ŽENSKÁ HLÍDKA.

ŘÍDÍ M. BUREŠOVÁ.

NESTAČÍ.

(Paní M. B. Burešové.)

Ó, pravdo, tisíckrát už vyslovená,
stajená v kouzlo sladce divnou mukou!
Když lidé přijdou, bijí do tě, tlukou,
proč před tebe vždy postaví se žena
se vším, co něhy, těchy nese jména,
a chrání tebe soucitnou svou rukou,
bezpráví s právem hrubou před rozlukou,
jež nebude jí nikdy doceněna!
Slabá jen bytost! A jak tím jen velká!
Láskou a něhou vysoko se tyčí
nad všední davy i jak trpitelka,
by dnešní době, která tak je mělká,
na símě ukázala, jež ji klíčí
v ženě a ženství. Stačí na ně zmlka?!

A. J. H.

PODZIM SE BLÍŽÍ.

Jelikož se nám dostavuje podzim a s ním všeliké povinnosti domácí jako připravování zásob na zimu, nakládání ovoce, okurek, ukládání zelenin do láhví a podobně, jež s sebou období přináší, bylo by záhodno, aby každá z našich hospodyněk poslala nějaký příspěvek ze své zkušenosti do naší Hlídky. Jest mnoho různých způsobů, jak se práce koná, a proto vyměníme-li si názory, bude se nám lépe pracovati a tím si mnohá ušetří namáhavou práci, přivlastní si lepší system a často přijde i na novou myšlenku a novou methodu. A tak se budeme stále a stále zdokonalovati.

Tetičku Vítámvásovou již máme v Omaze. Srdečně ji vítáme. Její pan manžel dlí zde jíž delší dobu u rodiny pana Bartoše, avšak paní jeho s panem synem přijela teprve nyní a trvale se mezi námi usadí, neb pan syn zde navštěvuje Creightonovu lékárnickou kollej. Paní Vítámvásová jest velmi veselá a dobrá společnice. Doufáme, že se jí mezi námi nebude stýskati a že i ona časem nám podá o sobě zprávu v Ženské Hlídce a tak bude udržovati staré přátelství se všemi, kteří ji mají tak rádi.

*

Božena Janková, Chapman, Neb. — Ctěná pořadatelko a milé družky: Jak se asi stále máte? Zase se poněkud naše Ženská Hlídka stenčila. Víme však asi, co jest toho příčinou. Celodenní neustálá práce. Ovšem, my sami letos tak pilno nemáme jako po léta jiná. Tento čas je vždy pilno se zavařením ovoce, letos zde nic není, než pouze trochu té zeleniny. Já teď pilně zavařím. Vařím vodní melouny a trochu rajských jablíček a okurky. Jiného nic zde nemáme. Zelí budeme míti též dost, ale to si uschováme v hlávkách do sklepa. Též dýně bude hodně (pumpkins). Ale ovoce není žádné. Zde v obchodech měli trochu všelijakých jablek, ale z toho se nic nedálo udělat, by to vydrželo přes zimu. Přála bych si vědět, kde bychom mohli koupit několik bušlů jablek a sice zimních. Zde okolo není letos ovoce žádné, neb všechno z jara pomrzlo. Ale všude nepomrzlo stejně, neb u Howe, Neb., a okolo Hastings měli jablek dost jak jsme se o tom dočetli v anglických novinách. Tak bych vás, milé družky, prosila ještě jednou, kdybyste některá z vás měla dosti jablek, neb když byste věděla o někom jiném, kdož by jablka na prodej měl, byste mi to sdělila. Udejte i cenu za bušl. Chci však jen jablka z Nebrasky, neb z jiného státu by přišla moc draho. Víme, že v Nebrasce je letos jablek dosti, ale nevíme, kde je hledat ke koupi. A tak jsem si myslila, že bych si zase vyšla do milé naší hlídky a při tom se vás tázala o radu. Jablka jsou zdráva a čerstvá po celou zimu. Od té doby, co se založila Ženská Hlídka v Pokroku Západu, jsem si moc Pokrok oblíbila. A taky, jak přijde, hned si ho co nejdříve přečtu a pak honem stránku Ženské Hlídky. Stránku dopisů přátelských si uschovávám. Od druhého čísla Ženské Hlídky si jí celou uschovávám a pak ji v zimě sešiju, neb je v ní mnoho poučení a zabavné je i v dopisech. Tak si můžete, milé družky, pomyslit, jak mi se mi od založení líbila. Ale jsát, to už tak není. Kdybychom však žádná nic nenapsala, tak bychom asi mého hlídku dlouho neměli. Vždy se mi líbí žádnek pomíjí a při tom taky trochu žertovný. Paní Vítámvásová s paní Otoupalíkovou vždy se umí dobře v žertech shodnout a obě je umí jedna na druhou vydat, tak že se musíme skutečně zasmát při čtení jich dopisů. A což to, jak pan Vítámvás nemohl trefit do těch kati! To asi bylo pro zasmání. Možná, že pan Vítámvás byl při krásné mysli, když z koupele vylézal a vy jste ho tak čerstvě popohnaly. Pro dnešek končím s pozdravem na všechny.

