



MOTERŲ DURVĖ

Gruodžio (December) 1950

No. 12

MĖNESINIS
LAIKRAŠTIS

*A.L.R.K. Moterų Sąjungos
Organas*

Moterų Sąjungos Centro Valdyba 1949-1951

Dvasios Vadas — REV. F. JUŠKAITIS,
132 Windsor St., Cambridge, Mass.

Pirmininkė — FRANCES BAČINS-
KIENĖ, 39 Providence St., Worcester,
Mass.

I-moji Vice pirmininkė — MARIJONA
ŠRIUPSIENĖ, 6733 So. Campbell Ave.,
Chicago 29, Ill.

II-roji Vice pirmininkė — S. DIRŽIE-
NĖ, 1601 So. 49th Ave., Cicero 50, Ill.

Sekretė — MARIJONA VAIČIŪNIE-
NĖ, 4559 So. Paulina St., Chicago 9, Ill.

Išdininkė — ELENA STATKIENĖ,
4559 So. Paulina St., Chicago 9, Ill.

IŽDO GLOBĖJOS

ELZBIETA PAURAZIENĖ, 17403
Quincy Ave., Detroit 21, Mich.

VERA GALNAITĖ, 717 W. 18th St.,
Chicago 16, Ill.

DAKTARAS - KVOTĖJAS

DR. S. BIEZIŠ, 2201 W. Cermak Rd.,
Chicago 8, Ill.

DIREKTORĖS

Connecticut valst. — A. KĖDIENĖ, 6
Mortson St. Hartford, Conn.

Illinois valst. — MARIJONA PAUKŠ-
TIENĖ, 4428 So. California Av., Chicago
32, Ill.

Massachusetts, Maine ir New Hamp-
shire valst. — TEKLE MAŽEIKIENĖ, 9
Ashmont Ave., Worcester, Mass.

Michigan valst. — ONA KASE, 16234
Lesure Ave., Detroit 27, Mich.

New York ir New Jersey valst.—(Pra-
nešime vėliau).

Ohio valst. — J. ČEPIENĖ, 4058 St.
Clair St., Cleveland, Ohio.

Pennsylvania valst. — J. TAMANAUS-
KIENĖ, 218 Oak St., Minersville, Pa.

Maryland valst. — (Pranešime vėliau)

ORGANO REDAKTORĖ

SOFIJA SAKALIENĖ, 2056 W. 23 rd
St., Chicago 8, Ill.

LITERATINĖ KOMISIJA

VERA GALNAITĖ, 717 W. 18th St.,
Chicago 16, Ill. BENETTA CICENAS,
4945 So. Halsted St., Chicago 9, Ill. JUS-
TA KARPIUTĖ, 325 W. Main St., West-
ville, Ill.

SKUNDŲ IR APELIACIJŲ KOMISIJA

M. DELIONIENĖ, 10 Shannon St.,
Worcester, Mass. K. SRUBIENĖ, 1627
So. 51 Ct., Cicero 50, Ill. J. SALASEVI-
ČIENĖ, 918 Helmsdale, Cleveland, Ohio.

ATSTOVĖS I FEDERACIJOS TARYBA

TEKLĖ MAŽEIKIENĖ, 9 Ashmont
Ave., Worcester, Mass. ANTANINA BAR-
VITZ, 2013 Canalport Ave., Chicago 16,
Ill.

LEGALIS PATARĖJAS

Advokatas — KONSTANT J. SAVIC-
KUS, 127 W. Madison St., Chicago, Ill.
Madison St., Chicago, Ill.

"MOTERŲ DIRVA"

Laidžia Amerikos Lietuvių Romos
Katalikų Moterų Sąjunga

PRENUMERATA:

Am. J. Valst metams	\$2.00
Pusmečiui	\$1.00
Vienas egz.	.15
Užsienyje metams	\$2.50
Pusmečiui	\$1.25

"MOTERŲ DIRVA"

2056 W. 23 St., Chicago 8, Illinois
Telephone FRontier 6-1754

WOMEN'S FIELD

Published monthly by ALRC Women's
Alliance of America

SUBSCRIPTION RATES:

Yearly	\$2.00
Six Months	\$1.00
Single copy	.15
In foreign countries yearly	\$2.50
Six Months	\$1.25

WOMEN'S FIELD

2056 W. 23 St., Chicago 8, Illinois
Telephone FRontier 6-1754

Sveikiname

Kristaus gimimo švenčių proga žirdingai sveikiname visas brangias Moterų Sąjungos nares, jų šeimas, visas kuopas, apskritis, jų dvasios vadus, valdybas, veikėjas, visus mūsų organizacijos bičiulius rėmėjus, "Moterų Dirvos" korespondentes, bendradarbesius ir linkime visoms, visiems persiimti iš Dangaus atnešta žemei ramybę ir gera valia, kad mūsų darbai neštų gausių vaisių brangiai organizacijai.

Centro Valdyba ir

"Moterų Dirvos" Redaktorė

ŠVENTŲ KALĖDŲ MINTYS

Nežiūrint įvairių įvykių, didelių, ar mažų sukrėtimų, pasaulis sukdamasis ratu, prieina prie vienos reikšmingos dienos — Kristaus gimimo šventės — Kalėdų. Toji šventė visų ir visados laukiama.

Kalėdoms besiartinant, visi pamiršta kasdieninio gyvenimo rūpesčius, kad tą dieną kitiems, ypač saviškiams, savo giminėms, draugams, suteikus džiaugsmo ir malonumo.

Dievo laiminamos sulauksim Kalėdų švenčių ir atsisiosim senųjų metų pabaigoj. Sveikinamės ir džiaugiamės sutikdamos Kristaus Užgimimo šventę. Sykiu alsuojame ir amžių palaimos, palydėdamos suskaitytas metų dienas, kaip upės srovę, kuri pribėgusi galo išsilieja vandenyno platumoj.

Didesnio ir reikšmingesnio įvykio žmonija nežino. Angelų himno žodžiuose glūdi didi tiesa: "Garbė Die-

vui aukštybėse ir ramybė geros valios žmonėms". Tai dangaus ir žemės sutartinė, tai Dievo Karalystė "kaip danguj, taip ir ant žemės". Žmonijai pabertos Dievo kibirkštys, kurios jai palikta išpūsti ir užžiebtį savo gyvenimo palaimai.

Tos pačios taikios dvasios ir vieningumo esame ir mes sąjungietės reikalingos. Ir mūsų veidas per daug jau susiraukšlėjęs: dažnai be reikalo erzina-mės ir pykstamės, o juk mūsų kultūrinis darbas teįmanomas tik sutarime. Būkime tad geros valios ir atsigaiivinkime Kalėdų mintimis.

Susėdusios prie Kūčių stalo mintimis tradicinę plotkelę dalindamosios, persiimkime didelio džiaugsmo šventę, nes ji primena Kristaus, Didžiojo Meilės Mokytojo atėjimą į žemę. Jau pusantro tūkstančio metų praėjo, bet pasaulyje maža matosi tos Kristaus



PIRMOSIOS KALĖDOS

meilės. Nedaug jos yra ir mūsų tarpe, ypač bendram Sąjungos labai darbo atžvilgiu. Tą meilę nuslopino sumaterialistėjęs žmonių gyvenimas, kuriame tiek daug matosi nevilties, tvankaus oro, pykčio audrų, dvasios nesveikatos, savymeilės ir nesusivaldymo. Todėl kaip pasaulis, taip ir mes reikalingos tos meilės, kad jos karštis sutarpintų mūsų širdyse pyktį, pavydą, neapykantą, kerštingumo dva-

sią ir kitus mūsų blogumus. Kad vietoj jų mūsų širdyse persisunktų Kristaus meilė ir angelų paskelbta pasauliui ramybė žmonėms geros vaizos.

Dirbdamos savo dirvoje neteiskime kitų, bet palikime tai padaryti Tam, Kuris visa mato ir užrašo. Teikime vienos kitoms suraminimą ne tiktai žodžiu, bet ir darbu. Mylėkimės, kaip Kristus įsakė, tada ir mūsų darbai bus našūs.

KALĒDOS

*Žiba žemē baltučiuos žieduos,
Snaudžia šilas slaptingas ramus.
Kalēdos, Kalēdos, Kalēdos,
Jau vaikšto po mūsu namus!*

*Žēri, tviska žvaigždē Betliejaus —
Gimē Kristus — pasaulio šviesa!
Ir liejas ir liejas ir liejas
Vario varpo džiaugsmo balsai...*

*Ant visos balto sniego berybės,
Pilkų žodžių ir miestų puošnių
Ramybės, ramybės, ramybės
Dėl visų geros valios žmonių! —*

*Varpo garsas kiekvieną prikėlė —
Alėjom, plentais ir takais
Kūdikėlio, brangaus Kūdikėlio
Skuba sveikint tėveliai, vaikai.*

— JONAS ŠIOŽINYS

KALĒDŲ ŠVENTĖS KITUR

Kalėdų šventės gražios. Visi jomis džiaugiasi, visi jų laukia, skaito savaites, dienas. O sulaukę lig naujai atgimsta. Visi valgome Kūčių vakarienę, nes tas vakaras — tai ne paprasta naktis; naktis, kurią pranašai skelbė, kurios tūkstančius metų laukė pasaulis. —

Visam pasauly krikščioniškos tautos švenčia Kalėdas kuo iškilmingiausiai pagal savo krašto papročius. O tų tautų papročiai labai įvairūs, labai vieni nuo kitų skirtingi.

