

Zenská Hlídka

Teta Vitánvásová, Omaha, Neb.
Milé družky "Z. H.": Tak já máme ty tužebné očekávání vánoce zde! Protož vám všem, jakož i etnému personálu, milým členům "Pokroku" a hlavně pí. pořadatelce přeji šťastné a veselé svátky vánoční i též zároveň nový rok 1916. Alespoň v naději čekáme, že snad ten nový rok nám přinese něco veselějšího než minulý. To slovo vánoce jest tak významné! Váš co radosti a bolu v sobě skrývá! Bohužel, však smutnou fici, že radost, při které se každý člověk ba i živočich obveselí, pokřeje a s chutí k další práci i životu v novou činnost počináme věřit, že žijem, že vlastně máme žiti pro své a pro jiné! A chápeme se té práce jak tělesně tak duševně, ať bychom v té nadšené chvíli radosti vzpomněli, že — že jsme klamání. Že tam v koutku světničky zírám vypoulenýma očima a ukazuje na nás hubenými prsty — "Bol". My nevidíme ta ústa, která nám povídají: O, jen chvíli tu radost potrvá. Já zvířím, jsem mocnější než ty "Radost". Já "Bol" jsem bouře, která zboří tvé naděje, do brou věc, kterou jsi po léta stavěla jenom pro mě, bychom co činil! Tak radostné vánoce každý snad, kdo jen trochu může si lépe dopřede, ba i taky jiným. Studenti ze škol jdou do svých domovů; rodiče je vítají, slzí radostí, by se potěšili! Váš to trvá pár dní a nastane odjezd doby jejich. Matka připravuje co nejlepší a co nejvíce, snad každý kousek šatstva zrosí slzou. Váš ne již radost, ta ustoupila a v srdci a myslí se usadil bol a tesknost, pohlíží na hodiny, které se jí zdají, že právě dnes, kdy má syn, neb deera odejti, jdou moc rychle; stále snáší do kufříčku a věru neví, co vše by měla dát. Váš čas již tu, doba loučení, vše připraveno! Odehází se připraven jde k matec: Tak s Bohem, matko, již je čas jít, ne plač, vždyť zas přijdu! A matka která sotva pro slze vidí, řekne: s Bohem! A více není močna. Vyhlíží oknem, co zatím otec se synem, neb deerou jdou k nádraží, až zmizí z dohledu. Tu matka dává vůli citům srdce — bola. A jaké myšlenky se jí rojí v hlavě; ví matky, ty, které to zkusily. Váš zkušenost dětem nikdy ku škodě není. Školní učení je základ, však ale vlastní zkušenost jest pokračováním cestou vlastního života a kdo sám neokusil, neuvěří jinému a nedovede se s vlastním osudem smířiti. Stále vím jiného a to jen ku své vlastní škodě. — A nyní také trochu z pokračování. Přes to, že jsme byly po sváčině, jsme večeřely znovu. No a tak co dělá ta Chmátalová, ptají se Vaňkovi. Je zdráva? O myslím, že ano; do brě vyhlíží a jako obyčejná šla do kostelíčka. Povídala, že málo přišel jim i do Pokroku. V tom přišel synek Emil, že máme jít k paní Otoupalkové. Tak jsme šly; pí. Kučerová domů a já k Otoupalkové. A hello, teto! Já bych také byla přišla k Faytingrovým, ale přišel sem lidí, tak jsem nemohla jít. No, tot víte, povídám, či chleba jš, toho píseň zpívej! A již jsme byli v proudu řeči. Pí. Otoupalková mně povídá: Je tady z Omahy nějaký muž, když ale si nevzpomenu na jméno; dobře vás zná. Ale stakra, no, nevzpomenu si. Ale ať je to Petr nebo Pavel, já tuhle koukám po té zoologické zahrádě; kde jste k tomu všemu přišla? No, vidíte, to je Kamila práce; on to vyperává. Ale co pak to? Tuhle se pojďte podívat do office! A vskutku, na stěně za sklem vidíte od nejmenšího broučka do největšího brabouka až na ještěrku a co tu motýlků a těch rozličných pestrých barev motýlů velikých. Kousek dál sbírá vařeč snad všeho druhu ptačtva. V tom však se otevřou dveře a pí. Otoupalková povídá: Váš už jdu; i ten, co vás zná! Obrátím se k hello — hello — vy také tu? Co tu děláte? O jen tak na návštěvě. A co vy tu děláte? O já taky jen tak! — Přiklé dále.

