

L'INDEMONIATA

Il cielo si spaccò improvvisamente a pioggia e a fulmini e la vecchia Brogina, andata a raccattare rosse albatrine per farne conserva, si sentì, sola e sperduta nel bosco, scatenare addosso l'uragano. La vecchia Brogina si trovava vicina alla morte: aveva troppi anni e anche troppi rimorsi.

— Brogina — diceva Monsignore a quei tempi. — Non bisogna prendere confidenza con altri uomini, all'infuori di tuo marito... Per lo meno vieni in chiesa a confessarti...

Bragina rideva: era allora giovane come son giovani le giovani d'ora.

— Perché, Monsignore — rispondeva — devo venire a dire gli interessi miei a quel gattolico? E poi che, Monsignore? Sono un po' viziosa di vino, questo solo. Ma confidenza non la prendo con nessuno, Monsignore, potessi acciecare...

Ma tanti anni son passati da quel tempo: e suo marito è morto, e anche Monsignore è tante altre di quelle persone sono morte.

Adesso Brogina è vecchia di novant'anni: ma si direbbe anche di cento e forse più. Ed è straordinaria vedere fino a che punto un volto di donna che fu fresco e piacente possa diventare decrepito e centenario. Gli occhi della Brogina son pieni di lacrime anche se non piange, anche quando ride; la sua ghigna ha del sinistro così amara, angosciata e dolorosa. Fuori della pezzola le sorte qualche ciocca di capelli d'un bianco giallastro, ambiguo. Sferuzza da mane a sera, senza riposo, per rimettere il tempo perduto in gioventù. Borbotata sempre, appena si leva la mattina, con le stringhe delle scarpe, col fornello che non si vuole accendere, coi gomiti della lana; va a borbotare anche in chiesa per raccomandarsi l'anima.

Borbotta, vecchia Brogina, sferuzza e piange: adesso l'uragano l'ha sopra nel folto del bosco, in solitudine.

II

Al terzo giorno, non vedendola ritornare, tutta Ambra si mise alla ricerca della Brogina. Pioveva sempre, una pioggerella minuta ma tanto fredda e triste con qualche soffio più gelido che si levava di tanto in tanto. Chi si mise attraverso i boschi, chi salì sino a Casuccci, chi seguì lungo la lama, il corso dell'Ambrà: e andavano a froste, coi sacchi in testa, messi alla guisa dei cappucci di frati. Quell'uragano, dicevano, quell'alcolizzata, quel vecchio carcàme, graffiati, che ancora non si stanca di dar del filo da torcere.

Eccola, seduta sotto un noce. E' lì da tre giorni e da tre notti, a felgori e tuoni, alle raffiche del vento, all'acqua che è scrosciata a diluvio e che ora mormora sulle fronde.

— O Brogina che ci fate, così? E' bagnata fradicia, gocciolante le vesti, spiventi i capelli: si dibatte, vuole esser lasciata lì, dice che il demonio le è portato via l'anima: è un mucchio di ossa e di vecchia pelle ma piena d'uno spirito violento e forsennato: bisogna legarla con una fune e portarla via in quattro. La gente ride; essa urla con gli occhi di fuori e la schiuma alla bocca che rivuole l'anima sua. La portano in casa, non vuol mangiar nulla, la legano al letto: l'anima sua, essa urla, lasciata al demonio, lagggi sotto il noce.

S'acquietò il terzo giorno. Disse che le aveva parlato il demonio la notte avanti, dicendole che le avrebbe restituito l'anima... Ma lei doveva mangiare un bambino, tutto un bambino, fino all'ultimo ossicino... Perché il demonio voleva l'anima di un bambino...

Così, la vecchia Brogina è ritornata a borbotare coi ferri della calza: sferuzza, sferuzza al solicello. Non leva nemmeno il capo al vociare dei ragazzi su per la piazza. La gente le passa accanto e ride.

— Come vi è detto il demonio, Brogina? O arroscellito al forno come un pollastro?

