

Pisana mati

Povest

SPISAL J. F. MALOGRAJSKI

Prihajala je zopet iz gostilne. Ustavila se je in opazovala. Sosedovih ni marala, baš tako ne, kakor njen mož. Ali ugajalo ji je sosedovo posestvo. In zato je delala naklepe, ki so segali daleč v prihodnost. Sosedov Nejc, vrstnik Aničin in Toničin, je bil edini sin, imel je dobiti to-rej nekoč vse lepo premoženje Korenovo. Kaj, ko bi bila njena Tonica enkrat gospodinja pri sosedovih? To bi bilo kakor našaš! ... Ta misel se ji je bila porodila nekoč in bavila se je posej večkrat z njo. Zato bi bila rada videla, da bi se bilo zdelo že zdaj neko prijateljstvo med Tonico in Nejcetom, dobro vedo, da prijateljstvo, ki se je oživilo v otroških letih, traja do- stokrat notri do smrti. Toda njena pastorka ji je bila tudi tu na poti. Že često je bila zapazila, da se drži Nejče raje Anice nego Tonice. Preprečiti je skušala to tem, da je Anici branila hodi- ti k sosedovim, prepovedala ji, bečati se z Nejcetom. Ali otroka sta se vedno zopet dobila in naj- je bila Anica še tolikrat zmerje- na in tepena zaradi tega. Poza- hila je, ali pa je bilo njeno nag- tjenje do dekca, s katerim se je doseglo vedno igrala, močnejše, nego strah pred udarci.

bi se bila oglasila in pričala, da ji Anica res ni ničesar prizadela, je gledala celo z nekim tihim za- dovoljstvom, kako se je njena mati znašala nad njo. Vcepilo se je bilo tudi že nji v srce nekoli- ko tistega sovraštva, ki ga je vedno videla pri materi in za- strupljeno po slabih zgledih je postajalo tudi njeno srce brez- čutno.

“Zbeži, Anica, zbeži! Sem-le pojdi!” je klical Nejče izpod kapka domače hiše. Ali Anica ni imela poguma, ker je vedela, da bi jo mačeha potem še huje te- pla, ko bi jo dobila. Stala je na svojem mestu in samo jokala je in ječala.

Tedaj pa šine Nejcetu nekaj v glavo. Hitro skoči k hlevu, kam- or je videl iti prej hlapca, in ga pokliče:

“Miha, oj Miha, brž pridi ven! Glej, udarila me je, ona le, s pa- lico po glavi ... Daj jo! ...”

“Ali tebe da je udarila, pravi- š, le ona?”

“Saj vidiš, glej, pozna se mi!”

Miha je še malo pomislil, po- tem pa pograbil koprivovec od biča ter se zapodil v Mlakarico. Preden se je dobro zavedla, pa jih je imela par gorkih na ple- čih. To jo je tako iznenadilo, da ni mogla izpregovoriti prvi hip nobene besedice. Samo gledala je debelo, kakor bi ne mogla pojmiti, kako se je moglo zgo- diti kaj takega. Ko pa se je malo opomogla, je bila njena prva mi- sel, kako bi se maščevala. Ali izprevidela je takoj, da za zdaj ne kaže drugega, nego potrpeti. Njen nasprotnik je bil bolj o- borožen in če bi se bila spustila ž njim v boj, bi bila brez dvoma ona tista, ki bi bila tepena. Hla- dila si je jezo s tem, da ga je ob- kladala z vse možnimi priimki, ki so ji prišli na um. Miha pa, pravi navihaneč, si ni storil nič- sto nič iz tega. Rogal se ji je in jo s tem še bolj jezil. Za vse to bi bila morala trpeti nemara A- nica. Ali k sreči se je prikazal v daljavi njen oče. Ko je Mlakari- ca zapazila svojega moža, se je potuhnila in naglo odšla proti domu. Podala se je v sobo in za- čela dihat v zid. Navadil jo je bil Kljukec to. Rekel ji je, da iz človeka ne diši vino, ako dihne poprej trikrat v zid. Toda navzlic temu, da je verjela to, se ni šla kazat možu. On je pa tudi ni hlical.

