







## KAIP TAPTI TURTINGENIU

Yra daug lengviau dolerį pra leisti negu sutaupyti. Doleris praleistas perkant bilė ką niekuomet negrįš. Doleris investuotas nekiliojamą turtą ar įvairių kompanijų akcijas kaip kuomet neša naudą, vienok vis yra abejotinas dalykas, niekas peļno negali užtikrinti.

Vienok, doleriai idėti į Federalės valdžios apdraustas, Taupymo ir Skolinimo bendroves neša aukščiausius nuosimėjus. Pinigas dirba pinigą, net ir tuomet kuomet taupytojas miega. Reikalui esant, taupytojas gali pinigų paimti be jokių kliūčių. Viena iš tų didžiulių taupymo ir skolinimo bendrovių, tai yra stipri Chicago Taupymo ir Skolinimo bendrovė, 6245 S. Westerr Ave., po vedovyvyste darbuotis ir gabios prezidentės Philomenos D. Pakel.

Jos nepaprastai įžymus gabumus patėmijo Illinois Valstijos ir U. S. Taupymo lygų pareigūnai, ir ją įtraukė į atsakomingas pareigas abejuose lygose. Net didžiuliai anglų kalbos Chicago's dienraščiai ne vien jos taupymo ir skolinimo industrijos veikloj aprašė, bet taip pat apie jos šeimos auklėjimą ir visą jos veiklą.

Chicago Taupymo ir Skolinimo bendrovė, kurios turtas siekia virš 90 milijonų dolerių, atrodo, kad pilnai pripažsta moterų teises. Miss Margaret Littlefield, jau daug metų kaip yra Chicago Taupymo ir Skolinimo bendrovės raštininkė ir išdininė. Ji yra didelė pagalba Philomenai Pakel, nuosirdžiai vesdama bendrovės reikalus, turėdama aukštą mokslą ir daugelį metų patyrimą bendrovės reikaluose.

Lorraine Seidel yra prezidentės raštininkė ir dešinioji ranka. Ji turi daug patyrimo real estate reikaluose, ir net atlieka advokato pareigas.

Ann Kuelztzo (Jakubs) turi daug metų patyrimo paskolas prirengti ir sutvarkyti. Nors čia gimusi ir augusi, ji labai gerai kalba lietuviškai.

Marija Grebliūnas, korektorė, atsakomingai visus bendrovės reikalus tvarko. Donna Sarnosw, "Philomenos sesutė", tvarko real estate takskus; Haryann Moore (Langis), Murauskienė, tvarko apdraudus skyrių; Marcela Pivaronas tvarko taupymo certifikatų ir naujų taupytojų skyrių; Florence Seitter yra raštininkės pagalbininkė. Tiek daug moterų užima svarbias vietas bendrovėje, bet vienok yra ir vyrų, kurie užima atsakomingas vietas, būtent, John E. Pakel, direktorius ir viceprezidentas baigęs universitetą, visiems bendrovės skyriams tarnauja.

Gary Pakel dar lanko universitetą, bet dalį laiko dirba apdraudus skyriuje, Richard Little, viceprezidentas, dirba prie paskolų namų įvertinimo, ir panašiai jis visą prirengia paskolų komitetui. Visuomenės veikėjas adv. Charles P. Kalj tankiai į bendrovę užėina ir legalius reikalus atlieka. Realestatininkas Peter Sedemka šalia savo biznio, taip pat tvarko Chicago Bendrovės namų ir sutarčių skyrius. Inžinierius John Garson tvarko visas mašinerijas dėl šilumos ar vasarai atėjus šaldytuvus. Jis dirba nuo pat namo pastatymo, ir reikalui esant net ir vidurnaktį atvyksta.

Prezidentė Philomena Pakel turi atsakingus direktorius, W. B. Sebastian, Charles Beacham - Vičunass, Alber Kuelztzo, Dr. Raymond Bartz, Stanley Balzekas Jr., ir John E. Pakel. Chicago Taupymo ir Skolinimo bendrovė moka aukščiausius dividendus, taupymo nuosimėjimai priskaitomi kas dieną ir išmokama kas trys mėnesiai, ar keturius kurts per metus. Yra numatoma, ir žiūrėti į praeitį.

