

ZENSKÁ HLÍDKA.

ŘÍDÍ M. BUREŠOVÁ.

VÁNOCE.

Milý dopisovatelko a čtenářko "Zenské Hlídky!" — Jak srdce naše rozjářeno a jak mysl naše utěšena blahými vzpomínkami z mládí, jež se nám derou v plné kráse před duševní zornici v každé době vánoční! A čím starší jsme, tím raději vzpomínáme. — Vzpomínky ty zavádí nás do dob našeho bezstarostného mládí a v ty utěšené chvíle, kdy život náš neznal žádné starosti. Každá z nás se těšila a hádala, co nám as "Ježíšek" nadělí. Vše to uplynulo do moře minulosti a nám zbyl jen — blahé vzpomínky. Mužná z nás připravuje se týmž způsobem dárky pro své dítky a zpátěly, avšak přece jen se nám zdá, že doba ta neobsahuje tolik radosti, jako když my byly jsme malíčkové. Pamatují se velmi dobře, jako děvče pětileté, s jakou radostí a dychtivostí čekaly jsme na štědrý večer. Celý den jsme se těšily, že uvidíme zlaté prasátko, a hned ráno nám maminka vždy přikazovala, abychom jen byly poslušny a hodny a postily se, že je pak jistě spatříme. Hodny jsme ještě dovedly býti, ale postily se — to přece jen bylo pro nás mnoho, a kde jsme mohly, ledacos jsme okusily. Tenkrát ovšem nebyla všeho hojnost jako nyní. V době českých pionýrů, před 48 roky, nebyli Češi američtí v takových poměrech, jako jsou dnes. Museli se spokojiti s málem. Vše, co jsme dostaly na podílku, byly ořechy, mandle, jablka, hrozinky, švestky a cukrové, a měly jsme věm z toho více radosti než teď mnohé dítky, jež dostanou sponzu drahých hraček. Vše pokračuje ku předu — jen člověk zůstává týmž a rád se s dětmi těší. Kdyby vánoce neměly jiného významu, než jen aby připomenuly na štědrost a dobré skutky, jest tím mnoho řečeno. Oslava narození Krista zjevuje nám lásku a štědrost. Proto neškodí žádnému člověku, ať jest už jakéhokoliv vyznání, přidržiti se této krásné tradice.

Milý dopisovatelko a čtenářko — jaký a všem etným čtenářům naší "Zenské Hlídky" přeje šťastné, daruplné a veselé Vánoce Pořadatelka.

Jan Nalezinek z Malmo, Nebr. — Čtená redakce, žádám za uveřejnění těchto řádek: Čtené čtenářky z lowy! Žádal bych onu et. čtenářku "Zenské Hlídky," která se v minulém čísle vyjádřila, že znám vesnici Semtět v kraji časlavském, aby se mně laskavě přihlásila. Ovšem, že znám a můžu být, že etnou čtenářku znám také. Jest mi ale hádankou, kdo jest, neb zatajila své jméno. Nuže, et. čtenářko, nenechte mne mnoho přemýšlet a čekat, neb rád bych věděl, kdo sem přibyl z naší vesnice za osmáct dlouhých let. Dejte laskavě o sobě vědět v "Hlídku", aneb mi dopíše osobně, mile rád přijmu Váš dopis. — Též bych rád věděl, co je s Maekem. Směl si neohladi o mouřku nosiček, že nedává o sobě nic vědět? Znám ji, 21. Maeku? S večerou netou a pozdravem všem čtenářům z etnárčkám znamenám se Jan Nalezinek.

