseb vaid Clemensile otsa vaadata.“

„Clemens ei armasta mind, veel mitte,“ ütles Johanna. Ta oli ikka veel hingetu.

„Sa oled tore, süütu, vapper, Johanna,“ ütles Babett häälel, mis kõlas peaaegu õrnalt, „ja sul ei tarvitse samuti ära sõita, kui asi seisab selles.“

„See ei ole mitte seepärast üksi...“

„Seda ma ei mõista.“

„Ah, Babett,“ kaebas Johanna, ja ta silmad muutusid üsna metsikuks ärevusest, „sa ei mõista nii paljutki.“



Elegantne õhtukleit valgest tikitud glasbatistist.

Moepilte kesksuveks



Reisikostüüm, õhtukleite, suvekleit, lõunakleit, pealelõuna komplee, kasak



Nooruslik suvikleit sini-valge ruudulisest organdist. Eesolev illus-tus sinisest krepp-satäänist.



Heegeldatud reisikostüüm villasest lõngast, kaunistatud suurte värviliste puunööpidega ja nahkvööga. Töö proov ja kirjeldus käsitöösas.



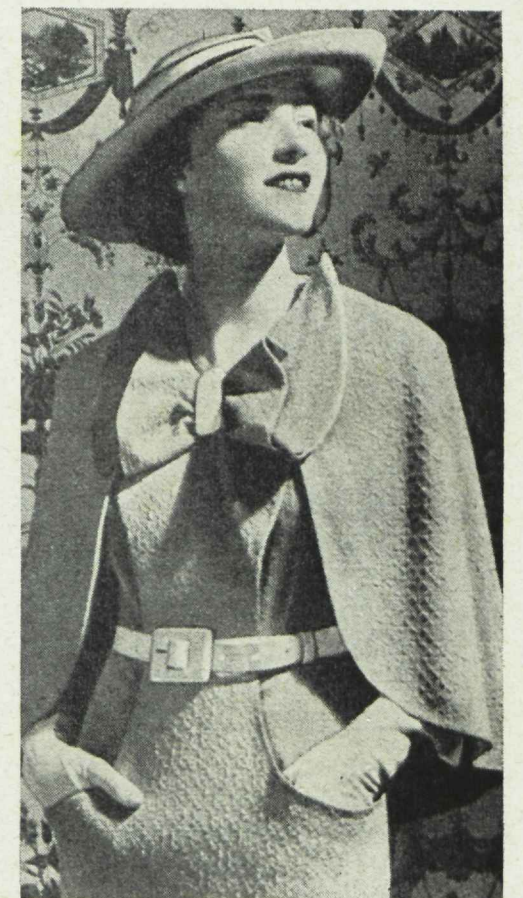
Õhtukleit õrnamustrilise-st siidist huvitavate kroogitud varrukatega.



Elegantne kasak tumesinisest villasest peene valge tikandiga näeb välja suurepärane.



Meeldiv pealelõunakleit valgest villasest ühes pealekäiva varrukata jakiga. Esipartii sini-valge punktilisest taftist.



Pealelõuna komplee õrnsinisest cloqué'st koosneb lihtsa tegumoe-ga kleidist ja väikesest keebist. Kaunistuseks valge seost kinnitav luuklips ja nahkvöö.



„Võib-olla,“ ütles Babett liigutamata. „Aga üht ma mõistan, et teie ei armasta kumbki teineteist, vaid ainult muusikat, ja seepärast sa võid siia jääda, niikauaks kui tahad.“

Ja ta kiskus kergemeelse naerupahvatusega Johannal vitsa käest, säpsas sellega hobust ja kihutas siis karjamõisa poole.

Tal oli õigus, sel hõbeblondil, pilklikul, endakindlal Babetil, kuid mitte ka üsna täiesti, ja kõigepealt ta poleks tohtinud neid sõnu üldse öelda. Sest Johanna, kes nüüd enda sadulast maha libistas ja kõhuli rohtu viskus, teadis korruga, milles oli asi. Ei, üsna õigus Babetil siiski polnud. Need viimased nädalad „Paradiisis“ olid Johanna äratanud. Jah, ta armastas Clemensi kunsti, mis oli samuti tema elu tuum, kuid peale selle ta armastas — kogu oma nooruse tarvitamatu jõuga — Clemens inimest, ja kõike, mis temas oli. Ent Babett ei tahtnud seda uskuda. Babett oli endas nii kindel. „Laps,“ ütles ta, kui Johanna juba oma kohvreid pakkis, laps jookseb minema. Kas sa ei taha teda tagasi hoida, Clemens?“

Clemens vaatas talle tõsiselt ja kaua otsa. „Võib-olla on parem, kui ta nüüd läheb.“

Babett ütles naerdes: „Mu väike poiss, ons need asjad nii tähtsad?“

„Babett, asjad, milliseil pole sinu jaoks mingit väärtust, võivad seegipärast kehastada teiste elumõtte.“

„Seda ma tean, seda ma kõik tean, Clemens. Ma ei ole ju enam kaheksateistkümne-aastane ega samuti mees. Igauks elab ja ainult kord, ja igal on õigus oma elurõõmusid võtta sealt, kust ta neid leiab.“

„Sa oled tore, suurejooneline naine, Babett!“ Ja korruga erutudes lisas ta: „Miks sa tahad mind solvata?“

„Seda ma ei taha,“ ütles Babett, „kuid ma ei ole inimene, kes võib end koondada teatud tunde ehk teatud asja juurde.“

„Kogu see filosoferimine ei tähenda midagi,“ vastas Clemens, „võib-olla on sul lõppude lõpuks õigus. Kuid kas muudab see tõsiasja, et suur armastus — olgu see armastus elukutse või teise inimese vastu — võib anda meie väikesele, lühikele elule sügavama mõtte kui tuhat teeseldud tundekest?“

„Ah, Clemens,“ ütles Babett, „igal inimesel on mõni teatud juhust tähtis, vaadatuna mõnest teisest seisukohast. Minu põhimõtte on elada ja elada lasta.“

„Muidu ma poleks ka sinuga abiellunud.“

„Seda ma tean,“ vastas Babett ja vaatas murelike silmega ootavat autot.

„Kas sa armastad mind, Babett?“

„Armastan elu, kõigepealt omaenda elu ja kõike, mis kuulub sinna juurde. Miks teada tahtsid?“

„Seepärast, et ma sind ei mõista,“ ütles Clemens. „Seepärast, et mulle nüüd käsitamatu, et sa kunagi vaevaks ei võta asetuda teise inimese seisundisse.“

Babett kehtas õlgu.

„Ma ei mõista sind... ja siiski — ma armastan sind, ütles ta,“ ja kuna nimelt armastan sind oma moodi, on mulle ükskõik, mis sa seni teed, kui sa tuled tagasi „Paradiisi.“

Babett kuulis, kuidas Johanna trepist alla tuli, ja katkestas kõneluse tarmuka käeliigutusega. „Kas ta ei või siia jääda?“

„Ei,“ ütles Clemens veel kord.

Nii mängis Babett, see üleolev, aristokraatlik Babett, kes oli uhkem kui tuli ja kõvem kui teemant, omaenda südamega ja tema piiridega ja kõigegega, mis oli talle armas. Ta arvas, et ta on suurejooneline ja kindel ja selle juures vaid õige vähe egoistlik, vähe arglik ja liialt mugav selleks, et lasta häirida oma imelist rahu.

Kui Clemens istus õhtul metsamaja ees pingil, meenus talle, et Babett polnud isegi küsinud, kas on tema, Clemensi, tunded tema vastu veel samad mis enne. Babeti jahe õrnus oli teda tookord, kui ta teda tundma õppis, ärritanud. Tema tütarlapselik kainus näis talle ahvatlev ja uudne. Kuid Babett nähtavasti polnud loodud armastuseks ja kiireks. Clemensile meenus korruga üsna selgesti nende pulmaöö. Laulatus oli toimunud „Paradiisis, Babeti Paradiisis,“ Babeti väikeses, vanas külakirikus. Ja siis nad olid veel samal õhtul — nagu tavalisti noorpaarid, — sõitnud Itaaliasse. Berliinis lahkusid nad rongilt ja sõitsid hotelli, tellitud tuppa. Babett riietus lahti ükskõikselt ja häbenematult, ja Clemensile näis jumalik, et ta põrmugi ei häbenenud. Clemens ise oli tookord kolmekümne-kolme- ja Babett ainult kahekümne-aastane.

Ta oli teda õrnalt sülelnud ja, usaldades nagu laps, oli Babett oma hõbeblond peakese tema õlale sängitanud. Ja nii nad olid viivu kõrvuti lobisenud, teineteisele õrnusi öelnud. Siis aga, kui Clemens tahtis õrnemaks muutuda, oli Babett korruga üles hüpanud: „Ära puutu mind, Clemens!“ Ja oli naeratanud: „Väike tüdruk!“ ega suutnud mõista, kui tõrges see väike tüdruk võis üldse olla.

Peaaegu pool aastat püüdis Clemens võita Babeti armastust, leebelt ja õrnalt, närvlikult ja erutatult, kuni tal viimaks õnnestus Babeti tõepoolest oma naiseks teha. Ta oli lootnud, et sellest päevast muutub kõik, ent Babett jäi sama jahedaks ja kättesaamatuks nagu enne, ligipääsmatuks ja ükskõikseks tema õrnuste vastu.

„Kas sul pole siis põrmugi igatsust minu järele?“ oli Clemens temalt küsinud nii mõnegi korra, lootes, et Babetis viimaks ometi ärkab naine.

„Ei, Clemens, mitte sinu järele, ainult tahaksin, et mul oleks laps.“

Nii sündis Nick ja pool aastat hiljem Polly. Ja sellest ajast keeldus Babett kõige kindlamini Clemensi tema reisidel saatmast. Ta mattis enda oma „Paradiisi“.

„Mul on kohustusi, Clemens, pean hoolitsema laste ja mõisa eest!“

Ta armastas oma mõisat, armastas oma lapsi ja ta armastas samuti Clemensi — temale omasel ärkamatul viisil. Kui Clemens puhkeajal koju tuli, nõjas ta vaikelt ja usalduslikult tema vastu ja ütles: „Mõne teise mehega ei saaks ma elada.“ Ja pärast sooja suudlust magas ta sügavasti ja rahulikult tema kõrval. Kas tal oli reisidel elamusi teiste naistega, see küsimus teda nähtavasti ei huvitanud.

„Sina ju kuulud mulle,“ taotses ta öelda, „ja see on peaasi. Kõik muu mind ei liiguta.“

Kas ta armastas Babetti?

