

Mestne novice.

— Župan Kohler je že nekaj odleglo v Mt. Clemens, Mich., kamor se je podal radi revmatizma. Vrne se prihodnji pondeljek.

— V pondeljek se je oglasil v Clevelandu Mr. Louis Ballant, naš marljivi zastopnik iz Loraina. Ogledal si je delovanje v Euclid Foundry Co. in se tako pohvalil z delom v tej slovenski tovarni.

— V pondeljek je začelo goret na Davey farmi na Center in No. Woodland Rd. Vneta se je tudi bližnja šuma, ki se razprostira na svetu, pet akrov obširnem. Požarni brambi se je posrečilo ogenj oznejiti na to šumo, ker sicer bi začela goret bližnja farmarska poslopja in 150 akrov obsegajoč gozd.

— Pismo ima pri nas Dominik Hribar.

— Račune za elektriko lahko vsak čas plačate v našem uradu.

— Cena za sto funtov leda letos bo 55c, ista cena kot lansko leto. To je za led, ki se pripelje na dom.

— Aktivni župan v Clevelandu je radi odsotnosti Mr. Kohlerja, direktor postave, Mr. Paul Lamb.

ZENSKA V ZAPORIH STRADAJO.

Dublin, 23. aprila. Večensk, ki so nasprotovale sedajni urejeni irski vladi, je bilo vrženih v ječo, kjer so začele štrajkati z lakoto. večensk je v skrajno slabotnem stanju. Ena strada že 30 dni.

* Hudomušnost.

Ožbott: "Kaj si pa zopet otekel na glavi?"

Gasper: "Včeraj pri znači me je udaril Boltežar s cepcem po glavi."

Ožbott: "Seveda, cepec prileti po navadi vedno tja, kjer je slama."

NIČ MLEKA, NIČ MOŽA'

Spisal C. Houston Goudiss Izdajatelj "The Forecast", ameriški magazin za hrano, ustavnitelj "The Forecast School of Cookery"; direktor The People's Home Journal.

Nobena oseba ne more biti prestarata, da ne bi čutila potrebe dnevne uživanja mleka kot stalne hrane. To je edino perfektna narvana hrana, edina, ki je namenjena v resnicu samo hraniči — brez katere nobeni otrok ne bi mogel rasti, ostaja skoz vse življenje del naše hrane, da ostanemo živahni in zdravi.

Fant in dekje v mladih letih ne smejemo zanemarjati mleka, ki ne daje samo kuriva za proizvajanje gortute in energije, pač pa ima v sebi tudi razne mineralne soli, ki jih potrebuje truplo. Mleko lahko uživata na dve načini, in sicer da pijet svezle mleko ali pa vživati jedila, ki so pravilno z mlekom.

Pri odrastilih je mleko čudovit izvor za moške živiljske potrebe. In kadar svezle mleka ne morete dobiti, tedaži po rabite evaporirano mleko.

Pred 64. leti je Gall Borden izenal metodo proizvajanja evaporiranega mleka, in je s tem zagotovil vsakom obliko množino dobrega, absolutno čistega mleka za vse žilne potrebe.

Za kuhanje je Borden's evaporirano mleko na mnoge načine idealno mleko. Prvič je absolutno čisto. Se ne more pokvariti, dokler je v kanti. To je polno mleko z vso smetano v njem. Za juhe s smetano, za pečenje, za puddinge, pa je desertoje vedno boljše kot svezle mleko. Ima bogat okus, izvrstno kvalitet ter se lahko nanj popolnoma zanesete. Izdeluje se v 40 tovarnah, blizu pašnikov po formuli, katero je izumil mož, katerega podpis na vsaki kanti mleka je vaša garancija.

Tiskan v dovoljenjem "Forecast"

January 1921

Copyright, 1920 by C. Houston Goudiss.

PRODA SE POHISTVO za 4 sobe, dobro ohranjeno, prda se prav posenci. 1026 E. 61st St. spoda, zadaj. Zglasite se po 6. uri zvečer. (51)

SOBÄ SE ODDA V NAJEM. 8404 Carl ave. zdaž, zgorej. (51)

NAPRODAJ TRI POSTELJE, jaka posenci in v dobrem stanju. 1096 E. 67th St. (50)

NAZNANILLO. DRUŠTVO JUGOSLAV CAMP, St. 293, Woodmen of the World, je sklenilo na svoji zadnjici seje 14. aprila, da bo prost vstop za nove člane za dobo treh mesecov in da se takoj da bolnišnica podporava vsem onim Slovencem, ki so pri drugih kempih, ako hočejo pristopiti k našemu društvu. To velja za mesec maj, junij, julij. Torej, na noge, koliksi vzemete prestope liste ter pristopite v slovensko kempno. Vsa pojasnila dobile od društvenih članov ali pri predsedniku Jos. Zeletu, 8502 St. Clair Ave. ter pri tajniku na 6305 Glass ave. (w. 51)