Mes žinome Amerikoj kalėdinius papročius. Atvykusios iš Lietuvos žinome, kokie papročiai buvo nepriklausomam krašte. Visas Kūčių apeigas mes ir čia daugumoje palaikome ir perduodame savo vaikams, jaunesnei kartai. Pas daugelį šeiminių ir po šiai dienai Kūčių vakarienei stalas

būna baltai patiestas, o po staltiese šnara šienas, gi vakarienę turi sudaryti dvylika patiekalų. Pas ūkininkus ir dabar Kučių vakarą vanduo pavirsta į vyną, o gyvuliai kalba ir daug kitokių nuostabių dalykų dedasi tą šventąją naktį.

Idomu čia bus pažvelgti, kaip kitur, kituose kraštuose švenčiamos Kalėdos:

Vokietijoje. Kalėdos švenčiamos daug triukšmingiau kaip Velykos. Čia miestai iluminiuojami, išpuošiami. Geležinkelių stotys, gatvių kampuose ir sankryžose statomos gražiausiai papuoštos Kalėdų eglutės. Tik čia jos statomos ne tokios, kaip pas mus, bet dirbtinės, tikrų eglaičių jie nenaikina, žinodami, kad iš jų vėliau išaugs gražūs, vokiečiams taip reikalingi me-

džiai. Jie prie pagalių taip gražiai pritvirtina eglų šakas, jog iš toliau sunku ir atskirti, ar ten tikra eglutė, ar dirbtinė. Namuose irgi stato dirbtines eglutes. Kai kas ant atskiros staliuko padeda vien tik labai gražiai papuoštą eglės šaką.

Valgių per Kalėdas vokiečiai nedaug daro. Jie kepa vadin. Kalėdų pyragus, ant kurių uogomis išdėlioja pirmąsias vardu rades tų namiškių, kuriems jie yra skiriami. Kūčias daugiausia valgo namie visa šeima. Vaikai būriais vaikšto po namus ir dainuoja Kalėdų giesmes. Už tai jie gauna daug dovanų.

Švedijoje. Kalėdos pradedamos švęsti jau gruodžio 13 d. — šv. *Liucijos diena*. Šv. Liucijos diena Švedijoje yra liaudies diena. Maždaug tuo laiku dienos pradeda eiti ilgyn, ir tai švedai atžymi gana savotiškais apeigomis.

Dar prieš Kalėdas apylinkėje parenkama graži mergaitė ir aprenkiama baltai, ant galvos uždedamas vainikas su degančiomis žvakutėmis. Toji mergaitė, vaikščiodama po gatves, dalina vargšams dovanas. Tai trunka iki pačių Kalėdų. Kalėdose miestai iliuminuojami, išpuošiami. Gatvių sankryžose dažnai pastatomos eglutės, apie kurias linksminasi jaunimas. Vaikai Kalėdų rytą gauna daug dovanų. Bet už tai atsidėkodami jie turi padėti prie savo namų po pėdą nekultų javų paukšteliams. Iš Kalėdų valgių švedai labiausiai mėgsta savotiškai paruoštą kumpį, o iš gėrimų — glogą, gana savotišką gėrimą, panašų kiek į mūsų krupniką.

Slavuose. Kalėdas švenčia labai džiaugsmingai, bet kartu ir triukšmingai, nes Kalėdos jiems yra pati di-

džioji šventė po Velykų. Kalėdų proga bando įvairių įvairiausių burtų bei prietarų. Visi stengiasi atsikelti anksti, kad paskui visus metus būtų judrūs, vikrūs, visi stengiasi per Kalėdas nesupykti, kad paskui visus metus neapyktų.

Medžiotojai eina medžioti, nes Kalėdose nušautas kiškis, tiki, atnešas didelę laimę. Be to, beveik visur yra sakoma, kad Kūčių naktį gyvuliai kalbasi. Bet jei kas tyčia nueis tos gyvulių kalbos pasiklausyti, tas mirsiąs. Šeimūninkas Kūčių vakarą apeina tvartus, apdalindamas visus gyvulius virtais kviečiais ir šienų, nuimtu nuo Kūčių stalo. Merginos po Kūčių vakarienės išeina gatvėn, kad sutiktų kokį vyrą ir sužinotų jo vardą, nes tuo vardu būsiąs ir jos vyras; lieja į vandenį ištirpintą bičių vašką ir žiūri, ką sustingusiame vaške pamatys. Iš to sprendžia, koks likimas jų laukia.

Rusai Kūčių nevalgydavo.

Prancūzijoje. Kalėdos daug ramiau švenčiamos. Kaimuose stengiasi Kūčių dieną neišsiskirstyti iš namų, būti savo šeimoje. Tuo tarpu miestėnai Kūčių savo namuose nevalgo, o stengiasi iš namų ištrukti ir Kūčių vakarą praleisti prie gana didelių stalų, kur nors salėse. Sėdasi ir valgo kiekvienas kur papuola, nežiūrėdami artimųjų nei pažįstamųjų. Kaimuose yra išsilikęs paprotys Kalėdų naktį susėsti prie besikurianančio židinio ir dainuoti arba klausyti senųjų pasakojimų.

Anglijoje. Anglai, būdami iš prigimties ramūs žmonės, ir Kalėdas stengiasi praleisti kuo ramiausiai kur nors kaime. Todėl Kalėdoms atėjus miestiečiai būriais traukia į kaimus, pas gimines ar pažįstamus. Anglai prade-

da švesti jau Kūčių dieną. Po Kūčių senesnieji pasitraukia į kurį nors laisvesnį kampą ir ginčijasi politikos klausimais, o jaunesnieji užima visą arba net kelius kambarius žaidimams. Pavargę susėda aplink senesniuosius ir klausosi pasakojant įvairius jų išgyvenimus, įvairias istorijas, sekant pasakas. Pasilsėję vėl žaidžia. Ir taip iki vėlyvos nakties.

Vaikai Kalėdų proga susilaukia iš vyresniųjų daug dovanų. Tam tikslui vaikai švenčių išvakarėse pasikabina prie savo lovų kojines, į kurias vyresnieji sudeda dovanas, įtikinėdami, kad jas atnešė Kalėdų diedukas. Kalėdų eglutę anglai pažįsta.

Iš Kalėdinių valgių pirmoje eilėje stovi keptas kalakutas. Anglams sunku įsivaizduoti Kalėdas be kalakuto. Per Kalėdas jie sunaikina apie 3 milijonus kalakutų.

Afrikoj. Visai kitaip Kalėdas švenčia Pietų Afrikoje, kur visai nėra nei šalčių, nei sniego. Ten niekas nerengia eglučių ir visai nepažįsta Kalėdų dieduko. Anksti rytą visi skuba į bažnyčią pasveikinti gimusio Kristaus. Sugrįžę iš bažnyčios žmonės susirenka didesnėse viešose aikštėse, kur rengiami įvairūs žaidimai ir pramogos. Aplink aikštės pastatyti bendri stalai, prie kurių visi bendrai puotauja ir linksminasi. Ant tų stalų šeimininkės sudeda iš namų atsineštus skanesnius valgius. Čia pat ūkininkai samdo darbininkus laukų darbams, nes Pietų Afrikoje apie Kalėdas kerta javus.

Indijoje. Neatsilieka nuo kitų ir indėnai. Tik Kalėdos jiems yra kartu ir kita šventė, primenanti jų protėvių klajoklišką gyvenimą. Indėnai, sugrįžę iš bažnyčių, su visomis šeimomis

išvyksta į artimiausius miškus ir ten pramogauja: sukūrę didžiulius laukus kepaši jaučius, avinus, seka pasakas, dainuoja ir visaip kitaip linksminasi.

Tiktai ne visiems šiomet Kalėdos bus tokios linksmos, kaip kitais metais: jų džiaugsmą temdo žmonių liejamas kraujas.

Advento giesmė

Išganytojo pasiūlgimas
O Kristau, dangų atidaryk
Ir žemėn iš tenai atvyk!
Atverki jau dangaus vartus
Ir nusileisk pas mus kaltus!

Malonės dvelktelėk rasa!
Žmonių laukia jau visa!
Lietum prapliupkit, debesys,
Tautų tevykdos ilgesys.

O žeme, pasipuošk dailiai,
Apvilkus laukus, miškus žaliai,
Ir žiedų — Kristų išdaigink,
Jis mūsų širdžiai taip patink.

Kur Tu, pasaulio džiugesys?!
Tu mūs viena villis esi.
Iš dangaus rūmų nūn ateik,
Nelaisviams gelbėtojo reik...

O Kristau, skaisti žvaigždė Tu,
Nėr kas Tavęs čia nelauktų.
Kaip saulė, kilk, nes be Tavęs
Visokia mums villis užges.

Ateikite pas mane visi, kurie vargate ir esate apsunkinti, ir aš jus atgaivinsiu.

(Mat. 11, 28)

Tas tiktai gražus, kurio siela skaišti.

