

ZENSKÁ HLÍDKA.

RÍDÍ M. BUREŠOVÁ.

Zenská otázka Masarykova.

Zenská otázka u prof. Masaryka začíná na prahu jeho domácnosti jako všechny jiné názory, které rozhodl po českém světě. Na vinohradské besedě 7. března byla to slečna Klára Cervenková, která nadzvěhla epiček nad rodinným životem Tomáše a Charlie Masarykových. Dopovím za ni: Přišli jste z nenadání k Masarykovům a našli profesora, jak uvažil dětskou kašičku a krmil dítě. On umílec také dítě rozvinout a chovat! Konal tu práci veselé a obratně a konal ji právě, poněvadž pí. Masaryková byla churavá. Přišli jste z nenadání k Masarykovým a překvapili otec hrajejího si na zemi s dětmi a poslušně konajícího službu koníka, poněvadž děti jsou v jezdecké náladě. A z toho šum a smích a všeobecné uspokojení. Těž otec sedává večer doma, předčítá dětem, zpívá s nimi písničky, dává jim hádanky a ony jsou; a nežli jdou spát, tatínek s dětmi kleká a všichni se modlí Otčenáš. Z takových obrázků lze si sestříhat bez veliké obrazotvornosti poměr mezi mužem a ženou, mezi ženou a mužem, mezi rodiči a dětmi. Je to dnešní jiný rodinný život — snad na posměch! — nežli v rodinách našich, kde je žena "kněžkou domácnosti". Ona je kněžkou jen proto, že muž v domácnosti nebývá, není členem rodiny, nýbrž ženým a postrachem dětí. Přichází za poledne z úřadu a bručí na oběd. Bručí ještě více, zlobí-li ho v úřadě představený nebo naopak. Večer odehází přednost domácnosti do hospody na pivo a pozdě se vrací. Často ho bolívá hlava. Proto kněžka domácnosti odstraňuje z cesty všechno, co by mužovu nevrostlo mohlo zvěsti. Po obědi tatínek spí, a děti musejí chodit po špičkách, jakoby v domě někdo umíral. Jak vypadá otec večer, to děti vůbec nevědí. Žena je proto kněžkou v domácnosti, protože v ní není kněze, kněz žije v úřadě a v hospodě, třeba je to kněz i tak vz. pokrokový a funkcionář národních spolků. Žena je ve skutečnosti naprosto neúčastná zájmů mužových, s duševním životem je odkázána sama na sebe, vychovává děti vede ona, a co nad to, prožije u prádla, šití a vaření. Nepravím, že těchto prací domácích nemá být, ale má být nad nimi a mezi nimi něco vyššího: snoubení a manželství duší, harmonie rodičů společná s dětmi. Rodina má být vůbec školou mužovou i ženinou jakožto příprava k činnosti širší. Kdo nezačíná doma, neosvědčí se ani u veřejnosti. Protože zásady jen tenkrát úrodně působí, když jsou ověřeny životem. V rodině Masarykových jsou zásady ověřeny životem.

Když potom teprve, až znáte rodinný život Masarykův, čtete jeho knihy a slyšíte jeho přednášky, to všechno působí důrazem velikým. Je vskutku málo mužů, kteří by mohli s takovým dokladem životním říci jako Masaryk: "Pokud běží o rodinu, řekl bych, že dnes se jedná ne o matku, nýbrž o otec. A co naší rodině schází, to je otec. — Rodina potřebuje muže a děti potřebují otec." — Z tohoto základu vyrostly všechny další názory a programy týkající se žen a teprve po takové přednášce pochopíte výroky Masarykovy o manželství, o čístosti pohledu a prostiutce, o práci a vzdělání žen, o rovnosti žen s mužem vůbec: "Starý zákon řekl, aby byl mužem a jedno tělo; my dnes kychom to formulovali, aby byli v jednoho ducha. Manželství nejen těla, ale ducha, duše. Je to krásné slovo Browninové manželství duší! — Manželství čisté je neintimnější přátele: stálo je to v duchu asociace, málo drahé tak poutavé a chvilové. Asociace duší. Nemůže být intimnější asociace než mezi mužem a ženou."