FRANK WAHCIC SLOVENSKA TRGOVINA Z MODNIM BLAGOM 746 E. 152nd Street Collinwood

NAPRODAJ JE jaka čedna, malo rabljena kuharska omara, ki se posenci prodaja. 3822 E. 50th St. bližu Fleet ave. (50)

all ob vsemi prilikah, kadar potrebujete prevoženje se vam priporočam, da pošklicite, imam dva tona White-truck na razpolago. Jako nizke cene. Prijazna in točna postrežba.

JON OBRIK 1181 E. 61st St. Tel. Rand. 2176-J. (50)

NAPRODAJ JE jaka čedna, malo rabljena kuharska omara, ki se posenci prodaja. 3822 E. 50th St. bližu Fleet ave. (50)

A. F. SVETEK CO. 15220 Saranac Rd.

Prvi slovenski pogrebni zavod v Collinwoodu.

Avtomobil za vse slučaje. Bojnički voz. — Se zopla priporočamo.

Eddy 4031

Cedar 2375 Lincoln 2850-R (w. 51)

SLOVENSKI DOM v Ameriki narevao si začeli svoje domače hrane, in le pravilno in narevao je, da je temu tako. Mnogo imed stajnih kakovosti Amerikanov slovenskega pokojevanja se lahko izbere za izbor v teh dobris, pripraviti, točnih jasnivih, ki so bile že dolgo slavne v rojstni domovini, kjer so se prvotno pojavile.

TODA v tej doželi ne more pripraviti mnogo jedil s pomočjo produktov, katere se lahko najlaže dobi, in mnogokrat imu slovenska žena težava zvedeti, katere produkte bi morale rabiti.

THE BORDER COMPANY BORDEN BUILDING NEW YORK

RECEPT ŠT. 28

DOMA NAREJEN PUĐING IZ MOLASES IN ROZIN.

Potrebe stvari

3 kante Borden's Evaporated mleka 1/4 skodelice molases

1/2 skodelice koruzne moko 1 skodelico rozin

1/2 skodelice masla 2 jajci

1/2 čajne žličke soli 1/2 čajne žličke soli

1/2 žličke cimetra 1/2 žličke cimetra

CISTO KMEČKO MLEKO Z VSO SMETANO NOTRI!

Za vsako domačo potrebo rabite Borden's evaporirano mleko, ki daje najboljše uspehe. Je bogato in polno smetane — ustvarja slastna jedila. Lahko je rabite vsak dan, za kuhanje in kavo, gočovi kvalitete, gotovi čistosti.

Borden's Evaporirano mleko je dvakrat tako bogato kot navadno mleko. Rabite pol vode in pol Borden's evaporiranega mleka namesto navadnega mleka. Ako imate v vašem receptu pisano, da rabite smetano, rabite isto množino Borden's evaporiranega mleka.

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Borden's Evaporirano mleko je dvakrat tako bogato kot navadno mleko. Rabite pol vode in pol Borden's evaporiranega mleka namesto navadnega mleka. Ako imate v vašem receptu pisano, da rabite smetano, rabite isto množino Borden's evaporiranega mleka.

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namazali z marmolom in vspiljite notri rozine prav počasi. Pecite v srednje razbeljeni peči dve uri in pol.

Kako se naredi:

Zmešajte 2 kanti mleka z 2 skodelicami vode. Zmočite koruzno moko nakar jo pridenite k mleku in vodi ter kuhaite dokler se dobro ne zgosti. Mešajte neprstano, da se ne prismodi. Ko je zgoščeno, odstavite od ognja, pridenite masla, molases, 1/3 kante mleka, soli, cimet in dobro stepeva jajca. Vlijite v posodo za puđing, ki ste jo namaz

Cvet in sad

IZVIREN ROMAN

Spisal Josip Jurčič.

STIRINAJSTO POGLAVJE sreče in ljubezni.

Pred spanjem.

Clovek brez srca malokdaj take ljubezni, ki bi mu jo poznal svojega bližnjega in bila dolžna, ne bi mu mogla njegovo notranjo vrednost, dati, oddana je bila davno že Vajen je soditi po sebi in bližnjem drugemu, in sicer — zastonji. Žih čutov nesebične ljubezni. Idealu vroče ljubezni vrednosti, prizanesljive potrpljivo nega moštva, kateri je nekdaj sti, dobrotnosti itd., ki so njeni imela, ljubila, temu se ji Lemu samemu tuji, pri druzih on ni enak zdel.

ne išče in ne nahaja, ali če se mu jasno pokažejo, ne pričnava. Kar je večno lepo na cloveku, ima svoj izvor iz začetka v srcu, v domu ljubezni. Ljubezen mu enanjka, ki ne pogublja vsacega, ki ne misli, kakor on misli, ne govori, kakor on govori, ne dela, kakor on dela, in vsacemu nepovoljnemu dejanju podtika najhudobnejše, premisljeno v pogubljenje vodečem namene.