## So. Bostone

### Paminėjo Gimtadieni

Gruodžio pirmo savo gimtadieni celebravo p-ria Blaches Kapochy, dr. Kapochy žmona; taipgi savo gimtadieni paminėjo gruodžio 1, Monika Plevock, geriausia banketų šeimininkė ir Stasys Michelsonas, Keleivio redaktorius.

Sausio 1 dieną savo gimtadieni atžymės Aleksardras J. Caplikas, Sandaros ir S.L.A. viceprezidentas.

## Iš Hartfordo

### NAŠLIŲ RATELIS MINĖJO PENKMETĮ

Sisis metais sukako 5-ri metai, kaip Hartforde sėkmingai veikia Našlių Ratelis. Todėl valdyba, kurią sudaro Ona Žilinskienė — pirm., Ona Balkuviene — vicepirm., Ona Jusirienė — prot. sek. ir Konstancija Millerienė — išdininė, gruodžio 10 d. L.A.P. klubo X aukšto salėje surengė savo 5-rių metų minėjimą — Kalėdų vakariene.

Minėjimą atidarė pirm. Ona Žilinskienė, kviesdama narius ir svečius čia 5-rių metų Našlių Ratelio gyvavimo proga užkasti. Ir tikrai buvo kas ne tik užkasti, bet ir pavalyti: didžiuliai kiekiai lietuviško kugelio, viščiukai, kumpis ir skanūs priekonai. Paskui buvo kava su tortais ir pyragaičiais, o drauge ir gėrimo.

Paskui pirm. Žilinskienė padėkotojoms ir svečiams, už atsilankymą, o šeimininkėms, O. Yusinienėi ir K. Kosmouaitienei, už skanų valgių paruošimą. Be to, pirmininkė paprašė pakalbėti Joną Bernotą ir Ireną Ruseckienę. Pirmasis, apibūdinęs N. R. kūrimąsi ir jo organizatorius, pažymėjo ir žmogaus gyvenimo tarpasius, prieidamas ir prie našlystės, kuri būtų liūdna, jeigu našlai ai našlės nesijungtų į organizacijas ir veivairintų savo gyvenimo nuolatiniu darbu. Bet dabar, kai jie susijungę į N. R. daro, pobūvius, rengia gegužines, išvykas, našlių gyvenimas yra gyvas, įdomus, pagėrėtinas, ir jis atkreipia visuo menės dėmesį.

Irena Ruseckienė taip pat pasidžiaugė N. R. veikla, pasisekusia ir gražia šiąja Kalėdų vakariene ir valgių gausumu, kurių, pasak kalbėtojos, buvę net per daug. Apie Hartfordo N. R. veiklą ji domisi, nes ji esanti, gal ilgiausiai, našlė, kai jos vyras, Juozas Ruseckas, mokyklų inspektorius, rusai — komunistai, užėmė Lietuvą, išvežė į Sibirą, kur jis ir mirė. Ji pati viena užsiauginusi dvi dukteris ir dabar džiaugiasi jų šeimomis. Šiai N. R. sukakčiai atžymėti šią Kalėdų vakarienią ji pasiūlė apvainikuoti Kalėdų giesmę.

Tad Stasiui Patersorui vadovaujant, ir sugiedota: Tyliąją Naktį, O, Mažas Mieste Betlejau ir kitos.

Tik gaila, kad šiame šauniame minėjime dėl ligos negalėjo dalyvauti Stasys Šniukštas (tėvas) — tai darbštusis N. R. narys ir didelis visuomenininkas; dalyvavo tik jo sūrus, taip pat Stasys Šniupšas (m.) ir gi darbštus visuomenininkas.

Linkėtina Hartfordo N.R. taip ir toliau sėkmingai veikti ir gyvuoti.

— Jonas Bernotas

— JAV ir Europoje vienas aklas yra iš 500 žmonių, Azijoje ir Afrikoj 1 iš 100.

— JAV turi 48% visų pasaulio automobilių, suvartoja 55% pasaulio gazolino.

Kytras, kaip žaltys.

Bendrovė 1973 metais pasieks šimto milijonų dolerių turto.

