

STAMPA SERA

Torna in onore la carrozza di tutti Anche per il tram è venuta l'ora di prendersi delle soddisfazioni

Il divieto di circolazione per le auto private ha ridato un primato alla bicicletta: ha anche fatto scoccare l'ora di rivendicazione per il tram. E' bene, però che sono rimaste le auto pubbliche, ma poiché le richieste sono molte ed i posteggi quasi sempre deserti, non rimane che il tram. Ritorna così in onore «la Carrozza di tutti» — come l'ha chiamata De Amicis, e nell'occasione essa è effettivamente ritornata la carrozza di tutti.

Nelle vetture si vedono ora infatti, sedute sulle panchine, a lato di operai ed operai elegantissimi signora che solitamente qualche giorno addietro non avrebbero accodato per tutto l'oro del mondo a salire su di un tram. Ed a ragione: esse avevano la macchina scoperta per i giorni di sole, quella ben chiusa per i di pioggia, il vento e di foschia. La macchina moderna, di rosso, di azzurro, di verde a seconda del colore dei cappelli e del tipo della proprietaria, sembra uno scrigno espressamente eseguito (e lo era infatti) per dare maggior rilievo alla bellezza, alla grazia, al fulgore di un gioiello. E gioielli di inestimabile valore erano considerate quelle donne cui la sapienza degli Istituti di bellezza e la gentilezza delle grandi sartorie di moda, completavano l'opera già mirabile della natura.

Eleganti signore... Sulla macchina c'era l'indivisibile cagnolino col collare del color del vestito della padrona; ma ora che essa va in tram il cagnolino non c'è più. Esso faceva parte degli accessori indispensabili dell'automobile. E poi sarebbe stato di grave imbarazzo portarselo in giro tenendolo in braccio perché non avesse a sporcarsi le zampe. Per stazionarie l'abito e di fronte ad una simile evenienza lo sviscerato amore per «Fifi», «Cici», «Toto», o «Frufu» cessava di colpo.

La signora trovava già tanti altri ostacoli da superare: dal momento che doveva abbandonare la automobile: i tram non hanno le grandi portiere delle auto e non sono di carrozzeria così bassa come esse, in modo che si può scivolare fuori senza scomporsi. Le vetture tramviarie, col predellino mobile, costringono a volte a fare un piccolo salto per toccar terra, e gli alti talloni e i minuscoli piedini di queste belle signore non sembravano adatti a simili esercizi.

Si conosce il prossimo In questi contatti occasionali, giornalieri, la giovine elegante signora (una o poche eccezioni rimosse) che il divieto di circolazione delle auto costringe a viaggiare sul tram, imparerà molte cose che prima ignorava; aspetti della vita che non avevano mai servito di tema ai discorsi che si facevano nel suo salotto dove le amiche di altro non parlavano che di vestiti, di cappelli, del colore di moda per la prossima stagione, o di un ritrovato per far sì che le rughe mai osassero intaccare il loro volto; mentre gli uomini, per mettersi in armonia con esse, quando non parlavano fra loro di affari e si univano al conversare delle signore, portavano il discorso sulle novità nel campo automobilistico, sulla maggior velocità raggiunta da certe macchine, sui cavalli, sulle scuderie, sulle corse.

Sono nati Nascito denunciato il 6 corr.: Chiampio Romano, Ferrando Carlo, Pianoni Rossana, Savio Giorgio, Viani Edda, Tribuzzi Maria, Dama Gino, Brandi Piero, Tarvio Gianrico, Mina Narcella, Puccio Maria, Barca Luciana, Calzavara Candido, Berto Maria, Manno Caterina, Zappata Franco, Zappata Primo, Zappata Giovanni, Trento Caterina, Galletti Giovanni, Pirelli Maria Teresa, Conti Anna Maria, Rosato Lora, Beltrano Teresio, Luceri Rossana.

QUANDO LA VA MALE Fino in Cassazione per quattro polli!

La testimonianza di Manzoni salca un contadino già condannato in Pretura Tempo addietro, certo Giovanni Focardi, giovane proprietario di un piccolo podere situato sulle nostre colline, si recava di buon mattino alla fiera del contadino agricolo più vicino. Con sé recava, oltre alle cose di squattrita frutta primaticcia, quattro polli vivi legati insieme per le zampe e con le teste all'ingrasso. Si riprometteva il Focardi, col ricavato dei fragranti frutti del suo podere, e specialmente dei polli ingrassati a dovere, di acquistare uno smagliante fazzoletto da collo, per farne dono alla sua promessa sposa.