III

Naturalmente in quella catapecchia fuori d'Ambrà, a un mezzo miglio, v'è un bambino. V'è la giovane mamma che ricama tutto il giorno e va di tanto in tanto a riportare il lavoro ad Ambrà. La casa è povera: c'è solo un letto, un focolare e qualche ciottolo in cucina. Il bambino è camminato coi piedini nudi tutta l'estate, ma ora che è cominciato a piovare, s'è messo un paio di zoccolini di legno. Son degli zoccolini che non si piegano, duri, e bisogna alzare i piedi per camminare, tenerli piedini che vi guazzano dentro circa tre volte.

Ma in ogni modo, quanto chiasso fanno quegli zoccolini scendendo le scale — tac, tac, tac — o correndo sul ciottolato Ed è una gran felicità per i ragazzi, specie i primi giorni.

— Natalino — dice la mamma — io vado ad Ambrà a riportare il lavoro alla signora. Ritorno, in dieci minuti.

— Portami un balocchino, mamma, da giocare a letto. Mi piacerebbe intanto addormentarmi mentre mi diverto — La sua vocetta commuove la madre ogni volta che la sente.

Spesso perduta dietro pensieri amari essa non ricorda più che suo figlio è una voce: poi d'un tratto, appena Natalino comincia a parlotare, ella è come una rivelazione e subito sente dentro di sé quasi lo stupore e la riconoscenza di tanta gioia. La voce del suo bimbo è il suo tesoro.

— Ti porterò il balocco — risponde — ma mi raccomando di mettere, oggi, il paletto all'uscio e non sortire. Se viene qualcuno rispondi: «La mamma non c'è, è ripassata più tardi». Sai, c'è quella vecchia Brogina, a preso un brutto vizio: di rubare! gira per tutte le case... mi capisci? Così tu le dirai «Non posso aprire, la mamma non c'è e lei se ne ritornerà via...» — prosegue la mamma raddrizzando tutta con importanza — come i pifferi di montagna.

Natalino ride.

— E cosa dovrebbe a rubarvi, mamma? — Te lo dirò in segretezza — dice la mamma al suo orecchio, ridendo anche lei — in gran segretezza! Viene a rubarvi la paletta e la ventola.

Ma la mamma tarda un po' troppo. Natalino si stanca di star così sacrificato in casa: vuol andare a fare una corsetta fuori per divertirsi col chiasso degli zoccolini. Ma ecco, naturalmente, la vecchia Brogina. (Il mastino, alla catena, cominciò a ringhiare). Era come il solito, d'una spaventosa vecchiezza coi cernecci giallastri fuori della pezzola e gli occhi pieni di lacrime, pur non piangendo.

— Oh, buona sera! — disse — Non c'è la mamma? — Il bimbo la guardava fiso con gli occhi socchiusi: com'era piccolino, tenero, bianco.

— Badate — risponde con la sua vocetta — in casa mia non ci entrate. Nol non abbiamo né paletta né ventola.

La vecchia gli si avvicina.

— Andateneve — risponde il bambino — o scioglio il cane.

— Il cane? — risponde lei sempre avvicinandosi col suo volto angosciato.

— Sentite — risponde il bambino — scioglio il cane.

E' bastato aspettar fino a tardi per quei lavori e quasi imbruniva quando la giovane madre prende la via del ritorno. S'alzano sempre raffiche di vento rauco e gelido. Le anno detto che la Brogina è preso quella via, di costi e lei corre: non pensa a nulla, corre; quella voce è il suo tesoro.

La cucina casalinga ha subito in questi ultimi anni una sostanziale modificazione: e vogliamo parlare non solo della cucina come locale, ma altresì della preparazione dei cibi, o in altre parole, della tecnica culinaria.

Per quanto riguarda il locale, la tendenza costruttiva attuale mira a ridurre al minimo le dimensioni. Le immense cucine, come quelle descritte da Ippolito Nievo nelle Confessioni di un ottuagenario, sono oggi entrate nel dominio della storia e rimangono solo come ricordi del passato.

Anche i grandi camini, dalla cappa smisurata, dai vecchi e solidi alari, dalla catena fulgiginosa — veri focolari domestici — presso i quali si radunavano intiere famiglie, sono oggi completamente scomparsi.