Kaks, kolm aastat ta püüdis teda lõplikult võita, alistus aga viimaks tema taatele ja loobus lootmast. Neil esimesil aastail ei tunnud ta veel Babeti puuduliku huvi tema kutse vastu. Otse vastupidi, Clemensile näis tore ja puhkuseks, et ta võis Babeti juuresolekul muusika unustada. Ainult „Paradiisis,“ ainult tema ühtlases, harmoonilises õhustikus arvas ta võivat rahu ja jõudu leida.

Kuid mida üksildasemaks ta jäi seesmiselt, seda enam koondus kogu tema tähelepanu muusikale. Üha sügavamale tõmbus ta tagasi helide maailma. Ja siiski oli Clemensile tänini paistnud, nagu oleks „Paradiis“ — valge, pikk maja ja ükskõikne Babett — ainus koht, kus ta end lõplikult hästi tundis. Ta oli nii väga harjunud oma üksildusega, et ta ei tunnud enam üldse Babeti kinnisust oma maailma kõrval. Ta armastas Babeti piiritut rahu, tema selget, siirat olemust, tema rõõmsaloomulist, teojõulist isiksust. Ja mõnikord, unetuil õil, ta nägi teda enda eel, kuidas ta tütarlapselikult saledana, hõbeblondina ja elavana niitudel jooksis ja tähelepanelikult ringi piilus, tahtes näha, kas kõik on korras, — ja kuidas siis „Paradiis“ näis talle tõelise väikese paradiisina. Nii olid nad mõlemad õnnelikud ja rahulikud teadmises, et nad elasid teineteise kõrval... Ja nüüd, nüüd korraga liikusid Clemensis vaiksed aimused, et tema jaoks võiks veel olla midagi rohkemat, veelgi täiuslikumat...

Kui ta nägi Londonis Johannat, poleks talle iialgi meenunud näha temas rohkem kui tema andi, mille eest tuli hoolitseda. Kui ta siis kuulis, kuidas ta heategevuskontserdil mängis, tundis ta kohmetult, kui ilus ja hea oli see salajane teineteisest arusaamise endastmõistetav ühendus. Kuid alles tol õhtul, kui Johanna oli juba läinud, oli juba Berliinis, tundis ta peaaegu ägeda erutusega, et tal puudus nii mõndagi, mis ta nimetas selle nimega. Ja tuul, mis paar päeva enne seda oli pealt kuulnud Johanna pihtimust, kandis talle kõrvu tema sõnad: „Armastan sind, Clemens... kuuled sa... armastan sind...“ Ja temas ärkas taltsutamatu igatsus...

„Johanna,“ sosistas ta endamisi. „Ah, Johanna...“ ja ta süda, mis oli pidanud niikaua maha suruma mehe soove, hakkas tuksuma uues, tugevas rütmis.

5.

Frances võttis neiu käed ja suudles neid.

„Ah, Johanna,“ ütles, „kui armas teist, et tulite! Kui te teaksite, kui hirmsasti ma kartsin, et viimasel hetkel võiks veel saabuda telegramm!“

„Pean alati oma lubadust,“ ütles Johanna, „peaks küll juhtuma midagi üsna ootamatut, mis mind takistaks.“

Korraga ta punastus. Frances vaatas talle uurivalt ja tähelikult otsa. Tema elu oli teinud ta selgenägelikuks, ta oskas inimese näolt tema tundeid lugeda.

„Ja sellele ootamatule vaatamata tulite siiski, või — tulite just selle pärast?“ küsis ta.

„Ei.“ Neiu laup tõmbus kortsu. „Kuidas võite mõelda midagi säärast?“

„Kellesse olete armunud, Johanna?“

Johanna ristitas liigutavalt lapselikul ilmel näoga käed:

„Armastan Clemens Kerkhofeni.“

Ja tema imestuseks vastas Frances, samuti nagu Babett:

„Teadsin seda!“

„Seda ütlevad alati kõik inimesed,“ vastas Johanna, õnnelik naeratus silmis.

„Ilus armastus!“ vastas Frances! „Õitsele puhkenud vaimustusest ja lugupidamisest!“ Ja korraga meenus talle, et see tähendas kõigi tema lootuste lõppu: „Kartsin seda.“

„Mis ajast?“ küsis Johanna ja vaatas talle tähelikult otsa.

„Sellest ajast, kui teid esmakordselt nägin... tookord, pärast Kerkhofeni kontserti, kui tulite lava taha. Niisuur austus, nagu see tookord teie juures ilmsiks tuli, muutub noortel inimestel hiljem ikkagi teissuguseiks tundeiks. Olite leidnud oma meistri. Ja kas pole noortel õigust armastada oma ideaali? Kui oleksite pool aastat noorem, Johanna, oleksin seda pidanud vajaliseks, möödapääsmatuks unistuseks. Kuid teie ja tolle teise vanuse vahel on liiga suur pinge... Johanna, küsin teilt veel kord, kas tahate saada minu naiseks?“

Johanna vaatas talle arusaamatult ja rabatult otsa.

„Frances,“ kogeles ta, „ma ei mõista teid. Justustan teile, et armastan kedagi teist, ja teie teete mulle abiellumissettepaneku!...“

„Ei,“ Cornwell ohkas tasa. „Teie ei mõistá mind. Seda teie ei võigi. Ma ei nõua seda, ma isegi ei elda seda. Teie olete ohus, minu väike tüdruk.“

„Ah, Frances, räägite lollusi! Olen õnnelik!“

„Kui kaua veel?“ ütles Cornwell ja silmitses lõpmata õrnalt neiu pruunikat, jahedat nägu. „Ärkasite naiseks varemini kui seda arvasin, mu laps.“

„Ja mis siis?“ küsis Johanna, pisut ehmunud selle tõsise hääle üle. „Kas ei ole see iga naise saatus — armastada ja naiseks saada?“

„Ei suudeta kahte korraga. Armastada ja karjääri teha. Kas tahate ohverdada oma karjääri?“

„Mitte iialgi,“ ütles Johanna. „Nimelt Clemensi juures on see mulle tarvilik.“

„Vaadake mulle otsa, Johanna!“

Neiu kuulas sõna.

„Kahetsen teid,“ ütles Cornwell ja pööras pilgu tema silmade kirglikult sinalt.

„Andke mulle üks sigarett, Frances! Tänan! Küllap juba tõendan teile, et suudan mõlemat. Armastada ja muusikat teha.“

„Ah,“ ütles Frances, sooviksin südamest, et võiksin seda uskuda, kuid ei suuda. Teie ohverdate kas Clemensi või muusika. Kuna nad on teile mõlemad väärtuslikud ja armsad, siis ei või praegu küll keegi otsustada, kumb neist jääb võitjaks.“

„Võitjaks jään mina,“ hüüdis Johanna.

Frances vaatas talle kurvalt otsa. „Johanna, laske ütlen teile veel midagi. Ei maksa end ühe armastuse pärast hukutada. Inimese loomus on see juba kord nii, et tunded ei püsi igavesti. Teie pole veel õieti iseendki leidnud, ja juba tahate olla leidnud õnne. Tulge minuga, laps. Ma ei nõua teilt midagi, kuulete, mitte midagi. Palun teilt ainult ühte. Loobuge Clemensist...“

Ta nägi neiu ehmunud silmi ja lisis: „Mitte igaveseks, — ainult lähemaks kaheks-kolmeks aastaks, kuni olete oma elule loonud aluse, kuni olete ise aru saanud, mis te võite ja suudate korda saata. Ja kui te teda siis veel armastate, siis — pöörduge tagasi!“

„Ma ei suudaks elada Clemensit nägemata,“ ütles Johanna kahvatudes. (Järgneb.)

Ülevaade suvisest moepildist

Käesoleva suvehooaja moepilt on värvilt väga rõõmus ja meeldivalt kirev. Valitsevaks värviks on ikkagi sinine kõigis võimalikes nüanssides, mere-sinisest kuni õrnade delikaatsete pastelltoonideni. Sama armastatud on ka vanarooma, heleroheline ja lilla.

Kleidid oma tegumoelt on haruldaselt lihtsad. Peaaegu ainsaks kaunistusiks osutuvad värvilised nõõbid ja nahkvööd. Selline lihtne päeva- või rannakleit pole aga mõeldav ilma keebita või lühikesest jakita, mis ilmtingimata lisab juurde palju elegantsi.

Armsamaks tenniseriietuse materjaliks on hele linane, millest valmistatud püksid, nii lühikesed kui ka pikad, ja eest üleni lahtinõõbitavad seelikud on väga nägusad ning praktilised. Enesestmõisteta- valt kuulub siia juurde ka mõni teistvärvi keep. Meeldivaiks värvikombinatsiooniks on valge-pu- nane, valge-sinine ja beež-porgandikollane.

Ka supelrannas triumfeerib täielikult linane. Eest kaunis kinnise kaelaavausega kleidid jätavad selja peaaegu täiesti vabaks. Seelikud üleni nõõp- kinnisega, mis kantakse alt niivõrt avatuna, et su- peltrikoo jääb nähtavaks. Peale ühevärviliste li-

naste kleitide näevad suurepärased ka triibulised jersey kleidid, mis on töötatud kas lihtsas inglise- stiilis või mitmessihis jooksvate triipudega, millis- test on seatud kokku üllatavalt huvitavaid mustreid.

Päevaseks riietuseks peale linase ja jersey leia- vad suurt poolehoidu toorsiidid, puuvilla-riided ja siidpiksed.

Õhturiietuseks aga on tänuväärseks materjaliks kütkestav organdi igasuguseis ilusais mustreis.

Ka plus seisab ikkagi aukohal, lühikesest sportpluusist kuni pika kasakini. Neid valmis- tatakse lõpmata palju ja igast võimalikust materja- list, nagu: pesusiidist, albène'ist, taftist, crêpe de chine'ist, voilist, musliinist, tüllist ja pitsist. Eri- list tähelepanu vääriavad just kaelaavaused oma rik- kalike kaunistusiga, kus näeme volang- ja plissee- garnituure, mitmekordseid kraekesi, žaboosid ja suuri seoseid.

Varrukad suvisel riietusel on enamasti lühikest- laadi, raglan, kimono, puhvitud, lõhestatud ja kroogitud. Puhvvarrukad on eriti nägusad õrnast materjalist, nagu organdi ja georgette, mis lasevad käsivarrel paista eriti saledana ja ilusana.

L.



246-a

245

246

247

248

249

250

245. Jumperkleit helerohelisest kunsti- siidist ühes kleidi- materjalist keebiga. Valge krae ja kätised kroogi- tud.
246. Kasakkleit. Pikk kasak on diagonaal joontega georgette'ist. Huvitav valge õlakrae on kinnitatud paari kunstlillega.
- 246-a. Eelmise kasakkleidi juurde kuuluv mantel matt- krepist, kinnitatud eest ülevast seosega.
247. Vana-roosa marocainkleit suure ümariku õlakraega. Juurekuuluv lai jaki pruunist marocainist.