THE CHRISTMAS TREE

A. M. WACKELL .

*Little fir tree ever green
Growing in the forest and never seen,
You'll soon be with us on Christmas Day,
The prettiest guest on that holyday.*

*We will touch your branches with angel-hair,
Tiny lights and tinsel garlands we'll not spare
We will crown you with a shimmering star
That once was seen by the shepherds from afar.*

*Your lowest branches will embrace
The roughened stall — His poor birthplace.
The little lamb and the Three Wise Men,
The shepherds and the folk will be there again.*

*There will be other stars in the childrens eyes,
Shining and wide in breathless surprise
Childish fingers will yearn to take
The Little Baby or the silvered snow-flake.*

*Surrounded by children and gifts you will stand,
The prettiest tree in a hidden box of sand.
Your sparkling warmth will draw everyone near,
For you are symbol of good will and good cheer.*

*But, little fir tree, the roughened stall will soon
be gone;
The angel-hair, the lights and garlands we hang
upon*

*Your branches will be laid away,
For it will be the end of the Christmas holiday.*

*Will you be angry when you are forgotten,
Once proudly growing and then forsaken?
Would you rather have stayed in the forest green,
And never the Christmas delights have seen?*

*Show no anger, little fir tree, and no hatred.
Remember instead the joy you spread.
And when the children whisper "good-by"—will
you hear
Their wistful hope "will the Little Jesus
and the pretty tree
be with us again
next year?"*

NAUJOS ŠVENTOSIOS

Šiais šventaisiais metais popiežius Pijus XII bus paskelbęs penkioliką asmenybių palaimintais ir aštuonis palaimintuosius šventaisiais. Šventuoju pripažinimo procedūra yra ilga ir sunki. Pripažinimas žemesnio laipsnio tobulybės yra pirmas žingsnis į šventuosius ir jis yra vadinamas palaimintuoju. Šventojo pripažinimą Bažnyčia atlieka labai atsargiai. Kartais praeina daug metų iki surenkama faktai apie asmenį, kad jį viešai pakėlus į altoriaus garbę.

Iš moterų šiemet šventomis paskelbtos šios:

Emilija de Rodat, prancūzė gyvenusi tuojau po Prancūzų revoliucijos, gyvenimą praleidusi pasišventusi apleistų ir paliktų vaikų auklėjimui, įsteigusi seserų kongregaciją ir dabar tebedirbančią savo įkūrėjos dirbtąjį darbą. Kongregacija vadinasi Šventosios Šeimos vardu. Šventąja paskelbta balandžio 22 d.

Bartalomeja Capitanio ir Vinčensa Gerosa, italės, Lovere Gailestingumo seserų kongregacijos įkūrėjos. Jų įkurta kongregacija, užsiimanti mergaičių auklėjimu, šiandien turi 566 namus Italijoje, 70 misijose ir 8665 vienuoles.

Šv. Bartolomeja buvo kilusi iš neturtingos šeimos ir vaikystėje daug kentėjo nuo šeimoje audras keliančio pikto tėvo, kurį savo angelišku gerumu pagaliau taip pat atvertė jau būdama mokytoja. Pasišventusi vaikų auklėjimui, mokykloje jų stačiai dievinama, šventoji mergaitė susidraugavo su už save 22 metais vyresne turtiną šv. Vinčensa ir 1832 m. abi įkūrė minėtą kongregaciją. Vinčensos nelaimė, jos draugė sekančiais metais mi-

rė, bet pradėtąjį darbą ji tęsė per 15 metų viena ir kongregaciją paliko klestinčią, turinčią 24 namus ir 243 seseris.

Šv. Bartalameja palaimintąja paskelbta 1926 m., o šv. Vinčensa 1933. Jų iškilmingoje kanonizacijoje gegužės 18 d., Šeštinėse.

Joana de Valois, Prancūzijos karaliaus Liudviko XI duktė, šventąja paskelbta per Sekmines, gegužės 28 d., dalyvaujant vien prancūzų 40,000 maldininkų miniai. Jau iš vaikystės pasišventusi Dievui ir artimo tarnybai, buvo tėvo priversta ištekti už Liudviko Orleaniečio, kuris vėliau tapo Prancūzijos karaliu Liudviku XII. Per 22 metus daug iškentėjusi, vyrui prašant, popiežiaus aktu nuo moterystės ryšių buvo atleista, nes ištikrųjų su vyru niekad negyveno. Po to šv. Joana tampa vienuole, įsteigia Apreiškimo seserų vienuoliją, kurios narės veda atsiskyrusį maldos ir kontemplacijos gyvenimą. Mirė 1505 metais.

Marija Goretti, italė, skaistybės kankinė vos 12 metų mergaitė, našlės kumetės vaikas, žuvusi 1902 m. liepos 6 d. nuo rankų gašlaus pasikėsintojo, gindama savo tyrumą. Palaimintąja paskelbta 1947 m., o šventąja š. m. birželio 24 d. Iškilmėse dalyvavo jos motina 84 m. senutė, 2 seserys, 2 broliai ir apie 500,000 minia. Kalbos, kad dalyvavęs ir jos mirties kaltininkas, neteisingos, nors jis tebėra gyvas ir tarnauja viename vienuolyne durininku. Dėl jo, mirdama ligoninėje nuo 14 dūrių yla, šventoji mergaitė pasakė: "Aš jam atleidžiu, noriu, kad atsiverstų ir matyčiau jį danguje". Jis tada buvo 17 metų ir

kumetyne gyveno tame pačiame kambaryje su Goretti šeima.

Marija Ona de Parede y Flores, ekvadorietė, gyvenusi 17 amžiuje, mirusi vos 26 metų. Kanonizuota liepos 9 d., kaip atgailos, pasiaukojimo kenčiančiam artimui pavyzdys.

Margarita Bourgeois, Dievo Motinos seserų kongregacijos įsteigėja

Montrealy. Jos beatifikacijos išskilmės įvyko lapkričio 19 d.

Maria de Mattias, italė vienuolė, kuri buvo žinoma, kaip vargdienių bičiulė. Gimė netoli Romos 1805 m. Turėdama 30 metų įsteigė vienuolyną pavadintą Šv. Kraujo Adoracija. Kongregacijos uždavinys — vargdienių vaikų mokymas. Šventoji mirė 1866 m.

PASTABOS

Popiežius Pijus XII paskutinėmis dienomis už didelius nuopelnus Katalikų Bažnyčiai apdovanojo garbės ordinais šiuos lietuvių katalikų veikėjus:

Dr. Stasį Bačkį, Lietuvos įgaliotą ministerį Prancūzijoje, "Eques Sancti Gregorii Magni classis civilis" ordinu,

Magdaleną Galdikiene, Lietuvių Katalikų Moterų Draugijos steigėją, Seimo atstovę ir veiklią Katalikų Akcijos darbuotoją, "Pro Ecclesia et Pontifice" ordinu,

Dr. Oną Labanauskaitę, nenuilstančią Lietuvių Katalikų jaunimo "Pavasario" Sąjungos organizatorę, pasišventusią lietuvių katalikiškos spaudos apaštalę, "Pro Ecclesia et Pontifice" ordinu,

Joną Matulionį, Lietuvos Nepriklausomybės kovų savanorį, uolų lietuvių katalikų veikėją, dabartinį Lietuvių Bendruomenės Anglijoje pirminką, "Commenda Sancti Gregorii Magni" ordinu.

—o—

Vyskupai ragina moteris organizuotis. Kanados Lietuvių Katalikų Draugija, kuri neseniai įsisteigė, savo pirmojo suvažiavimo (seimo) pro-

ga pasiuntė sveikinimą Lietuvos vyskupams tremtyje.

* Atsakydami į tai draugijai ganytojai ragina kanadietes nepasigailėti pasiaukojimo lietuves moteris katalikės suburti vienon organizacijon. "Jau nekalbant apie tai, ką protas sako. patyrimas parodė, ką gali padaryti gerai susiorganizavusios katalikės moterys. Tų gražių katalikų moterų darbų vaisių patyrė ir mūsų tauta", sako vyskupai.

Lietuvos vyskupų tremtyje paraginimas kanadietėms visu atsidėjimu traukti į savo organizaciją kiekvieną lietuvę katalikę, tebūn sykiu ir mums, sąjungietėms paskatinimu daugiau pasišvesti savai organizacijai. M. S. nuopelnai ir lietuvių tautai ir Lietuvai yra nepaprastai dideli.

—o—

Ar rūkorių dantys blogesni? Stokholmo universitete, tyrinėjimuose įrodyta, kad dantų ligos daug pareina nuo tabako vartojimo. Tabakas turi ypatybę sužeisti ir silpninti dantų smegenis, žandikaulį ir išliuosuoti pačius dantis. Iš tyrinėtos grupės pasirodė, kad sergančių 61 procentas buvo rūkoriai; iš to seka, kad rūkymas dantų smegenis kaip nors tai paveikia. Toliau pasirodė, kad iš smegenų susergera žandikaulis. Taip pat nusta-

tyta, kad jaunuoių ir pradedančių rūkyti dantų smegenų erzimas yra daug skausmingesnis, negu senų rūkoriaų. Apskritai pasakytina, kad rūkymas yra dantims kenksmingas, tačiau nereikia, kad nerūkoriaų dantys turėtų būti visuomet sveiki.