“Bagonghi”, è morto

La misera fine del famoso nano durante una gita in barca sul Ticino - Il cadavere non ancora ripescato - Un presentimento?

Morto per le percosse riportate tempo addietro E' deceduto all'Ospedale delle Molinette il trentasetteenne Giovanni Di Adamo, abitante in via S. Maurizio 25, il quale trovandosi ricoverato in quel nosocomio dal 14 luglio scorso, in seguito alle percosse avute nel cantiere Caraccio di Moncalieri, dal Caraccio stesso, che lo aveva colpito con un calcio alla schiena, fratturandogli la spina dorsale, e da altri compagni di lavoro che poi lo avevano gettato in un fosso. I responsabili del criminoso fatto sono già stati assicurati alla giustizia.

Fra due ciclisti

Due ciclisti si sono scontrati in corso Vittorio Emanuele, presso il monumento. Uno di essi, Pacifico Santena fu Carlo, di 57 anni, abitante in via dei Mille 23, ha riportato nell'incidente alcune ferite, e ora si trova medicato all'Ospedale della Molinette.

Altri due ciclisti si urtano in via Ormea

Il diciottenne Nicola Cauda di Giuseppe, residente in Moncalieri, percorrendo stamattina alle 7 via Ormea in bicicletta, all'altezza di corso Dante si è scontrato con un altro ciclista che proveniva in senso inverso, tale Giuseppe Ippolito di via Antonio, di 28 anni, abitante in via Montebello 40. Il Cauda ha riportato una ferita lacero-contusa al ginocchio sinistro, abrasioni multiple e contusioni alla spalla sinistra, lesioni medicate poco dopo dal dott. Cavallotti all'Ospedale delle Molinette e guaribili in 8 giorni.

Ricordate che...

LO STATO CIVILE ha registrato: Nati: M. Matrimenti TORINO 27 21 25 MILANO 58 21 34 IL SOLE sorge domani alle 5,58; tramonta alle 18,10. LA LUNA tramonta alle 15,10. L'OROSCOPO DELL'... Ottimo congiungimento lunare in Saturno a Mercurio favoriranno, durante il mese, gli affari e gli affari di commercio. I Santi dell'... S. Adriano, S. Sergio il papa; Natività di Maria Vergine. FUNZIONI DELL'... Consolata: festa della Natività di Maria SS. in ringraziamento per la liberazione di Torino nel 1706. Messa e cattedrale delle Compagnie Operative. Mariane: esposizione del SS. Rosario, discusso, benedizione. S. Rocco: 20.15 predicca del padre Provera per la novena dell'Addolorata. S. Carlo: 20.15 predicca del padre Provera per la novena dell'Addolorata. S. Carlo: 20.15 predicca del padre Provera per la novena dell'Addolorata.

Giovedì e Venerdì niente carne

Rammentiamo che allo scopo di assicurare la regolare distribuzione delle derrate di maggior consumo e per reprimere qualsiasi spreco, è stato disposto che gli appecci di carne maciollata, fresca e congelata, di qualsiasi specie, debbono rimanere chiusi nei giorni di giovedì e venerdì. In tali giorni non potranno essere vendute da parte di altri negozi carni insaccate e salate, ed è vietato ai ristoranti, alle trattorie, alle osterie, ai ristoranti di stazione, alle mensae dei circoli ed esercizi similari di servire in detti giorni ai clienti pietanze preparate totalmente o parzialmente con carni. Gli appetitori saranno serviti preferibilmente piatti di pesce, verdura, legumi, uova, sempre con la limitazione di un solo piatto per pasto. Il divieto deve intendersi esteso ad ogni sorta di carne conservata, in pollame ed alla selvaggina.

ONDE MEDIE I saggi consigli

Quando si è soli in città, uno dei problemi più importanti è il pranzo. Non si sa mai dove andare a mangiare. Spesse volte, esco dall'ufficio e rimango mezz'ora fermo sul marciapiede a pensare: «Dove posso andare oggi?». «Faccio mentalmente una corsa per tutti i ristoranti frequentati nei giorni passati, li scarto ad uno ad uno e decido di andare in un locale nuovo. L'esperimento darà il solito risultato: non ci tornerò più e domani sarò ancora disoccupato.

