

ŽENSKÁ HLÍDKA

Pořadatelka M. Burešová

J. V. SLÁDEK.

OSUD.

Vstříte osudu kráčíme nocí dnem, a zdráháme se jít, však jdeme a jdeme. On čeká pokojně na místě svém.

Jdem cestou trnitou a jdem květem luk, jásáme rozkoší a tonem v moři muk. On čeká pokojně a naplně svuj luk.

On není zákeřník, on volá nás v dál a jeho vážný zrak se nikdy neumsál. Když od tebe šip se do srdce nám vklál.

Pak chladným štítem svým pokryje tváře nám a hroby zarostí dá polním květinám a přeje si, jak my, by už byl mrtev sám.

Německý kulturní nadělověk nezná mezi v bestialnosti.

V celém jednání německého nadělověka je sobeckost a žena je u něho jen tvorem pro plemeno.

Zajisté člověk z doby kamenné neměl ani stín barbarství Němce kulturního — v 20. století.

Suaha a píle dosáhne cíle v každém oboru vědění, a zdokonaluje naše chápání a suslechtuje naše srdce.

Každý člověk má zde vykonat své poslání s předsvětím, že koná dobro ne jen sám pro sebe, ale i pro bližního svého.

Úroveň národa a sama sebe spočívá hlavně na pochopení sebe samého.

OSUD.

Divně věru si osud zahrává s lidmi; jednou uštědí radost, by v záptí nás o ni připravil!

Člověk se v radosti své tak vžije, že ani v době té z daleka netuší, že v záptí přijde pohroma a zničí radost jeho a zastře závojem smutku ostatní léta života jeho. Radost se zármutkem se střídá, ale obvykle bývá zármutek více, nežli těch radostných chvílí! Věk osud se nedá odvrátit! Člověk musí se podrobiti velení jeho. Alirány osudem zasazené trvají věčně a nedají se nikdy ničím odstranit, tak jako ta největší radost se dá lehoučce smutkem zahladit.

Kdo jednou zkusil ran osudem trdným zasazených, snadno dozná a porozumí!

ČERVENÝ KRÍŽ.

Od 17. do 25. prosince zahájen bude mezinárodní nápor ku získání nových členů pro tuto humanitní, dobročinnou a veledělečnou organizaci, která je tak nutná pro armádu v poli, jako vojsko samo. Organizace Červeného kříže ve Spojených Státech chce v tomto náporu získati nejméně 15,000,000 členů a v Omaze samé nejméně 40,000 členů. Jak je udáno, v oběhových, bude tento nápor určen k získání členů pro rok 1918 a to nebudou již dalších sbírek požadováno, až v roce 1919. Tím, kteří složíli dollar, platilo to pouze na rok 1917, neboť pravidlo to platí vždy za kalendářní rok. Každý, kdo složí \$1.00, stane se členem a bude míti poplatky zaplacené na rok 1918; kdo zaplatí \$2.00, bude dostávat (Magazine) tohoto sdružení.

Působení Červeného kříže jest dosti známo našemu čtenářstvu, avšak je nutno si připomenouti, co koná americký Červený kříž pro postižené v zemích, kde zuří nejhorší strašná válka. Vezměme na příklad Francii, jak zprávy dohledávají, v okruhu amerického vojska je zařízení 20 zásobáren pro civilní obyvatelstvo. Červený kříž americký zaslal zásoby do 3,423 vojenských francouzských nemocnic a zaslal ranhožnické obvazky do 2,000 francouzských nemocnic. Sdružení Červeného kříže vydrnuje 6 kantýn pro potřebu 30,000 francouzských vojáků. A dále založilo továrnu v Paříži na umělé lidské řady. Vydružuje veliké množství sirotků po zabíjených vojácích, jak v nemocnicích, tak i v útulnách.

Je známo, že americký Červený kříž obstarává veškeré přípravy

a zásoby nemocenské a jiné potřeby pro naše hochy, tak aby bylo všeho dost, až naši hochy začnou bojovat v zákopech, tak aby jim byla poskytnuta nejlepší pomoc a nejlepší pohodlí v této hrozné válce.

Práce tohoto sdružení je skutečně neocenitelná a plná milosrdenství, v zájmu humanity a tudíž by měla býti podporována všestranně, každým občanem této moenné republiky a jeden každý by se měl státi členem, tak aby členstvo dostoupilo počtu nejméně 15,000,000 členů, z čehož Němci určitě zvědí, že skutečně americký lid je pro válku proti autokracii a pro světovou demokracii a nikoliv, jak hlásají světu, že jen nekolk kapitalistů chtělo vypovědět jim válku.