latě dřívka, a dej je na stůl povypané skořici a cukrem. S těmito trubičkami musí se zacházet tak jako s mandlovými, aby nezvilyho. **Malinké preclíčky k oaji.** Ve čtvrt libře mouky rozmění čtvrt libry másla, přidej k tomu tři lžice mletého cukru, dva kousky lisovaných kvassie, žloutek sůl, není-li másto dost slané, a zadělej to jedním ušlehaným bílkem v hodně tuhé těsto, načež vžly kousek na válce rozválej na stábo tenký pramínek a dělej malinké preclíčky, klad je na plech a mástem trochu potřvej, potřj je také mástem, posyp cukrem a nech je trochu odpočinout, potom je v troubě upeč.

Jelitka z husi krve.
Chyt husi krev do hrnečku a kvarluj ji vařečkou, aby se nespádl; usekej kus tučného vepřového masa a dej je na misku a tou krví, přidej k tomu půl strouhané, v míse namočené a vymačkávané žemličky, kousek drobně nakrájeného rozpuštěného másla, okořel to dle libosti novým kořením, přem a hřebíčkem, osol to, dobře promíchej a nařej to do čistých jehnědích střívek, načež jelitka dříve vsať a pak je namaž. Dej je buď na zeň nebo na kapustu.

Klobása.
Usekej na drobno mnoho špeků vepřového masa, osol je, na každou libru masa přidej s půl citronu ostrouhanou kůru, trochu květu a půl v pive namočené žemličky, promíchej to dobře, dej to do stříkačky, čili nabijáku a nadívaj dobře vypraná skopová střívka.

Dušený telecí mozek.
Vezmi několik telecích mozků, dej je do vlažné vody a nech je v ní půl hodiny, aby pěkně zbledly a všecka krev z nich se vytáhla. Potom přelož je do studené vody a stáhni s nich všechny kůžičky i mázdy. Mezitím dej na rendlík kousek másla, rozkrájenou cibuli, kousek rozkrájeného celeru i mrkve a nech to dusit. Přidej pak k tomu kořalku neb více hovězí polévky, nech to půl hodiny vařit a přeced to. Do té polévky dej mozek, osol je náležitě, vař je a půl hodiny a vyndej je pak na misku. Udělej v jiném rendlíku hladkou jíšku z kousku másla a žloutky, rozmíchej ji zponěhlá a polévkou z mozeků, přidej trochu citronové šťávy, svať to na hladkou omáčku a polij jí mozeky.

Skopové jazýčky s omáčkou z hořice.
Uvař dobře umyté skopové jazýčky ve slané vodě, stáhni s nich kůži a položiv je do jiného rendlíku, polij je trochem hovězí polévky, trochem dobrého octa i bílého vína, přidej rozkrájenou cibuli, mrkev, několik zrněk pepře i dva hřebíčky a nech je v tom vařit, až změknu. Vydávaj je potom, rozkrájej je na délku na dva díly, polož je do mísy a polij je několika lžicemi dobrého oleje i trochem octa, poprať je solí i trochem mletého pepře a nech je tak několik hodin ležet. Mezitím priprav omáčku z hořice takto: Protlač tři na tvrdo uvařené žloutky skrze sítko, rozmíchej je třemi lžicemi hořice, s půl lžící zelené drobně skrájené petrželky, a lžící sardelového másla, trochu pepře i soli, a dvěma lžicemi dobrého oleje a trochu polévkového rosolu, aby omáčka dosti tekutou se stala. Vlij ji do prostřední misky a jazýčky polož kolem, a do věnce kolem kraje mísky ospik.

Nuky v mléce.
Utři v míse čtvrt libry dobrého másla, až se zpění, přimíchej šest sloutků, trochu strouhané citronové kůry a trochu soli, přidej koflík mléka a tolik pěkné mouky, aby těsto bylo husté jako na knedlíky, vypracuj to lžící velmi dobře a přimíchej k poslednímu sním, udělaný z bílků. Svať v rendlíku kvart mléka se lžící cukru a kouskem vanilky, omoť v něm lžící, odkroj jí plnou lžící těsta, vloz do vařícího mléka a vybírajíc těsto lžící, sázej je do mléka, až všecko dobráno bude. Nech nuky čtvrt hodiny vařit, pozorně jimi míchej, vyndej potom lžící na mísu a polij je ostatním mlékem.