Ho pensato di ascoltare i consigli degli amici e c'è sempre qualche amico che ti raccomanda un ristorante unico della città, dove si mangia magnificamente e si spende quasi niente. E così un amico mio mi parlò di un ristorante, me ne fece le lodi e mi disse anche di parlare di lui al proprietario che mi avrebbe servito come persona di riguardo.

Io sono consuetudinario — mi disse l'amico — non hai che fare il mio nome e vedrai che ti troverai contento. Ma come potresti essere preso a tutto. E così in andata a quel ristorante, mi sedetti a un tavolino e mi chiamerò che venne a portarmi la lista dei cibi disal il nome del mio amico. — Tambolini? — disse il cameriere riprendendo e leggendo la lista delle vivande — non ho mai sentito un piatto con questo nome. C'è scritto sulla lista? — Non c'è scritto sulla lista — dissi — si tratta di un mio amico. — Ah, di un vostro amico — disse il cameriere — ebbene? E' un vostro amico che si trova qui? — Ma no — dissi — è un mio amico che viene sempre qui a mangiare, un vostro affezionato cliente. Questo signor Tambolini mi ha mandato qui da voi. Lo conoscete? — Io personalmente non l'ho mai sentito nominare — disse il cameriere — forse ne dite che tipo è... grasso, forse? con gli occhiali? — No — dissi — tutt'altro, è un tipo magro e biondo, piuttosto alto e sempre vestito di grigio. Il cameriere si mise a pensare, ed io cominciai a sentirmi a disagio. — Ah, ecco — esclamò il cameriere — un tratto — ecco, mi pare di capire... ah, sì, è uno che ha l'errore moscia... Tambolini? Tambolini... però non mi sembrava si chiamasse così. — Ma no — dissi — non ha l'errore moscia. — Allora non saprei proprio. Forse non l'ho mai servito. Io. Può darsi che qualche mio collega lo conosca, proverò a domandare. Intanto che cosa desiderate?

Ordinal un piatto di risotto ma aggiungi che siccome ero raccomandato da questo cliente che doveva essere tenuto in gran conto dal proprietario del ristorante, la porzione doveva essere speciale, sicura che qualcuno avrebbe finito per confessare di conoscerlo. Il cameriere mi portò il risotto e subito dopo venne rimorchianandomi un altro cameriere. — Ecco signore — disse — provate a domandare a lui che forse conosce il signor Tambolini... non mi ricordo più il nome. — Tambolini — dissi — viene sempre qui a mangiare da voi. Il secondo cameriere mi domandò se era grasso o magro, se veniva sempre con una signora e se beveva sempre una bottiglia di birra durante i pasti. Io dissi che non sapevo tutti questi particolari. — Ecco vedete — replicò il nuovo cameriere — noi i clienti lo conosciamo per quello che mangiano. Per noi i connotati delle persone che vengono qui non contano, contano i loro gusti. Se voi mi dite di un signore che mangia sempre lumache, lo potrei ricordarmi la persona, oppure di un altro che mangia la frutta prima del piatto centrale per esempio, o gente che preferisce le salse piccanti, o che mette il vino nella minestra. Ma così... — Ho capito — osservai — ma io non posso sapere che cosa mangiano di solito i miei amici. Intanto ordinai l'altro piatto e poco dopo vennero tre o quattro camerieri a dirmi che nessuno aveva mai sentito nominare il signor Tambolini. Feci un pezzo di carta e una matita e cercai di disegnare la sua faccia. — Non si riesce a capire — dissero i camerieri uno dopo l'altro dopo essersi passati il foglietto. — Io non mi ricordo di nessuno che abbia questa faccia — aggiunse un cameriere. — Nemmeno io — disse un altro cameriere.

Quando mi portarono la frutta il proprietario del ristorante in persona venne a domandarmi se ero io che cercavo un signore. — Preclamante — dissi — sono proprio io. Un certo signor Tambolini, che veniva sempre a mangiare qui. — So chi è — disse il proprietario del ristorante — anzi

IN CUCINA E IN CASA

SEPIE ALLA NAPOLETANA. — Pulire e spellare con molta cura mezzo chilo di sepie e tagliarle a pezzi. Far soffriggere in una teglia piuttosto spessa olio con un battuto di cipolla, aglio e prezzemolo; aggiungere un cucchiaino di senape, il sale e i pezzi di sepie. Versare un bicchiere di vino bianco. In questo intingolo far cuocere per un paio d'ore circa le sepie, precedentemente salate con il sale. Servire con un contorno di BELLINI nuovi delle biciclette si possono ammorbire, spalmandosi di Frangia, olio d'oliva, aceto, sale e di riccio. Usare l'olio con molta parsimonia per evitare che filtri dalla piastra appesa e perché il cuscino non si allenti.

