

# ŽENSKÁ HLÍDKA

Pořadatelka M. Burešová

ROZDÁN KAMINKKY:

## MÁJ SLADKÝ.

Máj sladký opět na zemi, vše kolem vidí kvést, kol samo štěstí, zlá se mi, jde v tiché záři hvězd.

A štěstí toho hvězdný svět se zmení? I v duši mou, — o, nebož teč vyslovit, čím nadra se mi dnuu.

Zem samé růže v duši kvést, a co je záte tam — o, není v nebi tolik hvězd, co je jich v duši mám!

IRMA GEISLOVA:

## JARNÍ ODPOVĚD.

Hvězdy ohnů májových září z čela bou, s paprsky hvězd nebeských vedou rozhovor, kde je lépe, v dále závratné, kam sny putují, aneb mezi lidmi na zemi, kteří milují!

Zahrocení parou máj zpryomení těl svých, věno: novou, překrásnou, svátem, slavnou: Vše: svému křídlem, duhou, k vzdušným, —

Hay se v květech, avšak blaha zářek největší v hlase na zemi!

## PRÍSPĚVKY PRO VÁLKU POSTÍZENÉ KRAJANY:

Členským oděvzdání CNS, \$106.80  
Př. A. Bradová, Ord. Neb, \$1.00  
Mladé oznameno ..... \$3.35

Členským na novo ..... \$4.35

## SLADKÝ MÁJ.

Sladký, krásný měsíc máj. — Vskak zel, že je nás tak málo, kteří lidštině oecití, využívali těchto překrásných přírodních darů, kterých se nám poskytuje, jak oku, tak též i duši. Jež má bojné téžiti z těchto nezářeh krás, které mají svoji vnu a noz msta květu okrášlit, a ozdobit oáz nitro našich duší; mají vdeh-mouti něhou a lásku v nás tak, aby-ehom jednou za rok obrodili se, zaryven s celou přírodou, stali se lepšími a zdravějšími ku dalšímu životu!

Však člověk místo, aby liděli težit z těchto darů přírodních pro osvození nejen těla, ale i duše, což jest povinné tak potřebné nám všem, stává se jen o tu tělesnou potravu. Z každého květu chce jen plod pro posilu těla, zároveň ou naše utěšná duše prahne a poutne, neboť nemáme ani tolik času, bychom promýšleli o činech svých, bychom se jen m okamžik pozastavili, zdali jsme na cestě pravé.

Člověka ideal má se vzáuseti máj přivést chřtíe, nad neomalé-rost a hrabivost. A jako pán svého tvorstva, nemá neomaléno požadovati hloupy zisk s každého květu. Přelaha krásné a souladné vše tak lidé že nejen pro žánudek potravu skýtá, ale i oko oblažuje krásami svými, a tím apeluje i na duši naši, chtějí ji zasobiti něhou pomocí krásných svých stár. — Vskak buhudez, člověk se sám častí toto přirodu, hřeší nadmíru a čím dále se od ní oddehčuje. A na místě sladkých a vonných květů v rozedání a hrabivosti slápe po krásných květech a sbírá a trhá květy a ovocí otravujících bylin! A konečně klesá mraven a zřícen na duchu i na těle, a než by byl užil v životě svém posilu sladké- bovoce života.

Mis, jen, byla překvapena následovníci nové zasloupi pán A. Kuflikovim z Džon Onahy, nabíže- cí se v Denver Colorado. Přijí- elně přítelkyni bohuho pohave- ul a šťastnou cestu. Bude nás tě- ští, když s námi sdělí své dožny s "Ž. Hlídkou" tohoto listu. Díky a vzpomínku.