Kateřina Marešová, St. Paul, Minn. — Ctěná redakce: Musím vám sdělit, že dne 25. srpna t. r. byla jsem velmi mile překvapena a dojata. Byl to den mých narozenin. Sestry od sboru Čechie, č. 12, JČD., uspořádaly na mě velmi milé překvapení (suprise party) a obdarovaly mne krásnou stříbrnou lžící na ovoce, která bude trvalou úpomínkou na tento krásný okamžik po celý můj život. Věřte, milé sestry, že nikdy nezapomenu na přátelství a poctu, kterou jste mně prokázaly. Děkuji vám za ni z hloubi srdce.

B. Novotná, Crete, Nebr.—Ctěné dámy z naší besídky: Dostavuji se zase mezi vás, abych s vámi sdělila svoje seznámení se s českými obyvateli městečka Tobias, v kterém jsem dlela po celých 8 neděl. Je to velmi pěkné malé městečko, jež je dosti četně obydleno krajany. Ti se mi nejen tam, ale i v okolí velice zamlouvají pro svou jednoduchost a upřímnost. Není tam tolik přepychu a nesmyslné módy mezi dámami. Na módu potrpí si tam spíše mužští a sice v opici jako všude jinde, kde jsou saloony. Ovšem, že ne všichni. Velice se mi líbilo u manželů Anton Fišerových. Paní Fišerová je velmi úslužná dáma a výborná matka. Její 5 dospělých dcer jsou zřejmým úkazem toho. I synové jsou pravým opakem mnohé mládeže. Měla jsem zde i příležitost seznámiti se s rodiči a sestrami mladého a hrdinného krajana, který podnikl cestu kolem světa a svým domácím lidem přivezl s sebou mnohé krásné a památné věci darem. Vše mne bavilo a zajímalo a v paměti mojí vždy tkvíti bude ona ctihodná paní a její upřímnost. Vždy jsem říkávala, že hlavně na matce záleží, jaké jsou dítky. V této domácnosti nabyla jsem pak o tom jistoty ještě nezvratnější. Mnozí rodičové si myslí, že to snad není ani možné, aby dítky málo zámožných lidí vynikaly charakterem, čistotou nebo alespoň úhledným oblekem. Ale jsou na omylu. Matka má vědět, jak jí lze dítky alespoň poněkud udržeti v čistotě a zhotoviti pro ně úhledné vyhlížející oděvy. Viděla jsem to u paní Fišerové, se kterou ve všem úplně souhlasím. Trvalo to však dlouho, než jsem našla dámu, jakou je paní Fišerová, bych si s ní mohla tak upřímně a láskyhodně o všem pohovořit. Jak paní Fišerová uslyšela o tom, že jsem v Tobias, nemeškala a vyhledala mne. Potom mi vyprávěla o svých začátcích v Tobias a o tom, jak nabyli toho nynějšího svého blahobytu. Sama jsem se o všem přesvědčila, neb jsem na jejich farmě byla a všechno jsem si důkladně prohlédla. Mají velmi krásný domov. Ani piano jim v něm neschází. Dcerušky paní Fišerové velmi často a krásně na ně hrály. Proto taky nikdy nevymizí z paměti mé krásní dnové, které jsem zažila v Tobias mezi dobrými a upřímnými krajany. Pro dnešek končím a příště více.