Složno jedini menda v tem, da ženstvu prisojamo meče srce ko sami sebi. Mogo je morda, kar s tem odstopimo. Vendar bi svoje samoljubje utegnili premislek, da, kar one z notranjim bogastvom pridobodo, odvaga mož z razširnostjo. Skrivne žile, po katerih se ženski pretaka kri notranje, Če je on mogel tak biti, če je ga dušnega življenja, drže od srca proti razumu, pri možu pak narobe.

Zatorej vidimo da mož prej velike, cloveštevo zadeva-

joče in obsegajoče ideje goji, da se lažje postavi na vrhunc cloveškega spoznanja in z bistrom vidom predre meglo, tudi Leon bode znemar pustil to morda — prenaglo nagnjeti. Odloži bukve. Ko bi se vsaj razmisliti mogel!

Dolgo hodi po sobi.

Tedaj barona bode rajša poslušala. Zakaj? Ker je baron. Ne to more biti. Ona misli o plenstvu kakor vsi pametni ljudje. Snubi jo šele. Morda ga bode odbila. In morda njega res še razumela?

Kako okorno in samo na pol je ljubezen razodel! Beseda, katero je drugod za šalo, za kratek čas tolkokrat izreklo, bila je tukaj tako težka. Ljubim te: to sta le dve besedici. Gotovo, verjetno, najbrž tako, da ga ni ume- la.

V zgodnjih pomlad se oblecela bela breza z omladnim, srce razveseljujočim zelenjem in ponosno stoji kakor prvi kras novo vzbujene narave sredi drugih še golih dreves. Pa od severja dahne hladna sapa, mrzla burja potegne, kar tak pride ledena slana pinji. Leonovo vedno večje pozebejo zgodnje mladike z lepim zelenjem. Pač da solnčko lastnost bi bila morala za- ce poznejše pomlad in vročajoči odražja, ko ji je bil Leon se napol neznan, da njegovi pozdravi najprvo njej ve- Ijajo in ne sestrični. In ko bi tega ne bila videla, morala se je s časom, ko je Leon vedno bolj pogosto zahajal na pošto, popolnoma preveriti.

Pa slepila je sama sebe. Kar ji je bilo popolnoma videzno, zdelo se jе je neverjetno. Clovek se kaj lehko moti. Podoba, ki mu je pred očmi, je — Bog ve — le prikazen, dozvednost, dete prežive domišljije; in naše oči, ki to in to vidijo, naša ušesa, v katera to in to zveni, morda so v nepravilnem stanju, — v spanju in sanjah. Kdo ve!

Ali denes! Denes je spoznala. Več ni bilo dvojnivo. Iz njegovih besedi, po glasu, po vedenju po marsikateri malosti, ji je bilo popolnem jasno, da mladenič, kateremu je odkritosrčno prijateljstvo mogla ponuditi, čuti zanjo več, neizmerno več.

In ona?

Ko je na pošti že vse potihnilo in pospolo, podpira ona v postelji na zglavju slike glavo in premisljajo: "Moj Bog! Ali sem morda jaz s svojim obnašanjem proti njemu sama vzbujala to čut? Morda je iz mojega vedenja več posnel, kakor mu morem in — smem jaz vrniti? Kako zdaj, posehdob? Ali bi ne bilo bolje, da bi ga bila nocoj poslušala in nu — napsled kakor prijatelju odkrito povedala, da ga spoštujem, a ljubiti ne morem ni njega, ni nobenega več."

Priznati je morala, da je Leon veliko boljši ko marsikateri, kar jih pozna. Ni jeden tistih, ki brez vse misli tja v en dan žive, gotovo je, da ima precej veliko čuta, poštano srce. Osrečil bode jedno deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

Barbo, da ti skuha čaja. To ti bode dobro storilo. Res je, naj k meni pride prej, da ti povem, kako naj ti ga napravi."

"Jaz sem popolnem zdravteta, mislim, da ni potreba." Clovek sam sebe ne pozna. Le slušaj, dobro ti želim. Kaj bi bilo, ke bi zbolel. Le pojdi v posteljo!"

Kmalu potem je Leon po svoji sobi hodil gori in dol in na mnizi se je kadil čaj, ki ga je bila stara Barba v hipu napravila.