Přála řada i na nás ode v této zemi, že nám bude třeba se trochu ukromouti a rumbóiti se o tu kraje s těmi, již za mořem bla- živi eud je bujnou a polodit. Žli jsme v jednotě a s polodit, ba mnohý s nás se vřabe nestaral

o svého bližního, jen když sám měl vše, co si přál. Nyní však na- stala doba a přišla i na nás řada, bychom podali ruky pomocné těm, kteří tonou mezi životem a smrtí. Treba že nasazujeme svoje vlastní životy v nebezpečí. Vskak ale na druhé straně činíme to jen ku za- chování životů a existence jiných, což není nic, nežli povinností člo- věka k člověku. Pak-li poměry lidu se našim přičiněním zlepši, tož naše obět bude za to státi, když zůstáváme tento svět lepšími, nežli až dosud byl. Před padesá- ti lety, Amerika osvobodila čer- nochy z otroctví, tak proč by teď nepomohla přetnouti otročká pou- ta, jež vážou ruce bělocha? Žád- ný strach z bouře, jen zneužile hlavu vzhůru a vítězství bude za- se naše!

## CO BY REKLI LIDÉ?

Otázka tato jest s to otrávití nám život. — "Co by rekli tak?" táže se v novu žijící oruzenec, který dětem svým máže dáti pou- ze prosté vyehování a vzledem k tomu přináší oběti, jež hluboko zasahují v rodinný jeho život a celou rodinu posleze učiní nešťast- nou. — "Co by rekli lidé," táže se stárnuoci dívka, "kdybych se nevdala? Uvěří mi, že bylo něko- líkrát o mne požádáno a nebudou se domnívat, že jsem zůstala se- dět?" Otázka ta uvede jí v úz- kost a na konec svého mládí podá ruku svoji někomu, komu nená- věž sdece její. — "Co by rekli li- dé?" táže se nevěsta, jež se zdě- sání byla zaslachla, že muž volený jest jí neohodn. Vědomé jde vstříe nešťastí, sledující ho k oltáři, ne- boť co by lidé rekli, kdyby poměr ten zrušila? — "Co by lidé re- kli?" táže se mladá unělkyně s bouřlivě vzrušením srdcem, se- znalá, že dráha, již byla v na- radiích svých vyvedovala, ne- byla správnou a že přibuzní její měli dobře, upřeli-li jí dostateč- ný životní vzledání. Měla se obrátit, jak ráda by to učinila, ale co by rekli lidé?

Tisícům lidé, kteří více dbají úšidku cizího, nežli spokojenosti vlastní, stává se otázka ta klet- bou. Co jsou "lidé", kteří dves žijí a žítka mohou býti mrtví? Má osud náš spočívati v rukou těch, kdo podobají se plevám? Máme k vůli jejich libosti obětovati štěstí svého života? Budou nám li- dé, na něž bere se tolik zřetel, stihne-li nás nešťastí, nečinim pou- moem? Nešťastí naše bude jim pravě tak yhod, jako naše štěstí, neboť ohně posluží jejich zába- vě. Sliši tedy jednatí dle vlast- ního srdce a rozumu a nikoliv o- hlížeti se po řečích lidských. Z.

Růžena Skorpiková, Tyndall, S. Dakota 19. dubna 1917. Čtená- páni pořadatelko "Ž. H.". Pro- sím teč o trochu místa v té naší milé "Hlídku". Jak se mi zlá, počínají trochu dospovatelky v psaní ochabovati a to asi proto, že nám nastalo to dlouho očeká- vané jaro. I my zde v Dakotě již máme jaro, ale tak se mi zdá, že na nás už Pán Bůh posílá potěpu, neboť už nám od neděle, přší a dnes už zrovna jako na zakázku a to už máme čtvrtek, sít čtvrtý den deště a tak už není divu, že by člověk spáchal vše možné a já dostala chuť si někomu nad tím zalamentovat. Kdyby tak měl právo ten německý kaiser nad tím deštěm, no to už bych věděla, proč to na nás seslal, ale takto nevím úbeho. Víte on se dal zde naver-ovat 21 mladík ku 5 pluku i tá- ní milie a odvedli jich 19, nežli nimi též mého bratra Johna Faru a ještě 5 jiných Čechů z Tyndall. No, však prý jim ten důstojník, co je prohlázel, povídal že by si přál zabít celý český pluk a po- vídal prý jim, že to nevezme ani 2 roky a Čechy že budou mít svo- bodu. Také si s každým Čechem nejdříve podal ruku, což druhým nečinil a tak se musíme radova- vati aspoň z toho, že si Čechové dubyli známosti a vřádnosti po- vělné světu (mimo ovšem u Němců). Doufám, že až se přezimou všech- ny ty bouře, vzejde Čechům též tu slatá slunko svobodu, po kte- rem již po staletí toná. — Man