Je žádoueno, by nejen každý se stal členem, ale i my Češové, abychom se snažili pracovat v zájmu získání velkého počtu členů, poněvadž máme dvojnásobnou povinnost — předně pro tuto zem a pak pro naši ubohou starou vlast.

V naší české čtvrti budou pro tento účel sbírat příspěvky české ženy a tudíž doufám, že každý kraj a krajanka bude jím v tomto posvátném díle nápomoem a tak jim usnadní částečně tuto těžkou práci.

Jak všem známo, naše české ženy pracují v několika oborech na zásobách pro vojny. Pltáčci odboj, který v Omaze zahájil svoji činnost v květnu, upletl kolem 600 kusů (sweatru) pro vojny a mimo to ženy pletly i pro své přátele. Odbor pro šití zásob pro nemocnice ušil již kolem 1200 set kusů. Upleteno a odevzdáno 30 páru ponožek. Též na Jižní Straně se ženy činí v pletení, neboť i ony odvedly již několik set sweatru.

Jak všem našim čtenářům ze zpráv známo, bylo z Omahy zasláno vojínům českým do Francie každému po jednom sweatru a i jiné věci potřebné ku vánočním svátkům co nadílka, a pro české vojny posud v Americe se dárky připravují a budou jim ku svátkům zaslány.

Ženský vojenský výbor ve své pravidelné schůzi, odbyvané dne 5. t. m., povolil z pokladny \$50.00 na krytí výloh, spojených se zasláním dárků, a jelikož obnos, jenž byl sebrán, daleko nestačí na výlohy s těmito dárky spojené, bude nutno podnikati další sbírky na uhrazení výloh s tímto spojených.

Malický tento projev se strany naší není ani stínem obětí, kterou kladou na oltář vlasti tito mužové, kteří za nás se obětují, a proto jest naša svatou povinností hleděti všemožně se snažiti vypomoci, kde je nám jen možno k ulevení v této těžké době.

Mnohým těmto hochům ve svátých vánočních bude asi bolno kolem srdce, tak jako ti, kteří zůstali doma, budou jich postrádati a vzpomínati. Svátky tyto budou velice smutné u nás všech, neboť to do dne jednoho každého z nás, poněvadž jest to obět všeobecná — za všechny nás.

Doufáme však, že v roce 1918 budeme oslavovati svátky tyto co vítězové a že se naši hochi do té doby zase do kruhu našeho vrátí.

Frances Otoupaliková, David City, Nebr. — Čtená paní pořadatelko "Ženské Hlídky", jakož i všichni čtenáři a čtenářky přijímají se srdečně můj pozdrav! Tak již máme po dni díkůčinění a zase se nám blíží vánoce. O, jak bude letošního roku ten štědrý večer smutný a zvláště tam, kde budou u strouku scházet ty milované naše děti, naši synové a tu i to místo u stolu zůstane prázdno, kde vždy sedávali. Já jsem měla již mnoho těch štědrých večerů smutných, neboť při té příležitosti často některý ze členů mé rodiny chyběl. Však tentokrát to bude ve mnoha rodinách, kde budou rodiče a zvláště matky vzpomínat, neboť nikdo na světě není matec milejší, nežli vlastni její dítě. To ovšem ani jinak nemůže býti! Vždyť dítě je částí našeho těla, v žilách jeho proudí naše krev a proto i pocity jsou stejné a my matky tolik pro dívky trpíme, když se některé od nás vzdálilo.