Třená buchta s mákem.
Tři v míse čtvrt libry čerstvého másla s koflíkem uvařeného, dobře utlučeného máku, až se zpění, přidej k tomu šest žloutků, strouhanou citronovou kůru, trochu mleté skořice, štipce soli, dva kousky lisovaných kvassie, koflík smetany a libru mouky. Promíchej to dobře a přimíchej k poslednímu udělaný sním ze šesti bílků. Vymač formu mástem, vlož jí maudlem na nudličky rozkrájený-

Polivka se svítečky krupičkovými.
Uvař ze dvou koflíků dobrého mléka hodně hustou krupičkovou kaši a nech ji vychladnout; utři na míse lžící másla se třemi žloutky pak do toho zamíchej tu vychladlou kaši, osol to trochu, naposled vsmíchej ze třech bílků sním a peč svítečky v důlkované formě na plotně neb na plechu v troubě, pak je rozkrájej na malé kousky, hoř je do vařící hovězí polévky, a nech jenom ještě var přejít; potom vlej polévku do mísy a do ní trochu květu a kořalky, neb drobně sekané zelené petrželky.

Omáčka z kyselou smetanou.
Nech v hrneku vařit koflík neb více polévky též a tolika vinným octem (je-li oct tuzé kyselý, musí být polévky více nežli octa); dej do toho jednu hrubě rozkrájenou cibuli, dva stroužky celé šnečku, k zrněk pepře k zrněk nového koření, kousek zázvaru, kousek dymnany a šišku rozmarínu, máš ji, a nech vše hezky povařit; po postatí v hrneč uvařuj paprky moř do ní tu svatinnou. Jišky musí být tolik, aby když se přilije ještě koflík kyselé smetany, byla omáčka zrovna dost hustá. Aby byla chutnější, může se k ní přidat trochu francouzské křov. Nežli se dá na stůl, musí se přecedit.

Paširové karbanátky.
Usekej libru telečičího libru vepřového masa, utři na míse velkou lžící hovězího tuku, aneb sádla z polivky, dej k tomu maso, jedm ostrouhanou, ve vodě namočenou žemličku, tři míchané vejce, trochu tučného pepře, tři stroužky se soli utřeného šnečku, půl drobně nasekané, nebo strouhané cibule a trochu soli, vše dobře promíchej a dělej z toho kulaté karbanátky; pak je obal ve strouhané žemličce a uvař v rozpáleném mále. Kdo není milovník šnečku, cibule a koření, může vše vynechat.

Modní svět.



1546 — Šaty pro dámy. — Strůh v 6 velikostech: 34, 36, 38, 40, 42 a 44 palec míry přes prsa. Je započtení 6¼ yardu 44-palecové látky na velikost 36 palec, šukné při dolením okraji měří asi 3½ yardu. — Cena 10c.

1548 — Zástěra pro dámy. — Strůh ve 3 velikostech: Malá, prostřední a velká. Vyznačuje 6¼ yardu 36-palecové látky na prostřední velikost. — Cena 10c.

1547 — Šaty pro děvčata. — Strůh ve 4 velikostech: 4, 6, 8 a 10 roků. Jest započtení 4¼ yardu 36-palecové látky na šaty a dvojitou sukni a 3½ yardu s jednoduchou sukni na velikost 8 let. — Cena 10c.

1551 — Šaty pro děvčata. — Strůh v 5 velikostech: 4, 6, 8, 10 a 12 roků. Vyznačuje 3¾ yardu 44-palecové látky na velikost 6 let. — Cena 10c.

Každý, kdo sobě předpísl na ušití z našich listů, obdrží jednu modní zprávu strůh úplně zdarma. Další vzor, ky za 10c jeden. **Upozorňujeme také odběratele, aby při objednávání vzorů-štíhů nepopomněli uvést mimo nanačené číslo, je té mira aneb stáří.**

Polský sedlák.
Žid přišel do městěčka, svůj plaveň povoz poslal zpět a po sedláckých obchodech ohlížel se po novém povozu, který by jej opět z městěčka odvezl. Polští sedláci jsou drsní jen což, a je-li třeba, drží všechni k sobě, co jeden to druhý.