248. Elegantne pealelõunakleit lillemustrilisest krepp- satäänist. Huvitava-lõikelised varrukad ja eesolev valgest georgette'ist žaboo teevad kleidi väga nägu- saks.
249. Pealelõunakleit surah-taftist meeldiva läbitõmmatud kraega, mis ees seoseks seotud. Vöö valmistatud valgetest nõõpidest.
250. Ilus pealelõunakleit väiksemustrilisest georgette'ist. Varrukad on moodsad, kimono-laadilised. Kleit seljalt nõõbitav.



251

252

253

254

255

256

257

258

251. Lihtne nägus kleit tumesinisest valgepunktisest siidist. Ainsaks kaunistuseks on liputaoline žaboo äärestatud plisseeribaga. Vöö valgest nahast.
252. Suvekleit siidist või vuaalist. Esiosa ja krae valgest organdist, vöö kahevärvilisest nahast.
253. Meeldiv kleit kunstiidegeorgette'ist. Krae ja seos valgest taftist.
254. Nooruslik suvekleit õrnvärvilisest crêpe de chine'ist. Plissee kaunistused ja suured samavärvi klaasnööbid.

255. Sportlik kleit kollasest frotteest musta laknahast vööga. Eest huvitavad tasku imitatsioonid.
256. Kahest riidest nägus kleit. Mood sobiv ümbertegemiseks.
257. Meeldiv suvekleit triibulisest puuvillariidest.
258. Suvekleit õrnkollasest kunstiideist. Garnituuriks punased nõöbid ja lai nõörkinnisega vöö.
259. Kimonolõikeline suvekleit peenemustrilisest kretongist. Ees ja varrukatel suured valged nõöbid.



259

260

261-a

261

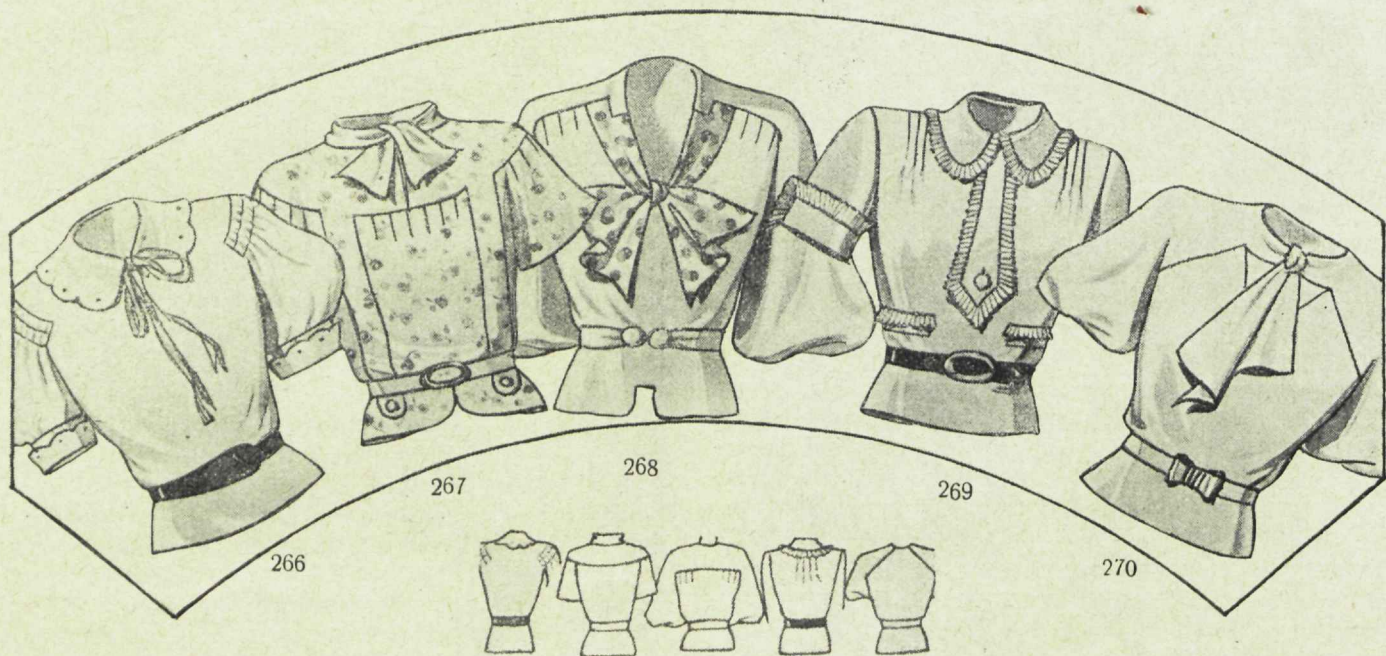
262

263

264

265

Valik moodsaid pluuse



Moode lastele



260. Tenniskleit jersey'st. Vööks triibuline siid seosega ees.
261. Valge tenniskleit linasest marocainist triibulise krae ja kästistega. Ees pealeõmmeldud taskud. See-lik eest lõhestatud.
- 261-a. Tenniskleit nr. 261 juurde kuuluvad lühikesed püksid.
262. Sportkleit peenemustrilisest linasest. Huvitav lips kahemustrilisest siidist.
263. Sportkleit valgest siidilinasest külgenööbitava lah-tise jakiga.
264. Püksseelik valgest pikeest. Pluus valgepunasest ruudulisest riidest, punaste nööpidega.
265. Moodne rannakleit helerohelisest froteest, eesole-vate aknakestega, milledest seose otsad läbi tõmma-tud.
266. Krepp-pluus auktikandiga kaunistatud krae ja kätis-tega.
267. Soosikpluus mustrilisest crêpe de chine'ist. Huvi-tav passe lõige vööni ulatuvate ribadega.
268. Jumperpluus cloquest. Seos punktilisest siidist.
269. Plisseekaunistustega pluus valgest pesusiidist.
270. Raglanlõikeline pealeõunaplus valgest siidilina-sest.
- 271—280. Valik mitmesuguseid lasteriideid.
281. Öösärk helesinisest pesuripsist. Õlakrae tikitud ja äärestatud tumedama siidpaelaga.
282. Särkpüks lillelisest pesusiidist.
283. Tütarlapse öösärk.
284. Tütarlapse magamispyjama kahest riidest.
285. Särkpüks tikandi ja tüllkaunistustega.
286. Pihk-püks väiksele lapsele.
287. Poisikese ööülikond triibulisest puuvillariidest.
288. Nägus öösärk pitsvolangidega.
289. Aluskleit ja püksid, rikkaliku pitskaunistustega.
290. Lihtne öösärk paelkaunistustega.
- 291—292. Kaks öösärki kaunistatud valge tikandiga.



281

282 283

284

285 286

287 288

289

290 291

292

Veidi meestele



Päevasärk triibulisest riidest. Rinnaesisel ja kätistel on triibud viltu sihis, mis on meestele uuemaid moeuidiseid.

Niipea kui kaob tänavapildilt mantel, on löönud üherealise sakköülikonna tund. Viimase eelistamise põhjuseks on tema kohanemine temperatuuri kõikumistele. Kuna kaherealine on määratud ainult kinnikandmiseks, siis üherealine ei allu nimetatud nõudele. Seetõttu on viimane mugavam ning seejuures alati soliidne. Nii on ta muutunud tõeliseks härrade kevadülikonnaks.

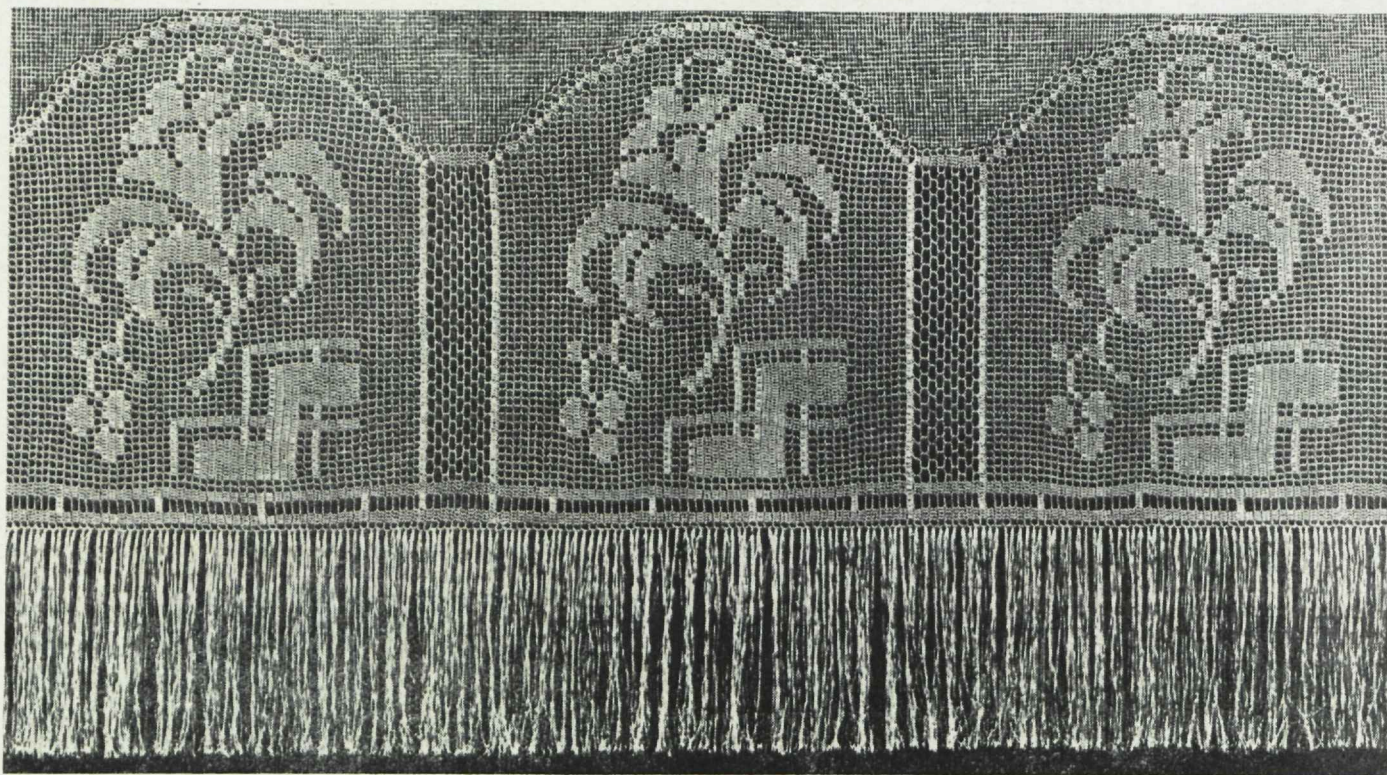


Mehe kodukuub triibulisest puuvilla riidest.