E la stessa sorte ha subito il bel rama lucente, appeso alle pareti ed ardono di qualche ramoscello di olivo pasquale. Tutto questo è tramontato. Oggi la cucina, nelle case di nuova costruzione, è ridotta ad un piccolo locale, dove ci si trattiene solo il tempo strettamente necessario per l'affrettata preparazione dei cibi. Il cammino non c'è più: al suo posto impera invece la minuscola macchina a gas, così comoda e pulita. L'alluminio ha preso il posto del rame: i mobili sono divenuti più piccoli, in proporzione al locale. Nuove comodità sono state instaurate: primo fra tutte, il rubinetto dell'acqua, che rappresenta certo una delle maggiori innovazioni della cucina e ha portato l'abbondanza di un elemento tanto indispensabile, là dove in passato non vi era che penuria, quando l'acqua doveva essere faticosamente trasportata cogli antichi secchielli di rame.

Anche l'abitudine di far servire la cucina come locale di soggiorno — il che era comune un tempo nelle case popolari — va oggi tramontando. Nelle case operaie si cerca di adibire al servizio di cucina propriamente detto un vano di dimensioni assai piccole, anche inferiori a quelle regolamentari per i comuni locali di dimora, partendo dal concetto che non debba rimangiarsi una persona sola, per un tempo limitatissimo, mentre si riserba invece uno spazio maggiore per il locale dove si prendono i pasti (il cosiddetto tinello), che serve anche come locale di abituale soggiorno della famiglia. Il che, per ragioni di pulizia e d'igiene, non può che incontrare complete approvazioni.

Ma non è solo la cucina come locale che ha subito così profonde modificazioni: anche la cucina come preparazione dei cibi ha dovuto adattarsi alle nuove esigenze.

E' ormai passato il tempo in cui la massaia poteva e doveva dedicare alle operazioni di cucina parecchie ore della giornata. Quando essa doveva innanzi tutto accendere il fuoco sotto il camino (e l'abilità in questa pratica era anzi considerata come una prova di domestiche virtù), poi appendere alla catena la pentola e attendere che essa levasse il bollire, né tralasciava di proteggere ciò che vi cuoceva dal fumo e dalla fuliginazione.

Pensate poi che cosa doveva rappresentare il preparare, sulla unica fiamma del camino, un pranzo, sia pure modesto!

Oggi tutto questo insieme di laboriose preparazioni ha fatto il suo tempo ed è relegato fra le memorie del passato. Né potrebbe essere altrimenti.

Oggi si deve procedere a vapore. La massaia di un tempo è divenuta l'impiegata o l'operaia, che torna alla sua dimora appena in tempo per preparare in fretta la colazione o il destinare.

Calumet 8611

BOULEVARD CLEANERS & VALET SERVICE
Pulitura e Servizio a Domicilio
Stiratura e Riparazioni
PULITURA FRANCESE \$1.00 IN SU
Stiratura 50c
1131 BELANGER EST

Dottor F. Mancuso
Laureato dall'Università McGill di Montreal.
Ex interno degli ospedali del New Jersey e di New York

UFFICIO:
151 Sherbrooke St. W., Montreal. Tel. HARbour 6611
ORARIO D'UFFICIO: Dalle 2 alle 4 p.m. — dalle 7 alle 8 p.m.
Giorni festivi: dalle 10 alle 11 a.m., e per appuntamento,
tranne il mese di agosto.

RESIDENZA: 6718 ST. DENIS ST., (Vicino St. Zotique Street)
Orario: dalle 9 alle 10 a.m.; — dalle 8 alle 9 p.m., ecc. i mercoledì
Per visite a domicilio si prega di telefonare dalle 9 alle 10 A.M.
CALumet 0232 e dalle 2 alle 4 P.M. HARbour 6661

LA CUCINA IN DIECI MINUTI

La cottura

Le ore sono contate: la permanenza nella casa è ridotta al minimo: il più delle volte urge la necessità di uscire appena si sia finito di consumare il pasto. Oggi trionfa la cucina estemporanea o frettolosa, la cucina in dieci minuti.

La quale, naturalmente, è resa possibile dai moderni procedimenti di riscaldamento dei cibi. Essa non potrebbe esistere se, in luogo della rapida fiamma del gas, si dovesse ricorrere all'antiquato sistema del camino.