Žid přišel k sedláku:
"Odvezte me, panštáto."
"Odvezte."
"Co vám dám?"
"Pět zlatých, jinak nemohu."
"Pět! Dám tři."
"Nemohu, pět."
"Nu, doveze jiný."
"Když doveze, ať doveze, já za tři nemohu. Za pět!"

Ale žid pochozil v druhých jako u prvých. Šel posléz městěčkem schvácený, unavený a rozložbený, poznáváje, že sedláci jsou spiknutí a že jedou jen "za pět".
První, u něhož byl nejdříve, seděl před chalupou na kameni. Žid náhle zamrkal.
"Tož páu už dnes nepojeďte?" ptal se sedlák šibalsky.
"A nepojeďte. Mám tu ještě obchody."
"Tak, to je dobře."
"No, tuze dobře."
"A co že páu kupuje?"
"No, kámen bych rád ještě koupil."

"Kámen?" Sedlák zavrtěl hlavou. "A jaký?"
"Kámen! Takový jako na něm sedíte."
"Tedy prolam."
"Prodáte? Dobře koupím."
"Co dáte?"
"No, zlatý dám."
"Zlatý? To málo. Prodam, ale za zlatý a půl."
Žid se rozmyšlel.
"No, dám, řekl posléz. "Dám, ale s dovezem do města."
"No — tož, že s dovezem."
"Ale ještě dnes dovez?" vymiňoval si žid.
"No dáte-li zlatý a půl hned na ruku, ještě dnes."
"Tož zapřahněte a pojeďte."
Sedlák do maštale odešel, za přehl, balvan naložil, žid přišel a jel jako z povícení na zlatý a půl.

Umi to.
Hejtman (k nováčkově), jímž se může třetí: "Sem ručnic, abych tě já naučil, jak se střílí!"
Nováček podal mu ručnici. Hejtman namířil a chybil: "Takto střílíš ty!" — zvolal zhorvenav.
Namířil po druhé a zase chybil: "Takto střílí tvůj otec, chlape!" zvolal hněvivě.
Po třetí třetil a veselé zvolal: "He, tak se střílí, můj synu."

Ražikální lék.
Šlečna Šaffinová: "Co se děje s vaším přítelem, Mr. Clayem?"
Paní Handová: "Přijal na šest měsíců postavení v pražárně."
— Šlečna: "To je podivné!"
Paní: "Naprostě ne. On si chce radikálně odvyknouti kouření."

Nepříjemné.
Pán (k dámě): "Podívejte se tamhle na tu starou škatuli. Je obložena jako šlečna a mohla by být zcela dobře vaší matkou!"
Dáma: "Ona také je mojí matkou!"

Mecenás.
"A myslíte, že já nie nedělám pro vědu? Podporuji jednoho mladého lékaře na studiích."
"Přispíváte mu na živobytí nebo na knihy?"
"Ne, ale nechám se od něho léčit, při čemž může docela zadarmo studovat lidské tělo..."

Ze školy.
Hoši dostali za školní úlohu, aby napsali něco o "pěti smyslech člověka". Jeden hoch napsal o sluchu toto:
"Být hluchým — to musí být hrozná! Nemoci poslechnouti hlasu svého svědomí!"

Při zloučce.
Professor: "Je statisticky dokázáno, že osmdesát procent vězňů je svobodného stavu. Co z toho soudíte?"
Kandidát: "Že se jich mnoho dáva raději zavřít, než by se oženili!"

Když si to přál.
Frantík Kučera byl daleko šliroko znám jako vřetný líhař. Nebylo v celém okolí člověka, kterého by nebyl oběhal. O této etnosti dověděl se také pan farář a umínil si, že se o Frantíkově schopnosti přesvědčí. Jednou potkal ho na návsi. "Frantíku," pravil, "slyšel jsem, že umíš vřetně líhat."

Kašel a chraptivost

vhodnější obyčejně se zimou a jsou povahy trvalé. Vydávají proto rychlé léčení a osvědčeného léku.