Mainitule lisandub asjaolu, et sakkoga sobib iga-sugune muster kui ka värv. Kas teha teda kahe või kolme nöõbiga, on igäühe isiklik maitse, mis ei allu ühelegi moenõudele. Tähtsamat võiks see olla, et kahenööbiline sakköü täiendab sobivalt kaherealist vesti. Musta sakköü juure ei kanta enam üksi joonelisi pükse, vaid ka halli-musta ruudulisi.

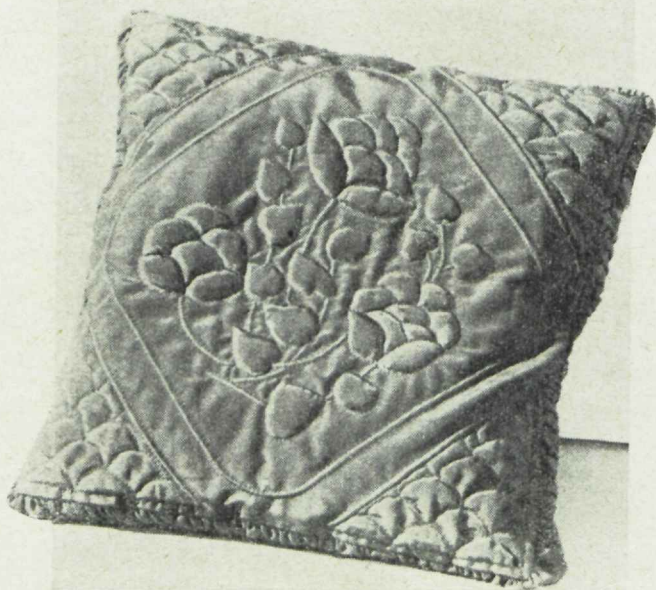
K Ä S I T Ö Ö

Heegeldatud allosa fileestoorile.

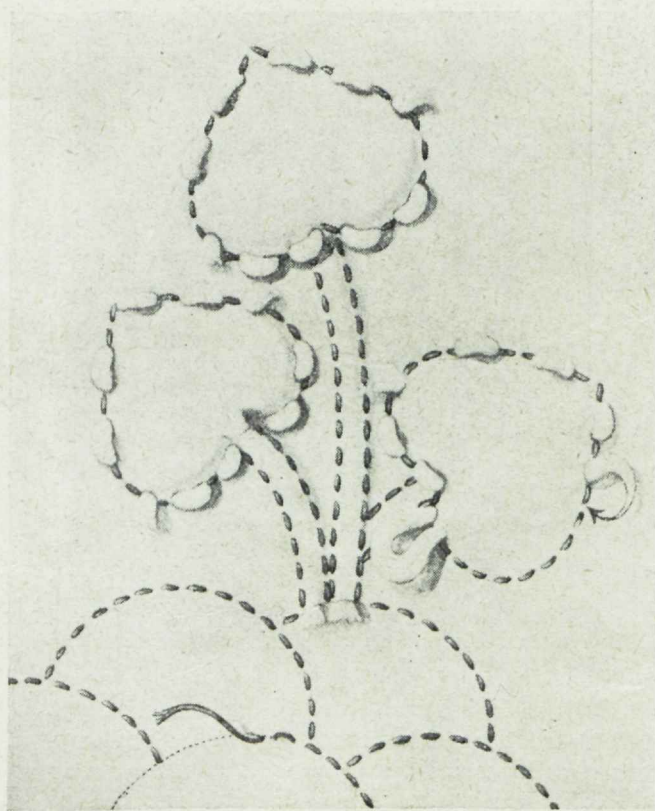


Iga heegeldatud motiiv on 40 sm kõrge ja 35 sm lai, vaheosad 5 sm laiad. Heegelmotiivid ja 20 s. pikad narmad võivad olla kreemist kunstiisidist.

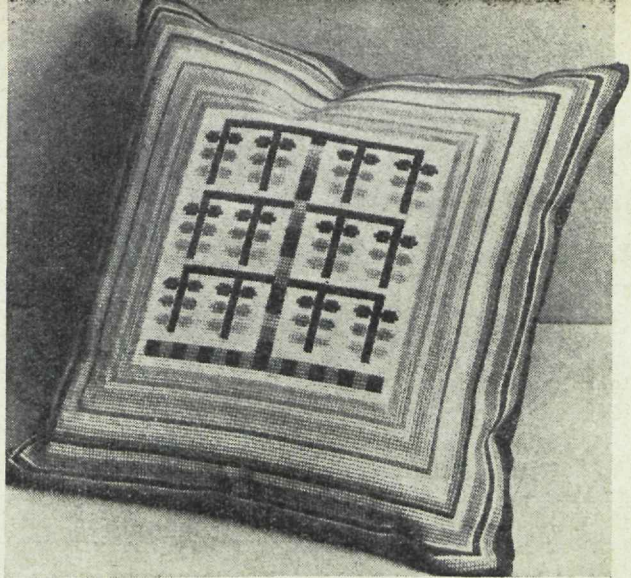
Tikitud sohvapadi siidist.











Padja materjaliks on helesinine atlas - siid ja suurus 50X50 sm. Hakates valmistama antud patja, võetakse kaks 50X50 sm tükki siidi ja üks samasuur tükk mõnda õhemat pesuriidet pealmise osa voodriks. Muster joonistatakse voodrile ja kinnitatakse siis pealmise tüki külge. Nüüd tikitakse ettejoonistatud mustri järele mõlemad tükid mõne sobivat värvi perlniit nr. 8 peenelt läbi. Siis täidetakse läbitikitud mustriosad jämeda ja pehme villase lõngaga, tõmmates lõnga ikka ainult kahe riide vahele, nagu juuresoleval pildil näha. Lõpuks õmmeldakse pealmise ja alumise osa vahele 10 sm laiune kroogitud riba.

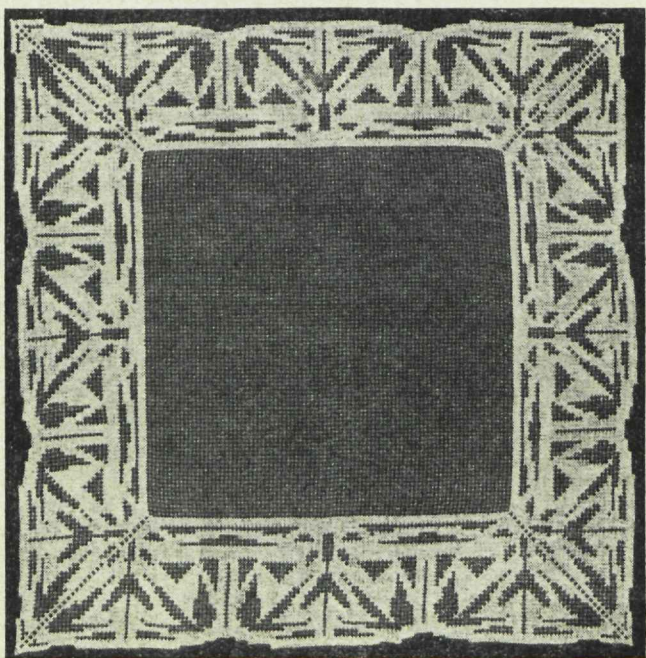


Kõrvaloleva sohvapadja tikitud mustriosade täitmine jämeda villase lõngaga.



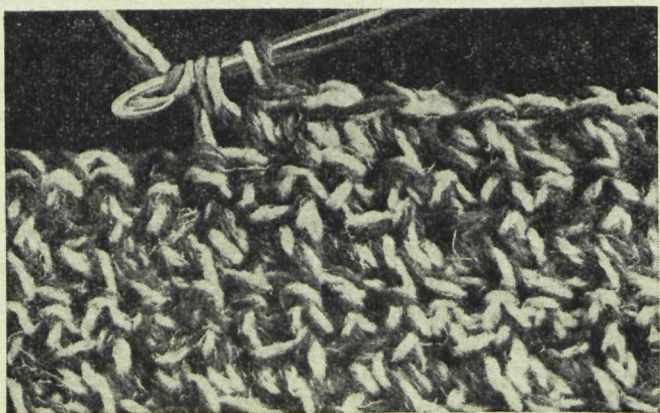
Sohvapadi.

Padi on õmmeldud juteriidele ristpistes villaste lõngadega. Värvideks on: 1.  t. roheline, 2.  keskm. roheline, 3.  hele rohel, 4.  h. rohekas hall, 5. määratud valge, 6. hele vana-roosa, 7.  kollane, 8.  t. vana-roosa, 9.  h. roostepruun, 10.  t. roostepruun. Juuresoleva mustri keskosast on antud $\frac{1}{2}$ ja ääresast $\frac{1}{4}$ suurust.



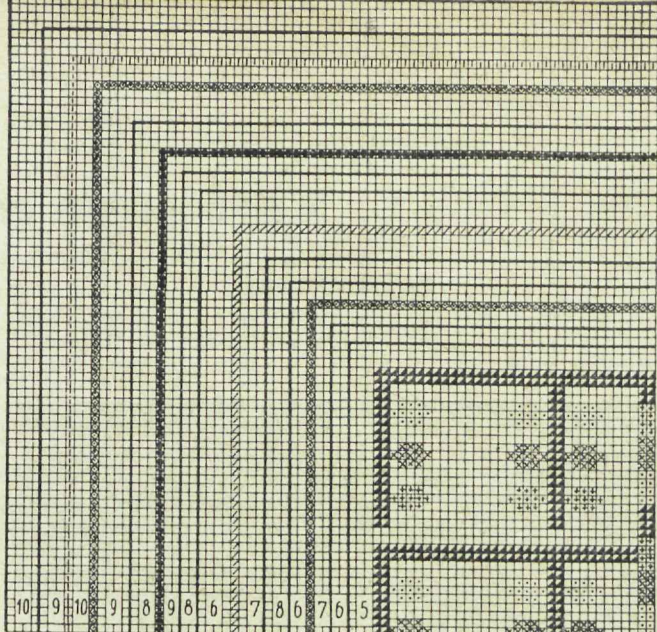
Väike filee lina.

Linaks on võetud 97 sm suurune ruut filee võrku ja muster õmmeldud kas kunstiidi või linasega. Kõrvalolev muster on veerandosa.