Rediřka Novotná z Crete, Neb. — Čtené družky! Zajisté se podíváte, proč tak dlouho na světlo se neukazují a že tak dlužno po tak dlouhém čase zase ať z Crete. Nuže, obě otázky Vám chci zodpovědět. Odpověď na první otázku jest, že se chci projet a převézt se, je-li na světě ještě nějaký takový blupák jako jsem já. Než, bohužel, jsem teď dosti u spokojena. Na druhou otázku odpovídám: Byly toby a když to tím pádem chlapíkům tak dopadlo, jak jsem jí jím dávno psala a přepsávala, tu jsem se obávala, abych to snad neudělala já při nějakém nechtěném záchvatu rozbořených páteřních kloubů. — Směl se jít pamatovat na dopis p. Furala z Dacchi City, Neb., který psal, že jsem laskavě vstoupila, bych též o nich psala. O toho se státní pane, nechtěně, neb jsem první sleadly: "Sestry, buďtež k sobě, neboť já slyšela přirody učila, aby

žena byla mužem zastávána!" Ale co můžeme od mužů žádati, když mezi Čechy žena není při ženě. Vše se svede na ženu upracovanou a ustaranou, pro ženu není žádné úlevy, žádné zastání, žádné sympatie — stále jen třeba sympatisovat s muži, ať již jest co po tom neb není, pouze z té příčiny, že jest to muž a síla. Směl se taci ubožáci klamně domnívají, že příroda obdarila muže silou, aby se ho žena bála a dělala mu poslušnější a pro něho pohodlnější služku. O běda, co to pravím! Služku! O, kéž by se jen některá žena měla tak jako služka! Proč jen mají čeští mužové tak málo respektu před ženami, proč jim tak málo úcty prokazují? Neříkají snad česká žena hodná? Vždyť jsou tyto tak dobré hospodyně a matky! Vzhůru, ženy české, které jste tak utiskovány a vykořisťovány od síly mužů! Učte své synky hned z mládí etit ženy, matky a sestry, ať je svou silou zastávají, stave jim před oči jich slabost a mužskou sílu, ale nikdy ne ženskou neschopnost a dlouhé vlasy a mužskou pánovitost. Čeští mužové jsou lišáci. Rádi by drželi ženu ve tmě, aby ji mohli vykořisťovat a když jí už síla nestačí a ona podlehne té světové tíži stálým lopotením se při muži, nu, jaká pomoc — dostane se jiná. O té spravedlnosti! Mnohokrát položila jsem si otázku, může-li býti někdy nakládáno hůře s otrokyní než se ženou, kterou mnohý muž nelítostně dře a dře. A tu dospěla jsem k úsudku: Svědomitý otrokář vyplatí za otrokyni cenu a nebudou-li s touto zacházení svědomitě jako dobrý hospodář s cenným koněm, pozbuje jí a bude míti ztrátu, kdežto muž k ženě jiné dostane ještě přídavek. O běda nám, ženy české, nenastanou-li pro nás lepší časy! Vzdělávejme se a učinme synky své respektovat ženy. Či není žena mocnější, pokud se týče pořádku než jest muž? Ovšem že ve vzdělaných kruzích stojí si věci ty poněkud lépe, ale v obyčejné třídě lidí jsou poměry tak zlé, že upřímnému pozorovateli vstávají vlasy na hlavě. A proto, páni chlapi, pozor, buďte na stráž! Stále, abyste se neochmelevali. Příhoci hrozí od všad. Poručte si raději sami, než aby vám musel poroučet někdo jiný. Vzmňte se a vládněte sobě ženkami a ne s kamarády. Takové kamarádství rozkopává zpravidla největší blahobyt na světě. Co může býti pro domácnost větším pokladem nad ženu, jež s mužem svým shoduje se v ušlechtilých názorech. Proč by tedy muž neměl sympatisovat se ženou? Zajisté že málo šlechtnosti shledáte při ochmeleci. A s tím by měla žena sympatisovat! O, fuji! Bez sympatie není manželství skutečné, nýbrž jen zdánlivé.