—o—

Ką padaro pavyzdys. Garsus literatūros istorikas Ozanamas, būdamas 18-kos metų, turėjo didelių sunkenybių su tikėjimu.

Vieną kartą vidinio nerimo blaškomas, jis užėjo taip sau į vieną Paryžiaus bažnyčią ir netoli didžiojo altoriaus pamatė senelį, kuris labai pamaldžiai kalbėjo rožančių. Jis tą senelį tuojau pažino. Tai buvo garsusis Amperas, žinomas mokslininkas, fizikas.

Kiek toliau nuo savo mokytojo atsiklaupė ir Ozanamas ir tuo metu jo širdyje laimėjo tikėjimas ir meilė Dievui. Vėliau Ozanamas pasakė, kad rožančių kalbantis Amperas jį paveikė labiau, kaip visos knygos ir šiaip jau gražiausi pamokymai.

—o—

Kiti apie mūs veikėjas. Labai yra malonu, kai lietuviškoje spaudoje randi gražius įvertinimus sąjungiečių. Štai "Darbininkas", rašydamas apie New Britaino, Conn., veikėją B. Micūnienę pažymi, kad ji "lyg koks variklis skaitlingų katalikiškų draugijų".

Šiais metais ji buvo nuvykusi į Romą pelnyti Šv. Metų atlydus. Savo kelionės įspūdžius ne tik yra papasakojus draugijų susirinkimuose, bet ir aprašius "Darbininke".

—o—

"Raudonasis velnias". Prieš dviejus metus iš Sov. Rusijos konsulato New Yorke trečiojo aukšto iššoko mokytoja S. Kasenkina, kuriai Stalinas

buvo įsakęs grįžti į Rusiją. Aišku, ji norėjo nusižudyti. Nors ji sunkiai susižeidė, bet ligoninėje išgijo. Išėjusi iš ligoninės ji parašė knygą "Šuolis į laisvę", kuri turėjo didelio pasisekimo. Dabar ji rašo naują knygą "Raudonasis velnias" — apie komunistų carą Staliną.

—o—

Išrado atomizuotą duoną. New Yorko mokslų akademijos nariai skelbia išradę būdą duonai išlaikyti tokiaame stovyje, kokia ji esti tikrai ką iškeptą. Tam tikslui jie panaudojo atomo skaldymo produktus. Tik ką iškeptą duoną įriša į celofano lapą ir vienam momentui įdeda į milijoną voltų turinčius elektros spindulius, kurie yra atomų skaldymo produktas. Po tokios operacijos duona išlaiko tik ką iškeptos duonos stovį net kelius mėnesius.

—o—

Sveikiname jubilatę. Justa Karpiūtė, veikli Westvillėj, Ill., sąjungietė, šiemet minėjo 25 metų jubiliejų, kaip vargonininkauja lietuvių parapijoje. Karpių namai — yra centras tos kolonijos lietuvių kultūrinio veikimo. Be to, ji yra vedėja ir seniai tėvų įsteigtos prekybos (biznio).

KLAIDOS PATAISYMAS

"Moterų Dirvos" numerį rugsėjo mėnesį įvyko klaida Centro sekretorės atskaitoj. Vasario mėnesį turėjo būti kuopa 24 (vietoj 25) išmokėta Jurgiui Strogiiui žmonos pomirtinė \$150.00.

KUOPŲ SEKRETOREMS

Ligonijų blankuose kuopų sekretorės tegul nepasirašo už visas, kur yra reikalas. Kiekviena ligonė turi pasirašyti kada ji atsisako nuo pašalpos. Dažnai pastebima, kad finansų sekretorė pa-

sirašo už save, už pirmininkę ir už ligonę. Tas nėra teisėtai.

Kuopos valdyba, ypatingai sekretorė, turi prižiūrėti, kad ligoninės blankai būtų pilnai išpildyti. Blankai turi būti pasiųsti Centro daktarui-kvotėjui laiku, nes kitaip pašalpa bus atskaityta pagal praeito seimo nutarimą.

Kadangi jau baigiasi šių metų darbas, prašau kiekvienos kuopos sekretorės prisiųsti savo kuopos narių stoiją pagal seimo nutarimą, kad būtų galima padaryti palyginimą su Centro knygomis.

Marijona Vaičiūnienė.
Centro sekretorė

Moterų Sąjungos Garbės Narės

Malonu mums yra kasmet gruodžio mėnesį per "Moterų Dirvą" supažindinti sąjungietes su mūsų organizacijos Garbės Narėmis, kurias pažymėsime alfabetiškai:

Marijona Brenzaitė, Marijona Čižauskienė, Jadvyga Čepulienė, Uršulė Daukantienė, Viktorija Elijošienė, Veronika Galnaitė, Marijona Jokūbaitė, Veronika Liutkienė, Teklė Mažeikienė, Rozalija Mončiūnienė, Rožė Mazeliauskienė, Elzbieta Paurazienė,

Marijona Paukštienė, Albina Poškienė, Sofija Sakalienė, Kotrina Sriubienė, Elena Statkienė, Ona Sidabrienė, Frances Shevets, Marijona Vaičiūnienė.

Šventų Kalėdų ir Naujų Metų proga nuoširdžiai sveikiname pasižymėjusias sąjungos veikėjas. Linkime visoms geros sveikatos. Tebūna Kalėdų šventės linksmos ir Nauji Metai kupini laimės.

GYVAS IR ANTGAMTINIS TIKĖJIMAS

(Ištrauka iš Šv. Tėvo kalbos Katalikų Moterų Draugijų Sąjungos atstovėms kongreso metu Romoje 1947 m.)

Pirmiausia — tikėjimas drąsus, budrus, be baimės, tvirtas ir gyvas tikėjimas katalikų doktrinos teisingumu ir triumfu. Intelektualinės ir politinės jėgos, daugiau ar mažiau persunktos ateizmo, stengiasi sunaikinti krikščioniškąją civilizaciją. Šių jėgų įtakoje mes matome gausius būrius tų, kuriems grynai religiniai šios senos krikščioniškosios civilizacijos pagrindai, vis dėlto, neturi objektyvinės vertės; jie norėtų vis dėlto išsaugoti savyje išorinį religijos spinduliavimą tam, kad nepažeistų visuomeninės santvar-

kos, be kurios jie negalėtų apsieiti. Kūnai be gyvybės, ištikti paralyžiaus, visai nesugeba pasipriešinti ardančioms ateizmo jėgoms!

O visai kas kita esate jūs! Iš tikro, kova gali būti žiauri, ypač kova už šeimos teises, už moters garbę, už vaiką ir mokyklą. Bet jūs savo pusėje turite nesugadintą prigimtį, pagaliau tiesią dvasią ir sveiką protą: tai nepaprastai svarbūs dalykai. Ypač jūs turite Dievą. Atkreipkite dėmesį į šv. Pauliaus mintį! Jūs; tikėjimas pada-

rė jus kovoje didvyriais (Hebr. XI, 33 sk.).

Tvirtu, absoliučiu, be rezervų ir be nutylėjimų tikėjimu, mes vadiname tokį tikėjimą, kuris nesvyruoja dėl paskutinių įvykių teisybės, kuris nesitraukia prieš didžiausias sunkenybes. Nesiduokit suvedžiojamos, kaip kad daugelis kitų, kurios patyrė tūkstančius blogybių; nesiduokit suvedžiojamos tuščio svajojimo sau laimėti priešą, kad paskui eitumėte paskui jo nėsimą ir pačios save perdirbtumėte pagal jį. Jaunoji jūsų karta savo char-toje išreiškia viltį, sujungti pagal jūsų principus visą moteriškąjį pasaulio jaunimą, kuris pagrindu pripažįsta natūralų įstatymą, kurio šaltinis yra Dievas; ir su daug didesniu pagrindu — sujungti visas tas, kurios, kiek jos yra krikščionės, tiki Kristumi Išganytoju. Mes pritariame jūsų entuziazmui, jūsų jaunatviškam optimizmui ir giriamo jūsų intenciją. Bet atkreipkit dėmesį į štai ką: didelė paslaptis laimėti kitas — tai pirmiausia išaiškinti, kad tikėjimas katalikei yra tvirta ir pilna realybė.

Pagaliau tvirtu ir gyvu tikėjimu mes vadiname tikėjimą, kuris diena iš dienos pasireiškia nusižeminimo, maldos ir aukos veiksmu. Trumpai, kadangi jūs norite kovoti su antikrikščioniškomis jėgomis, kurios yra "totalitarinės", tai pirmoji sąlyga yra ši: prieš jas pastatyti Dievo įstatymą, kuris spontaniškai, linksmai ir visuotinai yra saugomas ir vykdomas jūsų gyvenime. Lengvai žiūrėti į šį įstatymą reikėtų pripažinti apverktiną lengvapėdiškumą ir liūdną neatsparumą. To neužmirškite; mes šiuo momentu krepiamės į tas, kurios tiek savo amžiumi, tiek savo gyvenama aplinka, ypač yra išstatytos šiems pavojams. Neužmirškite, kad jūs, nors ir turė-

SUKAKTUVININKAS



Kun. Antanas Martinkus

Dievo Apveizdos parapijos Chicagoj klebonas, nepaprastai gražiai suorganiazvęs parapijos aukštinį jubiliejų šių metų lapkričio mėnesį. Jubiliejus paminėtas bažnyčioj iškilmingomis pamaldomis, jose dalyvavo kardinolas Samuel A. Stritch ir daug lietuvių kunigų. Vakare parapijos salėje buvo suruoštas jubiliejinis banketas, kuriame dalyvavo daug žymių žmonių.