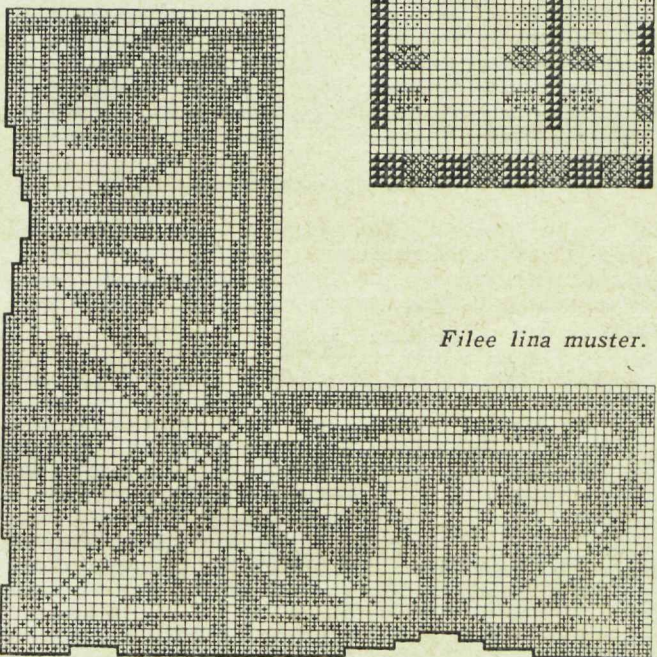


HEEGELDATUD JAKK-KLEIDI TÖÖPROOV.

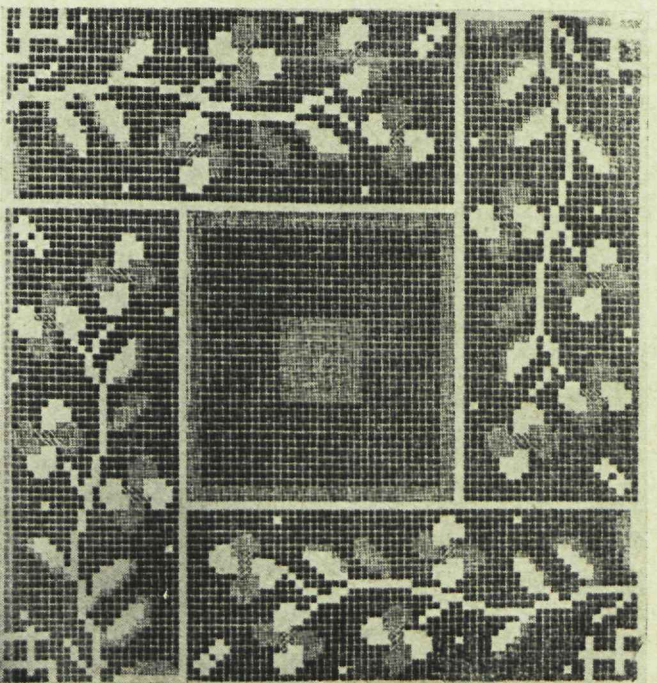
Kleidile kulub umbes 800 g villast lõnga. Nägusa kleidi saame, kui heegeldame kokku kaht värvi lõnga, näit.: peeži ja punakas pruuni. Heegeldamise viis on lihtne. Edasi-tagasi ridu heegeldades võetakse üks kord pealolevast keti reast esimene ja teine kord tagumine õhusilm läbi. Üksikud osad heegeldatakse valmis lõigete järele ja õmmeldakse pärast kokku.



Muster kõrvalolevale sohvapadjale.



Filee lina muster.



Väike filee linake.

Muster on täidetud kaht värvi niidiga. Paksemad osad valgega ja hõredamad osad kreem niidiga.

Katsetage meie kõõgiga:

Suvised toite:

KIRSIPUDING.

1,5 l. piimast, 50 g võist ja 200 g mannast või riisist keedetakse paks puder. Järgnevalt hõõrutakse 3—4 munakollast suhkruga vahule ja lisatakse pudrule juurde,

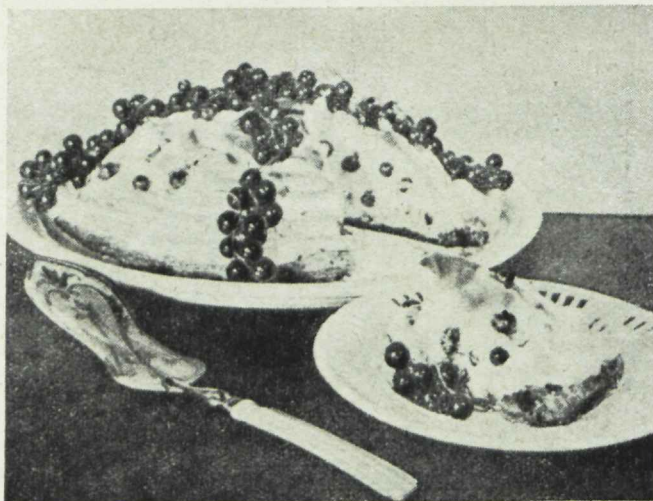


Kirsipuding.

kui see on jahtunud. Siis lisatakse $\frac{1}{2}$ —1 l. puhastatud kirsse ja vahustatud munavalge, pannakse puding vormi, kaetakse vorm kaanega ning keedetakse kuni 1 tund katlas keevas vees. Süüakse puuviljamahla või vaniljekastmega.

PUNASESÖSTRA TORT.

Valmistatakse hea mure taigen ja lastakse 1 tund seista. Siis raputatakse taigenalud tuhksuhkruga ja hakitud mandlitega üle ning rullitakse sellele tainas, mis hiljem asetatakse vastavasse vormi. Ümber ääre tehakse pöidlajamedune taigenarull, mis näpistatakse ilusaks sakiliseks. Tordi põhjale riputatakse riivitud kuivikuid, et marjade mahl ei saaks tungida taignasse. Koogi põhi täidetakse jahtunud $1\frac{1}{2}$ liitrist marjadest ja 500 g suhkrust, ilma veeta valmistatud, punasesõstra kompotiga, mis peab olema hästi paksuks keenud. Koogi pind kaetakse



Punasesõstra tort.

lõpuks taigenaribadega, riputatakse üle mandlitega ning küpsetatakse ahjus mõõduka kuumuse juures. Taigenarullide asemel võib kooki kaunistada ka munavalge lumega, (kusjuures ühe munavalge kohta on võetud 50 g suhkrut), millesse pandud värsked marju. See kiht veel kord kergelt ahjus üle küpsetada ning ilustada uuesti värskete marjadega.

MUSTIKAD RIISIGA.

1 l. piimas, millele lisatud veidi suhkrut ja soola, keedetakse 250 g riisi poolpehmeks. Järgnevalt segatakse 2 munakollast, 50 g võid, 50 g suhkrut ja maitseks veidi vanilliini ning lõpuks vahustatud munavalget riisile

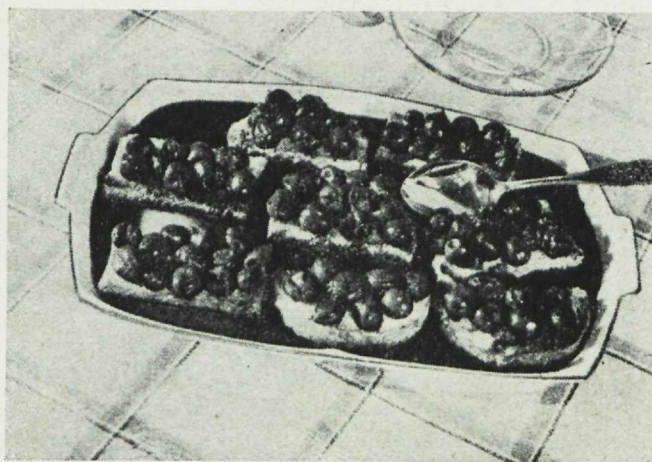
juurde. Mustikad segatakse rohke suhkruga. Võiga määratud vormi asetatakse pool osa riisist, siis suhkrustatud mustikaid ja lõpuks ülejäänud osa riisi. Peale võib riputada hakitud mandleid ja mõned rosinad. Küpsetatakse parajas kuumuses. Antakse lauale külmalt marjamahla või vahukoorega.

TÄIDETUD NUIKAPSAS.

Keskmise suurusega nuikapsad puhastatakse ja keedetakse tervelt nõrgas soolvees pehmeks. Lastakse jahutada, lõigatakse väike tükike pealt ära ja õonestatakse seest tühjaks. Valmistatakse meeldiv lihasegu ja täidetakse nuikapsad. Siis pannakse äralõigatud viiluk uuesti peale, seotakse niidiga ringi, kastetakse lahtiklopitud munasse, kuhu rohelist peterselli juurde hakitud ja veeretatakse riivsaias. Asetatakse võiga määratud praepanile, pannakse igale pallile tükk võid peale ja küpsetatakse parajas kuumuses ilusaks pruuniks. Selle järele valatakse veidi keeva vett juurde ja lõigatakse mõned tomativiilud kastme hulka. Kui valmis, tõstetakse kapsad ettevaatlikult vaagnale, keedetakse kaste veel kord läbi ja antakse kohe lauale.

KIRSI LEIVAKESED.

Pannil sulatatakse veidi võid, riputatakse peent kaaneeli ja suhkrut juurde ning röstitakse saiaviilud õrn-



Kirsi leivakesed.

pruuniks. Leivad asetatakse laiale vaagnale, pannakse igale viilule kividest puhastatud ja suhkrumahlas hoitud kirsse ning valatakse veidi mahla ümber. Süüakse otsekohe.

SEGASÜLT AIAVILJAST JA MUNAST.

Aiavili, nagu lillkapsas, porgandid, sparglid, sellerid, kaunviljad jne. keedetakse üksikult eraldi kerges soolvees pehmeks. Tõstetakse leemest välja ja asetatakse ilusasti korrapäraselt väikestesse südivormidesse. Lisatakse veel juurde tooreid tomativiile, hapukurki ja kõvakskeedetud munaviile. Paras jagu aiavilja keeduveest maitsestatakse äädika, pipra ja vürtsiga, segatakse iga liitri kohta umbes 20 g shelatiini ning valatakse vormidesse asetatud aiaviljale peale. Maitseb hästi majoneeskastmega.

VASIKA FRIKANDO TOMATIKASTMES.

$\frac{1}{2}$ —1 kg vasikaliha lõigatakse õhukesteks viiludeks, riputatakse pipra ja soolaga ning praetakse palavas võis pruuniks ja küpseks. Kui liha küps, praetakse samas võis mõned saiaviilud, mis igale lihaviilule alla asetatakse. Siis keedetakse kaunis paks tomatikaste, lisatakse 2 spl. haput koort, maitsestatakse soolaga ja valatakse üle liha ning saiaviilude. Süüakse mitmesuguse aiaviljaga.

LIHAKLIMBID SEENEKASTMES.