"Mrazivost a vzdálenost lidí nic tak nekarakterizuje jako to, jak pouzaví obavilá staré panny, jak nízký, jak brutální je o tom nášce panují! Všecka ta nízkost a hrubost je však pochopitelná, povážlivě-li, že tak mnozí muži ná-

svou skrábání neunavila! Srdečný pozdrav všem!

Anna Vičková, Wilson, Kans.— Čtená sestro předsedko: Dovolují si také mezi vás do Ženské Hlídky s nadějí, že mě také přijmete mezi sebe. Hlídky je tak poučnou zvláště pro nás mladší, že by ji měla každá česká žena čísti. Já ze své zkušenosti mnoho psát ještě nemohu, protože vám tentokrát povím, jak se dělá sýr, který jsem vždy ráda jedla ve staré vlasti. Dobře se pamatuji, jak maminka ho dělala. Dejte udělat dobře tvaroh. Nesmí být moc na horkém místě, aby se neuvařil. Musí se dělat při volné teplotě, by byl vláčný. Když je hotov, proseď jej hadrem, vymačkej, dej na misku, nech as den stát ve světnici, pak ho osol, přidej trochu kmínu a čistýma rukama jej hodně prodlejš. Pak naberej plnou ruku, udlejš knedlík a nech při jedné straně tenčí. V Čechách jsme tomu říkali "homolky". Pak je klad na talíř, pak je postaven někde na vzduch do suchého místa, kde nejsou mouchy, a pak je obracej, by ušlech kolem dokola. Když jsou hodně suché, pak je rozsekej, dej do misky, polej je dobrým sladkým mlékem, až se potopí. Vtáhne-li se mléko do nich, pak polej je zase a vždycky zanechej. To opakuj tak dlouho, až v tom nebudou žádné kousičky. Pak dej udělat zase hrnek tvarohu a když je hotov, smlehej ho s těmi rozmačkanými homolkami, přidej soli, kmínu a pak vezmi kamenný hrnek, vysyp do něho a hodně zmačkej. Pak vezmi čerstvý hadřík, smoč ve vodě, přikryj, povrchu posyp pepřem, by vydržel, neb letního času, jak se uleží, začne řidnout a rádi se na něm udlejš šerky. Proto se musí držet ve studenu. Někdy je dobře, přimíchá-li se do něho trochu čerstvého tvarohu. Vždy však se musí přikryt hadříkem a poperžit. Vydrží celé léto. Také je dobrý pečený. Pomaz příšek, dej do něho kus sýra, když je uleželý, polej ho sladkou smetanou a dej upéci v troubě do červena. Zkusit-li to některá, můžete mi přinést kousek ochutnat. Až budu někdy farmářkou, hned si ho udělám. Prozatím končím se srdečným pozdravem na všechny čtenáře a čtenářky t. l.

Sl. Julie Brchanová, Pleasant Dale, Neb.— Čtená redakce: Musím vám sdělit, že tohle je můj první dopis, který píšu do Hlídky. Já velice ráda čtu dopisy v Ženské Hlídkě, zvláště je-li tam nějaký recept. Já jsem několik receptů zkoušela a vždy se mi dobře povedly. Možná, že čtená redakce najde nějaké chyby. Já jsem však do české školy nikdy neschodila a to, co umím, naučila jsem se jen doma. Nepřijde-li můj dopis k hození do koše, tak podruhé dám nějaký recept. Je mi také teprve 13 let. Pro tentokrát končím.

(Pozn. red.—Těší nás a píše čtenářky. Vaše rodiče mohou na vás být hrdí.)

Jahelník.