Co to vezme roků, nežli trochu pozapomeneme, co tu slzí vyroníme. Při každém jídle vtírá se nám na mysl vzpomínka na dítě, jež nám odeslo a vždy a všude nám schází. A zvláště odeslalo nám a více se nevrátilo, tak že nemůžeme se kojit tou blahou nadějí, že je opět někdy spatříme. Ten neúprosný osud nezná nijakého slitování nad tím, že matka touží po svém drahém dítěti a kdy syn, nebo dcera volají naposled matku, ale nedovolají se jí. matec hořem sklíčená není dopřáno naposledy zulibat syna, nebo dcera. Vzpomínám deery, kterou neúprosný osud z náručí mého v útlem věku vyrval a jež při posledním vydechnutí ve smrtelném zápasu a zmirajícím hláskem volala maminku — jak mně bylo to těžké později řečeno — kdežto já jsem o tom neměla ani tušení. Uznáte, jak máš tehdy bylo a po dnešních přitě vzpomínce bolesti se neuvěří a myslím si, že to ani neob' být. Můj bratr, ve staré v stí, navrátil se z vojny domů a tu dy jak o tom jedna matka zvěděla, ihned k nám přiběhla a zoufal se ptala, kde jest její syn a zda i jej bratr můj viděl, ježto poslední dobou sloužili ve vojště pohromadě. On však to zapřel a pravil, že ho neviděl a ta nešťastná matka čekala syna, vzpomínala a stále od něho dopis očekávala — rok za rokem — plakala — však marně — svého syna se více nedočekala. Nad jeho osudem se trápila a včelíhledě chřadla. O osudu svého syna nicého nevěděla, neboť o smrti, jakou její syn měl, nikdo by matce nevyprávěl, ježto by ji taková zpráva na místě zdrtila. Zmíněný syn byl s bratrem a v jedné bitvě stáli vedle sebe a společně s ostatními proti nepřátelským vojm bojovali; když tu pojednou nešťastný kamarád bratřiv, byv raněn, klesl k zemi a v posledním zápase volal — má drahá matko, maminko — musím zde bídně a bez pomoci zahynout. Na to kamarád pravil, nenechme jej zde tak zahynout. Když pak ale můj bratr se na něho z blízka poíval, tu spatřil, že neobčák nemá nohy — byly mu granátem uraženy. Vzal jej tedy na záda a zanesl ho do lomů ve skále, aby jej alespoň uchránil před uslapáním od koní; pak mu podal napít, načez se s ním rozloučil a musel spěchat, ježto nepříteľ byl našemu vojsku v patách. Opuštěný a těžce zraněný bratrův kamarád, který dlouho nežil, ježto za bratrem volal — pozdravuj moji drahou matku, sděl jí, že jsem umíral, a víz by mně bylo dopřáno ji spatřit a s ní naposledy se rozloučit. Ona ale se o tragickém skonu svého syna nikdy ne dozvěděla. Já často na ten příběh vzpomínám. A tak ten osud s námi zahrává; snad je to tak lépe, že nevíme dne ni hodiny, kdy nám bude usouzeno s tímto světem se rozloučit. Ovšem, je to zlé pro druhé a něco podobného může nás každého potkat. Doufáme ale, že to snad tak krutě s námi nezakončí. Odpusťte, drahé čtenářky, že jsem sobě vzpomněla na takovou smutnou událost; možná, že podruhé budu vědět něco veselějšího!

Čtená přítelkyně! Tak se zdá, že na nás všechny působí tato doba nepokoje a napnutí dojemně a zanechává jen smutné obavy, co se asi stane s našimi milými! Však doufáme, že se zase vše obrátí v dobré a že po bouři se mraky rozptýlí a slunko ozáří vše a i ty chmury z naší mysle. Díky za dopis a bude nás těšiti, když zase naše staré dopisovatelky přijdou do kroužku a společně se alespoň trochu potěšíme a si ulevíme, když si jedna druhé postěžujeme. Přijímate vřelý pozdrav od —

Pořadatelky.

Marie Franclová, Farwell, Neb., 30. listopadu 1917. — Dovoluji si, čtená paní pořadatelko, vás žádati, kdybyste těch několik řádek uveřejnili. Ani sama nevím, jak bych se do toho vpravila, neb to mi budou již dva roky, co jsem posledně psala a myslím tudíž, že snad tak často neobtěžuju. Byla bych psala, když jsme obdrželi za premií nůžky, neboť se mi velmi líbějí; tak vám za ně mnohokrát děkuji, je to velmi pěkná premie. Když jsme nůžky obdrželi, byla jsem právě v tom čase pilně zaměstnána děláním vánočních podniků pro vojáky, ježto zde ve Farwell se hořecně pracovalo pro Červený kříž. Dovolím si zároveň jednou některých pracovnic