“Oh, samo da si jo!” je vzklik- nil Jernej proti sosedovemu hlapcu, ko sta se drugi dan se- šla pri napajanju živine na vo- di. “Samo da si jo! Raje mi je, kakor če bi mi kdo pet goldinar-jev dal.”

Po vasi pa se je bilo hitro raz- neslo, kaj se je zgodilo. Po vseh kotih so si šepetali prihodnje dni o tej stvari, in če se je Mla- karica kje prikazala, so se dre- gali s komolci, pomežikovali si in se smejali. Malo je bilo ljudi, ki bi Mlakarici ne bili privoščili, da je izkupila enkrat.

“I saj jo ti tudi lahko, če se ti tako dobro zdi!” se odreže Mi- ha.

“Saj!” se oglasi Mica, ki je bila slučajno tudi na vodi. “Bo pa še prej ona njega, kakor ga je že! Nima poguma, ta naš Jernej.”

Nasveti za hišo in dom

Od kdaj poznamo robce Robce so prvič uvedli v Itali- ji. Pod imenom “fazioetto” ga omenjajo že v srednjem veku. V šestnajstem stoletju so se pa robci razširili tudi po ostali Ev- ropi. Prej so si morali ljudje kar z rokami pomagati.

Kozmetika in ženska Gotovo je, da so se ženske tu- di v starih časih zatekale k pri- mitivnim, a vendar uspešnim pripomočkom, s katerimi so ne- govala svoja obličja. Tako ima- mo zgodovinske podatke o mno- gih znanih ženskah, da so si raz- en z vonjavami in olji umiva- le tudi z mlekom. Svežost in mladost obraza sta večkrat od- visna od pravilne uporabe tistih pomočkov, ki so potrebni za in- dividualno nego. Nekateri pol- ti ne prenesejo umivanja z na- vadno vodo, ampak zahtevajo periodično nego z drugimi te- kočinami, tako na primer z mle- kom. Mleko ima v sebi belja- kovine, ki omehčajo kožo in jo delajo mladostno. Zlasti je pri- poročati tistim, ki imajo suho kožo, da se umivajo zjutraj in zvečer s sirovim mlekom.

Mleko, pravilno razredčeno z vodo, se zelo dobro udeležuje. Za suho kožo ni zadosti, da se uporablja samo mleko, ampak je treba tudi posebne nege. Vsa- ka ženska mora že v mladih le- tih začeti negovati suho obličje, če ga ima, zakaj takšnemu o- brazu grozi že zgodaj nevarnost gub. Če hočemo to nevarnost odvrniti, moramo osem dni za- povrstjo umivati obraz s siro- vim mlekom, in sicer kozarec mleka v pintu vode. Umivati se je treba zjutraj in zvečer. Temperatura te zmesi je odvis- na od tega, kako suha je koža na obrazu. Zvečer je treba po umivanju namazati obraz s mas- tno kremo in jo, preden gremo v posteljo, odgrniti z vato. Z isto kremo je treba tudi zjutraj po umivanju namazati obraz in ga obrisati, preden se napudra- mo. Čez osem dni pa je potem treba zjutraj zamenjati mastno kremo s suho.

Zrezki iz kokošjega mesa Kokoš oskubimo in jo skuha- mo, da je popolnoma mehka, ji pobremo vse kosti in zmeljemo meso v stroju za faširanje. Zmletemu mesu primešamo po- tem zemljo, ki smo jo bili olu- pili in namočili v mleku, eno jajce, nekoliko čebule, seseklja- nega petršila, soli in popra ter žličico masti, lahko pa tudi, če hočemo, nekaj sesekljanjih in dušenih gob. Vse skupaj dobro zgnatemo, napravimo majhne hlebčke, jih povaljamo samo v moki in spečemo ali pa jih po- valjamo tudi v jajcu in drobtin- nah (paniramo).