Vezmi punt jahel, vyper je dobře vařící a pak studenou vodou a uvař je v mléce na měkko. Utrvej míse 6 unci másla, přidej čtyři žloutky, čtyři unce tlučeného cukru, trochu ustrouhané citronové kůry, přidej uvařené jahly, osol to dle libosti, promíchej dobře a přimíchej k tomu udělaný z bílků smásek. Vymač formu aneb misku máskem, dej to do ní a dej jahly tři čtyři hodiny péci. Posyp je cukrem a dej na stůl.

Pečená bramborová kaše s uzeným masem.

Udělaj z bramborů kaši, (smáchej potaťce a přimíchej k ní několik žloutků. Rozsekej na drobno libru uzeného masa, osmlehej nůžem vymačkej. Na to pak dej tvarohu kaše a na to tvarohu uzeniny. Tak pokračuj, až vše sládk. Obháš kaši povrchu notně máskem a dej ji do trouby péci.

Dušené telecí řídky.

Vezmi pěkné telecí řídky a křídly, vyber z nich stíky a uvař je v mléce na měkko. Pak je osmlehej nůžem. Pak je osmlehej do studené vody. Dej na pánvi kus másla a na drobně krájenou cibuli, na to dej řídky a posyp je sůlku hovězí polévky, přidej k tomu hovězí zápražky, trochu vlna, citronové kůry, do té směleji-

svou skrábání neunavila! Srdečný pozdrav všem!

Anna Vičková, Wilson, Kans.— Čtená sestro předsedko: Dovolují si také mezi vás do Ženské Hlídky s nadějí, že mě také přijmete mezi sebe. Hlídky je tak poučnou zvláště pro nás mladší, že by ji měla každá česká žena čísti. Já ze své zkušenosti mnoho psát ještě nemohu, protože vám tentokrát povím, jak se dělá sýr, který jsem vždy ráda jedla ve staré vlasti. Dobře se pamatuji, jak maminka ho dělala. Dejte udělat dobře tvaroh. Nesmí být moc na horkém místě, aby se neuvařil. Musí se dělat při volné teplotě, by byl vláčný. Když je hotov, proseď jej hadrem, vymačkej, dej na misku, nech as den stát ve světnici, pak ho osol, přidej trochu kmínu a čistýma rukama jej hodně prodlejš. Pak naberej plnou ruku, udlejš knedlík a nech při jedné straně tenčí. V Čechách jsme tomu říkali "homolky". Pak je klad na talíř, pak je postaven někde na vzduch do suchého místa, kde nejsou mouchy, a pak je obracej, by ušlech kolem dokola. Když jsou hodně suché, pak je rozsekej, dej do misky, polej je dobrým sladkým mlékem, až se potopí. Vtáhne-li se mléko do nich, pak polej je zase a vždycky zanechej. To opakuj tak dlouho, až v tom nebudou žádné kousičky. Pak dej udělat zase hrnek tvarohu a když je hotov, smlehej ho s těmi rozmačkanými homolkami, přidej soli, kmínu a pak vezmi kamenný hrnek, vysyp do něho a hodně zmačkej. Pak vezmi čerstvý hadřík, smoč ve vodě, přikryj, povrchu posyp pepřem, by vydržel, neb letního času, jak se uleží, začne řidnout a rádi se na něm udlejš šerky. Proto se musí držet ve studenu. Někdy je dobře, přimíchá-li se do něho trochu čerstvého tvarohu. Vždy však se musí přikryt hadříkem a poperžit. Vydrží celé léto. Také je dobrý pečený. Pomaz příšek, dej do něho kus sýra, když je uleželý, polej ho sladkou smetanou a dej upéci v troubě do červena. Zkusit-li to některá, můžete mi přinést kousek ochutnat. Až budu někdy farmářkou, hned si ho udělám. Prozatím končím se srdečným pozdravem na všechny čtenáře a čtenářky t. l.