zde uvést i sice p. Horká zhotovila šál a její deerska sweater; slečna Dobrých, šál; p. Nesibová, nátepníčky; Helenka Růžičková, jež nám odeslo a mnoho jiných, tak že je ani nemohu zde všechny vyjmenovat. Stále mi na mysl táne — jen kdyby byl již konec té hrozné válce a to myslím, že by si přál každý, zvláště ty matičky a otcové, kteří mají pro vojenskou službu dorostlé své miláčky. — Též něco o tom počasí; také nám napadlo 25. listopadu na šest palců sněhu, který však teď se pomalu taje a je bláta dost a je dobře pro toho, kdo už má kornu doma. Kor-na je tady měkká asi jako všude jinde, jak totiž o tom čteme v novinách. Však když tu ta je, neb i ti ušáci jsou tučnější. Já ovšem bych byla o tom ani nevěděla, že jsou zájezí tak tuští, kdyby se mi byl také nějaký neoctnul v mé "uchyni. A to mám co děkovati p. Franku Hurtovi a p. Věc. Ambrožovi, neb mi každý přinesl dva. A také co toto pší, tak se snesl čep nad budovou p. K. Horkého a nechal jim tam klučinu, vážícelho deset liber. Toť, že mají všichni radosti a babičky běhají jedna přes druhou; a jak by ne? Vždyť je to první! Na návštěvu k nám do Farwell přijeli z okresu Valley p. John Maruška s manželkou a synem Jitřim. Po srdečném uvítání pan Maruška nám vyprávěl, že se přijeli podívat na přátele a známé, kterých mají zde skutečně mnoho. To věřím, že se jim to jezdí, když mají takového valáška za \$1,000, jak povídal p. Maruška. Také sem oheňdy jednou přijel p. Jos. Ondráček s manželkou ze Sargent ve svém Fordiku; jen lituji, že jsem tehdy nebyla doma. Nu, až podruhé — vid, Aničko! Také něco napiš, neboť já vždy koukám po tvém dopisu. A ty, můj bratřičku, přijímate od nás srdečný pozdrav. Pšal jsi, abych šastěji psala, že vždycky koukáš po mém dopisu; ale ty by's také mohl o sobě dát vědět, neb já vím, že ty to dobře umíš. — Čtená paní pořadatelko, žádám vás za uveřejnění přiložených veršůk, ježto myslím, že se teď dost dobře hodí. Též přejí všem čtenářům a celému personálu "Pokroku" všecko dobré.

Americká chaso — už se chystejte, panna milování zanechejte — pryč milování — teď je excoirování, k tomu s kuráží se přichystejte!

Přestaňte koukat po všech pan-nách, shánějí rekruty na všech stranách — naříká si dnes mnohá matička, že odvedli ji jejího synáčka.

Prezident Wilson vydal patenty, aby sešly se všechny regimenty, to je pro každého, boháče, chudého, žádné nepomohou justamenty.

Americká děvčata, se chystejte, a všechny k registru pospěchejte, vojáčkům v jeh úkolu pomáhejte, tím velkých vavříků si dobudete.

Čtená přítelkyně! Těší nás velice, že jste opět zavítala do našeho kroužku dopisovatelek a doufám, že tak i častěji uemíte, třeba že máme všichni plně ure práce, již nám Němci připravili. Však s napnutím trochu síly vše zastane a i toho draha německého udoláme, neboť jestli to neudělají spojenci jenu, tak nebudou míti od něho pokoje. Je to velice smutné dílo, ale musí se dokonati, pro spásu lidu všeho. Přijímate vřelý dík za dopis a budeme se těšiti na pokračování. Srdečně vás zdraví, Pořadatelka.

Teta Vitámavšová. — Čtená pí. pořadatelko "Ž. H." a družky! Posvěcení odbyto a před námi Vánoce; znovu zase ty bolné vzpomínky na minulá zařitá dny válečné doby! Kdy jen tomu bude konec? Spíše to kouká horší, nežli lepší. Ondyno jsem šla do města, když tu na mostě, na 16. ul., blíže Leavenworth ulice, vidím skupiny lidu. Tedy jdu, abych zvěděla, co tam ti lidé dělají. Přijdu blíže a tu vidím plno vojáků v zduchoplanech, připravených k odjezdu. Každý měl ten svůj majetek připevněný na zádech a který měl známé a přátele, ti je přišli doprovodit. Pěkná to podívaná na ty hochy, ta jejich krásně urostlá mladá těla, jež jsou tak zvevěřena; všichni sebedovědomě jdou na