Di questa cucina estemporanea si è occupato recentemente nel Bulletin de la Société Scientifique d'hygiène alimentaire il dottor Pozerski di Pomnia, il quale si interessa da anni genialmente della cucina e della gastrotecnica ed è divenuto in argomento una vera autorità.

Egli ha preso soprattutto in esame la rapida cottura degli alimenti sotto il punto di vista igienico e fisiologico. E cioè: la rapida cottura che si ottiene in questa cucina così frettolosa e semplificata ha una influenza sui cibi, per quanto riguarda la loro digeribilità?

Prendiamo in esame, separatamente, gli albuminoidi, gli amidi ed i grassi.

Gli albuminoidi vengono idrolizzati colla cottura e quindi resi più digeribili; ora questa idrolisi si verifica solo — così dice il dottor Pozerski — quando la cottura è prolungata; ma ciò, egli aggiunge, poco importa, poiché l'idrolisi ben più intensa, che avviene in seguito, nella digestione gastrica e pancreaticata, viene a neutralizzare facilmente le modificazioni preliminari che gli albuminoidi possono aver subito prima colla cottura.

Per quanto riguarda gli amidi (per i quali — come è noto — la cottura è necessario), essi col riscaldamento in acqua danno luogo alla salda d'amido, e si trasformano in destrina col riscaldamento nei grassi ma queste modificazioni avvengono rapidamente e si verificano quindi sia colla cottura prolungata che con quella assai breve.

I grassi vengono emulsionati colla cottura, sia breve che prolungata, per cui dovrebbero divenire più digeribili; ma all'opposto, colla fusione e col riscaldamento, si modifica il loro stato fisico, per cui divengono frequentemente meno ben tollerati dallo stomaco. Ciò spiega, ad esempio, il fatto noto che il burro crudo è più digeribile del burro fuso e di quello cotto.

In conclusione — scrive il dottor Pozerski — si può dire che la cucina rapida, estemporanea, poco si differenzia, sotto il punto di vista della digeribilità superiore dei cibi, da una cottura prolungata e completa.

Eugenio Bajla.

Razionalizzare

La cottura

L'Autore si pone in seguito il problema — sotto il punto di vista pratico — della donna di casa, la quale ritorna a mezzogiorno alla propria dimora, dall'officina o dallo studio, e deve prepararsi la colazione. Il tempo di cui essa dispone si riduce a due ore: un'ora va detratta per il percorso di andata e ritorno. Rimane quindi un'ora in tutto. Ebbene, anche questo ristretto spazio di tempo può essere sufficiente: dieci minuti (al massimo quindici) possono essere bastanti per preparare i cibi, quando naturalmente si sia avuta l'avvertenza di apprestare al mattino tutto l'occorrente e non si dimentichi di accendere la fiamma del gas appena si entra in casa, prima ancora di togliersi il cappellino.

Venti minuti sono necessari per il pasto: e per questi nessuna riduzione mai dovrà farsi.

Rimangono infine 25 o 30 minuti, che devono essere dedicati ad un breve riposo, la cosiddetta siesta dopo il pasto.

Il dottor Pozerski annette a questo riposo post-prandiale una grande importanza. E' preferibile — egli dice — quando si dispone di un'ora sola per la colazione, cucinare rapidamente e riposarsi un po' a lungo dopo il pasto.

Il dottor Pozerski assicura che almeno 150 piatti si possono preparare nel breve spazio di 10 minuti: è in un'appendice assai interessante al suo articolo egli elenca circa 90 preparazioni che richiedono non più di questo tempo.

Sopra un fornello a gas, a due o tre fiamme, si possono preparare in questi famosi 10 minuti, due e perfino sufficienti per una buona colazione. Innanzi tutto un brodo, oppure una zuppa o una pastina; e nello stesso tempo una bistecca, o una cotoletta, o una frittura, o delle uova in qualsiasi modo di cottura.