Balzamača Dobro vmešamo 6 rumenja- kov, 1 žličico sladkorja in nekoli- ko zmlete sladke skorjice; doda- mo pint mleka, 10 žlic moke in nazadnje še sneg 6 beljakov. To zmes zlijemo v pekačo na raz- topljeno maslo in jo lepo rume- no zapečemo. Ko je praženje pečeno, ga pomažemo po vrhu z mezgjo (jellyem, najboljši je od marelic) in polijemo nato še z dobro kislno smetano, nakar po-

stavimo pekačo s praženjem še za nekaj minut v vročo peč. Pred- den balzamačo serviramo, jo na- režemo na štirioglate kose.

Ključki Edina slovenska izdelovalnica ključev in popraviljalnica klju- čavnic. Zglasite se pri GRDINA'S HARDWARE 6127 St. Clair Avenue ali LADDIE PUYZDAR, 1191 E 61 Street.

Mi imamo veliko zalogo pravega “BLUE DIAMOND” premoga sedaj na rokah. Ne odlašajte—nabavite si ga SEDAJ!

L. R. Miller Fuel, Inc. 1007 EAST 61st ST. ENdcott 1032

temi in so počivali, razvlečemo en hlebček čez pekačo, ki smo jo namazali z maslom, tako da visi testo ob kraju še nekoliko čez. Nato namažemo razvleče- no testo z raztopljenim maslom, ga obložimo na gosto z jabolki, narezanimi na rezine, in potre- semo s sladkorjem, nastrgani- mi mandeljni, rozinami in z drobnimi zrezanimi limonovimi o- lupki. Čez vse to denemo raz- vlečeno testo drugega hlebčka, ki ga obložimo prav tako kakor prvega, in tako dalje. Nazad- nje stisnemo testo ob robovih in odrežemo, kolikor ga visi čez pekačo, potem pa prebodemo vse skupaj večkrat z vilicami. To pečemo v zelo vroči peči, in ko je napol pečeno, narežemo na koščke rombaste oblike, potrese- mo s sladkorjem in spečemo do kraja.

Bavarska juha V poldrugem kvartu slane vo- de kuhamo sesekljano čebulo, srednjeveliko zeleno, nekoliko česna in peteršiljevo korenino, da postane mehko. Dodamo 3 do 4 rezine opraznega ržene- ga črnega kruha, pasirano in začimimo s poprom, soljo in juh- nim pridatkom. Hkratu parimo

Stanovanje v najem V najem se odda tri lepe sobe, spodaj. Kopalnica, porč in druge udobnosti. Najemnina zmer- na. Vprašajte na 1053 E. 71 St.

Pozor! Članicam društva “Collinwood Hive” 283 The Maccabees. Naznanja se vam, da se u- deležite mesečne in obenem glavne seje, dne 10. decembra, t. l., točno ob pol osmi uri zve- čer, ker bo tudi volitev odbora za prihodnje leto. Prosim, sestre, bodite točne. FRANCES BRADDOCK, tajnica.

NAPRODAJ so prav poceni ženski in otroški gulaži, po 69c ter ženski in o- troški rubberji po 29c. Ženska prvovrstna obutev, ki je nekoli- ko iz mode, vredna je \$3.00 do \$5.00, sedaj po 90c. — ženske nogavice, Rayon svila, po 15c. Moški ovrtniki po 3c. Zaloga bišnih copatov in moškega obu- vala za delo in praznik, po niz- ki ceni za gotov denar. — Zgla- site se takoj, dokler je izbira popolna. — Se priporočam.

FRANCES KOSS 18305 La Salle Rd.

Ako nameravate obiskati JUGOSLAVIJO potujte v udobnosti potom Havre na velikanskem ek- spresnem parniku francos- ke linije

“PARIS” 15. dec. — 9. marca “ILE DE FRANCE” 29. decembra — 19. jan.