život a na smrt. Konečně přichází ostatní družiny v čele s hudbou, ba ani armádní velký žlutý pes ne scházal, kterého vedl jeden z vojínů. Došli eile — nádraží; nastalo loučení, čas k odjezdu. Ty okamžiky byly smutné! Podobaly se více pohřebním obřadům; pláč a hudba; vše bylo v jedné směsici — až vlak odejel. Tak málo se mluvilo a to, co bylo — bylo pouze, kolik se vás asi — navrátil? Paní Kuliková jest zase mezi námi. Vítáme vás! Měh isme též pozvánku na překvapení na vás; právě jsme se setkali s pí. Marií Burešovou ze So. Side. v obchodu a mluvíme o válce. O čem tak jiným? Tu přijde švagrová, pí. Fr. Štiková a praví: Ale vidíš, já jsem si myslila, jak tě najdu a ty's tu! Máte přijít zítra na "párty" — na pí. Kulikovou! Slíbila jsem, že přijdem s pí. Bartošovou. Následoval ale špatný den a ještě špatnější moje ubohé nohy byly přčinou, proč jsme nešly. A pak ten doktorský návod — když nemohu, abych si lehla. Díky! Jenom že z toho špatně tloustnu. "Každý má znáti své místo" to jsou pravdivá slova jenom, bohužel, že jest nás tak málo, že svá místa známe, aneb spíše znáti nechceme! Však ale ji něho sebezdelečného vlastním přičiněním, aneb jen obyčejnou dělnicí, která mnohdy dělá otroka jiným za nepatrnou mzdu, jen že jest pod střechou. O, to známe svá místa! Jak je odtud vyslídit? Přičina se již najde, plná chybnéka smýšlení. O, to jsou místa, která my známe! O, jsme to velikáni! No, a jací mají býti potomci po nás? V minulém čísle "Ženské Hlídky" byla povídka "U kamen", která jste ji četla a jak se vám líbila? Mně ano. Však konečně jsem nahlédla, že ta horká láska ženy se přeavřila a utekla s místa, když četla. — Že, kdyby zemřela dříve nežli její muž, aby on se zastřelil! No, a co tomu říkáte, když se ta ženská na jednom omazském hřbitově sprovodila se světa a práním jejím bylo, aby byla spálena a prach a popel její byl rozházen po květinách! To je podle všeho zase nový způsob pohřbívání. To bylo na místě; práni její bylo splněno! No, a co tomu muži "básníku" říkáte? Když nemohl již děle snášeti trápení, které na něj doléhalo, přijel do Omahy, kde se zastřelil na hro-bech svých dětí, kdežto jeho žena, která bydlí v Chicagu se čtyřmi malými dětmi, má přestáti všechnu trampoty! Ta má míti duchapřítomnost, vzdorovat všemu a muž? No, ten byl na místě! — Jedné neděle jsme si vyjely s pí. M. Bartošovou na hřbitov, kdež jsme šly též k rovům padlých voínů. Čteme jména, ale jméno vojína, pana Klobáse ze Schuyler, jsme najít nemohly; a co nám bylo divným, že proč vojini nemají na rozech vztýčený prapor, právě teď v době války?

RECEPTY PÍ. ANNY R. KALINOVÉ.

Skutečný válečný chléb. Jeden koflík kukuričnó mouky, 2½ vody, 4 velké lžice syrobu, tři omastku, jednu malou soli, a 6 malých rovných lžiček (baking powder), půl koflíku vařených rozmačkaných brambor a 1 koflík žitné mouky.

Spař kukuričnou mouku tou vařící vodou, dobře promiehej a nech schladnout, přidej do toho ostatní shora uvedené věci a dobře promiehej, nalej do dobře vymastěných (muffin pan), aneb na obyčejný pekáč a peč v bodně rozpálené troubě 15 neb 20 minut.

Chléb z tak zvané mouky (Whole wheat) velice dobrý. Dva koflíky vody, 1 velkou lžici syrobu neb molassisu, 1 malou lžičku soli, 1 kousek kvasnic, 4-5 koflíků mouky, ostatní vařící vodu nalej na syrob se soli, a nech to schladnout; přidej do toho pak ty kvasnice a mouku, dobře vše promiehej a nech skynout, až je toho jednou tolik, pak zase dobře promiehej a nalej do hlubokého pekáče, aby byl do polou plný a nech skynout, až po vřeh, a peč v mírné troubě, jako pšeničný chléb. Těsto nesmí být příliš tuhé, jen jak je předepsané množství.