Mario Kutlík ze South Omaha, Neb. — Čtená pořadatelko "Zenské Hlídky"! Opozuji se i já podati o sobě zprávu, ješto velice ráda etu dopisy. A víte, co mě k tomu přimělo? Iovská etnářka z La Moille, Ia. PŠE, je jest od Časlavi, ze Semtět, a kdo prý zná Semtět. To mne překvapilo. Jsem zde již 21 roky a půl a jest to první dopis, v němž se za ta léta někdo prohlásil, že je ze Semtět. Já jsem byla první, která jsem z vesnice té jela do této nové vlasti a domů jsem neohlavila s nikým, kdo by byl odtamtud, ať mi se stra z Čech psala, že sem některý odjel. Ale já nevím, kdo jest. Nyní jest hlášen pan Nalezinek. Tohu jsem i já dobře znala. Nevím, koho bych byla neznama ve svém rodném. Nejlépe ovšem ty, kteří se mnou vyrůstli. Nevím si ce, sdali bych je nyní poznala, neboť se časem učil a lidé obcházeli. I já jsem se zúčastila. Byl jsem uchváta a nyní již stárnu a proto nevím, sdali by i oni poznali Manou Hyvlavu, jak mně doma říkali. Kdo by jen mohl zapomenout na rodnou svou vlasť? Vlastní domci před sebou, vlasť tu stavení křiva tam byla, když jsem a domů ve odjížděla, a nemohu zapomenouti vlasť tu jednou i ušla, kdo kdo stádvat. Pšala bych si vzdělati jméno naš louské etnárč.

Mariovaný kapr neb jiná ryba. Oskrab rybu, rozkrájej ji na kusky a, osolivši tyto, nech je hodinu ležet a uper je potom na másle. Pokuže je, pomazují je čistou maslem. Dej pak přelouzu rybu do klobáček mý a posyp ji kaprolátky a strouhanou citronovou kůrou. Stráť zatím a vinným octem rozkrájenou petržel a čerstv. stroužek česneku, několik zrnek pepře, uvořka koření, křehičku a citronové kůry a nalej to vařící na rybu. Tu pak přikryj a uschovej do

studena. Když ji dáš na stůl, dej k tomu nádobu s octem a olejem a pepřem.

Kapr na černo.

Kapra oskrab, vyndej z něho vnitřnosti pozorně, aby se žluče nerozila, vypláchni jej dobrým octem, krev s tím octem sehovej a kapra na kousky rozkrájej. Dej do rendlíku cibuli rozkrájenou na koláčky, rozkrájenou petržel, celer a mrkev, malé tři koflíčky rozstrouhaného chleba a též tolik perníku, několik zrnek pepře, nového koření i hřebíčku, čtyři oloupané ořechy, několik umytých suchých žvetelek, citronovou rozkrájenou kůru a piva tolik, co by se ryba v tom potopila a malý koflík ne příliš kyselého octa. Upraž ještě lízei cukru s máslem do hněda a přidej ho též s lízei bílého cukru do omáčky, neb můžeš místo hnědého cukru přidat kousek zavařených bezinek neb rybízového jely; osol to a nech hodinu vařit. Dej pak kapra do toho a uvař jej do měkka. Vyndej ho a urovněj na mísu. Okus pak omáčku a přidej, co by ještě k zlepšení chuti seházele, buď octa, cukru neb soli. Přimíchej pak do omáčky oet, smíchaný s krví rybí, nech ji ještě trochu spejhnout, proved ji, polij ji kapra a posyp jej strouhanou citronovou kůrou. Přilije-li se do omáčky sklenička červeného vína, přispěje to velmi k zlepšení chuti.

Vánočka.