250 g hakitud liha, 1 väike sibul, $\frac{1}{2}$ leotatud prantsaia, 1 muna, pipart, soola, väike taldrikutäis seeni, 2 spl. jahu ja 2 spl. haput koort ning 1 spl. võid. Lihast ja kõigist maitseainetest valmistatakse taigen ning vormitakse väikesed lihapallid. Siis valmistatakse võist ja jahust paras vedel kaste, lisatakse koor juurde ning asetatakse lihaklimbid kastmesse keema. Kui valmis, lisatakse juurde kupatatud seened, keedetakse veel kord läbi ja antakse lauale kuumade kartulitega.

Kas part on kallis?

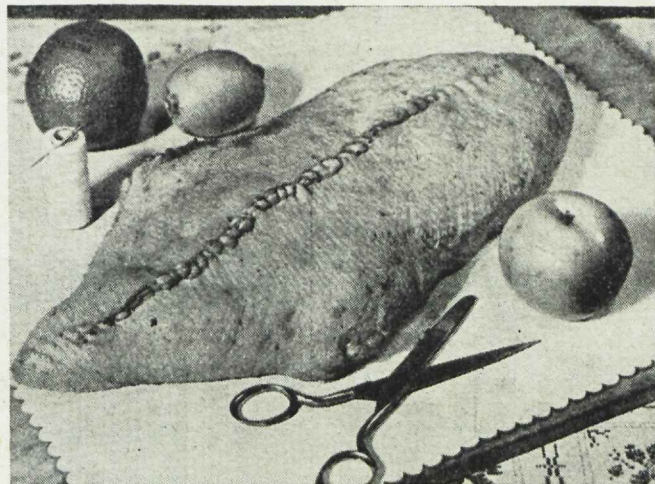
Esimesel silmapilgul jaatab kindlasti enamik pere- naisi sellele küsimusele. Ja ometi tuleb mõninga kaalu- luse järele mõnda, et õige jaotuse juures ei ole part sugugi kallim, kui mõni teine liha. Kogenud perenaine on kindlasti juba ammu sellele otsusele jõudnud. Selle- pärast tahame siinjuures jaotada üht parti kaheliikmeli- sele perekonnale. Eelistatavim on alati raske part, ütleme umbes 2 kg, sellest jätkub kahele inimesele neljaks lõu- naks. Esiteks „väike part“, kuhu kuulub süda, magu, tiiv- vad, pea ja jalad. Teiseks seljaosa ühes k i n t s u d e g a. Kolmandaks ja neljandaks rinnaosa, milles on enam liha ja sellepärast jätkub kaheks lõunaks. Rinna- ja seljaosa tuleb piki- või ka ristsuunas pooleks lõigata. Mõlemaid pooli võib sellegipärast täita näiteks õuntega ja külgi niidiga kinni õmmelda, et sisust midagi välja ei kukuks.

„Väikese pardi“ juure kuuluvad kael, pea, tiivad, magu, süda ja jalad. Need hästi puhastada sulgedest, pesta leige veega ja loputada. Pea lõigata lahti. Keeta $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l soolaveega pehmeks, sellejärele kuupalju tahe- takse saada kastet, enne seda juurelisades viiludeks lõi- gatud sibul ja 1 tl. majoraani lehti. Lõpuks lisandada kastele veidi jahu või tärklist.

Täidetud pardikael. Pardi kaelanahk tõm- matakse ettevaatlikult ülevalt allapoole maha. Naha kitsam ots õmmeldakse valge niidiga kinni. 250 g ras- vast sealiha keedetakse pehmeks ja aetakse koos pardi-

ning lastakse part valmis küpseda. Lõpuks lisandada kastele veidi jahu või kartulijahu.

Hautatud part champignonidega. Kahe inimese jaoks jaotatakse pool parti portsjonitesse ning

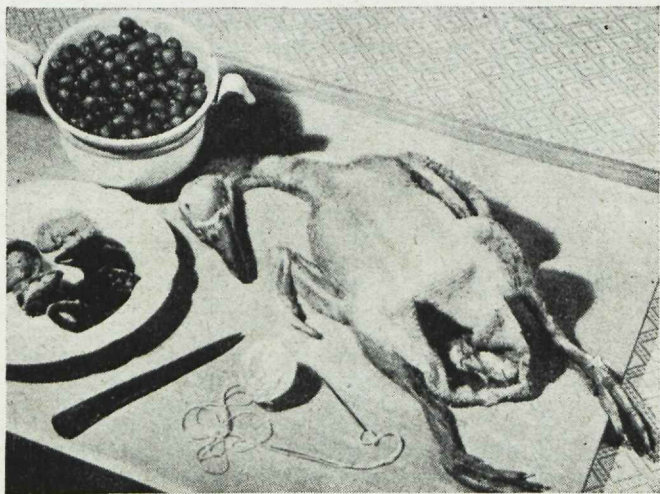


Täidetud part õmmeldakse hoolikalt kinni.

keedetakse väheses vees kahe lõigatud sibulaga peaaegu pehmeks. Lastakse siis hästi kuivaks nõrguda ja praet- takse pannil väheses võiga ilusaks pruuniks. Samal ajal kuumutatakse rasvas üks kuni kaks supilusikat jahu hele- pruuniks, lisatakse koos parditükkidega jälle haudumis- patta, vürtsitatakse kaste soola, pipra ning peotäie kui- vatatud seentega või 125 g hästi puhastatud värske- te champignonidega. Selles kastet lastakse pardiliha hästi pehmeks haududa.

Pardiragu. Kui pardipraest on järele jäänud reste, siis lõigatakse need väikesteks tükkideks, lisatakse juure veidi praekastet, palju kuubikuteks lõigatud õunu, peenekshakitud sibul, üks klaas veini, mõningaid sidruni- viile ja veidi pipart ning lastakse kogu segu 20 minutit aeglaselt keeda.

Pikitatud part. Pool või terve part pikitakse pee- nete pekribadega, riputatakse üle jahuga ja praetakse võis ümberringi ahjus pruuniks. Järgnevalt lisatakse

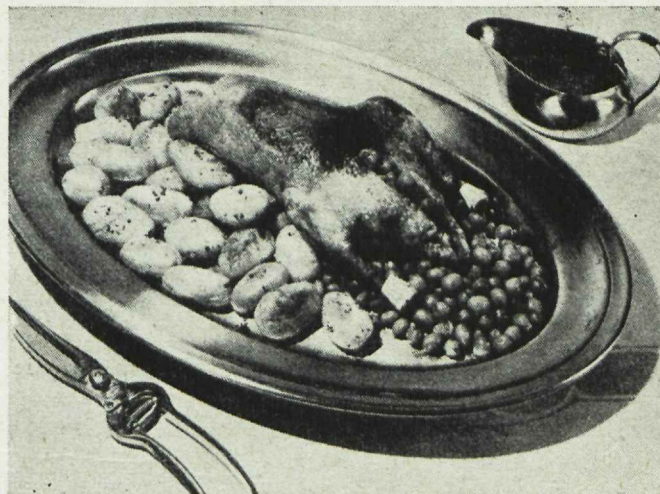


Part täidetakse roheliste tikerberidega.

maksa, 125 g seamaksa, väikese sibula ja piimas leotatud saiaga kaks korda läbi lihamasina. Seda massi segada hästi ühe muna, poole teelusikataie pulberdatud majo- raani, soola ja pipraga. Saadud massiga täidetakse kael, mitte aga väga tugevasti, ning õmmeldakse kinni. Pardi kael peab nüüd $\frac{3}{4}$ tundi peaaegu keevas vees hauduma. Järgnevalt pannakse ta kahe laua vahele pressi alla ja süüakse siis külmalt lõikudena. Kael ei tohi vees keeda, vaid ainult haududa, muidu ta lõhkeb.

Täidetud part. Täita võib tervet kui ka poolt parti. Selleks võib tal jalad ära lõigata, nii saadakse luu- deta, hästilõigatav lihatükk. Kogu part õmmeldakse kokku. Poole pardi juures tõmmatakse niidid ühe külje juurest teise juurde, et sisu ei kukuks välja. Eelistatu- maks täidiseks on väikesed õunad, kolm sibulat, peotäis rosinaid ning veidi majoraani. Enne seda peab part olema pipra ja soolaga sisse hõõrutud.

Lihatäidist võib teha järgmiselt, arvestatud terve pardi jaoks: 250 g seamaksa, 250 g rasvast seakõhtu, 125 g pekki, üks leotatud saiake, üks sibul; kõik aetakse koos kaks korda lihamasinast läbi, segatakse siis ühe kuni kahe muna, soola, pipra ja veidi majoraani hästi segi ning täidetakse part. Maitse järele võib segusse panna ka 125 g rosinaid. On nüüd part selle viisi järele täidetud, ripu- tatakse ta soolaga üle ja asetatakse umbes $\frac{1}{2}$ liitri veega ahju. Kui lõpuks on praepannil ainult veel veidi rasva, siis valatakse see ära, lastakse pruuniks küpseda, kalla- takse niipalju vett peale, kui palju tahetakse kastet saada



Noor part täidetud tikerberidega, tuuakse lauale värs- kete kartulitega.

kastele $\frac{1}{2}$ kuni $\frac{3}{4}$ liitrit vett, paar väikest sibulat, soola, sidruniviile, nelke ja peotäis kuivatatud või värskeid seeni ning lastakse part pehmeks praadida. Kaste las- takse niikaua keeda, kuni on jäänud temast umbes $\frac{3}{8}$ liitrit järele. Lõpuks lisatakse kastele rasvas pruuni- tatud jahukaste ja 1 spl. kaapreid ning lastakse keeda.

E. T—n.

Minu ilus läikiv põrand

Iga perenaine teab, et tubade üldmulje oleneb hästi hoolitsetud põrandast. Puhas ja läikiv põrand annab tunnistust perenaise hoolsusest ja ilutundest. Õige põrandapuhastamise juures on tähtis niisuguste vahendite tarvitamine, mis põranda materjali loomulikku ilu tõstavad. Häält puhastusvahendilt nõutakse, et ta puhastab põrandat, säilitab selle loomuliku värvi ning muudab ta läikivaks, kuid mitte määrivaks.

Varematel aegadel olid valged põrandad perenaise uhkus. Vaeva, mida nende puhastamine nõudis, ei pandud tolleaegse tempo juures tähele. Tänapäev ollakse sunnitud põrandaid impregneerima, ükskõik mis puust nad ka ei oleks. Enne impregneerimist pestakse põrandat niisuguse harjaga, mis puud ei riku. Pesuweele on lisatud weidi rohelist seepi. Sooda juurelisamine on lubamatu. Pärast põhjalikku puhastust võib põrandat imbutada lina-seemneõliga, millele antakse ookri lisandamisega soovitud värv. Võib ka põrandat hõõruda kolm kuni neli korda kuuma linaseemneõliga, kuni puu on muutunud pruuniks. Linaseemneõli muudab puu kõvaks ja takistab sellesse mustuse tungimist. Viimane jääb puu pinnale peatuma, võimaldades kergelt niiske pühkimisega puhastamist.