Chléb z Oat Meal. 4 koflíky vařící vody, 4 Oat Meal, 1 kousek kvasnic rozmocněných ve ¼ koflíku vlažné vody, 2 velké lžice omastku, 1-3 koflíky hnědého cukru, 1 malou lžičku soli. Nalej tv vařící vodu na Oat meal a nech schladnout a do vlažného pak přidej kvasnice, 1½ koflík soli, 2 velké lžice cukru, 1 koflík mléka, 1 vejce, 1 malou lžičku soli, vše dobře promiehej a peč v mírné troubě 30 neb 40 minut. Čech-li, můžeš do tohoto těsta přidat též ořechy a hrozinky, v jaké míře chceš, musíš je však v roubě ponechat delší dobu péci.

Lacný dort, zvaný (Crum Cake). 1 koflík cukru, ¼ omastku, 2 koflíky mouky, 1 rovnou malou lžičku muskátového oříšku, jednu skořice, 1 hřebíčku, 1 vejce, 2 velké lžice molassisu, 1 koflík buď podmaší neb kyselého mléka, do něhož přidej 1 lžičku prášku (baking soda). Vše dobře promiehej, nalej do dobře vymazaného pekáče, posyp vřehou strouhanou žemličkou, smíchanou s cukrem a skořicí a peč asi 30 minut.

Rýže, zvaná (Chille Rice). Uvař 1½ koflíku rýže, přimiehej do ní 1 kvart uvařených rajských jablíček, velkou cibuli na drobno skrájenou, 6 řízků na malé kousky rozkrájeného uzeného speku a do žluta usmaženo, osol lele chutě a dobře opepři černým a červeným pepřem dle libosti, vše dobře promiehej, dej na plech, posyp strouhanou žemličkou aneb rozválenými krekesy a peč 25 minut.

DALŠÍ POKYNY. Křepelky s rýží. Očišti dobře a osol dvě křepelky a nech je na másle upéci, přičemž je častěji vlastni šťávou lóvej. Přeber, vyper a spař čtvrt libry rýže, dej ji na rendlík s kuscem másla, vlož do ní jednu hřebíčekem prostrkanou cibuli, přikrej poklicí a nech ji na polovici ndusit, potom do ní dej ty křepelky i s procezenou šťávou, přilej k tomu ještě trochu silné hovězí polévky a nech to pospolu dusit, až do dostatečné známky.

Salát ze zeleného pepře. Dej šest zelených pepřů do horké trouby péci asi 10 minut, vyn-dej a vlož je do studené vody skřehnout; pak je oloupej a vyn-dej semena a dej je k ledu, neb do studena. Pak je nakrájej na tenké nudličky; též nakrájej na nudličky dva koflíky křehkého salátu, dej jej na misku, na něj ten nakrájený pepř, polej omáčkou, "French dressing, do nějž dej trochu šťávy z cibule neb Česneku. K tomu podej buď suchary neb dobrý sýr.

Zelené boby (fazole) s jehněcím masem. Dej na kastrol kus másla neb súdla, kousek bílé cibule a kousek celeru, vlož na to mladé jehněčí maso, malinko je osol a nech do měkka dusit. Udělej bílou jšku, nalej na ni trochu hovězí polévky a šťávu z toho masa, hodně to rozmiehej, vlej to opět na maso a nech to trochu povarít. Oced vo-du z bobu, které jsi vařila ve slané vodě, dej je na čistý rendlík, maso nakrájej na kousky, vlož je k bobům, omáčku proced, okořeň květem a všecko jí polej; když to chceš dát na stůl, urovnej maso do prostřed misky a boby okolo.

Livance z tak zvané "Graham" mouky. Smahej za rucha dva koflíky "Graham" a jeden pšeničné mouky s dvěma lžičkami (Baking Powder) a jednou soli. Přidej k tomu tři uslehané vejce, jednu velkou lžici súdla neb másla rozmiehaného a tři koflíky sladkého mléka, a co nejvícehoj peč na rozpáleném livanečnicku.

solí. Nalej tv vařící vodu na Oat meal a nech schladnout a do vlažného pak přidej kvasnice, 1½ koflíku bílé mouky a nech vše skynout, až je toho jednou tolik, pak těsto vyválej, udělej bochánky, jako jiné chléb nech skynout, až jsou jednou tak velké, a peč pozvolna jako obyčejně.