Dej libru a půl pékné mouky do mísy, rozdrob v ní čtvrt libry másla, udělej důlek, vraz do něho tři celá vejce, přidej čtyři unce cukru, rozpuštěného v mléce, ostrouhanou citronovou kůru, trochu soli, trochu rozlučeného anýzu, dva kousky lisovaného kvasnice a zadělej to smetanou neb mlékem. (Když však dáš jen mléko, musíš dát o něco více másla.) Udělej těsto tuhé jako na kadeřičky, dobf je prohnět a nech skynout, načež je dej na vál, přidej k němu půl libry hrozinek—sultánek, neb jaké chceš, a čtvrt libry oloupaných a usekaných mandlí. Prohnět to ještě a rozděl těsto na devět kousků, na čtyři velké, z těch udělej ne příliš dlouhou plетенku, polož ji na plech, máslem pomazaný, udělej pak ze tří menších kousků také plетенku, menší však než první, a polož ji rovněž na první a konečně vezmi dva nejmenší, ty rozválej a stoč a dej na vřeh na plетенky. Přitlač konce, pomáz vánočku rozmičaným vejcem neb žloutkem a nech ji na teplem místě kynout. Upec ji pak při mírném ohni. Potom sejmí vánočku pozorně a posyp ji cukrem. Zajíc dušený.

Když jest zajíc mladý, tedy se na kousky rozkrájej, vloží na kastrol, k němu se dají dvě drobné rozkrájené cibule a kousek rozkrájené slaniny, trochu dymánu, kus másla, několik lízei hovězí polévky, přikryje se a nechá dusit, až vysmahne a cibule zčervená. Pak se trochu posolí, přilije se k tomu opět několik lízei polévky, nechá se to zase trochu dusit a přidá se k tomu ještě kousek másla neb sádla. Když je to dost měkké a jen jaku v shouštětí šťávy, tedy se to urovná úhledně na mísu a okolo se udělá pěkný věnec ze strouhané do zlatova usmažené žemličky. Je to chutné a úhledné jídlo.

Svítek ze zajíce.

Vezmi předešl zajíce, nmyj jej čistě, sejmí z něho všechno maso, přidej k němu čtvrt libry slaniny, čtvrt libry uszeného masa, několik dobře odštěněných sardelí, z nichž jsi kůstku vybrala, a rozemel to na drobek. Přidej k tomu ostrouhanou citronovou kůru, dvě žemličky ve vodě rozmočené a pak dobf vytištěné dvě celá vejce, dva žloutky, štipce mletého pepře — též můžeš dát sklenici vína — a osol to mírně a promíchej dobře. (Toto maso dobře slavnostně) lisky, dej sekanou do ní, přikryj ji po vřehu těl slavnostně litky a nech to péci v troubě hodinu. Vyňkop to potom na mísu, sejmí slaninu a přilij k tomu nějakou dohou osmaženou buř kapreinu nebo pepřovou sáč jinou do sádla.

"Česko-Americký Věstník", jediný hospodářský oborník v Americe. Píše si o všem na ukásku pod adrese: Česko-Americký Věstník, 1417-18 So. 10th Str., Omaha, Neb.

Laciné pozemky blíž Clark, Neb., a v Jižní Dakotě.

Sev. vých. 4 — 10 Tp. 15 R. 5. 160 akrů 5 mil severně od Clarka a v Merrick okresu. Vše vzděláno kromě 15 akrů. Dvoupatrový dřevěný dům, stáj pro 8 koní, větrník kurník a jiné menší budovy. Nyní vázne na pozemku marky v obnosu \$3.600 při úroku 5 1/2 procenta. Majitel, jistý zdejší farmář, dal záruku za svého přítele a nyní nese toho obyčejný následek — má farmu v Nebraska, které nemůže užívatí a marky na vlastní své farmě. Rád by, možno-li dostal všechny hotové peníze za svou pohledávku, avšak vezme v úvahu i jinou nabídku, bude-li mocti dostati ihned dosti hotových peněz, aby si pomohl ze své finanční tísně. Neurčuji cenu této farmy, avšak přejí si okamžitě nabídku a prodám farmu tomu, kdo podá nabídku nejlepší, i kdyby můj muž měl doznati nějaké ztráty, což on ostatně očekává. Stojí ho přes \$90 akr. Má abstrakt a nárok vlastnický a tento jest dokonalý. Prohlédněte si tuto farmu a dopište mi, kolik chcete za ni zaplatiti a jak můžete za ni zaplatiti.