W. B. Sebastian

## KALNŲ TAKU

Snieguotos eglės saugo taką  
Kaip gailestingos seserys,  
Kažkur kalnų šaltinis šneka:  
— Ir joms ateis pavasaris.

Pro begalinę sniego tylą  
Girdi, kaip plaukia debesys,  
Kaip maumedžio šaka pakyla  
Ir pasileiži stebisi,

Tik ji, naštos nebepakėlus,  
Kepurę sniego rameta,  
Tik tavo neryškus šesėjis  
Prabėga pro baltumą tą...

Snieguotos eglės saugo taką,  
Kaip gailestingos seserys,  
Saltas kalnų šaltinis šneka:  
— Ir tau ateis pavasaris.

— B. Brazdionis

— Kiek tas jus liečia, — pastebėjo gydytojas, — prisibijau, kad to nebus galima padaryti.

## SVEIKATOS ŽINIOS

### KODEL NAUDINGA YRA PASIVAİKŠCIOTI?

Jeigu jūsų kojų raumenys yra veiklūs, jūs galite atstumti arba visai sulaukyti sukierėjimą kai kurių esminių arterijų, ypač tų, kurios aprūpina krauju širdį, smegenis, kojas.

Stai dėl ko gydytojai ir širdies specialistai pataria pasivaikščioti kiek galima dažniau. Vienas tokių gydytojų, kuris pats praktikuoja tą, ką pataria kitiems yra dr. Herman Hellerstein iš Clevelando Universiteto ligoninės.

Kiekvieną dieną jis išvaikšto šešias mylias, užlipa iki 4-to aukto, nevažtadamas elevatoriu, o automobilių paliekia toliau nuo savo ofiso.

Dr. Hellerstein įspėjo, kad mes per daug sėdime, važiuojame busu ar automobiliu, o per mažai vaikšton.

Daugelyje namų vienintėlis pasivaikščiojimas pasilike bėgimas prie šaldytuvo ar pakėlimo kavos puodoko.

Kiekvienas neveiklumas sulėtina kraujo cirkuliaciją.

Mūsų raumenys susilpnėja ir toji padėtis greitai atsiliepi bendrą sveikatos stovį. Mūsų tėvai ir seneliai, kurie daug vaikščiodavo, tuo apsisaugodavo nuo tokių ligų, kaip širdies pakrikimas, vericose veikis, arthritis ir pan.

## KEPTASAI

### SPINACH

Paspirginti šaukštą miltų šaukšte sviesto — atskiesti stikline karšto pieno, pilti druskos (kas mėgsta sutarkuoro švecariško arba lietuviško sūrio).

Paskiau paimti: 2 svarus spinatų, atrinkti, nuplauti, pavirti 5 minutes sūdytam vandenyje,

rusunkti, supiaustyti peiliu, nupilti skystį. Sudėjus spinatą į molinį indą, apiberti sūriu, užpilti sviesto bei miltų mišiniu ir iškepti.