Kollaseks või halliks värvitud põrandad kaotavad peagi oma värvivärskuse. Värvu eluiga saab pikendada poonimisega. Poonida tuleb umbes kaks korda kuus. Poonitud põrandat võib kuiva villase lapiga puhastada. Poonimiseks on olemas müügil n. n. poonimisvaha. Teda võib teha ka ise tärpentiinist ja vahast, kusjuures kaabitud vaha valatakse üle tärpentiiniga ning lastakse seista. Teisiti valmistada saab 10 g vahale 1 detsiliitri (= ½ kohvitassi) bensiini lisamisega. Mõnikord tuleb põrand enne poonimist pesta, kuivatada ning teraslaastuga üle hõõruda, sellega kaovad plekid. Poonimisvaha sulatatakse, määratakse lapiga õhukeselt põrandale ja hõõrutakse pehme harja või villase lapiga läikima.

Rasvaplekkke võib põrandalt kõrvaldada palava vee või savi ja äädika seguga.

Vaiguplekkke — tärpentiiniga.

Lakiplekkke — piiritusega.

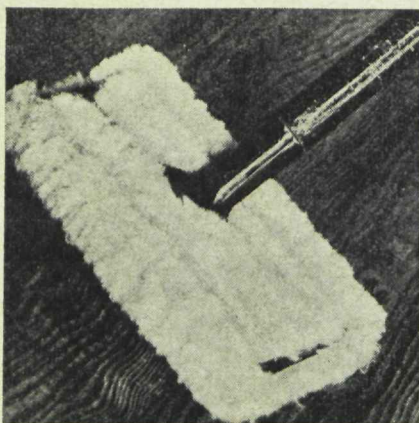
Kitiplekkke — sooja seebivee või nõrga happega.

Petroleumiplekkke — sooja veega.

Ölivärvi-plekkidest vabanetakse sel teel, kui soojale veele lisatakse

nuuskpiiritust. Põrandat enne sooja vee ja seebiga pesta.

Värvitud põrandatega käitlemine on lihtne. Sellevastu koheldakse aga parkett-põrandaid sageli valesti. Üürikorteri elanikud, uude korterisse kolides, seisavad sageli üsna nõutult eelkäijate poolt hooletusse jäetud parketi ees. Näib parkett tumepruunina või tugevasti määr-dununa, siis on ta tavaliselt õlidega rikutud. Õli — peamiselt mineraale sisaldav õli — on koos mustusega tunginud sügavale puusse. See nõuab lõpumat vaeva, enne kui põrandat saab jälle korda. Siin tuleb pesemisel rikkaliku tärpentiini või



Lambanahk põranda poleerimiseks vastava varre otsas.

mõne hea keemilise puhastusvahendiga esmajoones ülemine mustusekiht eemaldada, nii saavutatakse puul veidi heledam ilme. Mõne päeva pärast imbut puu sügavatest kihtidest õli ülespoole ja muudab põranda uuesti määrduvalt pruuniks. Nüüd eelmist pesemisviisi korrata, kuni lõpuks kõik õli puust kõrvaldatud on. See on vaevarikas töö, kuid muu abinõu ei aita. Näitab parkett hallikat värvi, siis on ta harilikult pestud seebiveega. Seebilahu on puu ülemisest kihist läbi imbutanud. Parketti võib kartuseta õlitada, kui tarvitatakse kuuma linaseemneõli eelpool kirjeldatud viisil.

Kunagi ei tohi aga tarvitada mineraalõlisisid. Parkette õlitatakse peamiselt tööstusis, vähem eluruumes. Normaalselt mustunud parketti tuleb aeg-ajalt metallharjaga hõõruda, et puu ilusat joonestust jälle nähtavale tuua. Harjamiseks ei tohi tarvitada jämedaid harju, kuna need jätavad puusse sügavad vaod, mil-

lesse kinnitub vaha ja mustus, olles hiljem raskesti eemaldatav. Mida peenem on hari, seda siledam saab pind ja seda kergem on puhastamine. Harjata tuleb ainult puu pikikiude suunas. Harjamise juures tekkivaid purusid peab alati kuivalt — mitte kunagi niiskelt — pühkima. Veel parem on tolmuimeja. Vähem vaevarikas on vana vahakivi eemaldamine tärpentiiniga või bensiiniga pesemise teel. Valmis keemiliste puhastusvahenditega peab olema ettevaatlik, et nad oleksid pleekivate hapete ja mineraalõlide vabad ning ei koosneks tärpentiini aseaineist. Kui parkett-põrand on puhas, siis hõõruda temale hästi õhukeselt poonimisvaha. Viimast ei tohi kunagi soojendada tema tuldkardetavate substantside tõttu lahtisel tulel, vaid ainult veevannis. Soovitatav on vahatada põrandat mõni tund seista lasta, et vaha kuivaks. Sellejärele harjata läikima. Harjatud põrandat poleeritakse läikima villase räti või lamba nahaga hõõrumise teel.

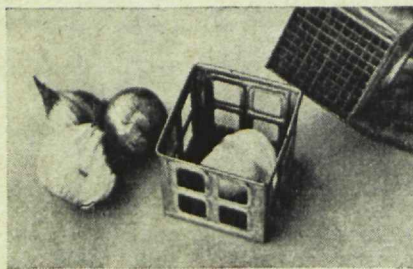
Samuti nagu parketti, tuleb ka linoleumit hea, mineraalidevaba poonimismassiga vahatada ja iga päev pärast tolmust puhastamist pehme rätiga poleerida. On ta määrduvad, siis puhastada teda nõrga, leige seebiveega, et esmajoones vana vahakihti eemaldada. Kunagi ei tohi linoleumit pesta palju veega või kogu ni kuuma vee pealevalamisega.

Vesi tungib linoleumi alla ja kutsub esile mädanemise. Kuum vesi, sooda ja roheline seep on linoleumi suurimad vaenlased. Neile ei pane ka tugevaim linoleum vastu. Linoleumi puhas ja kuiv olles, tuleb teda vahatada ja harjata. Poonimisvaha peab siingi üsna õhukeselt pealemäärima. Kuna linoleum ei ole poröösne ega imemisvõimeline, siis teeb liig palju poonimismassi põranda määrduvaks ja kleepuvaks. Kui pärast poonimist on põrandal näha jalajälgi, siis on vahakihti liiga paksult peale hõõrutud. — Plekke eemaldatakse linoleumilt tärpentiiniga pehme metallharjaga hõõrumisel, kusjuures lisatakse veidi linaseemneõli. Niisuguseid kohti tuleb aga kohe puhta veega üle pühkida ja pärast kuivatamist poonida, et vältida värvi plekimist. —

Odavaid linoleumi aseaineid, nagu balatumit või stragulat käideldakse samuti nagu linoleumigi, ainult selle vahega, et materjal ei kannataks, hõõrutakse siin pehme rätiga ja mitte harjaga. Nad sobivad hästi elu- ja magamistuppa, kus lapsed ei mängi. Kööki ja vannituppa on nad vähem kõlbulikud.

Sibula tarvitamisest majapidamises

Sibulat tarvitatakse õige sageli toitumise valmistamisel. Eriti hea on sibulat tarvitada toorelt, kuna ta mõjub hästi tervisele, korraldab seedimist, ergutab vereringvoolu ja toidab närvikava. Harilikult lõigatakse tarvitamisel sibula lõigud suured. See on aga eksitus, suured lõigud on raskesti seeditavad. Sellest tuleb hoiduda. Et sibul hästi seeditav oleks ja mitte puhetuste tekkimiseks põhjust ei annaks, peab teda hästi peeneks lõikama. Kõige



Sibula ja aedvilja lõikaja.

parem on sibulat riivida. Sibulei tohi maitseainena ühegi aedvilja- või kartulisalati juurest puududa. Kohupiim riivitud sibulaga võileival või praetud kartulite juures on kõrge-väärtuslik toitaine. Valmistatud spinatile või värsketele kapsale riivitud sibulat juurelisades omab see palju parema maitse. Sibula lõhn kaob, kui kohe päale sööki tarvitada musta kohvi või natuke kuiva leiba.

Hea nõu on kallis:

Nõuandeid perenaistele:

Midagi suurepäraselt on silmapiiril: m a a s i k a - b o w l e! Tema valmistamine on niivõrd lihtne, et see ei tekita tüli isegi töödega küllaldaselt ülekoormatud perenaistele. Selleks on vaja ainult 1 liiter maasikaid, riputada need paksult üle suhkruga ning valada kolmetunnilise seismise järele üle kolm pudelit reinveini. Siis asetatakse segu jääle. Hiljem lisatakse veel juure üks pudel seltersit.

*

Tikerberid hoiduvad hästi üle talve. Õied ja varred eemaldatakse, marjad hõõrutakse üle puhta rätiga. Hästi puhastatud ja täiesti kuivad suurema avausega pudelid täide-



Perenaistele suurimat rõõmu

valmistavad moodsad suitsukristallist vaasid, moodsad lauaserviisid ja majapidamise tarbeasjad.

Neid leiab rikkalikult valikus

A. D. Mirvitz & Poegade ärist

Tartus, Raekoja 6 / Tallinnas, Estonia pst. 13

takse marjadega, korgitakse, lakitakse õhukindlalt ning asetatakse keldrisse. Tarvitamisel leiab, et marjad on haruldast aroomaitsendit ja otsekuiv värskelt põõsa küljest võetud, ja jääb ära pudelite tülikas keetmine.

*

Kas teie teate, et kuivatatud põldmari on suurepäraselt vahend kõhu lahtioleku vastu? Peotäis neid marju aitab kiiresti. Praegu on aeg neid korjata tagavaraks.

*

Suur tükk ajab suu lõhki, ütleb vanasõna. Ärge olge ahne ja murdke nüüd kohe ära oma viljapuudelt osa liigseid viljapungi, kui tahate saada lopsakalt ja esimese järgu vilja.

*

Kestvad vihmad põhjustavad kurkide rikkimise, seepärast asetage kurgirea alla pikki jämedaid õlgi, kuna neilt vesi hästi ära voolab.

*

Must või üldse tume samet muutub jälle uueks, kui teda petroleumiga hõõruda. Harjamise juures võib harja kasta ka soolasesse vette, kuna viimane võtab tolmu enesesse ning muudab sameti jälle ilusaks ja läikivaks. Vajutuse plekid sametis kaovad, kui neid kohti ettevaatlikult vähese oliivõliga sissemäärada ning siis sametit hoida kuuma veeauru kohal.



Välja lõigata

Maksuta õmblusmasina paranduse kupong.

See kupong õigustab kuue kuu jooksul arvates „MARET“ № 7 ilmumise päevast käesoleva esitajat kuukiri „MARET“i lugejat lasta parandada oma õmblusmasinat Singer õmblusmasinate kaupluse töökojas lähemas linnas maksuta.

