

ZENSKÁ HLÍDKA.

Ridi M. Burešová.

Z David City, Nebraska.

Vážené dámy: S tlukoucím srdcem vkřídám se do vaší svatyně, strach mi ůzí hrdlo a krátký dech, a jsem v trapné nejistotě, zda-li nedostanu tak zvaný vyhozov. — Píšu na podnět paní Bessie Chaloupkové z Kansasu, která si upekla ten "bifstejk" podle mého "fortáritu." Písal jsem tak ve svém prvním dopise, — paní fidi- telka se smlouvala nad moji mou- drou mazinou — a doufám nyní, že milostivá její ruka můj do- pis podstřejí pannu sazeči pod nos. Chejí totiž psátí něco rozumného — nějaký ten další recept — a pak něco o zdejším společenském životě. O počasí psát nebudu; to víte, drahé dámy, jaké to je — v zimě; když mrzne, je zima, — v létě, když je teplo, všechno se ze- zelená. Pořád dokola. Tak, a nyní k věci: Jak se dělají dobré české vuřty. Víte, ono to přijde některým páním farmářům vhod. Ce- lonu tuto proceduru bych nepopi- soval, kdyby se ke všemu užívalo strojů, poněvadž ale vím a jsem přesvědčen, že všude ku příkladu míchačí stroje nemají, ehej vám povědět, jak se musí maso propra- covat. Maso, které chcete použítí k děláni dobrých vuřtů, nasolte přiměřeně raději více, poněvadž pák přidáte vody, nechte je do- brě spečované ležet v nějaké ná- době ve studeném místě asi 4—6 dnů. Pak maso rozeberte, na 100 liber hovězího masa dejte 25 liber nebo více vepřového. Patříčně o- pečte, dejte pepř, allspice, troš- ku koriandru, asi 4 stroužky do- brě rozetřeného česneku, 4—5 lib. kornové nebo bramborové mouky, a asi 25—35 liber vody, podle to- ho, jak je maso klíznaté. A koneč- ně to hlavní — etné dámy nebo pánové, vyhrňte si rukávy nad lok- ty, dobře si je umyjte teplou vo- dou a mýdlem, abyste je měli či- sté jako alabastr a nezkalzíte pa- nu Kastlovu z Weston Zalondek. — To víte, že to nejde, abyste tuhle třeba ošetřili nutně bejbínko, ne- bo pucevali kama a honem utí- kali tak s rukama a začali míchat vuřty. No, ne pane Kastl! No jo — povídám, tentone — of course! Tak když máte své ruky jako polieajt knoflíky, čistě a lesklé, pomňte je do masa, začněte mí- chat rukama a ještě rukama a je- ště jednou rukama, poněvadž to nejde dělat hlavou a není zapotře- bí, abyste tu práci dělali nohami. No, ne pane Kastl! A nyní mí- chejte, dobře míchejte — až těsto tuhne a táhne se. Míchejte pořád rukama. Kdyby bylo velmi tuhé, přidejte vody — a zase míchejte — to už víte, že rukama. Když ma- so dobře propracujete, naražte je do střevo, pověste do visota — nechte asi půl hodiny vysejt, aby oschly, udělejte oheň, ne mnoho kouře, ani ne mnoho ohně, a udě- te asi dvě a půl hodiny. K uzemí u- živejte tvrdé dříví, nebo maple wood, nebo corn cobs, někde udi- í starými bučkarami, ale to neod- poručuji, vařky zěrnají a čich- nou ševcovinou. Mohl by konečně někdo se domýšlet, že je rozse- kali ševce do vuřtů, no, a to víte, kriminál na krku. Až jsou dobře zabarveny, suchy a dají se lehce smažknout, a konečně mají-li lesk, jsou uzeny, hodte je do horké vo- dy, blízko varu a vařte je 20 mi- nut. Když to uvaříte, no, tak to už víte, co se dělá s takovými blí- ženě. Někdy se jich v rodině sluskne, podarujete sousedy, de- jte však pozor, aby vám dost zby- lo. Když pak vidíte před sebou ta- kově krásné baculaté červenavé vuřtíčky, divíte se sami sobě, jak je to možno, abyste do všechno u- dělali rukama. — Tuz jsem se rozhovořil, ani sém nedošel k věci druhé, a abych se nestal obtížným a unavujícím, končím a je-li líbo, síbujti napsat něco později. —8.