Paní Háječková, St. Paul, Minn. — Ctěná pořadatelko Ženské Hlídky: Jelikož mé Ženská Hlídka velice zajímá a ráda čtu různé návody kuchařské, dovoluji si též podati návod ku zavaření ovoce dle mého způsobu. Podávám návod k tomu, jak zavařím planá jablíčka, broskve a hrušky. Na dva kvarty vody vezmu jeden koflík cukru a vařím to. Pak dám do toho ovoce a vařím, až změkne dle potřeby. Ale musí se dát pozor, by se nepřevařilo. Pak dím rychle ovoce do lahví, naleji svařenou vodu s tímto cukrem. Dám do kvarty vody koflík cukru a dobře povařím, pak doleju lahve a dobře uzávěry. Nikdy neposýpu vody, ve které se ovoce vařilo, poněvadž ovoce nemá pak čistou a průhlednou barvu. Broskve a hrušky se mohou dobře oloupat, ponoříme-li je do vařící vody a pak do studené. Kůžička se pak pěkně sloupne. Tak zvané (Cling Stone) broskve jsou chutné zavařené i se slupkou a peckou — totiž celé. Jsou zvláště dobré naložené v cukru a octu s kořením. Bramborový dort dělám takto: Vezmi jeden koflík másla, jeden cukru, jeden bramborové kaše, dva přesáté mouky, jeden usekaných ořechů, jeden a půl mléka, kávovou lžíci mleté skořice, jednu řebíčku, jednu muškátového květu, jednu nového koření, jednu muškátové kuličky, dvě lžíce prášku (baking powder), dvě tabulky čokolády rozpuštěné a pět vajec, které po jednom přimíchej. Vše dobře promíchej a pec v mírně rozpálené troubě. Prozatím končím a vyzývám též i jiné paničky z našeho okolí, by podávaly svoje kuchařské zkušenosti a ukázaly, že i v Minnesotě umíme vařiti. Zdravím všechny čtenářky a čtenáře tohoto listu.