Sl. Julie Brchanová, Pleasant Dale, Neb.— Čtená redakce: Musím vám sdělit, že tohle je můj první dopis, který píšu do Hlídky. Já velice ráda čtu dopisy v Ženské Hlídkě, zvláště je-li tam nějaký recept. Já jsem několik receptů zkoušela a vždy se mi dobře povedly. Možná, že čtená redakce najde nějaké chyby. Já jsem však do české školy nikdy neschodila a to, co umím, naučila jsem se jen doma. Nepřijde-li můj dopis k hození do koše, tak podruhé dám nějaký recept. Je mi také teprve 13 let. Pro tentokrát končím.

(Pozn. red.—Těší nás a píše čtenářky. Vaše rodiče mohou na vás být hrdí.)

Jahelník.

Vezmi punt jahel, vyper je dobře vařící a pak studenou vodou a uvař je v mléce na měkko. Utrvej míse 6 unci másla, přidej čtyři žloutky, čtyři unce tlučeného cukru, trochu ustrouhané citronové kůry, přidej uvařené jahly, osol to dle libosti, promíchej dobře a přimíchej k tomu udělaný z bílků smásek. Vymač formu aneb misku máskem, dej to do ní a dej jahly tři čtyři hodiny péci. Posyp je cukrem a dej na stůl.

Pečená bramborová kaše s uzeným masem.

Udělaj z bramborů kaši, (smáchej potaťce a přimíchej k ní několik žloutků. Rozsekej na drobno libru uzeného masa, osmlehej nůžem vymačkej. Na to pak dej tvarohu kaše a na to tvarohu uzeniny. Tak pokračuj, až vše sládk. Obháš kaši povrchu notně máskem a dej ji do trouby péci.

Dušené telecí řídky.

Vezmi pěkné telecí řídky a křídly, vyber z nich stíky a uvař je v mléce na měkko. Pak je osmlehej nůžem. Pak je osmlehej do studené vody. Dej na pánvi kus másla a na drobně krájenou cibuli, na to dej řídky a posyp je sůlku hovězí polévky, přidej k tomu hovězí zápražky, trochu vlna, citronové kůry, do té směleji-

Chystajle řídky na stůl, vytlač stávu do omáčky z jednoho citronu.

Cokoládový náryp.

Rozkrájej na kousky dvě ostrouhané žemličky, polej je sladkou smetanou a nech je rozmořit. Pak dej na plotnu a nech vařit. Ustrouhej tři tabulky čokolády, dej ji k tě žemličce, nech to hezky vysmahnout a pak vychladnout. Potom utři velkou lžící másla, dej do toho tu čokoládovou kaši, hezky to utři, dej k tomu dvě vrchovatle lžice cukru, trochu vanilky a trochu ukurované pomorančové, drobně nakrájené kůry, 6 žloutků a ze 4 bílků sniž. Dobře to rozmíchej, vymač formu máskem, vysyp ji svrchu strouhanou žemličkou, vlej to do formy a nech to pozvolna péci.

Polévka s dršťkami.

Vyčistě dršťky dej asi půl hodiny vařit, pak je vyndej na prkénko, každý kus ještě nožem seškrab a všecky okolky odřízni. Dršťky hodně vyper, dej je do jiného hrnce, nalej na ně zase čistou vodu, osol, a dej je do měkka uvařit. Potom je rozkrájej na nudličky a, jsou-li dost měkké, dej je do hovězí polévky, bílou žížku zapražené. Jsou-li ještě tuhé, tedy je nech v nezapražené polévce tak dlouho vařit, až změknu. Pak teprve polévku zapraž, okoleč ji tlučeným zápyrovem, dej do ní zelenou drobně usekanou petrželku a nes u stůl.

Cokoládový pudding.

(Dle amerického způsobu.)

Dej vařit jeden kvart mléka. Když se začne vařit, přidej do něho asi tři unce ustrouhané čokolády a nech při stálém míchání povárit několik minut. Pak nech vystydnout, načež do toho vraz 6 žloutků a tři bílky, oslaď dle chuti, přidej vanilky a ždihe soli, vymač formu máskem, vlej do ní tu směs do formy a dej péci. Když je to pečené, udlejš sniž z oněch tří bílků, oslaď a pomaz tím pudding. Pak jej dej ještě trochu upéci a vše na tak dlouho, by sniž zčernal.

