

Berza Rada Ženskoga Pokreta u Beogradu. Svake godine, razvijajući sve više i više svoje ranije započete radove, Ženski Pokret (t. j. žensko društvo) uspeva da organizuje nov posao, nov rad, u cilju što boljeg postizavanja svojih zadataka. Ove godine je Ženski Pokret počeo jedan od najinteresantnijih radova, a to je uposlovanje ženske radne snage. Prvog oktobra p. g. u Klubu Ženskoga Pokreta, otpočela je da funkcioniše Berza Rada Ženskoga Pokreta.

Ekonomske prilike posle rata primorale su mnogo veći broj žena da napuste ognjišta i da same zaraguju svoj hlebac. Usled svoje pravne podčinjenosti u društvu i državi, a vrlo često i kao jedini hranioc svoje dece, primorana da primi svaki posao pa ma pod kojim uslovima joj se nudio, ženska radna snaga je mnogo više eksploatisana od muške.

Berza Rada Ženskoga Pokreta uzela je na sebe zadatak da upošljava sve žene, kojima je potreban rad, bez obzira na profesiju i narodnost, kako manuelne radenice, tako i intelektualne; kako profesionalne radenice, tako i one žene, koje u mentalnoj materijalnoj nezgodi, moraju tražiti zarade. Dovodeći u vezu poslodavce i radenice, B. R. Ž. P. ispituje i upoznava se sa najvećim interesovanjem sa svakim pojedinim slučajem i prati svaku svoju radenicu kao i poslodavca, kojima je za rad posredovala, interveniše u slučaju nesuglasnice u nameri da stvori bolju, jaču i solidniju vezu između ova dva važna ekonomska faktora. Svoj rad Berza vrši besplatno i sa velikom ljubavlju, koju članice Ženskoga Pokreta unose u ovaj posao, težeći da se svede na minimum besposlica među radenicama, i time uklone strašne posledice, koje tako nemilosrdno rujiniraju našu žensku omladinu.

Da bi što potpunije odgovorila svome zadatku, Ženski Pokret je preduzeo korake da osnuje jedan azil. Ovaj azil instaliran pod svima higijenskim uslovima, neophodno je potreban za žene, koje su ostale bez rada i bez krova nad glavom.

Ujedno osnivače se Kasa Berze Rada u koju će članovi mesečno ulagati određeni ulog, a iz koje će se davati pomoć ili pozajmica u slučaju nezaposlenosti, bolesti itd. Članovi Berze Rada biće žene, koje mesečno ulažu: 10, 20 ili 30 din. prema svojoj materijalnoj mogućnosti. Na taj način razvije se duh solidarnosti među članicama, što je od neocenjene vrednosti za raden ženski svet, kao i za celo društvo.

Posao Berze Rada tako se naglo i povoljno razvija, da je meseca novembra dupliran broj poslovača, kao i radenica

prijavljenih na Berzi, a za 1/3 više izvršeno je povoljno posredovanje.

Milena A.

(Podobno naše žensko društvo, Zavod sv. Nikolaja, je poslovalo pred vojno, a u Trstu, Radi tukajšnjih povojnih zaprek je morao zavod žalibog ustaviti svoje delovanje. — Op. ur.)

IZ NAŠE SKRINJE.

Gorenjci. Novo leto, Kdor pride ta dan prvi od maše, bo skozi celo leto najpriđnejši pri delu. Tudi v splošnem naš Gorenjec zelo uvažuje dan Novega leta. Ako se mu ta dan pripeti kaka nezgoda, postane takoj slabovoljen, ker je muznja, da ga bodo celo leto zasledovale take in podobne neprilike. Nasprotno pa, če mu poteče dan srečno in ga doleti slučajno še kak veselejši dogodek, je vesel in dobre volje, ker si je v svesti, da mu bo poteklo v sreči in zadovoljnosti celo leto.

Istotako je z vremenom. Če na Novega leta dan zelo sneži ali dežuje, se ozre naš očanec proti nebu in vzdihne:

«Nič dobrega ne pomeni to, vreme nam bo nagajalo celo leto».

Sv. Trije kralji. Kakor na večer pred Božičem in Novim letom, tako tudi na predvečer Treh kraljev domačini med glasno molitvijo pokadijo vse kote poslopja z blagoslovljenim kadilom in poškopijo z blagoslovljeno vodo. Razlika pri tretjem kajenju pa je ta, da eden izmed članov družine, ki je udeležen pri obredu kajenja, naredi na vseh vratih, hišnih, hlevnih itd., s kredo tri križe: † † †, kar pomeni tri kralje in obenem prošnjo, naj bi sv. kralji čuvali vseh nezgod ljudi, živino in vse gospodarsko poslopje. Na hišnih vratih pa napravijo poleg križev tudi začetne črke treh kraljev in letnico. Po navadi takole:

19 G. † M. † B. 23.

Ta napis mora ostati na vratih do Svečnice. Pri nekaterih hišah ostane ta napis kar celo leto na vratih, kar pa je znamenje zanikarnosti. Iz tega je namreč razvidno, da pri dotični hiši ne umijejo vrat celo leto.

V župni cerkvi se ta dan blagostovi voda, takozvana «voda treh kraljev», po katero hodijo s steklenicami. S to vodo gre potem gospodar poškopiti njive in travnike, v trdni veri, da voda umori škodljivega črva.