Antonie Vítámvásová, Omaha, Neb. — Po delší době zase chci něco napsati. Bohužel, že v Omaze nemám však mnoho látky. Musím proto myšlenky své spojiti s mně tak milým bývalým svým domovem v David City. Myslím, že mi nebudete vykládati ve zlé, povím-li vám, že stěhování není žádný med. Bylo tomu tak i u nás. Tatík odejel před měsícem a já ubohá měla jsem pak na starosti všechno sama. Z počátku jsem myslila, že dle rady svého starého všechno prodám. Bylo by to pak věru nejlepší stěhování, ale nešlo to. Nevím, proč právě my ženy jsme tak lítostivé. Já jsem vám musela všechno oplakat. Dobytek, nádobí a všelijaké krámy složila jsem na hromadu a pozvala jsem si, jak už víte, paní Otoupalíkovou a dala jsem jí to sumou, tak abych pro každý hrnec nemusela plakat zvlášť. Pochodily jsme, jak myslím, dobře obě. Slepice jsem si vzala s sebou. Cestou se mi však nejlepší, můj manžel, kterou bych nikomu za žádné peníze nebyla prodala, bohužel — udusila. Tak jsem měla smutek hned, jak jsem do Omahy přišla. Taky mi letos asi před měsícem onemocněly mladé slípky a sice na roup. Z počátku jsem si myslila, že jim snad uvízlo něco v krku, protože chrchlaly. Do druhého dne jim však otekly hlavy, tak že jsem zas myslila, že je třeba někdo uhodil. Šla jsem proto za dědečkem Folmanem a ten mi řekl, co jim je, a poradil mi, co dělat. Řekl mi, bych je zabila a zakopala a druhým abych k pití nalila trochu kerosinu. Rada sice dobrá, ale slepici zabít jsem nemohla. Dala jsem tedy nemocnou slípku do velké bedny, oddělila jsem ji od druhých a dávala jsem jí několikrát sádlo smíchané s kerosinem. Otéklá místa mazala jsem jí sádlem a kafrovým gajstem. A vyléčila jsem všechny. Asi 20 jich bylo a žádná nepošla. A tak my hospodyně v městečku máme mnohem více starostí o 50 slepic než o 500 slepic ženy na farmách. Mnohá z vás bude se snad ptát, cože jsem až v Omaze? Povím vám, proč. Syn Jan zde navštěvuje lékárnickou kolleg. Šli jsme sem jen k vůli němu, by tu měl domov. Usadili jsme se zde. Jak se mi tu líbí, povím vám až později, neb zde nemám dosud žádnou zkušenost. Prozatím všem vám v David City děkujeme za všechnu prokázanou nám poctu a za milý mně dárek. Zde v Omaze děkuji pak všem našim přátelům za v pravdě laskavé přijetí. Zdraví vás — vaše Teta.

Žofie Haspersitzová, Pittsburg, Pa. — Vážená pořadatelko: I já se osmělují napsati několik řádků do Ženské Hlídky, neb ji tuze ráda čtu. Paní B. Novotná psala z Tobias, Neb., a žádala by se některá čtenářka rozepsala o výchově dítek a o tom, jak je držet v přísnosti. Myslím, že je nejlépe přidržovati je k návštěvě školy. Vychovala jsem čtyry syny a dvě dcery a mohu s dobrým svědomím říci, že nezmeškali mimo nemoc ani jediný den. Nejmladší syn William obdržel na konci školního roku čestný certifikát za to, že byl po celý rok každý den — samozřejmě z celé třídy — ve škole. Mnohá matka, jejíž trocha nepěkně pošpad, řekne svému miláčkovi, že dnes do školy jíti nemusí a že pro den nebo dva nebude zle. Není to však pravdou. Dítě zmešká, co se přednášelo a pak, poněvadž se děcku škola znechutí, těžko se to dohání. Proto bych raději vše na světě ztratila, než aby některé z dětí zameškalo školu. Kdyby šídla padala, do školy se u mně jíti musí. A děti mají hezky daleko. Nic si z toho však nedělají, jsou zdrávy a nestůňou po celý čas! Srdečný pozdrav na čtenou redakci a všechny čtenářky Ženské Hlídky.

*

Zavařený cerel.

(Celery Sauce.)

Oloupej a usekej třicet rajských jablíček, šest trsů naťového cerelu, dvanáct cibulí a šest červených pepřů. Vše drobně usekané dej do polévaného hrnku, přidej k tomu šest koflíků octu, dvě libry žlutého cukru a pět polévkových lžic soli. Vař to při mírném ohni dvě hodiny a uschovej to do ovocných lahví. Jest velmi dobrý ku každému masu.

Zavařená žlutá rajská jablíčka v cukru.

Opař a oloupej jablíčka. Na každou libru jablíček dej libru cukru s vodou, pěnu seber, by byl roztok čistý, dej do něho jablíčka a též tence rozkrájej citron a na malé kousky rozkrájený zázvorový kořen, jejž jsi ve dově s citronem povařila. Přidej jej k jablíčkům a vař, až jsou tato pěkně průhledná. Pak jablíčka vyndej do lahví, syrup svař, až zhoustne, nalij na jablíčka a zazátkuj lahve.

Ananasový pájí.