Šio mėnesio (gruodžio) 18 d. kun. A. Martinkus mini savo 30 metų kunigystės ir 10 metų klebonavimo toj parapijoj sukaktis.

Sveikiname sukaktuvininką, nuoširdų sąjungos bičiulį, linkėdamos sveikatos ir Aukščiausiojo palaimos visuose darbuose.

damos geras intencijas, dalyvaujate lygiai kaip ir kitos, sugadintos prigimtios silpnybėse; prakeiktas žaltys iš savo pusės neaiko savęs sunaikintu: jis ir toliau, kaip rojuje, tęsia moters apgaudinėjimą, kad ją sužlugdytų ir tesuranda joje tik per daug meilės palinkimų, per daug vy-

lionių, kurias jis laiko padedančias ją suvedžioti. Jūs pakankamai pažįstate šių dienų pasaulį, mielosios mergaitės, kad suprastumėte, jog jūs pačios, gyvendamos jame, esate reikalingos jėgos ir drąsos pasakyti "ne", nes kiekviename žingsnyje triumfuoja pagundos, suvedžiojimai ir jūsų pačių tendencijos. Bet kaip pasakyti šią "ne", kaip ji be galo kartoti nepavargstant ar bent kaip suprasti ir nužemintai prisipažinti Dievo akivaizdoje, kad jūs esate silpnos žmogiškos būtybės ir kad jūs esate reikalingos Dievo malonės. Ir šios malonės jūs negalite gauti kitaip, kaip per maldą ir pasiaukojimą.

Jūs, kurios norite gyventi apaštališką gyvenimą — tai verta dideio pagyrimo, — ir tą gyvenimą gyventi kiekviena pagal savo asmenišką padėtį, jūs neturite nusigręžti nuo pasaulio, lyg neturėdamos sąžinės, bet turit kovoti prieš šių dienų netikėjimą ir nemoralumą; jums nepakaks prigimtinių sugebėjimų ir grynai žmogiškų priemonių. Didelė būtenybė čia — intymus susijungimas su Kristumi. Ir šis intymus susijungimas drauge suponuoja ir maldą ir pasiaukojimą.

Kiekvienas jūsų padarytas šiomis dienomis žingsnis Romoje turėjo palikti jūsų dvasioje gilų ispūdį ir jūsų širdyse išsaukė pirmųjų krikščionijos amžių prisiminimą. Tų laikų krikščionys buvo vyrai ir moterys, pilni pasiaukojimo. Kitaip sakant, jiems nebuvo galima turėti neapykantos, nepamaldumo, prabangos ir puikių triumfų, apie kuriuos pasakojant jūsų nuostaba didėja; tai stebina net ir netikinčius. Ar šių dienų padėtis daug skiriasi nuo anų laikų padėties?

Sausose vietose geras medis neauga.

K a l ė d o s

*Kalėdos baltos,
Kalėdos mielos,
Džiaugias žmonija
Sulaukus jų.
Danguj sužibo
Naujoji žvaigždė,
Žydri ir šviesi —
Laimei visų.*

*Bažnyčioj šviesu,
Viduj kutelės
Žvakučių liepsna,
Vilniuoj rami.
Sieloje gera,
Sieloje miela...
Krūtinėj jausmai
Gema šventi...*

*Muzika, giesmės
Skamba aplinkui,
Aidi iš čia pat
Ir iš toli.
Klausos jų snaudžią
Medžiai šarmoti,
Klausos ir žiema,
Šalta, gili.*

*Skuba sušilęs
Kalėdų Senis,
Reiškia, kad šventė
Atėjo jau.
Dovanos, dovanos,
Jų pilnos rogės,
Bėgkite briedžiai,
Riščia, greičiau.*

*Kalėdos baltos,
Kalėdos mielos,
Visi mes virstam
Mažais vaikais...
Vargą ir bėdas,
Viską pamiršę
Džiaugiamės, žaidžiam
Daiktais margais.*

I. SAKALAS



Šv. Ona — liaudies raiziny

Šis-tas apie plaukus

Kiekvienos moters svajonė turėti gražius plaukus, švelnius plaukus, kad jie gražiomis garbanų bangomis puoštų galvą.

Bet ir plaukai mėgsta priežiūrą. Toji priežiūra, pirmučiausiai, remiasi plaukų švara. Tačiau reikia nepamiršti, kad dažnas plaukų plovimas

vandeniui ir muilui nėra pageidautinas.

Plaukus reikia du kartus į dieną, o retkarčiais vieną kartą, šukuoti šepetiu į visas puses. Tuo būdu iššukuojamos susirinkusios dulkės. Be to, toks šukavimas sustiprina odą ir pagerina plaukų augimą. Šukavimas šepet

čiu sužadina kraujo apytaką galvos odoje ir tuo sustiprina plaukų šaknis ir daro jas atsparesnėmis.

Šepetį reikia kasdien šukomis išvaityti, kad neliktų plaukų bei pleiskanų ir laikyti uždaroje dėžutėje, kad jis nepridulkėtų. Kartą savaitėje su šukomis reikia jis išplauti šiltame vandenyje su muilu, išplovus išdezinfekuoti vandeniu, įlašinus keletą lašų amonijos.

Plaukams plauti vanduo turi būti minkštas. Šiltu vandeniu sušlapinti galvos odą pirštais į visas puses, nedraskant nagais. Paskui iš plaukų išspausti muilo putas ir vandenį, delnu braukiant nuo galvos iki plaukų žemyn. Tokiu būdu išplauti porą kartų ir po kelis kartus, pakeičiant vandenį, skalauti vienodos temperatūros vandenyje. Kai plaukai jau visai švariai išplauti, reikia į paskutinį vandenį įspausti kiek citrinos sunkos.

Džiovininti plaukus reikia su šildytu rankšluosčiu ir šiltoje vietoje: vasarą prieš saulę, o žiemą prie pečiaus nuolatos šukuojant iki visai išdžiū.

Nereikia šlapius plaukus aprišti skarele. Tai išdžiūvę plaukai būna sulipę ir be blizgesio. Norint sudėti bangas, galima tai atlikti plaukams esant dar šlapiems, bet aprišti galima tiksliai tinkleliu, ne skarele.

Gera yra prieš plaukų plovimą galvos odą ištepti riebalais.

Jei išplovus plaukus jie būna labai palaidi, juos galima sutepti trupučiu gera alyva arba ricina, keletą lašų užlašinus ant šepetio, kuriuo šukuojami plaukai.

Teisingai ir pilnai įkainuoja kito darbą, kuomet tenka atlikti jam pačiam tokį pat darbą.

Lietuvės tarp žymiausių pasaulio moterų

Washington, D. C., "Trinity College" (mergaičių), yra atskiras kambarys — muziejus, kuriame stovi 400 lėlių, vaizduojančių žymiausias pasaulio moteris jų epochos rūbuose. Jas padarė Mrs. Minna Schmidt iš Chicago šimtmečio parodai 1933—1944 m.

Kiekvienos tautos skyriuje, pradedant Babilonija, Palestina, matome istorijoje, literatūroje ir meno pasaulyje žinomas moteris, karališkuose, eiviliuose ar vienuolių rūbuose ir įvairiausiose pozose. Jų veidai, pasinaudojant portretais ar fotografijomis, padaryti visai panašūs, o rūbai, meginiai — natūralūs — miniatūriniai.

"Lithuania" skyriuje, kuris patalpintas tarp Lenkijos ir Latvijos, yra keturios figūros, lengvai pažįstamos iš matytų fotografijų. Kiekviena figūra turi ir parašą: 1. Marija Pečkauskaitė (1878—1930), 2. Sofija Ivanauskaitė Pšibiliauskienė (1867—1926), 3. Julija Žymantienė-Žemaitė (1845—1921), 4. Liudvika Didžiulienė (1856—1925).

PRIEŠ ŠLIŪBĄ IR PO ŠLIŪBO

Vaikinas į merginą: Ką liepsi viską tau atiduosiu, kad ir visą pasaulį turėčiau.

Po šliūbo kiek pagyvenus:

— Ką! Ar už tavo suknelę turiu net aštuonis dolerius mokėti?

—o—

DAR BLOGIAU

Jonas. — Bloga su mano žmona. Ką jai sakau, tai per vieną ausį įeina, o per kitą išeina.

Petras. — Su manąja dar blogiau. Jai per abi ausis įeina, o pro burną išeina.

Centro izdo-globējos 1950 metinis pranešimas

Moteru Sąjungos seimas 1949 m. išrinko mane viena izdo globēja ir įpareigojo syki į metus peržiūrėti Centro sekretorės ir išdininkės knygas nuo rugsėjo 1-mos 1949 m. iki rugsėjo 1-mos 1950. Viską radau tvarkoje. Knygos gerai vedamos.

