

L'angolo di  
Annamaria

# Non desiderare l'uomo di un'altra donna

**LUCY, Sydney** — Mi sono innamorata di un uomo sposato, il quale e' molto infelice con la moglie. Ha avuto una relazione, da quando e' sposato, con un'altra ragazza, che vede ancora qualche volta e della quale ride spesso con me per i suoi modi. Così ride della moglie, ma non la vuole lasciare, mi ha detto che la lascerà quando il figlio (che ha tredici anni) sara' a posto! Tra dieci anni, ad essere ottimisti. Intanto lei avra' perduto la giovinezza, il rispetto degli altri e di se stessa. E non pensa che e' grave, disonesto, da parte sua accettare l'amore di un uomo sposato? Non desiderare la donna d'altri e' un comandamento rovesciable che le ragazze di oggi dovrebbero imprimerci bene nella testa e nel cuore, se lo hanno. Non desiderare l'uomo di altre.

Ahi, ah! Luciana lei e' su una gran brutta strada. La sua amica ha ragione. Quel bel galantuomo che lei ama, inganna

ben tre donne nello stesso tempo; la moglie, lei e la poverina che oggi fa le spese. Se questo comportamento le sembra una garanzia per lo avvenire, vuol dire che lei ama gli abissi e il cascarci dentro. Si allontani subito dal turbo e disonesto giovane, che la imbambola con parole e promesse ridicole. Lascera' la moglie quando il figlio trentenne sara' a posto! Tra dieci anni, ad essere ottimisti. Intanto lei avra' perduto la giovinezza, il rispetto degli altri e di se stessa. E non pensa che e' grave, disonesto, da parte sua accettare l'amore di un uomo sposato? Non desiderare la donna d'altri e' un comandamento rovesciable che le ragazze di oggi dovrebbero imprimerci bene nella testa e nel cuore, se lo hanno. Non desiderare l'uomo di altre.

## Auguri della settimana

**LAURA APRILE** ha compiuto otto anni. Auguri dalle sorelline Rosetta e Paola.

**CLAUDIA PERITORE** spegnere domani 4 candeline. Auguri da papa' mamma, nonna

**ROSA DE MARIA** da Liverpool ha festeggiato le sue venti primavere. Tanti auguri.

**DOMENICO LA MACCHIA** e figliola **MIMMA**

hanno festeggiato il loro onomastico

**FRANK MERLINO** da Earlwood, i migliori

auguri dalla moglie per il suo compleanno

**MARIA DASIELLO** da Five Dock, il più affet-

tuoso buon compleanno dal fidanzato

**MINETTE ROTONDO** da North Ryde, buon

compleanno e auguri per gli esami da papa'

**ANNAMARIA SORRENTINO** da Leichhardt,

un mondo di auguri per il suo compleanno

**IMMACOLATA MEZZATESTA** da Kensington,

buon compleanno dal marito e Sandra.

**ENZA LAMPASONA** da Haberfield ha spenta

la sua prima candellina.

**VITO FATIGURO** ha compiuto sette anni,

con gli auguri di ogni bene dai genitori

**JEANETTE BONNICKI** ha compiuto 12 prima-

vere, affettuosi auguri dai familiari

**DOMENICO PEDAVOLI** da Merrylands ha

spente cinque candeline con un solo soffio

**SEBASTIANO RACO** invece ha compiuto sei

anni. Auguri dai genitori e sorellina

**CARMELO CURCURUTO** da Arncliffe, buon

compleanno per le sue otto primavere

**ALBERTO MOZZONI** da Rozelle, il più affet-

tuoso augurio per il suo quinto compleanno

**GIACINTA D'ALESSANDRO** da Campsie ha

compiuto tre anni. Auguri di ogni bene

**ROBERTO DE PRATO** da Concord ha com-

piuto pure tre anni. 3 candeline sulla torta

**ISABELLA TRUNZO** da Balmain si unisce

nel festeggiare i suoi tre anni.