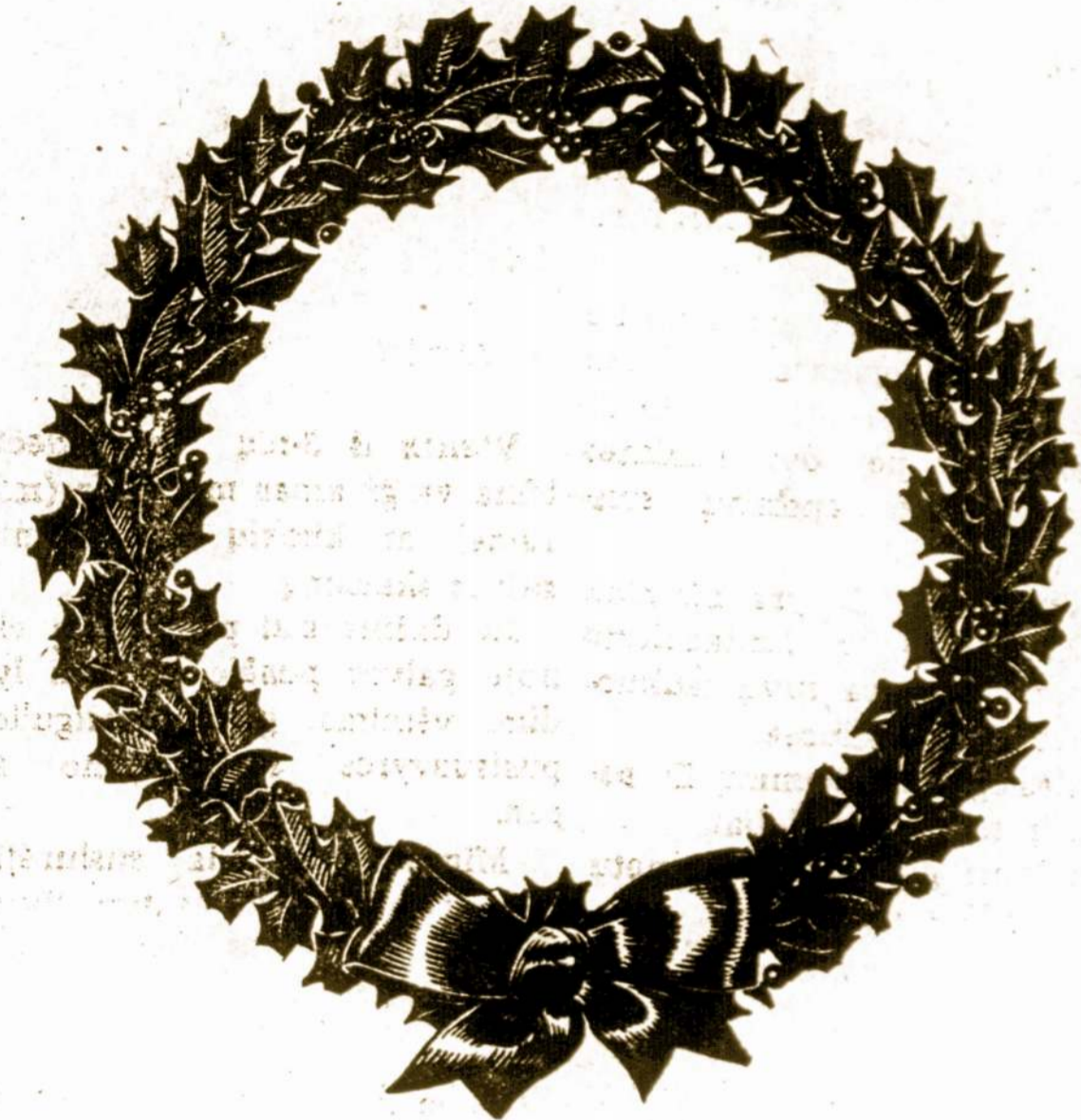
## J. A. VALSTYBĖMS PEKINO PROTESTAS

R. Kinijos spaudos agentūra "Nauja Kinija" paskelbė, kad Pekinas protestuoja prieš amerikiečių imperializmą už sugadintą bombomis prekinio laivo šiaurės Vjetnamo uostė.

Aš gerbiu antkapius už tai, kad jie teigiamai kalba apie žmones, kurie yra parblokšti.

— Scrope Davies

Geruoju visados galima daugiau laimėti. Iš miego šuipinio neišvirs.



**CHICAGO TAUPYMO IR SKOLINIMO BENDROVĖS VALDYBA IR DIREKTORIAI LINKI JUMS LAIMINGIAUSIŲ NAUJŲ 1973 METŲ, STIPRIOS SVEIKATOS, SU JŪSŲ PAGEIDAUJANČIU NORU, KAD VISKAS ISSIPILDYTŲ.**

PHILOMENA PAKEL, President



Paveiksle iš kairės į dešinę: Miss Margaret Littlefield, raštininkė-išdininė, Albert Kuelztzo, direktorius ir išdininės padėjęjas, Dr. Raymond Bartz, direktorius, Charles Beacham, direktorius, Philomena D. Pakel, Prezidentė, W. B. Sebastian, v. p. ir direktorius, Stanley Balzekas Jr., direktorius, ir John E. Pakel, v. p. ir direktorius.