Frances Harmanová, Junction City, Oregon.

Milé dopisovatelky: Jak je to hezké, že se můžeme alespoň takto scházeti pomocí dopisů. První dík za to patří paní Burešové, že to tak krásně začala. Stále jsem si Hlídku přály, ale nevěděly jsme, jak do toho (ostýchaly jsme se). Pak patří díky naše redakci, že nám ponechává dosti místa. Teď je jen řada na nás všech, abychom rozumně dopisovali, tak aby na- še Hlídku nezakrila. Není tomu dávno, četla jsem dopis paní Jo- nosové. Nemálo mě ten dopis zarmoutil. Nebí j já jsem jednou z těch, které míchají angličkou řeč s naší českou. Ale není mi jiné pomoci, neb máme malou holku a ta mluví česky i anglič- ky. A proč? My jsme tu jedi- ná rodina česká už po 7 roků. Dí- tě slyší, že kdo k nám přijde, mluví eizí řečí. A tak ona taky s námi mluví obojí. Proto se ptám: Ptá-li se mně na co anglič- ky, mám jí snad proto plátnit? Jsem nucena — a my všichni — jí stejnou řečí odpovídat. Co by byla platná jen řeč česká? Mezi národem eizím? Oni na nás kou- kají a nerozumí. Já myslím po- dle své zkušenosti vlastní. Má- me dítky učít česky mluvit, jen aby tu lásku k nám projevovaly naši mateřskou řečí, víme-li, že angličká řeč je zde potřebnou? Bez té se neobejde snad žádný, at už víte, že rukama. Když ma- so dobře propracujete, naražte je do střevo, pověste do visota — nechte asi půl hodiny vysejt, aby oschly, udělejte oheň, ne mnoho kouře, ani ne mnoho ohně, a udě- te asi dvě a půl hodiny. K uzemí u- živejte tvrdé dříví, nebo maple wood, nebo corn cobs, někde udi- í starými bučkarami, ale to neod- poručuji, vařky zěrnají a čich- nou ševcovinou. Mohl by konečně někdo se domýšlet, že je rozse- kali ševce do vuřtů, no, a to víte, kriminál na krku. Až jsou dobře zabarveny, suchy a dají se lehce smažknout, a konečně mají-li lesk, jsou uzeny, hodte je do horké vo- dy, blízko varu a vařte je 20 mi- nut. Když to uvaříte, no, tak to už víte, co se dělá s takovými blí- ženě. Někdy se jich v rodině sluskne, podarujete sousedy, de- jte však pozor, aby vám dost zby- lo. Když pak vidíte před sebou ta- kově krásné baculaté červenavé vuřtíčky, divíte se sami sobě, jak je to možno, abyste do všechno u- dělali rukama. — Tuz jsem se rozhovořil, ani sém nedošel k věci druhé, a abych se nestal obtížným a unavujícím, končím a je-li líbo, síbujti napsat něco později. —8.

Dakotská homesteadárka, Lamro, S. D.

— Ctěná redakce: Doufám, že můj první dopis bu- de uveřejněn, tak aby mne po- vzbudil k dalšímu dopisování. Ženská Hlídku v Pokroku se mně velice líbí a tak jsem si umínila, že se též pokusím do ní něco na- psat. Nejsem stará a zkušená kuchařka, proto milé etěnářky nemohou ode mně očekávatí veli- kou posilu do kuchyně. Velice mne zajímají všechny dopisy, ale obzvláště pana Kastla. Ten, chu- dák, teď dostává na frak! Ha, ha! To se jeden ze srdce zasmě- je! Ale vždycky nebylo zle, aby zase nebylo dobře. Jest to do- bré, že dopisovatelky jsou od p. Kastla tak vzdáleny, neb, kdyby se na něho všechny sešly, to by ta jeho široká ramena měla hodně na něstí. Taky jsem několikrát jednoho pana Kastla viděla a je- mu nějaké zboží prodala, ale ten pan Kastl měl domov blíž Ro- gers, Neb., asi před 7 nebo 8 ro- ky. Nepamatuji si jeho příjmí- ní. Tak nevím, jestli tu vy, pa- no, anebo některý z vašich pří- buzných. Ale ten p. Kastl se mně nezdál takovým nepřítel- em rukou při připravování jídel. Též