Ubogo vsiljeno zdravilo! Ne zaupamo, da bi pomagalo temu boviniku! On sam meni da zaupa, ker se ga ne pritakne. In da bi se dvema starkama ne zameril: teti in Barb, prime časo in izlije da božji skozi okno na vrt, ker ga piti ne more.

Prihodnost se je razprostirala pred njo samotna, žalostna. Brez matere in očeta, celo brez večjega premoženja, navezana je bila le na sorodnike. Neveselo stanje! In Leon, bogat dedič, dober clovek, mogo je po pokloniti brezskrbno, morda celo lepo prihodnost. Nekatera deklica bi bila prijela lepo priliko z obema rokama. Kaj je lažje od hinavščine! Ali ona take sebičnosti ni poznala, kaj tacega je bilo zoper njen vest.

In vendar je bila njena ljubezen skoro že brez upanja. Moža, kateremu je bila posvečena, ni videla že leta in leta, ni slišala o njem, ni videla že leta in leta, ni slišala o njem, ni vedela, kje je. Gotovo jo je že pozabil, ne domišlja se je več — sirote.

Če je on mogel tak biti, če je on mogel pozabiti, more vsak, tudi Leon bode znemar pustil to morda — prenaglo nagnjeti.

Usedel se h knjigi. Ali kadar je bila lastnih mišli polne, ne more se udati drugim, ne more prisvojiti in spremljati tujih. Odloži bukve. Ko bi se vsaj razmisliti mogel!

Dolgo hodi po sobi.

Tedaj barona bode rajša poslušala. Zakaj? Ker je baron. Ne to more biti. Ona misli o plenstvu kakor vsi pametni ljudje. Snubi jo šele. Morda ga bode odbila. In morda njega res še razumela?

Kako okorno in samo na pol je ljubezen razodel! Beseda, katero je drugod za šalo, za kratek čas tolkokrat izreklo, bila je tukaj tako težka. Ljubim te: to sta le dve besedici. Gotovo, verjetno, najbrž tako, da ga ni ume- la.

V zgodnjih pomlad se oblecela bela breza z omladnim, srce razveseljujočim zelenjem in ponosno stoji kakor prvi kras novo vzbujene narave sredi drugih še golih dreves. Pa od severja dahne hladna sapa, mrzla burja potegne, kar tak pride ledena slana pinji. Leonovo vedno večje pozebejo zgodnje mladike z lepim zelenjem. Pač da solnčko lastnost bi bila morala za- ce poznejše pomlad in vročajoči odražja, ko ji je bil Leon se napol neznan, da njegovi pozdravi najprvo njej ve- Ijajo in ne sestrični. In ko bi tega ne bila videla, morala se je s časom, ko je Leon vedno bolj pogosto zahajal na pošto, popolnoma preveriti.

Pa slepila je sama sebe. Kar ji je bilo popolnoma videzno, zdelo se jе je neverjetno. Clovek se kaj lehko moti. Podoba, ki mu je pred očmi, je — Bog ve — le prikazen, dozvednost, dete prežive domišljije; in naše oči, ki to in to vidijo, naša ušesa, v katera to in to zveni, morda so v nepravilnem stanju, — v spanju in sanjah. Kdo ve!

Ali denes! Denes je spoznala. Več ni bilo dvojnivo. Iz njegovih besedi, po glasu, po vedenju po marsikateri malosti, ji je bilo popolnem jasno, da mladenič, kateremu je odkritosrčno prijateljstvo mogla ponuditi, čuti zanjo več, neizmerno več.

In ona?

Ko je na pošti že vse potihnilo in pospolo, podpira ona v postelji na zglavju slike glavo in premisljajo: "Moj Bog! Ali sem morda jaz s svojim obnašanjem proti njemu sama vzbujala to čut? Morda je iz mojega vedenja več posnel, kakor mu morem in — smem jaz vrniti? Kako zdaj, posehdob? Ali bi ne bilo bolje, da bi ga bila nocoj poslušala in nu — napsled kakor prijatelju odkrito povedala, da ga spoštujem, a ljubiti ne morem ni njega, ni nobenega več."

Priznati je morala, da je Leon veliko boljši ko marsikateri, kar jih pozna. Ni jeden tistih, ki brez vse misli tja v en dan žive, gotovo je, da ima precej veliko čuta, poštano srce. Osrečil bode jedno deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču- vaj zdravja! Ne hodil zdaj v tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po- štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

"Nič mi ni," odgovori Leon.

"Morda se motiš sam. Ču-

vaj zdravja! Ne hodil zdaj v

tja v en dan žive, gotovo je,

da ima precej veliko čuta, po-

štano srce. Osrečil bode jed-

no deklico in sam je vreden peto zapoved božja. Prosi

</div