Vzdává dík.

Čtete, co píše p. Fr. Kadlec, Lake Andes, S. D.: "Děkujeme Vám za tak vytečený lék pro žaludek, jakým jest Medové Léčivé Hořké Víno, neb se v naší rodině velmi dobře osvědčilo. Každý by mu měl dát přednost před obyčejným." — Bednička 12 láhvi za \$3.00 přímo zašle výrobitel A. V. KOUBA, 2819 Larimer St., Denver, Colo. Hlaste se o jednotlivé stvi ku prodeji.

Nejdrahocennějším pokladem

lidské bytosti jest zajisté

DOBRY ZRAK

Pozorujete-li, že vaše oči se kaň a váš zrak je slabší, neodkládejte a nechte svůj zrak prozkoumat u zkušeného optika. Nejlepší zárukou o úplném uspokojení při přispůsobení brýlí jest vyjádření se sta a sta krajanů, kteří v oboru tom pomoci hledali. Graduaoval jsem jednu z nejlepších škol a mimo to mám státní povolení.

A. CECHA, český optik a zlatník, 1248 jižní 13. ul., Omaha, Neb.

Dr. F. J. PETR,

český lékař a ranhojčí.

(Bývalý výpomocný operátor s. k. zenském nemocnici v Praze.)

Nemocem ženským věnuje zvláštní pozornost. Provádějí operace všeho druhu.

TEL. DOUGLAS 4266.

Obydlí a úřadovna: 2409 1/2 jižní 13. ul.

Dr. F. A. Sedláček

OMAHA, NEB.

ČRADOVNA: 1370 So. 13th Street proti Hotelu Pragato. Tel. Red 6612.

RESIDENCE: 1451 So. 11th Street. Tel. Douglas 4266.

Depozit v Dr. Allisonem s. z. nemocnici.

V ČRADOVNĚ od 1 do 4 hod. odpoč. 6.30 do 8 hod. večer.

V osedli od 9 do 11 hod. dopol.

Česká masť.

PI. ROSIE KRETSCHMER,

česká masť a vyrábějítko produktů božské bytosti a krásné masť TŘI DRUHŮ Masť tato jest vyhraněná proslulou paní otavou krávy: sládko bílé kousičky (vanilka), červené nebo oranžové sládko, karkonka, sládko bílé, sládko bílé, vřesky, bílý sládk. Tyto masť vyhrády se sta tepelná a pro svůj spekulativní účel nemá žádný obd. — Některé je učené nebo dopřít, staré je pro své choroby. Karkabka bílá se vnaší slá. Admopce: 10-20

NEB. ROSIE KRETSCHMER, 1242 South 14th Street, Omaha, Neb.

Mayer Special Merit SCHOOL SHOES

"Vydrží jako železo".

Ony vydrží nejdéle a nejlépe, kde se jich nejvíce užívá. Jsou zhotoveny z vybrané kůže, vydělané tak, aby vydržely zacházením zdravých bochtů a děvčat. Dvě vrstvy kůže sešity jsou ve špičce, tak aby se nepropadaly. Podesávy jsou neobyčejně pevné.

Mayer-ova "Special Merit" školní obuv.

Je zhotovena, aby dobře padla na dětskou nohu, což za první různých nesnáží v pozdějších letech, a při tom jsou modní a pěkně vyhlížejí. Pouze pravé muž. Mayer-ova ochrannou známku vytlačenu na podesávi.

ZDARMA. Pošlete-li nám jméno obchodníka neprodávajícího "Special Merit" střevice, pošleme vám zdarma a vyplacením obraz Jiřího Washingtona na ve velikosti 15x20. Hotovíme též střevice Honorbill, Leading Lady, Martha Washington, pohodlné střevice. Verma podložkové střevice a obuv do práce.