Skaitlinių čia nekartosiu, nes jos atatinka Centro sekretorės ir išdininkės atskaitose "Moterų Dirvoje" No. 3 kovo mėnesį 1950, No. 9 rugsėjo mėn. ir No. 10 spalio mėn.

Pastaba. Noriu čia tarti žodį apie sąjungos fondus. Peržiūrint knygas per ilgus metus pastebėjau nuolat didėjančias išlaidas. Tai kelia man didelį susirūpinimą dėl finansinės ateities. Daugelis gal pasakys, kad mes turim labai daug kapitalo ir esam la-

bai "stiprios". Iš vienos pusės taip. Bet prisiminkime, kad daugiausia mūsų turto randasi Pomirtinėse ir Atsargose Fonduose.

Pastebėkime, kad paskutinėse atskaitose jau nėra Lėšų Fondo, nes jame nėra pinigų. Taipgi pastebėkite Apšvietos Fondą, kuris kada nors buvo labai stiprus, o šiandien labai silpnas dėlto, kad iš jo reikėjo padengti išlaidas.

Ar nereiktų daugiau dėmesio kreipti į šį reikalą? Ypatingai seimo metu, kuomet būna kuopų įnešimai teikti joms dykai lapelius, mokesčių knygelės ir t.t. Taipgi kelti Centro Valdybos narių ir redaktorės algas. Pagalvokite!

— *Elzbieta Paurazienė*, izdo globėja

Mūsų veikimas kuopose ir apskrityse

Somerville, Mass.

Pirmas 4 kuopos parengimas

Šių metų lapkričio mėn. 18 d. Katalikų Klubu salės patalpose buvo su-ruoštas Moterų Sąjungos 4 kuopos šaunus banketas. Dalyvavusieji svečiai, kurių buvo virš šimto, dvidešimt, buvo patenkinti skaniais valgiais, loterija ir gražia lietuviška programa.

Banketo paruošime daug darbo ir nuoširdumo įdėjo šios narės: pirm. Anelė Ambrozaitienė, Petronėlė Jurkienė, Valerija Slidžiauskienė, Marijona Miškinienė, Zofija Griškienė, taip pat mielai talkino ir trys naujai atvykusios narės: Aleksandra

Daukantienė, Aldona Mongirdienė, ir Narkevičienė.

Buvo labai gražu ir įspūdinga, kad programos pildytojos buvo pasipuošusios tautiškais rūbais.

Programoj dvi trenitinės Marytė Daukantaitė ir Teresė Narkevičiūtė pašoko: "Už jūrių marių", ir "Bernuželi či, či, či". Joms akomponavo ir paruošė šokiams Al. Daukantienė. Vėliau Daukantienė paskambino solo Šuberto "Serenadą", Aldona Mongirdienė padainavo tris liaudies dainėles: "Kas bernelio sumisiyta", "Daug, daug dainelių" ir "Palankėj, palankėj". Įsismaginusi publika padainavo liaudies dainą "Kai aš my-

lėjau kaime mergele“.

Nuotaika buvo lietuviška, smagi. Reiktų, kad tokie parengimai būtų dažnai rengiami, kur ne tik gardžiai būtų valgoma, bet ir nepamirštas lietuviškas žodis ir daina.

Laukiam dažniau tokių vaišių!

— *Patenkinta dalyvė*

Brooklyn, N. Y.

Gražus sąjungiečių pasirodymas

Spalio 29 d. Apreiškimo parap. salėje įvyko Moterų Sąjungos 29 kuopos pobūvis, kurio pelnas buvo paskirtas „Amerikos“ savaitraščio reikálams. Pobūvį pradėjo kuopos pirmininkė Gaigalienė malda, o paskui svečiai maloniai pasivaišino prie gražiai paruoštų stalų. Pirmininkės pakvietas, pobūviui gražiai vadovavo K. Marma. Į susirinkusius tarė žodį Terebeizienė, Dobrovolskienė, Ožalienė, Razmantienė, Grigienė ir kit. „Amerikos“ vardu sąjungietes pasveikino ir padėkojo už jų gražų sumanymą P. Vainauskas.

Programos meninėj daly pasirodė Diana ir Regina Mockeliūnaitės. Diana gražiai padainavo solo keletą dainų, o Regina jai pritarė pianu, už ką susirinkusieji padėkojo joms nuosirdžiais plovimais.

Malonią staigmeną sudarė atvykdamas į pobūvį oper. solistas Algirdas Brazys, kuris ne tik pagerbė pobūvio rengėjas savo atvykimu, bet taip pat padainavo ir keletą lietuvių kompozitorių dainų.

Apskritai visas pobūvis praėjo jaukioje ir malonioje nuotaikoje, kuo buvo labai patenkinti visi dalyviai. O „Amerika“ yra sąjungietėms nuosirdžiai dėkinga už gražų jų užsimojimą paremti katalikiškąją lietuvių spaudą.

Spalio mėnesį į kuopą įsirašė dvi naujos narės, Adelė Kreivienė ir Veronika Želvienė. Sveikiname jas.

Lapkričio 4 d. kuopos narė Agota ir jos vyras Gabrielius Kiseliai minėjo 35 metų vedybinio gyvenimo sukaktį. Sveikinam ir linkime jiems Aukščiausiojo palaimos. A. Kiselienė yra daug prisidėjusi prie kuopos darbų ir aukomis.

Esant parapijos bazarui susirinkime nutarta skirti 10 dol. nupirkimui dovanų, kurias išleisti bilietėliais laimėjimui. Taipgi nutarta turėti savo stalą, prie kurio sąjungietės darbuotės. Su darbu daugiausia prisidėjo: M. Kivytenė, O. Dobrovolskienė, Ratinienė, Gaigalienė, Moskevičienė, Gražienė ir Razmantienė.

Į N. Y. ir N. J. apskrities suvažiavimą gruodžio 10 d., kuopą atstovauti išrinktos atstovės O. Dobrovolskienė, V. Gaigalienė, U. Čižauskienė ir M. Kankarienė.

Į New Yorko Katalikų seimelį gruodžio 17 d., kuopą atstovaus: J. Moskevičienė, U. Čižauskienė ir G. Katilienė.

Lapkričio 13 d., mirė Jadvyga Blacienė. Už jos sielą užprašytos šv. mišios ir šios narės: Jenulienė, Dobrovolskienė, Moskevičienė, U. Čižauskienė, T. Čižauskienė ir Ragelienė palydėjo į kapus.

„Amerikos“ namo fondų įmokėta \$100 ir „Amerika“ lakraščiui \$50.

Lapkričio 25 d., sąjungietė M. Ratinienė su savo vyru minėjo 35 metų vedybinio gyvenimo sukaktį. Sąjungietės įteikė dovaną ir palinkėjo laimingų metų jų tolimesniam gyvenimui.

Kviečiam visas nares atsilankyti į gruodžio 20 d., kuopos susirinkimą, svarbų visoms būti.

—J. Razmantienė

Cleveland, Ohio

Iš 36-tos kuopos veikimo

Meno vakaras spalio 8 d. buvo sėkmingas. Programoj dalyvavo solistės Kudokienė ir Aukštoliienė.

Padėkos užsitarnavo rengimo komisija: pirm. A. Naviekienė, U. Grigonienė, E. Kosten ir kuopos pirm. P. Štaupienė. Taip pat kaip visuomet ir šį kartą nuoširdžiai darbavosi prie vaišių Veronika Sadauskienė.

Pelno liko virš \$200, iš kurio parapijos bazarui paaukota \$25 ir \$175 naujos bažnyčios altoriui įrengti.

Kuopos susirinkime nutarta surengti sąjungietėms taip vadinamą "social" vakarėlį parapijos svetainėj lapkričio 19 d.

I susirinkimą atsilankęs kleb. kun. J. Angelaitis pageidavo, kad sąjungietės surengtų Naujų Metų laukimo vakarienę.

Vienbalsiai nutarta rengti ir išrinkta komisija iš sekančių narių: pirm. M. Cicėnienės, J. Zarskienės, K. Magilienės, S. Miliauskienės ir N. Nemanienės.

Reikia pažymėti, kad narės, kiek kuri gali, remia kiekvieną kuopos parengimą tai auka, tai bilietėlių platinimu ir t.t. Todėl ir prie minėto banketo visos kuomi galime prisidėkime.

Narė

Linden, N. J.

Trumpai iš 53-čios kuopos

Spalio 2 d. įvyko skaitlingas kuopos susirinkimas. Pirmiausia išklausyta A. Liudvinaitienės pranešimas iš įvykusios lioterijos per kortavimo vakarą. Pelno liko nemažai. Esame dėkingos A. Liudvinaitienei už pasidarbavimą, o S. Strazdienei už pasidarbavimą ir išplatinimą net 17 bilietų

knygelių. Dovana laimėjimui buvo \$20.

Vakare dalyvavo ir muzikai Jonas ir Marijona Čižauskai.

Kimželiai minėjo 50 metų vedybinio gyvenimo sukaktį. Nuo sąjungiečių su linkėjimais įteikta dovana.