# CHICAGO SAVINGS & LOAN ASSN.

6245 South Western Avenue

CHICAGO, ILLINOIS 60636

TEL. GROVEHILL 6-7575



### Šeiminkėms

#### ZALY SPARAGAI

Išvalyti ir išplakti; išvirti ir dėti į marinatą, išvirtą iš 2-ųjų dalių, acto ir vienos dalies alyvos, pavirinta su daržovėmis. Pridėti, pridėti: truputį baltųjų pipirų ir skonuli cukraus. Palikti taip kuriam laikui šaltoje vietoje. Išėmus iš marinatos, sudėti ant pusblūdzio, pabarstyti kapotais kiaušinių baltymais ir tryniu. Paduoti su marinato ar majonezo padažu.

#### FARŠIRUOTI.

#### PAMIDORAI

Smulkiai sukapti: porų, salierų, petruškų, lygiomis dalimis. Kiek bus viso mišinio, 1/3 pridėti smulkiai kapotų svogūnų. Įpilti į puodą alyvos ar gero aliejaus ir troškinti daržoves, pridėjus saldažių ir karčių pipirų ir druskos, kol bus apyminčiai. Tada ruimti nuo ugnies ir pridėti gerą saują smulkiai kapotų žalių petruškų. Paimti vienodus prinokusius migdolus ir nūplovus viršelių, išimti sėklas. Prikimšti juos pagamintų įdaru, sunka, kuri išėis drauge su sėklomis, galima supilti į bebesitroškinančias alyvoje daržoves. Sustatyti pamidorus ant iššepotos alyva skardos ir iškepti krosnyje. Gerai apkepti kiekvieną pamidorą iš viršaus nuo to, jie neskyla. Taip pagaminti pamidorai labai skanius karšti, bet galima juos sudėti į Weeko slojikus ir užkonservuoti, 30 - 60 minučių prie 120 laipsnių. Tai nepaprastai šaltas užkandis žiemos metu.

**KOKOSO...**  
Paimti: 1/4 plytelės sviesto, 1/2 svaro lukraus, 1 svarą kokoso miltų, ir 1 pokelį vanilijos cukraus, sumaišyti ir apkepti ant ugnies, kol lengvai paruduos, atausinti. Paskui pridėti: 2 kiaušinius, 1 arbatinį šaukštelį "Back-pulves", 1/4 svaro paprastų miltų, buteliuką citrinos aliejaus. Viską gerai sumaišyti, įgėtu ket - pridėti pora, šaukštų pieno. Daryti mažus sausinius ir iškepti, kadangi yra rudos spalvos, saugoti kad nesudegties.

**SAUSAINIAI**  
Paimti: 1/4 plytelės sviesto, 1/2 svaro lukraus, 1 svarą kokoso miltų, ir 1 pokelį vanilijos cukraus, sumaišyti ir apkepti ant ugnies, kol lengvai paruduos, atausinti. Paskui pridėti: 2 kiaušinius, 1 arbatinį šaukštelį "Back-pulves", 1/4 svaro paprastų miltų, buteliuką citrinos aliejaus. Viską gerai sumaišyti, įgėtu ket - pridėti pora, šaukštų pieno. Daryti mažus sausinius ir iškepti, kadangi yra rudos spalvos, saugoti kad nesudegties.

**KOKOSO...**  
Paimti: 1/4 plytelės sviesto, 1/2 svaro lukraus, 1 svarą kokoso miltų, ir 1 pokelį vanilijos cukraus, sumaišyti ir apkepti ant ugnies, kol lengvai paruduos, atausinti. Paskui pridėti: 2 kiaušinius, 1 arbatinį šaukštelį "Back-pulves", 1/4 svaro paprastų miltų, buteliuką citrinos aliejaus. Viską gerai sumaišyti, įgėtu ket - pridėti pora, šaukštų pieno. Daryti mažus sausinius ir iškepti, kadangi yra rudos spalvos, saugoti kad nesudegties.