F. MAYER BOOT & SHOE CO., MILWAUKEE, WISCONSIN.

THEY WEAR LIKE IRON

FRANK YUN

vlastní čistě a hojně zásobený

řeznický a uzenářský obchod

v čís. 2206 již. 16. ul., Omaha.

Bohatý výběr čerstvého masa, nejlepší jakosti a za ceny nejlevnější. Všecké výrobky uzenářské těší se té nejlepší pověstí. Objednávky možno učiniti telefonem. Douglas 3422.

Václav Kozák,

vlastní čistě zásobený

řeznický a uzenářský závod

910 Bancraft ulice, Omaha, Neb.

Zásoby čerstvého masa, jakoz i všechny výrobky uzenářské jsou vždy té nejlepší jakosti. Zkuste koupiti u něho jednou a zjistíte, že podruhé přijde zase. — Zboží na požádání dovozí do domu. Objednávky možno učiniti telefonem; Doug. 4788.

A. F. KUNCL,

řezník a uzenář na 3. a William ul.

Má vždy na skladě hojnou zásobu čerstvého masa a velký odbyt na uzenářské jeho výrobky svědčí nejlepší o jeho znamenité jakosti. Též u něj koupíte nejlepší mouku a grocerii všeho druhu. Váš starý známý.

A. F. Kuncl.

Nejstarší a nejlepší místo pro občůku jest

ED. MAURERA RESTAURANT A HOSTINEC.

v čísle 1306 Farnam ulice.

Pravá importovaná piva na čepu. **PLZEŇSKÉ** z Městanského pivovaru v Plzni v Čechách. **Hobrau Munich** Bavaris pivo. **Pivo Anheuser-Busch** v světově známé Faust získalo rozsáhlou reputaci. **Kavárna pro dámy** nalézá se na druhé podlaže.

401f

Lee-Glass-Andreesen Hardware Co.

prodává ve velkém

Ušlech, vyrábějí a lakované plechové nářadí. — Cínovaný plech, železný plech a kovové zboží. — Ostatný drát, hřebíky, nožiské zboží, blyčky, střešní zbraně, náboje a sportovní zboží všeho druhu.

Omaha, Neb.

9th and Harney Streets.

Zavítáte-li do Omahy, zastavte se na jednu u starého známého

Jozky Marušáka, roh 14. a William ul.

Znamenitý Krugovo pivo vždy na čepu. Výtěčné lihoviny a doutnky ty nejlepší stále na skladě.

401f

V naší továrně vyrábíme nejlepší letní obuv.

Sta obchodníků prodávajících naše střevice, poněvadž vyráběny jsou z nejlepší kůže a mají nejlepší podesávy. E. Z. znamená nejlepší střevice

pro rolníka a dělníka a střevice označené hvězdou a palmistocem jsou nejlepší obuvi pro neděle.

15x26

Čtyři sta tisíc párů střevice vyrábíme ročně. Zdejte je u Vašeho obchodníka a neand-li jeh, dopište přímo nám.

F. P. Kirkendall & Co., OMAHA, NEBR.

Zde jest, co dostanete

Zdarma Vám!

Bytíe také zboží vzorné, celkové Vám zdarma a první objednávku dvou galonů Hillerovy slivovčiny získanem zaručeně božsky krásný příbor z 15/16" slivovč. skla. Příbor tento sestává z velké láhve naplněné nejlepší slivovč. a k tomu krásný slivovč. skleničky. Zaručím vám obdivuhodný, krásný dar pouze s první objednávkou.

Výtečná, zdravotním zájmem zaručená sušička namožitná bílá

sež čerstvá, kterou při občůbě nepomáhají brzditi

nečí 10 4 dolary, prodáno pouze za \$2.90

15x26

15x26

HILLER LIQUOR CO., 1309 Farnam St., Omaha.