Hitro potovanje. Izborna po- strežba. Lepe kabine v 3. razredu za dve ali štiri osebe. Svetovno znana francoska kuhinja. Vino brezplačno servirano z obedi. Vaša prtljaga potuje z vami do kraja, kamor ste namenjeni. Za nadaljnja pojasnila in potne liste, pišite na August Kollander Co. 6419 St. Clair Ave. Cleveland, Ohio French Line

PRIDI “SLOVENEK,” ŠT. 1 SDZ Društvo vladno vabi vse članstvo gori omenjene številke, na občni zbor (letno sejo). Veliko prostora bo za vse, ker bomo zborovali v spodnji dvorani S. N. Doma. v nedeljo, dne 9. dec. Pričetek toč- no ob 8. uri zjutraj. Dnevni red bo zanimiv, konvencija SDZ, konferenca SND, 25- letnica št. 1 SDZ v letu 1935, volitev društvenega odbora za pri- hodnje leto in drugo. Vas bratski pozdravljam, za društvo št. 1 SDZ PREDSEDNIK.

približno pol funta v stroju ne iz mesa ves sok, ki tvori do- bro juho. Mrzla paradiznikova juha Zmešaj 5 do 6 žlic paradizni- kove mezge (tomatoes) po oku- su in prevremo to na priprav- ljeni juhi, razmotamo v njej še 2 do 3 rumenjake ter par žlic krisle smetane. Juho, ki je ja- koka krepka, damo na mizo z ope- čenim kruhom, zrezanim na re- zance.

Juha za bolnike Nareži kosce govejega stegna na majhne koščke, zložimo to v kozarec s širokim vratom, zave- zimo kozarec s pergamentnim papirjem (odgovarja tudi pint steklenica za vkuhanje sad- ja, z vijakastim ali steklenim pokrovom in kuhamo to v so- pari prav tako kakor kuhamo kompot. Mesu ne smemo pri- liti nikake vode; vročina iztis-

Sedaj je čas, da si popravite strehe in uredite vaše forneze. Mi vam sčistimo, popravimo in postavimo vsako- vrstne forneze. — Se priporočamo za naročila. J. F. Dolinar 6925 ST. CLAIR AVE. HEnderson 4736

The CHRISTMAS FRIGIDAIRE awaits you

Vdani možje, ljubeči bratje in prevdarni sinovi—vsi skušajo rešiti težki problem kaj bi dali svojim družinam za božično darilo—in izbrali bodo CHRISTMAS FRIGIDAIRE. Ta krasna ledenica bo izraz vaše udanosti in ostala bo v trajnem spo- minu.

Zadovoljili boste ženo, ki ji boste poda- rili to ledenico, z vsemi pritliklinami—“super freezer,” “cold control,” “hydrator” za zelenjavo in “automatic ice tray release.” Ko bo enkrat ta Christmas Frigidaire v kuhinji deloval, bodo vse skrbi kako o- hraniti jedila, končana. Nikoli ni nobe- nega dvoma, da ne bi ostala jedila sveža, ko se jih shrani v CHRISTMAS FRIGI- DAIRE, kajti nizke temperature ohranijo originalni okus in svežost.

Mi imamo tudi krasen srebrn medaljon na katerega bomo vkresali začetne črke “njene” imena in datum—brez poseb- nih stroškov. Ta krasni medaljon se lah- ko pritrudi na vrata CHRISTMAS FRIGI- DAIRE ali pa se ga da posebej v kras- nem zavoju. CHRISTMAS FRIGIDAIRE je že raz- stavljen v naših prostorih—obiščite nas še danes—predno se prične božični naval. Dovolite, da vam razložimo posebne ce- ne in pogoje za Božič—nato pa se lahko pogovorimo za dovoz in inštalacijo lede- nice na božični večer.

Poseben popust se dovoli za božične praznike. Prvo vplačilo na ledenico, ki se jo kupi za božične praznike, je plačljivo 1. aprila, 1935. Delavci Fisher Body tovarne so deležni posebnega popusta na nakupu električne ledenice.

Mandel Hardware
15704 Waterloo Road KEnmore 1282
Odperto ob večerih