Mám též 480 akrů 6 mil severovýchodně od Clarka. Jest to dobrá, velice zlepšená farma. Tato byla též přijata za dluh. Cena jest \$80 za akr a má daleko větší cenu, než je žádána. Bude určen čas, v kterém bude třeba složití peníze.

Taktéž mám dobrou 160akrovou farmu blíž Sumner v Dawson okresu za \$41 akr. Tato byla převzata vyrábětelí hospodářských strojů od jistého obchodníka hospodářskými stroji, kterýž učinil úpadek a cena její jest velice nízká. Rovněž já sám mám několik dobrých pozemků v Jižní Dakotě, jež též byly převzaty zmíněnými vyrábětelí hospodářských strojů. Některé south-dakotské pozemky jsou zlepšeny. Nemám času, abych šel a ukázal vám tyto pozemky, avšak zašlu vám správná čísla sekcí a můžete si uspořiti trochu peněz, přijdete-li a prohlédnete-li si je sami.

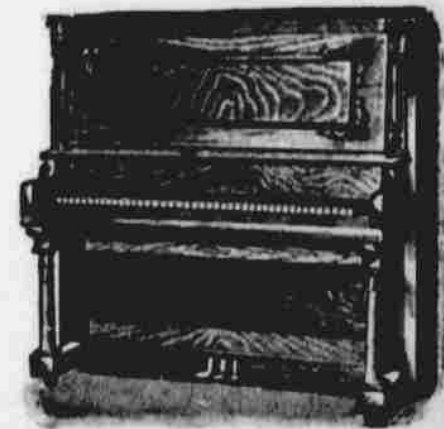
Adresa: WILL F. SIEDENTOPF, 35 Baldwin Block, Council Bluffs, Iowa. Bell tel. Red 778. Independent tel. 349 red. 212

Piana na mírné splátky!

Jsou to piana zaručená. Sestřicet let v obchodu s piany je rekord
A. HOSPE CO., Omaha, Nebr.

Doporučujeme

HOSPEOVA PIANA.



Jsou zhotovena z Walnut oak aneb mahagonu. Pěkná deska na každém.
Mírné měsíční splátky, anebo za hotové.
Obehrání piana a varhany velmi lacinou. Dopište si o katalog a ceník. 43-1f

A. HOSPE CO.
1513 Douglas ulce. OMAHA, NEB.

Dobré pivo jest lék

Plzeňské pivo v láhvích z pivovaru

FREMONT BR'G CO. FREMONT, NEB.

Jest vařeno z nejlepšího sladu a z českého chmele. Toto pivo obsahuje pouze tři procenta lihu a proto jest všeobecně oblíbené a odporučené lékaři. Pakli se chcete posilnit, objednejte si je!

Nejlépeším místem k nakupování stavebního dříví, jest
Česká dřevařská ohrada.
Chicago Lumber Co.,
na 14. a Marey ul., Omaha, Neb. 431f
Čestí prodavaři Vás vždy ochotně a vzorně obslouží.

Důležité a zajímavé pro Čechy!!

Přijali jsme jednatele pro nejvíce literární a vědecké knihy české a slovenské a sice znamenitou knihku, pohledkami a starší vlastní knih, dle znamenitých ústav, prof. Wili. S. Muzron
"BOHEMIA AND THE CECHS"
Je to práce opravdově vědecká, která přináší se k vám jako novoroční dárek pro naši domovinu, která se v Americe v knihku osvědčila a kterou si můžete koupiti za pouhých 10 centů za kus. Úprava je zvláštní a knihy je lokálně ilustrována. Cena 10 centů za kus. Přijímají se objednávky na kus i kusy. 17-1p