Kukuričnó chléb se žitnou moukou. 1 koflík kukuričnó mouky, 1 koflík žitné, 2 velké lžice cukru, 5 malých lžiček (baking powder), 1 malou lžičku soli, 1 koflík mléka, 1 vejce, 2 velké lžice omastku. Přesyp mouku do misky, přidej do ní mléko, uslehané vejce a rozmiehej omastek a vše dobře promiehej, dej do pekáče a nech stát v teplém místě 20 neb 25 minut; peč pak v mírné troubě 40 neb 45 minut.

Livanečky či (muffins) z otrub (bran). 4 koflíky otrubové mouky, 4 ovně malé lžičky (baking powder), 2 velké lžice cukru, neb syrobu, 2 velké lžice omastku, 1½ koflíku mléka, 1 vejce, 1 malou lžičku soli, vše dobře promiehej a peč v mírné troubě 30 neb 40 minut. Čech-li, můžeš do tohoto těsta přidat též ořechy a hrozinky, v jaké míře chceš, musíš je však v roubě ponechat delší dobu péci.

Lacný dort, zvaný (Crum Cake). 1 koflík cukru, ¼ omastku, 2 koflíky mouky, 1 rovnou malou lžičku muskátového oříšku, jednu skořice, 1 hřebíčku, 1 vejce, 2 velké lžice molassisu, 1 koflík buď podmaší neb kyselého mléka, do něhož přidej 1 lžičku prášku (baking soda). Vše dobře promiehej, nalej do dobře vymazaného pekáče, posyp vřehou strouhanou žemličkou, smíchanou s cukrem a skořicí a peč asi 30 minut.

Rýže, zvaná (Chille Rice). Uvař 1½ koflíku rýže, přimiehej do ní 1 kvart uvařených rajských jablíček, velkou cibuli na drobno skrájenou, 6 řízků na malé kousky rozkrájeného uzeného speku a do žluta usmaženo, osol lele chutě a dobře opepři černým a červeným pepřem dle libosti, vše dobře promiehej, dej na plech, posyp strouhanou žemličkou aneb rozválenými krekesy a peč 25 minut.

DALŠÍ POKYNY. Křepelky s rýží. Očišti dobře a osol dvě křepelky a nech je na másle upéci, přičemž je častěji vlastni šťávou lóvej. Přeber, vyper a spař čtvrt libry rýže, dej ji na rendlík s kuscem másla, vlož do ní jednu hřebíčekem prostrkanou cibuli, přikrej poklicí a nech ji na polovici ndusit, potom do ní dej ty křepelky i s procezenou šťávou, přilej k tomu ještě trochu silné hovězí polévky a nech to pospolu dusit, až do dostatečné známky.

Salát ze zeleného pepře. Dej šest zelených pepřů do horké trouby péci asi 10 minut, vyn-dej a vlož je do studené vody skřehnout; pak je oloupej a vyn-dej semena a dej je k ledu, neb do studena. Pak je nakrájej na tenké nudličky; též nakrájej na nudličky dva koflíky křehkého salátu, dej jej na misku, na něj ten nakrájený pepř, polej omáčkou, "French dressing, do nějž dej trochu šťávy z cibule neb Česneku. K tomu podej buď suchary neb dobrý sýr.

Zelené boby (fazole) s jehněcím masem. Dej na kastrol kus másla neb súdla, kousek bílé cibule a kousek celeru, vlož na to mladé jehněčí maso, malinko je osol a nech do měkka dusit. Udělej bílou jšku, nalej na ni trochu hovězí polévky a šťávu z toho masa, hodně to rozmiehej, vlej to opět na maso a nech to trochu povarít. Oced vo-du z bobu, které jsi vařila ve slané vodě, dej je na čistý rendlík, maso nakrájej na kousky, vlož je k bobům, omáčku proced, okořeň květem a všecko jí polej; když to chceš dát na stůl, urovnej maso do prostřed misky a boby okolo.

Livance z tak zvané "Graham" mouky. Smahej za rucha dva koflíky "Graham" a jeden pšeničné mouky s dvěma lžičkami (Baking Powder) a jednou soli. Přidej k tomu tři uslehané vejce, jednu velkou lžici súdla neb másla rozmiehaného a tři koflíky sladkého mléka, a co nejvícehoj peč na rozpáleném livanečnicku.