SEVERŮV

Balsám pro plíce

(Severa's Balsam for Lungs) pomáhá znamenitě v léčení kašle, nastuzení, chraptivosti, zápalu průduček, krupu čili falešného zákrta a záškavého kašle již po 85 letech. Jest to vřetný a účinný lék. Odporučujeme jej všem — mladým i starým — dětem i dospělým. 25c a 50c.

"Měl jsem silný kašel," říká pan Frant. Věnoval z Kili River, Miss. "Chvilku jsem si koupil Severův Balsám pro plíce a po pár dnyho odlehu kašel zmizel a kašel poměrně dlouho. Jest to lék, který jsem si již koupil." —

Kupujte SEVEROVY LÉKY v lékárnách.

Zácpu, bolení hlavy, SEVEROVY PILULKY PRO JÁTRA
(Severa's Liver Pills) jsou účinný a bezpečný. Cena 25 centů.

W. F. SEVERA CO., Cedar Rapids, Iowa.

Závod pohřebnický a balsamovačský

Frank a Dorota Jandovi

pohřebníci a balsamovači
č. 1235 již. 13. ul., Omaha, Neb.

DOBŘÉ PIVO JEST ZNAMENITÝ LÉK

FREMONT BREWING CO.

FREMONT, NEBRASKA.

vyřábí a lahvuje Pilsenské pivo. Co se týče chuti a jakosti, jest nejbližší importovanému. Součástky tohoto piva, nejlepší slad, dělán z nejlepšího ječmene v našem pivovaru a pravý český žatecký chmel jest používán. Obsahuje 3 procenta líhu a jest doporučován mnohými lékaři. Cheče-li sobě pochutnat, objednejte sobě jednu bednu.

E. H. Vrána & Co.

architekti a inženýři.

Vyhotovují plány na všeho druhu budovy — velké obhospodrné obchodní budovy, školy, kostely a jiné. Inženýrskou práci jako stoky a polnoho. Úřadovna: 875-77 Brandeis Bldg., OMAHA, NEBR.

Grocery obchod

V ČÍSLE 1242 JIŽNÍ 13. ULICE
(každému známý Švařilův stór)

syni nové upravil a veselé čerstvými zásobami všeho druhu grocerie zásobil nový majitel

JOSEF J. SCHNEIDER

Všecké zásoby jsou zaručeny a budou prodávány za ceny tak nízké jaké jsou ve městě. Zboží se dováží a objednávky možno učiniti též telefonem. Zavolejte Douglas 1824.

Jos. F. Vrána stavební kontraktor

Stavba cementových zdí, chodníků a různých jiných cementových prací. Tel. Doug. 5210

Používáme vlastního konkrétového stroje. Za práci ručíme. Výpočty zdarma. 12-4.

1956 So. 15th St. OMAHA, NEBR.

Zalži mně něco bez rozmýšlení." "I pane faráři, teď nemám času, táta je těžce nemocen, běžím pro doktora."
"Hm, hm, starý Kučera je tedy nemocen? To jsem nevěděl," mluvil k sobě farář. "To ho musím jít navštívit."
A šel. Přišel k domku, kde Kučera bydlel, vzal za kliku a vstoupil. "Pochválen buď!" Nedočekal. Starý Kučera seděl u stolu a dýmal jako z komína.
"Pěkně vítám, velemlníčku, pěkně vítám. I to je vzácná návštěva. Ráděj se u nás posadit" hovořil a podával faráři židli.
Farář naň vyvalil oči. "Vy nejste nemocen?" vyrazil konečně "Chvála pánu Bohu ne."
"Váš Frantík mi právě řekl, že jste nemocen a že jde do města pro doktora."
"I ten náčema! Láběj odpusť. on si rád někdy zalže", onlouval Kučera syna.
"Pozoruj, pozoruj," odvětil se smíchem farář. "Od té doby Frantík nikdy více nevybrazil, aby mu něco zalhal."
V čas míru.
Krásný obraz výjevu v přírodě, kdy všade vládné mír, když všechno hlavoťo těší se z úrody a oddává se svému blahobytu, předvádí nám nový Trinerův Kalendář na rok 1916. Jiště potěší každého milovníka přírody a bude milou okrasou každého příbyteku. Ukazujec vinohraňi, dopravu po vodě i souši i zábavu při skleníce obilového výna. Kdož si přeji štěstí, necht zaslouit 10 centů na adresu: Jos. Triner, 1333-1338 So. Ashland ave., Chicago, Ill. —