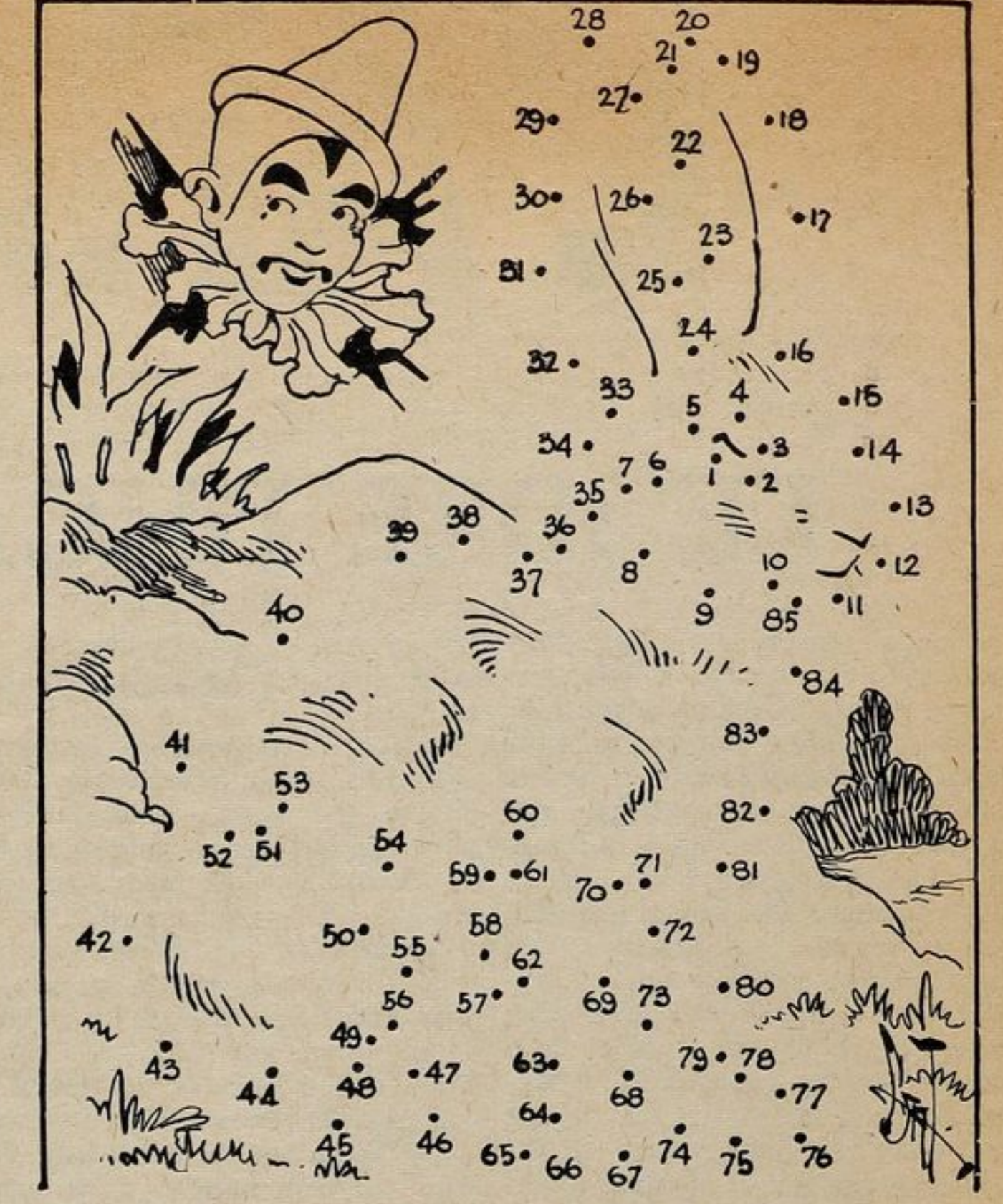
Perfino un piatto di legumi o di verdura può entrare a far parte di un pasto così affrettato. Il quale può essere completato da ultimo col formaggio e la frutta.

La cucina in dieci minuti — resa necessaria dalle nostre abitudini di vita — può dunque ritenersi compatibile colle esigenze della fisiologia e dell'igiene e permettere di preparare dei pasti digeribili, vari, saporosi e graditi.

INSTALLAZIONI GRATIS — SERVIZIO DI 30 GIORNI INCENDIARIO ALL'OLIO

SILENT GLOW
DAL VENDITORE AUTORIZZATO
Per dimostrazioni e dettagli telefonate:
A. PAQUIN, 530 ST. ZOTIQUE
CRescent 3052
PIOMBAIO APPALTATORE STAGNINO E MECCANICO

PER I PIU' PICCOLI



Tracciate una linea dal No. 1 al 2, dal 2 al 3, e via di seguito e avrete la sorpresa d'un bel disegno.