p. Kastl jednou psal, že městské paničky jsou velice choulostivý. To si nesmí tak všechny předsta- vovat. Já jsem byla vychována ve městě v Nebrasee, nedaleko od vás, p. K., v Colfax Co. Můj manžel dostal domovinu v Tripp Co., S. D. Minulý podzim v říj- nu jsme se na domovinu přestě- hovali. Jsme 20 mil od dráhy a 6 mil od vnitřního městečka a půl mile od nejbližšího souseda. Jest to dost těžké bydlet tak osam- ěle, byli jeden zvyklý pořád býtí ve městě. Ale když si jeden něco umíní vykonat, tak má taky lepší úspěch. Jsou tomu tři tý- dny, co můj manžel musel jeti do Nebrasky, uspořádati tam nějaké obchodní záležitosti. Bylo to nemožné, abychom oba odejeli, neb jsme neměli spolehlivého člo- věka, který by nám vše tady o- patřil. Tak volky nevolky muse- la jsem tady zůstat sama s ma- lým, 2 roky starým synáčkem. Můj manžel byl pryč 3 týdny. Za ten čas počasí bylo dosti nehá- zející, nebyly žádné velké zimy, ale přece jen to bylo tady dosti krušné a smutné. Ale vždyť tak- ky nebylo tak zle. "Rifle" jsem měla ve rohu stále nabitý a umín- i z něho dobře střelít. Kdykoli tak mřím na post, tak se ho vždycky chybím. Taky psa jsem tady mě- la za ohránee, ale ten že tak trošku zašklil a zalezl hned zpá- tky do sena. Snad se sám bál, aby ho někdo neukradl. Ale psu se nemohu ani dívat, neb on jest tu jako ztracený. Jest to honiči pes a ras na vodu a tady okolo vidí jen samý sníh. Tak vidíte, jak také jednou i městská pani- čka byla srdnatá. Musím už pře- stat se svým vypravováním, a- bych snad někoho nenazrala. — Taky podám návod do kuchyně. Když jsem byla ve městě, byla jsem zvyklá na peřivo kupovatí lisované kvasnice. Tady však na homesteadu si musí nechat jeden chuf zajít na leeros, když je tak daleko vzdálen od města. Tady jsem se naučila dělat domácí kvasnice a peřivo jest po nich tak chutné a křehké jako po lis- ovaných. Vezměte 4 velké bram- bory, okrájejte, nechte uvařit hezky na měkko, vodu z nich slijte do nádoby, v které kvasni- ce chcete udělat. Brambory hod- ně rozmažte, přidejte k vodě 2-3 koflíky cukru a dobře zamí- chejte. Mějte to v koflíku, ve kte- řém nechte rozmožtí 1 kousek tvrdých kvasnic blíž tepla. Když jest voda v nádobě pro kvasnice vlažná, vlejte do ní ty kvasnice, které musejí býtí do- brě rozpuštěné a přidejte tolik mouky, aby se udělal řídký kvá- sek. Vody bramborové má býtí 1 kvart, ale, není-li, může se při- dát teplá čistá voda, aby se jí udělala ta míra. Když to vše- chno dobře rozmažete, nechte někde u tepla dobře skynout. Ve- zme to asi 2 nebo 3 hodiny. Po- tom to papírem, neb plátnem po- važte a dejte do chladného mí- sta. Vždycky, nežli kvasnice po- trebujete, dobře zamíchejte. Pro tři bochníky bílého chleba neb pro menší rodinu pro koláče neb koblíky vezměte malý koflík těch kvasnic a pokračujte s peřivem tak jako při jiných kvasnicích. Podruhé děláme kvasnice takto: Vezměte jen půl koflíku těch kvasnic, přidejte k tomu vše, jak jsem z prvu uvedla, jen ne ten tvrdý kousek kvasnic, půl koflí- ku toho kvásku postačí. Dou- fám, že některá etěnářka to zku- sí a oznámí, jak se jí ten návod líbí.