### PRIE ŠALTINIO

Šaltą rasą Kojos basos mina - Šaltinėlyje vandens Ašotėliu pasisems. Prie šaltinio gintarinio, To motulei nesisakė, Sirdužėlė oi tai plakė, Bernužėlį susitikus. - Labas rytel... Labas... Pažiūrėjo į akis: Šaltos rasos krito. - Sirdužėlės neužkris... Mylimasis apkabina, Ašotėlis išsilies! Ir pati kodėl nežino, Glaudžias prie širdies. -V. Kastytis

### KOPŪSTAIŠ

Seniau šis patiekalas buvo populiarius lietuvių tarpe, bet pastaruoju metu jį rečiau beužtikame. Vertėtų laiks nuo laiko pasigaminti tokių virtinių su kopūstais. O tą galima atjikti sekančiu būdu: Iššutinti rauginti kopūstai. Paskiau iš miltų, šieš tiek sviesto, 1 kiaušinio ir vandens pagaminama tešla ir išvoliojama. Į suspaustus tešlos gabaliukus sudedami iššutinti rauginti kopūstai. Virtinukai apipilami tirpintu sviestu, aptepami kiaušinio tryniu ir kepama nuo 40 iki 50 minučių. Į šutintus kopūstus galmia įdėti supiaustytų obuolių, pamidorų arba smulkiai supiaustytos mėsos gabaliukų.

**KAIP PASIGAMINTI**  
**SKANIĄ KOSELIENĄ**  
Reikia paimti: 2 svarus veršienos mėsos, 4 kiaušės kojas (pigs feet), 2 morkas, salieros, petruškos, kelis grūdėlius juodųjų pipirų (black peper, whole). Be to, paimti: 2 laurų lapelius, svogūną ir 1 šaukštelį druskos. Gerai mėsa išplovus, reikia užpilti vandeniu, sudėti visus prieskonius ir virinti 3 valandas ant mažos ugnies. Išvirus, kaulus reikia išimti, o mėsa supiaustyti smulkiais gabalėliais. Skystimą perkošti ir atitinkamo dydžio indeliuose išdėliota mėsa užpilti. Atšaldžius, valgyti su acto ar alyvos priedu. Bendrai visi prieskoniai dedami pagal skonį. Tai ne apkalba, bet tikra tiesa.

### PYRAGAČIAI SU KOPŪSTAIŠ

Norėdami patiekti ką nors naujo ir skaraus pietums ar vakarienei, pagaminkite pyragaičių su kopūstais viduje. Tam tikslui paimkite: 1 svarą raugintų kopūstų, keletą džiovintų grybų, 1 svogūną, 4 šaukštus Mazola aliejaus. Kopūstus trumpai pavirinti. Grybus išvirti. Svogūnus supiaustyti į plonas riekutes, pakępti alyvoje iki jie paruduos, pridėti kopūstus, sukaptus grybus, druskos ir pipirų. Pakepti uždarant iki kopūstai suminkštė. Tuo pat sykiu paruoškite tešlą, suvojiokite ir atskirdami gabaliukus, įvyniokite į juos kopūstus su priedais, padarykite pailgas bandukes, aptepkite suplaktu kiaušiniu ir įdėkite krosnij. Prieš pat išėmimą, pavilgykite tirpintu sviestu.

### IVAIROS SAKNELĖS

Kiekviena šeiminkė, gaminama įvairius valgius, naudojant: druską, pipirus, papriką, lauro lapelius. Įvairios šaknelės bei prieskoniniai yra vartojami kiek rečiau. Juos panaudojus tinkamoje vietoje - jie priduoja valgiams malonų skonį.

### VALGIŲ PASKANINIMUI

**ŠVENTĖS**  
Visi dainavo, valgė gerė, Kalbėjo ir poitikavo. Ritosi skruostais ašarėle, Gailejosi tėvynės savo. Kampely rėkė patefonas Lietuvišką polkutę, tango, Šoko dama, muzikas, ponas, Pora bučiavosi prie lango.