Zanimiv običaj, ki pa se zadnja leta precej opušta, je «koledovanje sv. treh kraljev». Zbero se trije dečki v starosti od 10. do 15. let, ki predstavljajo tri kralje. Obléčejo se v navadne bele halje ter prepašejo z zlatim papirnatim pasom. Tudi na glavo denejo krono iz pozlačene papirja. Tretji izmed njih, ki predstavlja Baltazarja, ima čez obraz črn

robec z odprtini za oči. Ta poslednji ima s seboj tudi leseno škatljo, v katero spuščajo dobri sosedge denar. Tako opravljeni pridejo v hišo, stopijo na sredo sobe in zapoje naslednjo pesem:

Bog daj srečo, hišni oče,

hišni oče, hišna mati!

Bog daj srečo, hčerka mlada,

hčerka mlada, pridni sin!

Prosimo za majhen ofer,

majhen ofer, božji dar,

da vas ognja, suše, toče

in boleznj Bog obvar'.

Da bi dobro let'no 'meli,

da ob letu bi veseli

dali v prodaj tolk' pšenice,

da žvenkljale bi petice.

Pri družini

in živini

srečo Bog vam daj,

po smrt' pa sveti raj!

Po tej pesmi jim seveda povsod vržejo nekaj drobiža v škatljo, nakar se «kralji» peslove in gredo preperat dalje k drugim sosedom. (Dalje prih.)

Manica.

KUHINJA

Čebula — staro domače zdravilo. Že od nekdaj je čebula znano sredstvo, ki žene na vodo. Francoski zdravnik Lellere opisuje v nekem zdravniškem časopisu primere, kjer se je izkazala čebula kot izborno zdravilo pri boleznih na jetrih, pri vodenici in pri revmatizmu. Zdravilno moč dajejo čebuli natrijeve in kalijeve soli, sladkor, ki ga vsebuje 6 odst., in pa neko eterično olje, ki se izloča v ledvicah. Najbolj učinkuje zrela čebula, če jo ješ surovo. Veliko surove čebule, tkzv. «luka» pojedjo na Hrvaškem, v Bosni, Srbiji in na Bolgarskem. Morda se imajo baš uživanju čebule zahvaliti, da dosežejo prebivalci teh pokrajin zelo visoko starost navadno krepki in zdravi. Vsekakor za otroško hrano ni priporočljiva.

Krhko masleno testo. Pripravi si $\frac{1}{4}$ kg moke in $\frac{1}{4}$ kg surovega masla. Moko razpolovi. Iz ene polovice zamesi mehko testo z 1 jajcem, 1 rumenjacom, 1 žlico ruma ter noževo konico soli. Testo moraš dobro pregnesti in stolči s tem, da večkrat udariš z njim po plohu. Ugneta ti moraš brzo, da se testo ne sprime, ker je mehko. Nato ga pokrij s posodo in ga pusti počivati. — Vzemi sedaj drugo polovico moke in četrt kg masla, katero zrežeš na kosčke ter ga ugneteš v moko. Iz te zmesi napravi četverokotno obliko. Tudi to moraš delati jako hitro in v mrzlem prostoru, da se ne

začne maslo topiti. Potem vzemi prejšnje, uležano testo in ga razvaljaj v četverokotnik, nanj pa položi v sredo ravnekar zmešano moko in maslo. Nato primi vse štiri vogale ter jih združi v sredini, da dobiš približno obliko pi-semske kuverte. Paziti moraš, da je vse maslo pokrito s testom. Potoči nato z valjarjem in valjaj nalahno in bolj sunkoma v smeri od sebe proč, dokler se testo ne raztegne tako, da je še pol prsta debelo. Primi nato desno stranico ter jo položi navzgor proti sredi do $\frac{2}{3}$ širine, potem levo stranico proti desni strani spodaj tako, da leži testo v treh plasteh, druga na drugi. Položi ga nato v vodoravno smer, da sta odprti stranici obrnjeni proti levi in desni. Potem zopet razvaljaj testo do prejšnje debelosti, ga upogni in valjaj po omenjenem navodilu. Valjaj ga tako petkrat zaporedoma, ne da bi kaj počivala.

Masleno testo uporabiš lahko na različne načine. Meni so najbolj všeč maslene culice. Izgotovljeno in razvaljano testo razreži na 8 cm velike četverokotnike, ob robu jih dobro namaži z jajcem, kateremu primešaš malo sladkorja. V sredo krpice deni mandljevega nadeva. Nato primi vse štiri vogale ter jih v sredi stisni. Tudi stranice stisni tako, da se nadev docela pokrije. Nato zloži culice v mali razdalji v model in jih deni v precej vročo peč, da se pecivo dvigne. Ko se že malo zarumeni, ohladi nekoliko peč, da se peče polagoma.

Mesto mandljevega nadeva deneš lahko tudi marmelade. Mandljev nadev naredi tako: zmešaj $\frac{1}{8}$ olupljenih in zmletih mandljev, 10 dkg sladkorja, 2 rumenjaka in sneg iz dveh beljakov ter 2 žlici ruma. —a—

RAZGOVORI

Vprašanja:

1. Pri nas žive ženske v veri, da sme mati nesti otroka iz hiše v mraku šele, ko je star 3 mesece. Pred to dobo pa ga mra oginiti z moškim plaščem, kadar gre z njim v mraku ven. Tudi ne sme neblagoslovljena mati dati iz rok nobene reči drugi osebi, češ, da ji dotična odvzame mleko. Celo v hlev ne sme stopiti žena, dokler ne gre v cerkev k «vpeljevanju», sicer se zgodi kaka nesreča. Ali je kaj na tem?

2. Kakšna hrana je primerna otroku do 7. tedna?

3. Zakaj pravzaprav povijajo otroka?

Rekrutka z dežele,

Kako se odpravi iz rips-svine madež od lintnega svinčnika?

Veneranda.