**FRANCO MEI** da Chester Hill, auguri di

ogni bene dai genitori per i suoi 4 anni

**PAOLUCCIA RIZZUTO** da Five Dock, buon

compleanno dai genitori e nonni

**DOMENICO MASTROSERIO** da Leichhardt,

un mondo di auguri per il suo compleanno

**LUIGI SCALI** da Paddington, buon compleanno

dalla moglie e parenti

**MARISA COSENTINO** da Panania, auguri di

ogni bene per le sue 17 primavere

**CATERINA PANETTA** da Cremorne e

**ILARIO CICCARELLO** da Fairy Meadow, han-

no festeggiato le loro sette primavere

**RAIMONDO CUNICO** da St. John's Park e

**PETER PELLIZZARI** che hanno compiuto sei

anni tanti auguri di ogni bene

**LEONARDA SIAS** da Doonside ne ha invece

compiuti quattro. Auguri dai genitori

**STEFANO CIRCOSTA** da Cronulla ha com-

piuto un anno. Auguri e baciotti dai suoi cari

**EMANUELE MAZZUCCO** da Kingsgrove ha

spento la sua prima candellina. Auguri

**GIONI ALLATA** da Cronulla e' stato più fortunato, ne ha spente due.

**COSTIMINA SPARACINO** ha compiuto 21 anni.

Cento di questi giorni dal felice marito

**Giovanni Lamotta** da Burwood, buon

compleanno dalla moglie e figli

**TONY TITO** e **GLORIA PAXTON** si sono uni-

ti in matrimonio nella chiesa di Pagewood

**DONATELLA BELLINI** da Five Dock, il più

affettuoso buon onomastico dai genitori

**SETTEGIORNI** augura a tutti un mondo di

bene e di felicità e prega i suoi affezionati

lettori di inviare notizie riguardanti, nascite

matrimoni, battesimi ecc., che saranno pu-

blicati gratis.

Indirizzare: SETTEGIORNI, 127 Albany Rd., Stanmore, (NSW).

## Non

## desiderare

## l'uomo di un'altra donna

### Bruciare la frusta

**S. T., Stanmore** — Ho due bambine di dodici e quindici anni e non e' sìto, quando sbagliano, a castigarle con la frusta (una vecchia frusta che e' servita prima a me e forse anche alla mia povera mamma). Da parte mia sono contenta d'essere stata educata con tale sistema ed ora credo di fare bene facendo altrettanto. Ritene piu' giusto punire i figli privandoli della merenda o della passeggiata? Non ho potuto fare a meno di scrivere poiché sono convinta di fare bene la mia opera di educatrice e di madre, sarebbe triste accorgersi d'aver sbagliato dopo avere seguito l'esempio dei nostri genitori e dei nostri nonni.

Il mondo si evolve, e i metodi di educazione anche. Lei non e' nel giusto, le dico. La violenza, oggi, genera violenza. Non siamo piu' ai tempi in cui i figli erano succubi della patria potesta' ed accettavano tutto dai genitori; non siamo piu' ai tempi in cui i genitori erano, per i figli, persone mitiche, che potevano, all'occorrenza, diventare anche giustiziari. Ora i genitori sono amici dei figli; oggi i figli giudicano i genitori. Oggi, soprattutto, si cerca di eliminare la violenza dal mondo, poiché la violenza e' una delle piaghe che l'umanità si trascina dietro da secoli e dalla quale derivano molti dei suoi mali. E oggi, ancora, nessuno vuole piu' avere un padrone armato di frusta, anche se ad esso si deve la vita. I suoi metodi sono riprovevoli seppur fatti con un certo nobile intento. Lei non sa che cosa la frusta puo' fare germogliare nell'animo delle sue figlie: ribellione, risentimento, astio oppure violenza, ancora violenza.

Lasci decidere al suo cuore. Lei intanto faccia un attento esame di coscienza ed ammetta umilmente di avere sbagliato. E' ancora in tempo per bruciare la frusta (e che non serve piu' a nessuno).

### La fiducia delle mogli

**V. Z., BLACKTOWN** — Ho un'amica carissima, da qualche mese suo marito la tradisce e tutti i conoscenti lo sanno. Lei sola e' tranquilla, non sospetta di nulla. Questa sua fiducia in un uomo che non la merita mi fa rabbia. Un giorno o l'altro una chiacchiera le verrà all'orecchio e saprà che tutti hanno sparato alle sue spalle. Ho deciso di aprire gli occhi, ma ho avuto una discussione con mia ma-

dre, la quale sostiene che avvertendo la mia amica commetto una cattiva azione. Chiedo a lei il giudizio.

desiderano avere illusione e cecita' piuttosto che una dolorosa certezza.