Božena Janský, Chapman, Nebraska.

— Ctěná pořadatelko Žen- ské Hlídky: Chápu se pera, bych taky něco napsala do naší milé Hlídky, která byla před nedáv- nem založena a která se dosti ry- chle a utěšeně rozmáhá. Ráda ji čítám a v Pokroku vždy ji nej- dřívě hledám. Jelikož je to prv- ní dopis, nevím, nepovandruje-li do koše. Před tímto se asi mno- hé drožky strachuji. Nechtí si však do něho můj dopis jde. Já ho odtamtud odnášet nebudu. Hlídku as velmi mnohé hospody- ně bedlivě pročítají a jedna dru- hou ležemu přimějí, protože et. pořadatelka podává velmi dobré pokyny, za což budí jí všechna čest. Jíž i muži dokazují, že rádi Hlídku čtou, a hečají jisté rádi zkoušejí všechny předpisy na vše- liké pokrmy. Škoda, že dosud žádný nepsal, jak se mu taková zlouška vydarila. Zvláště ti, kte- ří vaří i knedlíky, nemusí-li za- bednit všechny otvory v domě, by jim knedlíky neuběhly. Jedna pani jim to již z opatrností po- radila. Dopisy pí. Vitamvšové i pí. Otoupalíkové z David City tak- též velice líbí. I ostatní však jsou dosti poučené a při tom zer- kovní. My jsme v David City ta- ky bydliví a sice před 6ti léty, jenom že vřehodně, na farmě, po- blíže Brainard, Neb. Jsou tam dosud naši krajané a všichni pří- telé a známí. Víme, že mnoho jich Pokrok Západu odebrá, ale žán- ný nepíše. Hledám stále marně zprávy a dopisy odtamtud. Pro- to vybízím pí. Rejdovou od Brai- nard, aby se taky jednou mezi námi ukázala, neb jí rády při- jímeme ve svůj kruh. Nedávno jsem četla z Brainard zprávu a mezi jiným i to, že p. zpravodaj získal nového předplatitele a sice p. Rejdu. Neudal však první je- ho jméno. Proto nevím, je-li to můj strýc Frank Rejda, nebo kdo jiný. Je jich tam více. Při- jímte, všichni, srdečný pozdrav od nás. Ještě bych byla nepsala, ale přimněl mne k tomu dopis od p. J. Kastla z Weston. Nemálo mne rozmrzel. Myslím, že i vše- chny ostatní hospodyně, které dopis četly. Všechny se potom aspoň pozastavovaly nad tím, že se pan dopisovatel opovážil do- rážeti tak na ženy. Myslím, že to zamrzelo dosti hospodyně. Každá jídlu připravuje, jak nejlepší umíme a jak uznáme za nejlepší, by práce byla brzy ho- tova. Snad každá hospodyně vy- drhne si před takovou prací dů- kladně své ruce, tak aby pokrmy byly čisté a chutné. A konečně neví i ona, co uvaří, s celou rodin- ou? Takového napovědy se však rádi muži nehytí a pak mluví a nevědí ani — o čem. Proto by bylo dobře takové věci do Hlídky ani nepřijímatí. Musíme si jí chránit, aby se udržela a pozvá- šela mezi námi ženami třeba i s muži. Ale títo nechtí pláť sprá- vě a s citem. Víme, že pan Kastl není tak extra fajnový, jak by se rád ukazoval. Taky ho trochu znám, 8 čim on by asi při ku- cháření pracoval? Rukama? Ne- bo lopatou? Viděmí? Měl by tu- dí, jak některé hospodyně již napsaly, poslatí lepší návod. Víme sama, že p. Kastl rád jídlu chle- b se sřem a vřelb ten byl přece zpracován rukama, že ano? A jak byl dobrý! Pani Otoupalíkové dávám všechno kredit za to, že se nás všech tak správně zastala. Taky moje sestry, pí. Anna Ku- čerová, od Bruno mohla by něco napsat a přijít mezi nás. Můj dopis jí asi překvapí. Páče, oba; vím přece, že Pokrok odebráte a že oba umíte i psát. My Pokrok

Alžběta Hotovcová, Kramer, Neb.