Udělej dobré těsto na pájí, pokryj jím veliký hluboký pájové talíř. Ustrouhej jeden ananas. Vezmi pak jeden koflík cukru, půl koflíku másla a pět vajec. Utři cukr, máslo a žloutky, přidej k tomu ananas, koflík sladké smetany a naposled sníh z pěti bílků. Vlij to na těsto a pec pozvolna. Když jest upečen, nech jej vystydnout, neb se jí studený.

Omáčka kaprlová.

Nech na rendlíku zpěnit jednu malou cibulku, na drobno nakrájenou, přidej k ní tři lžíčky monky a udělej červenou jíšku. Pak na ni nalej hovězí polévku a sice tolik, abys měla zahoustlou omáčku, přidej k ní trošku octu, malou lžičku kaprlat a nech ještě trochu povařit.

Jak zachovat petružel na zimu.

Kdo nemá dobrý sklep, by si mohl uschovat petrželový kořen, může na podzim, když se sklízí, si jej zaopatřiti. Kořeny se dobře vyperou, oškrabou čistě, nakrájí na drobné kousíčky, dají na pekáč a pozvolna se suší, až dobře vyschnou. Pak se mohou uschovat a jsou čisté a připravené ku potřebě. Do polévky jsou mnohem lepší než sušená nať.

Vejce s cibulkou.

Nakrájej cibulku na drobno, dej do másla dusit, trochu osol a opepři. Když je do zlatova usmažena, vraz do ní vajec, kolik chceš, dobře promíchej, přisol dle chuti a nes na stůl.

*

— Jelly z polozralého vína jest lepší, nežli z úplně zralého.

— Zelená petrželka jest velmi zdravá a může se jísti syrová jako cerelová nať se solí.

Známka nebezpečí.

Jedli na obydlí přibito návěstí karantény, znamená to nemoc a nebezpečí. Podobně i žlutavé zbarvení kůže v obličeji a bělma v očích je známkou nebezpečí. Je to onemocnění jater. Nedovolte, aby se vyvinul zhoubný nedůh a při prvních známkách poruchy a nepořádku jater užívejte Severovy Pilulky pro játra. Odstraní zácpu, způsobí lehkou, pravidelnou stolici a udržují játra, žaludek i střeva v zdravé činnosti. Obdržíte je v lékárnách. Cena 25c. W. F. Severa Co., Cedar Rapids, Iowa.

Čistě zařízený s hojně zásobený obchod

GROCERNÍ A ŘEZNICKÝ

—vlastní—

FRANK KUNCL,

Číslo 1622 So. 13th St., Omaha, Neb.

Krajané v okolí tohoto bydliště obdrží zde vždy vlídnou obsluhu, čerstvé výrobky, dobrou gorcovi, nakládané ovoce a kakhekaut kostrou zdarma. 24 tf

Antonín Bárta,

první třídy zakázkový krejčí.

Residence a dílna v č. 1117 Lincoln avenue.

Vystřih a svědomitá práce uchovává vždy dobrá za nejnižší ceny.

Okraťte se na něho a přesvědčte se.

Oznámení!

Největší a nejmoderněji zařízený zakázkový

krejčovský závod

vlastní nyní krajan

A. J. ŠÍSTEK.

Závod jeho nachází se na 2. podlaze v nové City Nat'l Bank budově, roh 16. a Harney ul., Omaha.

Na skladě má nejúplnější výběr látek veskrz zaručených a vzorků mody nejnovější pro

obleky podzimní a zimní.

Krajané jsou uctivě zváni, aby p. Šístka navštívili a prohlédli sobě jeho nynější krejčovský závod, kterýž jest nejlépe a nejmoderněji zařízený od Chicaga na celém západě.

Jděte do obchodního domu dnes a požádejte o zaměstnání a nebudete tázán "Co znáte?", ale

Co umíte?