\* \* \*

### Bando agli amori inutili

**L. B., Leichhardt** — Ho diciassette anni e sette mesi or sono mi innamorai di un ragazzo di ventiquattro. In principio dimostrava molto affetto, ma dopo una gita che io feci a Katoomba, e' cambiato. Dice che in quella gita io mi sono comportata poco seriamente, glielo hanno detto. Non e' vero niente. E adesso che fa freddo, la sera viene, io gli dico di salire in casa, ma lui risponde che ha vergogna di mia madre. Non so piu' che cosa pensare...

Pensi che non l'ama e coglierla nel segno. Non e' vero che si vergogna di sua madre, non vuole comprometersi perché non ha intenzioni serie. Le abbia lei, quindi, e mostri serieta' lasciando. Lasci la moglie alla sua fiducia: e' sempre meglio per se stessi, della fiducia. Illusione, cecita', lei mi dirà. Molte mogli de-

## La buona parola

di PADRE ERMETE  
dei Padri Scalabriniani

Tu soffi, ti batti per afferrare la felicità; sei come il corridore che vorrebbe vincere una corsa senza conoscerne il traguardo. Fermati e cerca la strada. Tutto il tuo essere e' teso verso la felicità. E Dio che ha posto nel cuore di ogni uomo questa fame e questa sete. Tu sei fatto per la felicità. Se lo vuoi sarà felice perché Dio non semina se non vuole. E' placere il piacere ed esiste la gioia. Il piacere e' la felicità del corpo, la gioia e' la felicità dell'anima. Non accontentarti del piacere: non ti sazierà mai. Se tu inseguì esclusivamente il piacere ti condanni alla tristezza. Il piacere vive un attimo e poi muore. La gioia spirituale non può morire, accogillala e conserverai in te un sapore di eternità. Di fronte alle difficoltà della vita, alle prove, alle sofferenze, alla morte hai il diritto di piangere, ma anche tra le lacrime non hai mai il diritto di separarti dalla gioia. Il piacere non può esistere dove vive la sofferenza mentre la gioia può accompagnarsi ai più grandi dolori. La strada della felicità non parte dalle persone e dalle cose per giungere a te, essa parte sempre da te per andare verso gli altri.

Perche' oggi non sei contento? Non lo sai, dimentica il tuo tedio e poi sorridi agli altri, sorridi a tua moglie, a tuo fratello, al collega, al vicino, sorridi alla portinaia, al negoziante, sorridi e il tuo sorriso richiamerà la gioia che si era allontanata. La gioia nasce nel momento in cui abbandoni la ricerca della tua felicità per tentare di darla agli altri. La gioia fiorisce nel dono, ma il dono esige la morte di se stessi. La gioia e' la vita ritrovata quando si e' accettato di perderla. In Dio non c'e' che gioia, perche' non vi e' altro che il dono: se ti abbandoni a Dio, ti abbandoni alla gioia.

Il Signore sia con voi!



IN CUCINA

### Pollo al sale

E' un metodo cinese per arrostire il pollo senza alcun condimento grasso.

Pulire, lavare ed asciugare bene un pollo del peso di kg. 1.100 circa. Cospargere di pepe l'interno, sistemarvi due spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino e ricucire (si possono omettere tutte le spezie e si puo' spennellare con olio la superficie esterna del pollo).

Ricoprire con kg. 1 di sale da cucina il fondo di un recipiente ovale in cui puo' essere collocato a

gevolmente il pollo che sara' poi completamente ricoperto da altri kg. 2 di sale.

Chiudere il recipiente con il coperchio e mettere al forno caldo.

Dopo circa un'ora di cottura ritirare il recipiente dal forno; frantumare l'involucro di sale che ha formato come una crosta lucente e distaccarlo dal pollo con una certa delicatezza, per non lacerare la pelle; se qualche cristallo di sale sara' ancora aderente alla pelle toglierlo con un pennello.

Tutta Sydney parla...

dei buoni pranzi al

## Ristorante MILANO

Provate anche Voi!!

62 New South Head Road  
32 1673 EDGECLIFF 32 1673

Vicino alla WHITE CITY e allo STADIO

## IL FOTOGRAFO DI CLASSE

## ZULIANI STUDIO

226A NORTON ST., LEICHARDT

IL PRIMO E PIU' POPOLARE

Telefono LM 8976

## "ITALA TRENTO"

L. DE MANINCOR  
(Reg.