RIACQUISTA LA MEMORIA dopo tredici anni

VIENNA. — Un invalido di guerra, di cui per tredici anni non fu possibile accertare l'identità, è tornato in questi giorni alla sua città natale di Birno in Cecoslovacchia.

Si tratta dell'architetto Stefano Trcka, che il 7 agosto 1918 mentre combatteva alla fronte italiana rimase sepolto con 140 commilitoni in una caverna sciolta dal bombardamento. Solo quattro uomini furono estratti dalla frana e tre di essi morirono pochi giorni dopo. Il Trcka, unico superstite, aveva perduto la favella e la memoria e fu ricoverato in un ospedale della Baviera e sottoposto alle cure del caso.

Solo poche settimane or sono le sue condizioni migliorarono ed egli fu in grado di comunicare il proprio nome ai medici curanti.

A Brno dove era stato dato prima per disperso e poi per morto il reduce, che al momento dello scoppio della guerra aveva un ingente patrimonio, ha ritrovato due sue figlie le quali frattanto avevano preso marito, mentre la moglie dell'architetto era morta da alcuni anni.

AUTOMOBILI

Servizio e Soddisfazione
PROVINCIAL, MOTOR SALES
LIMITED
6950 St. Hubert St. — CAL. 9792
Montreal, Que.
N. Corsilli, Agente per gl'italiani

Purgatevi e Purificate il Sangue
CON LO
Scioppo Pagliano

Soffrite di stitichezza? Dolori di capo, mancanza di appetito, acidità di stomaco, vomiti, attacchi biliari, lingua sporca, cattivo fiato, sogni spaventosi, debolezza nervosa?
Questi sintomi indicano che il vostro sistema è in cattive condizioni. Un cucchiaino di Scioppo Pagliano, al mattino a digiuno vi mette a posto.

Una bottiglia \$1.00
Cura completa di sei bottiglie \$5.00

INVIARE ORDINI E MONEY-ORDER AL:
L'ARALDO DEL CANADA
Telefono: CRescent 8445
6821 St. Lawrence Blvd., Montreal, Que.

FERRO-CHINA-LEONE

Raccomandato e prescritto dai migliori medici italiani come
TONICO RICOSTITUENTE
STIMOLA L'APPETITO
FACILITA LA DIGESTIONE
RIDONA LE FORZE
ARRICHISCE IL SANGUE
SI VENDE PRESSO TUTTE LE GROSSERIE ITALIANE

BOTTIGLIE da 32 once \$2.50
MEZZE BOTTIGLIE \$1.25

I PREZZI VALGONO PER LA CITTA'

DISTRIBUTORI ESCLUSIVI PER IL CANADA
Stephen Torino 5821 ST. DENIS STREET MONTREAL

LA PRESSE MONTREAL
IL PIU' GRANDE GIORNALE FRANCESE D'AMERICA
La più forte circolazione di tutti i giornali quotidiani canadesi. Si accettano abbonamenti da tutte le parti del Canada e degli Stati Uniti ed anche dell'estero (\$6.00 all'anno in Canada). Le colonne d'annunci classificati sono una miniera d'oro per il piccolo avvisante. La pubblicità commerciale delle sue pagine di notizie è riconosciuta come la più potente leva moderna del commercio. Per informazioni scrivere o rivolgersi all'amministrazione de "LA PRESSE".

LOZOGO
Del DOTTOR PIETRO

può mettervi sulla via della salute. L'ha fatto a migliaia di persone. Perché non potrebbe farlo anche per voi?
E' assolutamente Sicuro. Non Contiene Droghe Nocive.
E' Buono per ogni Persona della Famiglia.

La interessante storia della sua scoperta insieme con utili informazioni e veraci testimonianze, è mandata gratis dietro richiesta. Questo celebre rimedio di erbe non può essere acquistato nelle farmacie. E' distribuito da Agenti Speciali. Scrivere a
DR. PETER FAHRNEY & SONS CO.
2501 Washington Blvd. Chicago, Illinois
(Spedizione franca di dogana in Canada)