Můžete býti dobře vycvičen v řečtině, latině, dějepisu, algebře a geometrii a ve všech všeobecných odvětvích vzdělání, ale—

"UMÍTE KONATI PRÁCI, KTEROU DNES VYŽADUJE SVĚT?"

Umíte psáti dobrou obchodní rukou?"

Dovedete vésti skupinu knih podvojného účetnictví?

Umíte psáti těsnopisně a na psacím stroji?

Dovedete sečísti řadu číslic rychle a přesně?

Umíte psáti správné checky, drafty a jiné formy obchodních listin?

Neznáte-li těchto věcí, pak musíte postoupiti místo těm, kteří věci tyto dovedou.

Nikdy před tím nejevila se větší potřeba pro dobře vzdělané pomocné síly v úřadovnách.

Známe požadavky obchodního světa, poněvadž sledujeme a stopujeme všechny jeho moderní vymoženosti.

MY MÁME PROSTŘEDKY PRO OPATŘENÍ TOHO, CO OBCHODNÍ SVĚT POŽADUJE.

Naše studijní kursy jsou moderní, praktické a populární, naši učitelé jsou snaživí, zkušení a nadšení a naše zařízení nemá sobě podobného.

Nemůžeme očekávati, že získáme přízeň veřejnosti, dokud nevykonáme dokonale práci, protože úspěch naší školy měří se dle úspěchu našich graduantů. Vstupte do jednoho z těchto kursů, projděte jej, a budete schopen úspěšně odpověděti na otázku: "CO MŮŽETE VYKONATI?"

Upozorňujeme též na nový náš odbor, obchodní zemědělství, které je pro praktického farmáře nepostrádatelným. Vyučováno jest učitelem nad jiné schopným, dokonale odborně vzdělaným v theorii i v praksi. Nemůžete dodělati se ve farmaření dokonalého úspěchu, nejste-li při tom dobrým obchodníkem. My můžeme vám pomoci, byste výtěžek své farmy zvětšil.

OBCHOD. PSANÍ NA STROJI. TĚSNOPIS.
PŘÍPRAVNÝ KURS. TELEGRAFIE. CIVILNÍ SLUŽBA.
KRASOPIS. OBCHODNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ.

OMAHA COMMERCIAL COLLEGE,

OMAHA, NEBRASKA.

Opatříme místo každému graduantu.
Úplný sbor schopných instruktorů. 52-5m

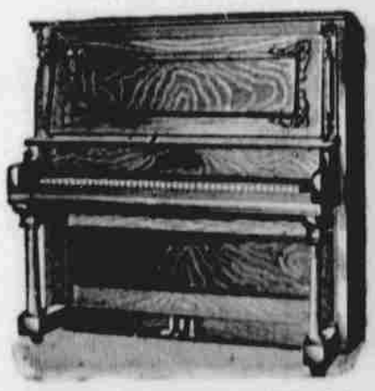
E. A. ZARTMAN, President.

Piana na mírné splátky!

Jsou to piana zaručená. Šestatřicet let v obchodu s piany je rekord

A. HOSPE CO., Omaha, Nebr.

Doporučujeme HOSPEOVA PIANA.



Jsou zhotovena z Walnut oak aneb mahagonu. Pěkná dečka na každém.

Mírné měsíční splátky, anebo za hotové.

Obehraní piana a varhany velmi lacino. Dopište si o katalog a cenník. 43-tf

A. HOSPE CO.

1513 Douglas ulce. OMAHA, NEB.

Nejlépe zařízený hostinec v městě našem po dlouhou dobu má

Hugo F. Bilz,

1324 Douglas ul., • Omaha.

Má na skladě nejlepší výběr likérů, koňalek a vína nejlepší jakkosti.

Spokojenost a obsluhu zaručuji.

Omahský dodavatel pověstného Jetterova Gold Top" lahvového piva. — Tel. Doug. 1542 —

Navštivte mne. Jsem jist, že budete uspokojeni. 1-12

Hugo Bilz, 1324 Douglas ulice.

Předplaťte svým přátelům "Pokrok."