— Ctěná redakce: Přijmž- te ode mně těchto pár řádků do milého Pokroku. Musím se taky zmíniti o té Ženské Hlídkě. Jest to v ní velmi zajímavé čtení a poučení jak nás starších, tak i těch mladších. Moje holka cho- dí ještě do školy, ale už si kolik kousků vypasla. Moe jí to téží a těší jí i to, že tu bude dělat ru- kama. Ráda bych věděla, je-li pan Kastl čim asi je to jídlu dě- láno, když se rukou tak štítí. Já jsem od malilčnosti sloužila a vše- chno se dělalo rukama. I ten tvaroh se rozmáhal rukama. Pak se do něho dalo, co kdo chtěl do něho dát: vejce, cukr, kvásek, zá- svorec, citron, malinko skořice, a pak se vsala velká Hlisa a zamí- chalo se to. Když jsem byla v Čechách, tak mnohé holky ne- umely ani vařit ani péci, protože musely v létě na pole a v zimě do

stodoly mlátit. A tak ani nepři- šly k plotně. Když se pak holka vdávala, než lezla na vůz plaka- la a křičela: "Mamínko! Povz- te mě, kolik šfouhů do kuemo- čtu?" A matka plače, křičí: "Má deersku, sedm a udelej je vařčkou!" A nyní jak tady u- mějí vařit a péci. Tu nedějí před posvěcením jsme byli můj, já a holka u Josefa Čvančery. Bylo to jako o posvěcení. Všeho bylo dost. Jejich holka chodí ještě do školy, ale to na ni zůstane tak člověk koukat. Tak mladá holka a jak všechno již umí! To bylo nějakého masa! Vepřová peče- ně, kaehny, hovězí pečené a j. A co ty chutné koláče, páje a vína! Všeho bylo dost a dost a ještě šlo hodně jídel se stolu. Pozdra- vují etěnou redakci i všechny etěnářky a etěnáře.

Polévka ze suchých hub.

Vezmi dvě hrsti sušených hub, nech je ve vodě močit; mezi tím vyper něco přes půl koflíku ma- lých krupek, načež je nech s kou- slem másla a patřičnou částkou vody vařit; potom tu černou vodu z hub slej, ještě jednou houby vy- per, pak na ně nalej trochu čisté vody; přidej k nim trochu usaka- né petržele, osol je a nech je též vařit. Potom vodu z nich slej na krupky, houby usekej na drobno, dej je též ke krupkám a přilej je- ště tolik vody, aby polévka neby- la ani řídká, ani příliš hustá, za- praž ji trochu bílou řídkou jíčkou a nech ji ještě povarit.

Pečená ryba v papíře.

Oškrab a čistě vyper rybu, osol a pot epři a posyp moukou uvnitř i zevnitř. Zabal ji pak do manilla papíru, as třikrát obal (jest to pa- pír, jehož řezání obyčejně užívají na zabalování), přimáčkní dobře oba konce, aby šřáva nevytekla, pec v ne příliš horké troubě a si- ce o něco déle než rybu na pekáči nepřikrytou. Cheč-li jí dát na stůl, sundej papír, na němž kůže ostane přilepená, rybu dej na ta- plé, ozdob zelenou petrželekou. Taková ryba jest šřavnatá a ne- zapáchá.

Česká dřevařská ohrada.

Nelepším místem k nakupování stavebního dříví, jest

Česká dřevařská ohrada,

Chicago Lumber Co.,

na 14. a Maroy ul., Omaha, Neb. 491f

Čestí prodavači Vás vždy ochotně a vzorně obslouží.

Nelepším útulkem, pro krajany do Omahy na návštěvu zavítavším, jest hos odpera

HOTEL PRAHA

na rohu 13. a William ul.

Josef Vaško, synáči majitel, celý vaříček buhary nově vypracil a vše- sky pokoje úpln novým nábytkem opatřil. Vozně a čistá vedoucí žes- ký kuchyně, poskyně i tón nejvřivavějším úpln uspořádán, tak že krajane mohou býtí ubořepeni, a někde v celém městě tak levně a po- hodlně pokostit nebudou. V moderně a vzorně řízené hostinské místno- sti dostane se všem též nejlepší oblohy. V čestí

JOSEF VAŠKO.