STAMPA SERA

La festa della Natività alla Consolata Domani è la festa della Natività di Maria SS. al Santuario della Consolata la festa è celebrata quale ringraziamento alla Madonna per la liberazione di Torino nel 1706. Alle ore 7,30 vi sarà la Messa con organo e vi prendono parte le Compagnie Mariane della Consolata, seguirà l'esposizione del SS. Sacramento. Alle ore 18 rosario, discorsi e benedizione eucaristica solenne.

Pregliere per la pace

In molte chiese della città ed in molti Istituti, conformemente alle raccomandazioni del Cardinale Arcivescovo, si fanno preghiere speciali per la pace; tridui con «Via Crucis», esposizione del SS. Sacramento, invocazioni particolari per ottenere dal Cielo che il mondo si ricomponga nella pace giusta e nella concordia.

Revisione delle autorizzazioni per i medici di bordo

La R. Prefettura comunica: Con D. M. 11 maggio 1939-XVII, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del Regno del 2 agosto u. s. n. 179, è stata indetta la revisione delle autorizzazioni ad imbarcare in qualità di medico di bordo, concesse fino al 31 dicembre 1934.

ARRESTO

Commissario San Salvatore: Baldo Silvio di Domenico, colpito da ordine di carcerazione.

Seguendo la Cronaca IL CASALINGO da BIANCHI

da ogni soddisfazione Continui arrivi. Le migliori novità. La grande convenienza dei prezzi. Ingresso libero dalle vie XX Settembre e Viotti

IL MARE A TORINO ?!

E' l'impressione che si prova degustando la squisita zuppa di pesci, senza fische, che la Rosticceria Fiorentina (S. Dalmazzo 1, Tel. 53-28) forma anche a domicilio, a L. 2,80 alla porzione, in caratteristici recipienti gratis.

PEL DI CAROTA

capolavoro di Duvivier al Torinese NAZIONALE: Ginger Rogers in: «La Regina di Broadway» ALFREDO SIGNORETTI Direttore responsabile

TEATRI: Spettacoli d'oggi

CARIGNANO: ore 21.15: Rivista Magica con Alvia-Barum. MAFFEI: Ca Riv. crides ore 17 e 21.30 «Nel mondo della luna» di Nuni.

Spettacoli cinematografici

VITTORIA: «Il caso del giurato Moretti» con Balini, M. Morga. AMBROSIO: «L'ultimo volo» con Chester Morris, Whitney Young. CORSO: «Le adolescenti» J. Freybe. AUGUSTUS: «Un dramma nell'Artide» CHIARELLA: «Be di Denari» con A. Musco. Ore 17 e 22 Quartetto Fumero. BALBO 2 film: «Il grande Barnum» (Wallace Beery) e «Al di là della tembra» (Robert Taylor). Dop. 1.02.

STATO 2 film: «Contessa Alessandra» (Marlene Dietrich) e «Ignoranza mia madre» (D. Barriani). Dop. 1.05. ALPI: «Il dominatore» (Clive Brook). NAZIONALE: «La regina di Broadway» MAFFEI: «Ed ora spopoliamo» e «Riv. MASSIMO 2 film: 1° «Distruzione» (Spencer Tracy), 2° «Don Giovanni» (Douglas Fairbanks). Dop. 1.05. ELISEO 2 film: «I predoni di El Paso» e «Stretamento confidenziale» (Warner Baxter, Mirna Loy). L. 1. COLOSSEO 2 film: «Vogliamo la celebrità» (Chevalier) e «Vigilia d'armi».

TORINESE: «Pel di carota» H. Burr. OLIMPIA: «Amor sublimis» (Stanwyck). VINCIGLIO: «Allora la sposa lei». ADRIA: «Ballarina del gangster» e «Var. SAVOIA: «Il segreto dei Thiers» (Olind). REX: «Il giglio innanguato» Gahn.

UN CAMPARI advertisement featuring an illustration of a man on a horse and lottery tickets. Text: 'Il balzo vittorioso di un puro-sangue verso il traguardo, sarà anche il balzo vittorioso del vostro denaro verso la ricchezza. LOTTERIA DI MERANO UN BIGLIETTO 12 LIRE'