I. Bondonienė siunčia visoms sąjungietėms geriausius linkėjimus iš Floridos.

Mirtis išplėšė iš mūsų tarpo narę a. a. Marijoną Rumbiniene. Velionė prieš metus buvo atvykus iš Vokietijos. Žadėjo veikti Moterų Sąjungoj... Paliko sūnelį 10 metų amžiaus, seną motinėlę ir brolių.

Kuopa už jos sielą užprašė šv. mišias, o sąjungietės skaitlingai dalyvavo laidotuvėse ir palydėjo į kapines.

Kuopos narės kviečiamos dalyvauti susirinkimuose, kurie įvyksta kas pirmą pirmadienį kiekvieno mėnesio.

— *Korespondentė*

Cleveland, Ohio

Žinios iš 26-tos kuopos

Lapkričio 12 d. Ipolitas ir Marijona Stoniai šventė 25 metų vedybinio gyvenimo sukaktį. Po iškilmingų šv. mišių jų intencija paskui jų namuose įvyko vaišės.

Marijona Stonienė yra 26 kp. ilgaametė išdininkė ir didelė veikėja ne tik kuopoj, bet ir kitose draugijose. Per kuopos susirinkimą ji užprašė visas nares dalyvauti šv. mišiose, o paskui atsilankyti į namus. Sąjungos valdyba įteikė dovanėlę.

Sukakties proga, sveikiname ir linkime ilgiausių ir sveikiausių metų ir sulaukti aukstinio jubiliejaus.

Taipgi sveikinam Oną ir J. Stapulionius, kurie įsigijo puikų namą ir įsteigė biznį. Ona Stapulionienė yra

kuopos ilgametē pirmininkē ir didelē veikēja. Linkime Stapulioniams geriausių sekmių biznyje.

Sveikiname mūsų kuopos pirmininkės sūnų, kuris vedė Helen MacIvor. Linkime laimės jų gyvenime.

Spalio 14—18 dienomis Clevelande įvyko 25-sis Amerikos Katalikių Moterų kongresas, kuriame dalyvavo apie 1,600 atstovių, iš visos Amerikos ir užsienio. Buvo taip pat apie 15 vyskupų ir daugybė kunigų. 26-ją kuopą atstovavo Vladė Šukienė ir direktorė Teofilė Ciešnienė. Kuopos susirinkime jos įdomiai papasakojo kongrese gautus įspūdžius.

Buvo sunkiai susirgusi Stefanija Mušinskienė, kuopos valdybos narė. Dabar jau grįžus iš ligoninės ir sveiksta.

Mirė Tofilė Šležienė. Už jos sielą kuopa užprašė šv. mišias ir palydėjo į kapines.

Velionės vyrui ir šeimai reiškiamo gilios užuojautos.

Reiškiamo taip pat užuojautos kuopos narėms M. Jakutienei ir Elz. Ake-lienei, kurių vyrai mirė.

Šv. Kalėdų ir Naujų Metų proga 26 kp. linki M. S. Centro valdybai ir visoms sąjungietėms linksmų ir laimingų 1951 metų! — *Koresp.*

New Britain, Conn.

Paminėjo liūdną sukaktį

Spalio 28 d. suėjo septyneri metai, kaip tragiškai žuvo sąjungietės B. Mičiūnienės sūnus Vitalis. Velionis buvo karo lakūnas ir žuvo būdamas kraš-

to gynėjų eilėse. Sukakties proga tėvai užprašė bažnyčioj pamaldas, o poetas Lembertas ta proga parašė sekančią eilėraštį:

PRIE VITALIO PAMINKLO

I

Ramybės Angelas apglėbė
Tave narsus sūnau,
Kuris veržėis iš žemės glėbio
I aukštumas dangaus.

Sieki Tu Jo skliautų žvaigždėtą—
Gilių aukštybių paslapčių,
Jaunystėj žydinčioj, saulėtoj —
Jaunystėj lūkesčių—vilčių.

Bet kaip žiedelis tu nuvytai,
Kaip gėlė palaužta
Ir jau žvaigždelių neskaitysi
Po erdvių mėlynas marias...

II

Ir stovi antkapis granito
Šalia jo vėliava žvaigždėta,
O vėjas supa gležną gėlę
Tėvelių liūdinčių uždėtą.

Ir kai žvelgi į tylų kapą —
Į kenčiantį granite Kristų,
Širdis sustoja netgi plakus,
Girdi, kai gležnas žiedas vysta.

Ir ta didi, šventa ramybė
Naktų tamsių, naktų žvaigždėtų.
Po žemės rūpesčius palydi
Karalių, karių, ar elgėtų.

Cicero, Ill.

Susilaukė anūkės

Centro sekretorės M. Vaičiūnienės dukrelė Elena Statkienė, gyvenanti Peoria, Ill., lapkričio pabaigoj susilaukė dukrelės. Statkai jau augina sūnų ir dukrą, naujagimė bus antroji jų dukra.

Šia proga sveikiname Statkų ir Vaičiūnų šeimą, o naujagimei linkime sveikai augti.

— x.

Chicago, Ill.

Pradedama veikti

Moterų Są-gos, 67-tos kuopos lapkričio mėn. sus-me į Pašalpos skyrių įsirašė nauja narė Victoria Leonė, jauna ir drbšti veikėja. Ji tuojau apsiėmė sužinoti, kokias filmas galėtumėm gauti kuopos parengimui galvėnios laiku. Džiaugiamės susilaukiusios gabios narės ir linkime jai pasisekimo veikime.

Šiuo metu kuopos narės pardavinėja dovanų laimėjimo knygučes. Laimėjimas įvyks tuoj po gruodžio mėnesio sus-mo.

Kalėdų dvasia jau gaubia nares. Gruodžio mėnesio sus-mas įvyks M. Šrupšienės namuose. Po sus-mo bus pyrago, sūrio, kavos ir kitų vaišių. Taipgi bus "bingo", kalėdinės giesmės ir kiti pamarginimai.

Tikimės, kad visos narės nutars padaryti žymią pažangą veikime ateinančiais metais.

— Koresp.

Athol, Mass.

Prisidėjo prie vaišių

Spalio 28 dieną pas mus įvyko Naujosios Anglijos apskrities susirinkimas.

mas. Suvažiavusioms atstovėms buvo suruoštos vaišės.

Komisijoje darbavosi pirmininkė Veronika Gildutienė, kuri paruošė valgius, gi jai talkino: Amelia Mazelnikienė, Ona Šaikauskienė, Veronika Ambrozienė, Amelia Kučinskienė, Mirta Karoblienė ir Ona Kumštytė.

Taip pat daug narių prisidėjo aukodamos įvairių tortų, pyragų.

Ta pati komisija pasiliko suruošti ir kalėdinio susirinkimo pobūvį.

— A. K.

Užuojauta

Moterų Sąjungos 49 kuopos organizatorei, Sąjungos Garbės narei ir mūsų brangiai darbuotojai Rožei Mazeliauskienei, jos brangiam vyrui mirus, liūdėsio valandoje reiškiamė gilios užuojautos ir kartu liūdimė.

M. S. 49-ta kuopa

ir pirmininkė Julė Pukelienė

Moterų Sąjungos Garbės Narei Rožei Mazeliauskienei, dėl mirties brangaus vyro Jono, reiškiamė nuoširdžios užuojautos.

Centro Valdyba ir

"Moterų Dirvos" redaktorė.

Mūsų Virtuvė

KUČIOMS VALGIAI

Kūčioms arba Kalėdoms parengus stalą jį galima gražiai papuošti. Žinoma, geriausiai tinka stalas puošti gėlėmis, bet galima tai padaryti ir kitokiais žalumynais. Kurios sąjungietės turi rūtų, gali labai gražiai jomis stalą papuošti. Neturint rūtų, tinka-

mos yra mirtos, o pagalios ir eglių šakelės. Gražu taip pat yra tarpe žalumynų padėjus vieną, kitą gražų raudoną obuolį.

Gėlių ir žalumynų nereikia merkti į aukštas vazas, bet išdėstyti ant stalo sudarant vainiką ar kitą kokią figūrą arba ir kur ne kur padedant po atskirą šakelę.

Barščių sriuba su ausutėmis

Užvirinus vandenį, įdėti įvairių daržovių: morkų, svogūnų, petruškų, salerų, porų ir prieskonių: laurų lapų, pipirų ir pagaliau džiovintų grybų. Atskirai išvirti porą raudonų burokėlių.

Kai daržovių sriuba išvirs, įdėti citrinų sunkos sulig skonio, žiūrėti, kad nebūtų perrugšti. Paskui sudėti burokėlius, perkošti, sudėti ausutes ir duoti į stalą.

Ausutėms tešla daroma taip, kaip virtiniams. Kamšalas gi daromas šiaip:

Paspirginti svieste svogūną, sukapti grybus (kurie virė sriuboj) ir sumaišyti. Galima įmušti ir vieną kiaušinį.

Tešlą iškočioti, gan plonai, supiaustyti mažais keturkampiais. Kamšalą dėti ant vieno kampilio, o priešingu uždengti ir sugnybti. Kitus du kampu irgi sugnybti. Išeina "ausutės" forma.