### PARAGINIMAS

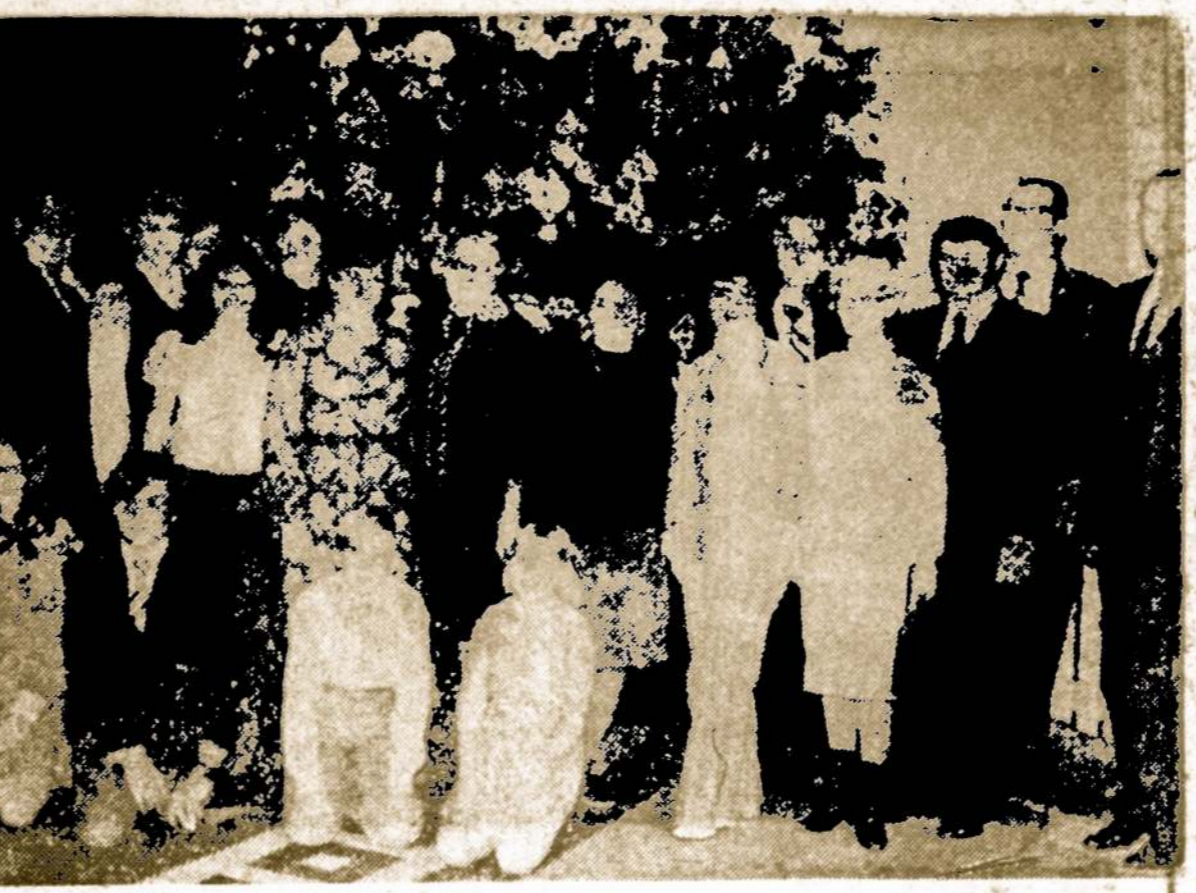
Paimti: 4 svarus jautienos (rump ar chuch), 1/8 puoduko miltų, 3 šaukštus sviesto, 1 svogūną, 1 lauro (bay) lapą, 1/2 šaukštuko pipirų, 3/4 puoduko acto, 1 šaukštą druskos, 3/4 puoduko karšto vandens. Pavolioti jautieną miltuose ir paskiau kepti svieste iki neparuduos. Pridėti supiaustytus svogūno rutuliukus, lauro lapą, druską, pipirus, actą ir karštą vandenį. Pridengti ir troškinti ant lengvos ugnies per trejetą valandų. Taip paruoštos mėsos gali užtekti 6 asmenims. Galima jautieną pamirkyti acte per naktį, o tas padarys ją minkštesnę kepimui ir suteiks kiek aštresnį skonį.

### GREITOJI PAGALBA

Nenusimick, gausi pagalba. kiami, nuo reumatizm, rankų, kojų nutirpimo ir skaudėjimo jau yra. Tuojau gišk šį skelbimą ir savo vardą su antrašu, ir mes atsūsime vaistų išbandymui.