Paranduse juures tarviline osad arvestatakse hinnakirja järele.

SINGER SEWING MACHINE COMPANY
volitusel naiste ja kodude kuukiri „Mareti“ ärijuhatus.

Depoo Millal parandatud

M/s № ja liik

„Maret“ nr. 7, juulil 1935. a.

Vaadake pöördel!

Preemiaid meie kuukirja tellijaile.

Et tasuda senist sooja poolehoidu meie lugejaskonnale, selleks jagame rea väärtuslikke preemiaid järgmiste „Mareti“ tellijate vahel:

- 1) kes tellivad „Mareti“ aasta peale, alates nr. 5-est või kes on juba tellinud 1. jaan. alates kuni 1. jaan. 1936. a.
- 2) kes saavad „Mareti“ tellimise 1936. a. peale hiljemalt 1-seks jaanuariks 1936. a.

Need, kes on tellinud „Mareti“ 1935. a. peale ja austavad meid oma tellimisega ka 1936. a. peale, omavad kahekordse preemia saamise võimaluse.

Esialgu mainime mõningaid väljapandud preemiaid.

Preemiaiks on:

- 1) Moodsaim jalaga Singer õmblusmasin.
- 2) F-a E. Güntheri riidevärve.
- 3) Grammofoni plaate „Esto-Muusika“lt.
- 4) „Veronika“ seepe jne. jne.
- 5) Kleidiriideid A/s. Kreenbalt'ilt.
- 6) Ajalehtede ja kuukirjade aastatellimisi 1936. a. peale jne.

Preemiate nimestik täieneb iga kuuga kuni preemiate jagamise päevani, milline toimub 15. jaan. 1936. a.



Pöördeloleva kupongi tagakülg.

Mehaanikut koju ei saadeta.

Kui masin pikemat aega puhastamata ning selletõttu rike, siis maksab *puhastamine Kr. 1.— (üks kroon).*

Õmblusmasinad nõuavad korralikku parandamist ja puhastamist.

**Eeskujulikult sisseseatud Singeri õmb-
lusmasinate töökodades,** millised asuvad igas linnas Singeri õmb-
lusmasinate kaupluste juures, **on õige koht lasta oma õmb-
lusmasinat parandada ja puhastada.**

Tarvitage ainult:

SINGER nõelu

SINGER osasid

SINGER õli

SINGER niiti,

siis töötab Teie masin alati hästi ja korralikult.

Teie küsite — meie vastame

V. J. Võrust:

1. Väga raske on nägemata otsust anda. Arvata-
vasti on naba nõõri enneaegne äratulek tingitud sisse sat-
tunud infektsioonist. Ärge rohtudega liiga palju ärritage,
heidke puhas side ümber naba; kui paranemine on visa,
pöörduge arsti poole, sest naba armi mitte õige kinnikas-
vamine võib hiljem esile kutsuda songa tekkimist, s. t.
laps surub kõhupressi abil soolikad armist välja. Van-
nitamise puhul katke naba leukoplastiga, mida hiljem
jälle eemaldama peab.

2. Hoidke last külmetuse eest. Köhimine on siis
kardetav, kui enne seda on lapsel olnud nohu; viimane
on harilikult raskete kopsupõletikkude tekitaja. Kuid
kui teie lapsel palavikku ja teisi haiguse sümptome ei
ole, siis kaob kõha iseenesest.

E da, T a r t u s t : Kui vistrikke välja pigistada ei
saa, siis tehke kuuma vanni näole (kuum aur) või asetage
näole kuum rätik ning katsuge uuesti. Kui ei aita, võite
katsetada alkaalilise seebipiiritusega või määrige õhtuti
peale ja pühkige tunni aja pärast maha järgmist salvi:

Rp.

B — Naphtholi 2,0
Sulfur. praecip. 10,0
Vasel. flavi 4,0
Sapon. viridis 4,0.

Raamat — parim sõber suvitajale

VILLEM RIDALA: MERETÄHT. Luuletused. 116 lk., hind 1.50 O.-ü. „Noor-Eesti Kirjastus“, Tartus.

TÄNAPÄEV nr. 4, juuli, hind 40 snt.

ÜLIÕPILASLEHT nr. 8, hind 40 snt.

HEINRICH HEINE: SAKSAMAA. Talvemuis-
tend. Satiiriline poeem. Tõlkinud Ants Oras. Rikka-
lukkude illustratsioonidega. 112 lk. Hind 2.— „Noor-
Eesti“ Kirjastus, Tartus.

Salmi-Jaak: L u s t a k a d l o o d. „Moodsad eluraa-
matud“ nr. 14, aprill 1935. Hind 1 kroon.

Vana vestemehe naljandite ja vestete kirjut kogu
võime kahtlemata nimetada lõbusaimaks raama-
t u k s t ä n a v u. Mõnus huumor, tabav pilge ja lusta-
kas naer saadab leheküljelt leheküljele. Autor, kes juba
paarkümmend aastat töötanud ajakirjanduse põllul, on
oma huumori-prilli läbi osanud näha tüüpe ning olukordi
harukordse koomikaga. Rohkelt karikatuure annavad
sellele kevadisele ja eluröömsale raamatule veel omalt-
poolt tublit vürtsi.

A. Muddist: Kaniinide (kodujäneste)
kasvatamine. Juhtnõõrid algajale. Autori kirjastus. J.
Treufeldti ja A. Kalluse trükk Kuressaares 1935.

Kas vürtsid on kahjulikud?

Vürtsid ärritavad maomahla sekretsiooni. Neist tuleb
loobuda, kui maos on juba olemas suurenenud happe pro-
dutseerimine, näit. maohaavade puhul. Kuid siingi pole
esimesil dieedi nõudmisel nad absoluutselt keelatud. Vürtsi-
tamata toit muutub ajajooksul vastumeelseks ning kaotab
söögiisu, mille tagajärjel tekib alatoitus. Haiged muu-
tuvad närviliseks, ilmnevad valud, pööritudused ja kõrve-
tused. Viimaseid saab vältida, kui toite muuta maitsevaks
tilli, peterselli, murulaugu, sibulate või muskaatpähkli
mõõduka lisanduse abil. Sama on maksev maokatarride
puhul, milliste põhjuseks sageli ekslikult arvatakse liigset
vürtside tarvitamist. Siingi on üsna pea mõõdukas vürtsi-
sitamine lubatud. On aga üksikute vürtside vastu tunde-
likkus olemas, siis tuleb neist loobuda.

Teisest küljest on olukordi, kus vürtside mõõdukas

Raamat armastusprobleemidest.

Dr. F. Paas „Arst räägib armastusest“. — „Mood-
sad eluraamatud“. Hind 1 kroon.

Mitmete asjaolude tõukel on viimastel nädalatel
äärmiselt elavalt kerkinud päevakorda küsimused, mis
seoses üheltpoolt inimese õrnamate tunnetega ja tei-
selt poolt ka teatud kohustustega oma rahva vastu, on
kerkinud üles küsimused, mis keerlevad abielu, sigi-
vuse, vanapoisistumise jne. ümber.

Nii haarab siis dr. F. Paasi raamat kõige akuutse-
maid päevaprobleeme ja on sellepärast tabanud nagu
naela pea pihta. „Elu pole armastusromaan“, väidab dr.
Paas täiesti õiglaselt ja ometi armastus on tundmus,
mis kõige rohkem võimeline mõjutama inimese elu.
Lahendust armastusküsimuste keerdkäikudes püüabki
meile näidata käesolev raamat. Ta vestleb abielust,
kuid valgustab ka teid, mida tuleb sammuda, kui puu-
duvad võimalused abiellumiseks. Siin räägitakse nõu-
andvalt vanapoiste, vanatüdrukute ja leskedega, käsitle-
takse huvitavalt mehe ja naise hingelisi ning kehalisi eri-
nevusi, puudutatakse armukadedust ja muid armastuse
kaasnähteid. Siin vaadeldakse, kas tuleb esirinda seada
mõistust või tundmust, kas on armastust esimesest pil-
gust jne.?

tarvitamine toob isegi kasu. Nimelt, kui on puudulik mao
sekretsioon — siis vürtside abil võib viimast tasakaalus-
tada. Maomahla eritamist soodustavad: aniis, ingver,
paprika, kuna eritamist ei mõjusta safraan, nelgiõli, mus-
kaatpähkel ega vanilje. Pipar ja sinep sageli vähenda-
vadki.

Terve inimese juures pole ses suhtes maksev ükski
reegel. Ta võib toite vürtsitada südamesoovi järele, sää-
juures pole karta mingit kahju. Sageli näeme inimesi,
kellel liigse suitsetamise tagajärjel maitse tundelikkus on
niivõrt langenud, et neile lihtsalt valmistatud toidud ei
maitse, selletõttu lisavad nad toidule suurel määral juure
pipart, paprikat, sinepit ja äädikat. Neile oleks soovitatav
olla veidi tagasihoidlikum, esmajoones piirata suitset-
tamist.

„MARET“ ilmub kord kuus. — Tellimishinnad: 12 kuud Kr. 3.50, 6 kuud Kr. 1.80, 3 kuud Kr. 0.90, üksiknumber 35 senti. — Kuulutusehinnad kaantel: viimane välimine külg Kr. 120.—, seesmised á Kr. 100.—, tekstis 1 mm üle lehekülje 25 snt., tekstikirjaga 30 snt. Kuulutajatele võimaldatakse koha valik võimaluste piires. Kuulutuste väljatöötamisele ja viimistlemisele pannakse erilist rõhku. — Väljaandjad: V. Kask ja R. Puusepp. Toime-
tus ja talitus Tartus, Lossi tän. 7, telefon 15-20, postkast 22. Vastutav toimetaja: R. Puusepp. Posti jooksev
arve nr. 2201. — E. K. Ü. „Postimehe“ trükk, Tartus, 20. juuli 1935.

Ostke oma
 moe, puchi ja pesukaubad
 meie ärist!
 Teie ei kahetse
 iialgi!

Vennad Lepp
 Kaubahoov
 2 ja 3



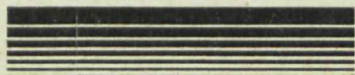
Just see õpi
 mu ammune
 soov



Mugava kodu sisustamiseks

välismaalt saabunud suures valikus

uuemustrilisi mööbliriideid
ja
moodsaid helveetsia aknaeesriideid



Automaat-rulood igas laiuses

Niklist ja puhtast vasest lamedad

kardinaliistud ja **-hoidjad**

Mitmesugused

lamamistooliriided



M. Jänese suuräri

Tartus, Kaubahoov 9-10-11-12

Kõnetraat 5-91

Asutatud 1899. a.