Ausutes išvirti atskirai sūdytam vandeny ir paskui sudėti į barštelius. Vietoj ausučių galima į sriubą sudėti supiaustytus grybus.

Kapota silkė

Numazgojus silkes, mirkyti piene per 24 valandas. Paskui nulupti ir išimti kaulus. Silkes ir pyragą perleisti per mažą mašinėlę. Į tą masę pridėti svieste spirgintų svogūnų ir truputį pipirų. Visą sumaišius šiek tiek palaikyti šaltoj vietoj, kad masė sukištų. Paskui priduoti silkės formą, pridėti galvą ir uodegą. Papuošti žaliais petruškų lapeliais.

Silkės su žaliais kopustais

Išmirkytas silkes iškepti alyvoje su svogūnais. Sudėti į lėkštę ir prie jų duoti raugintų žalių kopūstų.

Žuvis arba silkė su pomidorų (tomeičių) padažu

Nuvalytą žuvį iškepti keptuvėje su alyva arba su sviestu ir gražiai sudėti į pusbliudį. Jeigu daroma silkė, tai ją reikia išmirkyti, nulupti, išimti kaulus, supiaustyti ir sudėti į pusbliudį.

Padažą paruošti šiuo būdu: supiaustyti riekutėmis kelis svogūnus. Pakepinti juos alyvoj ar svieste, (jei dedama prie žuvies įdėti druskos) pipirų, uksuso arba citrinų sunkos ir kelis šaukštus tomeičių tyrės. Užvirinus pridėti pusę šaukštuko cukraus ir, jei norima, vieną ar du šaukštus rugščios grietinės. Reikia paragauti ir patikrinti ar nestinga rūgšties bei druskos. Atšaldyti ir apipilti paruoštą žuvį ar silkę.

Silkės su burokais

Išmirkytas silkes supiaustyti ir pabarstyti pipirais. Išvirtus burokus supiaustyti nedideliais ritulėliais ir sudėti į atskirą lėkštę. Į juos įdėti alyvoje pakepintų svogūnų, pipirų ir citrinų sunkos. Visą išmaišyti ir duoti į stalą prie sutaisytų silkių.

Žuvies drebutieną (košclieną)

Nuvalytą žuvį, geriausia lydeką, supiaustyti stambiais gabalais. Sudėti į puodą, pridėti prieskonių: morkų, svogūnų, petruškų, salerų, porų, pipirų ir druskos. Užpilti tiek šalto vandens, kad žuvis būtų tik beveik apsemta (jei bus per daug vandens, tai nepasidarys drebučiai. Taip paruoštą žuvį išlengva virti valandą laiko. Kai išvirs atsargiai išimti, supiaustyti nedideliais gabalais, sudėti į pusbliudį arba tam tyčia žuvies formą ir

užpilti nukoštą sunka. Atšaldyti, papuošti citrinomis, virtomis morkomis, burokėliais ar petruškų lapeliais ir duoti stauti.

Jei atrodo, kad drebutiena nesustings, tai reikia pridėti 1 šaukštą želatinos, kurią reikia pirma pamerkinti šaltame vandeny ir paskui supilti į šiltą žuvies nukoštą sriubą.

Kisieliūs

Geriausia virti kisielių iš spanguolių. Bet galima jį virti ir iš citrinų, "orendžių" sunkos. Verdant iš spanguolių daroma taip: nuplauti spanguoles, sudėti į puodą, užpilti vandeniui, skaitant 1 stiklinei spanguolių įpilti 3 stiklines vandens. Prieskoniniui įdėti truputį cinamono, porą gvazdikėlių ir citrinos bei "orendžio" žievelės ir pavirinti kol uogos susprogs. Tada nukošti. Kad kisieliūs būtų gardesnis į gautąją sunką pridėti aviečių ar vyšnių sunkos. Pridėti cukraus sulys skonio. Kisieliūs tiršinamas bulviniais miltais. Norint gauti tirštą kisielių, reikia paimti šešiom stiklinėm sunkos 1 stiklinę bulvinių miltų. Miltus praskiesti šalta sunka, arba šaltu vandeniui. Atkėlus kisielių nuo ugnies, maišant pamažu supilti bulvinius miltus. Kai sutirštės supilti į pushiudį ar formą. Į stalą duoti šaltą kisielių, prie jo duodama aguonpienio arba saldžios plaktos grietinėlės.

Preskučiai (slizikai)

Preskučiams užmaišyti tešlą iš vandens, miltų, druskos, trupučio cukraus ir mielių. Maišant kartu galima ir atminkyti, arba pirma tešlai leisti pakilti, o paskui atminkyti. Vėl leisti pakilti. Paruošti preskučius ir kepti; skanesni, kol švieži.

Aguonpienis

Labai skanus aguonpienis iš aguonų ir keletą migdolų. Geriau vartoti keletą karčių migdolų, nes jie kvapesni, tačiau nereikia jų daug dėti, nes jie kartūs ir be to nuodingi. Užtenka 8—10 migdolų.

Aguonpienį gaminama šiaip: užplikyti aguonas verdančiu vandeniu. Kai išbrinks, nupilti vandenį, o aguonas sutrinti čerpėje, arba sumalti mašinėle. Kartu sumalti smulkiai supiaustytus migdolus. Vėl užpilti šaltu virintu vandeniu, išmaišyti ir per retą drobę perkošti, tirštumus išmesti. Gautą skystimą pasaldinti ir vartoti prie prieskūčių.

Thousand Island Shrimp Mold

1 tablespoon unflavored gelatin, $\frac{1}{4}$ cup cold water, $\frac{1}{2}$ cup chili sauce, $\frac{3}{4}$ cup mayonnaise, 3 diced hard-cooked eggs, 1 cup diced celery, 2 cup cooked shrimp, cut in pieces, 1 teaspoon Worcestershire sauce, $\frac{1}{4}$ cup ketchup, Salad greens, Mayonnaise.

Soften the gelatin in cold water for five minutes. Place over hot water and stir until the gelatin is dissolved. Combine chili sauce, mayonnaise, hard-cooked eggs, celery, shrimp, sugar, Worcestershire sauce and ketchup. Add the gelatin and blend well.

Pour into one large mold or individual molds and chill until firm. Unmold on watercress or other crisp salad greens and garnish with mayonnaise. Makes six servings.

Baked Halibut in Cheese Sauce

(Four servings)

$2\frac{1}{2}$ pounds halibut steak, 1 inch thick, 3 tablespoons butter, 4 tablespoons flour, $1\frac{1}{8}$ teaspoons salt, $\frac{1}{8}$ teaspoon pepper, $\frac{1}{4}$ teaspoon nut-

meg, $1\frac{1}{2}$ cups milk, $\frac{3}{4}$ cup grated cheese, Paprika.

Wipe fish with damp cloth; remove skin and bones. Place sections of slice back together in well greased baking dish. Melt butter in saucepan. Add flour, salt, pepper, and nutmeg. Stir until smooth; gradually add milk, while stirring. Cook until smooth and thickened. Add cheese; stir until melted. Pour sauce over fish in baking dish. Sprinkle with paprika. Bake in a hot oven (400 degrees) for 30 minutes.

Cranberry Parfait

1 can jellied cranberry sauce, 2 tablespoons powdered sugar, 1 egg white, $\frac{1}{2}$ pint heavy cream, $\frac{1}{2}$ teaspoon almond extract.

Beat cranberry sauce and powdered sugar with a fork. Add stiffly beaten egg white, whipped cream and flavoring. Freeze in tray of refrigerator at coldest setting until firm. Serves six.

Cranberry Mint Ice

1 can jellied cranberry sauce, 1 cup pineapple juice, $\frac{1}{4}$ teaspoon peppermint extract.

Crush cranberry sauce with a fork. Add pineapple juice and peppermint extract. Pour into freezing tray of refrigerator. Freeze until firm and serve immediately. Serves six.

Cranberry Velvet

1 envelope (1 tablespoon) plain gelatin, $\frac{1}{8}$ teaspoon salt, $\frac{1}{4}$ cup water, 1 can jellied cranberry sauce, 1 tablespoon lemon juice, 2 egg whites, 1 cup cream, whipped.

Combine gelatin and salt with cold water let soak five minutes. Dissolve over hot water. Place cranberry sauce in bowl and break up with fork. Add hot gelatin mixture and beat with rotary egg beater until smooth. Beat egg whites until stiff and fold into whipped cream. Add lemon juice. Turn into freezing tray of automatic refrigerator.

Christmas Mazurka

2 cups water, $\frac{1}{4}$ cup pineapple juice, $\frac{1}{4}$ cup maraschino cherry juice, 4 tablespoons quickcooking tapioca, $\frac{1}{2}$ cup sugar, $\frac{1}{4}$ teaspoon salt, $1\frac{1}{4}$ cups canned crushed pineapple, 6 maraschino cherries, cut in eighths, $\frac{1}{2}$ cup broken walnut meats, 1 cup cream, whipped.

Combine water, fruit juices, quickcooking tapioca, sugar, and salt in saucepan and mix well. Bring mixture quickly to a full boil over direct heat, stirring constantly. Remove from fire. (Mixture will be thin). Cool, stirring occasionally—mixture thickens as it cools. Chill; fold in nuts and cream just before serving. Serves 10.