### ROYAL PRODUCTS

Newark, New Jersey North Sta., P. O. Box 9112 Nuotr. C. Genušio



Chicago Mokslo ir pramonės muziejuje lietuviška eglutė, prie kurios Lietuvos Vyčiai atliko programą. Cia matyti Lietuvos gen. konsulė J. Daužvardienė, Wanda Radavich, J. Mela, Eleonora ir Frank Zapolis, I. Gulbinskienė, muziejaus atstovė Reger Long, Ev. Radavičius ir kt. Nuotr. A. Gulbinsko

**LAIMINGŲ NAUJŲ METŲ**  
9-to WARDO LIETUVIŲ DEMOKRATŲ KLUBAS  
Sveikina Visus Savo Narius, Draugus ir Visus  
Chicago Lietuvius  
Klubo Valdyba: J. SKEIVYS, Pirm., F. PADZIUKAS, Ižd., K. RUBINAS, Fin. Sekr., B. SUCILLA, Vicepirm., ANNA LABŽENAS, Prot. rašt.

**Laimingų Naujų Metų**  
SVEIKINAME VISUS MŪSŲ DRAUGUS IR PAŽĪSTAMUS  
MIKAS IR PETRONĖLĖ KARAČIAI  
17271-2 Street East  
No. Redington Beach, Fla. 33708

**Sveikinam su Naujais Metais!**  
VISIEMS DRAUGAMS IR VISIEMS LIETUVIAMS  
**CRANE SAVINGS & LOAN ASSN.**  
VALDYBA IR DIREKTORIAI

**Laimingų Naujų Metų**  
SVEIKINAME VISUS MŪSŲ DRAUGUS IR PAŽĪSTAMUS  
**ECONOMY MEAT MARKET**  
GENOVAITĖ ir ALEKSANDRAS BARADAI Savininkai  
3210 South Halsted Street Chicago, Illinois

### LAIMINGŲ NAUJŲ METŲ

proga sveikiname visus lietuvius ir kviečiame vieningai dirbti ir siekti didesnių laimėjimų mūsų Tautai  
**Lithuanian Chamber of Commerce of Illinois**



1933 1973  
VALDYBA:  
CASIMIR OKSAS, Prezidentas  
PETER VILKELIS - pirmas Viceprezidentas  
BRUNO KLEMKA - antras Viceprezidentas  
JOHN E. EVANS - trečias Viceprezidentas  
ADOLFAS BALIŪNAS, Iždininkas  
BRUNO GRAMONT, Sekretorius

DIREKTORIAI:  
Juozas Bacevičius, Stanley Balzekas, Sr., Stanley Balzekas, Jr., Ronald Gregg, Albert J. Kerelis, Charles D. Macke, Felix Raudonis, Vyto Shukis, Vincent Saniška  
GARBES DIREKTORIUS  
William J. Kareiva

### LAIMINGŲ NAUJŲ METŲ

VISIEMS DRAUGAMS IR VISIEMS LIETUVIAMS  
ZOLPS MILLWOK  
LIETUVIŲ ISTAIGA  
MARIE ZOLP, Sovininkė  
3554 South Halsted Street Chicago, Illinois 60609

**Laimingų Naujų Metų**  
Visiems mūsų nariams, draugams ir visiems lietuviams  
Julia Sačasuskas - pirmininkė,  
Helėn Vengeliauskas - vicepirm.,  
Bernice Zemgulis - protokolų sekr.,  
Mary Urbelis - finansų sekr.,  
Mary Urbelis - iždininkas,  
Antoinette Kalys - nutarimų raštininkė  
korespondentė  
JONISKIEČIŲ LABDARYBES ir KULTŪROS KLUBAS

SVEIKINAME VISUS GERUS LIETUVIUS, O YPATINGAI SANDAROS DARBUOTOJUS IR SKAITYTOJUS  
JONAS ir HELENA JOKUBONIS



Vytauto Didžiojo šaučių kuopos, Chicagoje, paskutinio š. m. susirinkimo prezidiumas. Iš dešinės: kuopos garbės šaulys Alfis Valatkaitis, kuopos garbės teismo pirmininkas teisininkas Algirdas Budreckas, kuopos pirmininkas - s-gos garbės narys Vladas Išganaitis ir meno vadovas š. Juozas Petrauskas. Kuopa įvairiems lietuviškiems reikalams 1972 m. paskyrė per 2,500 dol.