Balíček v ceně \$1.00 ZDARMA!



Každému muži nebo ženě lze míti hlavu s krásnými vlasy užívá- ním podivuhodného "Foso" léku.

"Foso" rychle odstraňuje lupy, zastavuje vypadávání vlasů a svrbění kůže, sedivým anebo vy- bledlým vlasům vrací původní barvu a podporuje vzrůst vlasů.

Muži, jejich vlasy nebo vousy jsou prořídle nebo vypadají, ženy, jejichž pletence borečnou nebo vypadávají vlasů, vlasů prořídly a vyžadují přesunování, malé děti, hoši i děvčata, jejich vlasy jsou hrubé a nerovné, najdou v tomto velikém léčivém prostředku úlevu, ja- kou si přejí.

Nežádám Vás, byste mi věřili na slovo. Vyplňte vedlejší kupon a pošlete si jím dnes pro balíček v

odebíráme již po dvě léta. Tento dopis píšou bez vědomí starého, neb ho ehej překvapit. Už jsem ho mnohdy a s léčivím překvapí- la. Hádal, přemýšlel a nikdy ne- mohl uhadnout. Já sama teprve česem musela mu vše říci. Dnes však už musím ukončit. Napsa- la bych i nějaký recept, ale do- sud nevím, nedostane-li se i můj dopis do koše. V pádu, že by se tam pak dostal i ten recept, byla by též škoda. Všechny srdeč- ně zdravím.

Anyzové preclíčky.

Dej na vál čtvrt libry mouky a rozdrob v ní as dvě unce čerst- vého másla. Dej do toho čtvrt li- bry mletého cukru, z půl citronu o- strouhanou kůru a trochu anýzu. Dobře to promíchej, vraz do toho dvě celá vejce, udělej těsto, dobře je vypracuj a dělej z něho malé preclíčky, věnečky, nebo něco po- dobného. Pomaž to rozloktaným vej- em, posyp hrubým cukrem, po- lož na papír, mástem pomazaný, a nech to na plechu hezky do zla- tova epěci. Pak to posyp cukrem a dej na stůl.

Nejchutnější snídaně, obědy a večere

jednotlivě neb v předplacení ob- držíte v známé domácí kuchyni

FRANKA VANGARTA,
v čísle 1424 jižní 13. ulice, Omaha,
(naproti nové budově Pokroku
Západu.) 16-52

Máme.. 18224 telefonů

v Omaze a South Omaze

Zavolejte: Douglas 2, Contract Dept a objednete si jeden pro svůj domov.

NEBRASKA TELEPHONE CO

C. H. Kubát,
právník a veřejný notář.
V oboru svém zkušený. Spolehlivý zástupce u všech soudů.
403 Barker Block. 15. a Farnam
Tel. Douglas 6867. Omaha, Neb.

Lee-Glass-Andreesen Hardware Co.

prodává ve velkém

ltačené, vyráběné a lakované plechové náčiní. — Cinovaný plech, železný plech a kovové zboží. — Ostatní dřát, hřebíky, nožíkové zboží, blyčky, stělní nůž zbraně, náboje a sportovní zhotivšeho druhu.

9th and Harney Streets. Omaha, Neb.

Nelepším místem k nakupování stavebního dříví, jest

Česká dřevařská ohrada,

Chicago Lumber Co.,

na 14. a Maroy ul., Omaha, Neb. 491f

Čestí prodavači Vás vždy ochotně a vzorně obslouží.

Nelepším útulkem, pro krajany do Omahy na návštěvu zavítavším, jest hos odpera

HOTEL PRAHA

na rohu 13. a William ul.

Josef Vaško, synáči majitel, celý vaříček buhary nově vypracil a vše- sky pokoje úpln novým nábytkem opatřil. Vozně a čistá vedoucí žes- ký kuchyně, poskyně i tón nejvřivavějším úpln uspořádán, tak že krajane mohou býtí ubořepeni, a někde v celém městě tak levně a po- hodlně pokostit nebudou. V moderně a vzorně řízené hostinské místno- sti dostane se všem též nejlepší oblohy. V čestí

JOSEF VAŠKO.