strach o bratra, mám jen toho v této nové vlasti, a často si myslím, vrátí-li se a jak? Ale přece si zase pomyslim, že mám tu útěchu, že bojovat bude za svobodu svého národa a matiti se bude za ty, ne- vinně vězněné a popravené ži- voty bratrů našich tam za mořem. Myslim, že jsem se o té válece tro- chu mnoho rozepsala a zabrala mnoho místa a proto prosím pí. pořadatelku za strpení. Též mu- sím vysloviti vám, vážená paní pořadatelko, moji nehlubší úctu a uznání za vaši věru těžkou prá- ci, kterou nám čtenářkám "Po- kroku" prokazujete s úpravou "Ženské Hlídky", za výběr pěkných básní a velice pěkných re- ceptů na vše možné a zvláště do- brý návod byl na Velikonoční ma- zance. Zkusila jsem je a byi vý- tečný. Pročež mnoho zdaru pře- jí vám, etěná paní, v další práci vaši. — S krajanským pozdra- vením dopis končím.

Čtená přítelkyně! — Přejí vám, by se bratr váš vrátil zdrav a eo vítěz, a co možno v době nejkrat- ší. Všechna čest mužům, kteří hájí čest a svobodu země a záro- veň pomáhají i osvoboditi národy utiskované. Kéz právo a lid zvlé- ště a zavlađne pak tevalý mír na vědy. Též mně, že jste se roze- psala o válece, neboť právě ta za- ujímá mysl nás všech a s napu- tím čitv ji sledujeme. Bylo by záhodno, kdyby i jiné naše kra- janky rovněž své náhledy sdělily v naší "Hlídku". Děkuji vám za uznání a doufám, že zase brzo do písem navštívíte naši staf. Srdeč- ně vás zdraví —

Pořadatelka, \* \* \* Pani V. Schafranka, Ríneonada, New Mexico. — Návod na přípra- vení divoké kačiny, dle a la french způsobu. — Očištění kaeh- na se vype kousky cibule, papri- kou, mrkví a kouskem hlávky; na povrchu se natre kouskem mast- noty, načež se dobře osolí. Trou- ba musí býti hodně horká, v níž se kačina nechá pět 18 až 20 minut a jest hotová. Pak se vyndá a maso se koleni kosti na hříbe až k zadku oreže, tak že z celé kaeh- ny zustane jen kostra, kdezto ma- so se položí kužičkou dolů, na mi- su, na každou půlku přidá se kou- sek másla, jakoz i ostatní stáva z kostry se na maso vymačká; pak se to trochu osolí a připepří a opět asi na minutu vloží do trouby, načež kačina jest úplně k před- kládní hotova — je to znamenitá pochoutka, na níž by si mohl i pan Sotrab — který už dlouho nedal o sobě nicého vědět — má ležité pošmáknout.

Čtená paní! Bude nás skuteč- ně štětí, když nám laskavě popíše- te poměry a sposoby tamních dom- rodů, zaveč vám budou všichni čtenáři povděční. Díky za návod a zaslání. Srdečně vás zdraví a těši se předem na slíbený dopis.

Pořadatelka, \* \* \*

Pi. Anna Mikulecká, Estacada, Oregon. Čtená paní pořadatel- ko! Doufám, že mi bude laskavě promítnuto, že jsem se poněkud se- zasláním předplatného opozdila, čehož blavni vinnu nese ta čítka, neboť mysl moje stále jen válkou se obírá, tak že na předplatné up- ně jsem zapomněla. Sama mám syna, jenž dva roky již slouží a věnuji se tomuto povolání před- časně. Lékaři doporučují, aby se tak stalo v petadvaceti letech a nikdy ne ve dvadvašestiatřidva- ceti. Síla a vytrvalost nemusi bý- ti již od posilků, ty svými se při- neční, ale musí tu býti úplně zdravé tělo.

Pak záleží mnohá na povaze. Při všech svizelích musí si oš- trovatelka zachováti jistý míra- smus, jenž jí vede vande k to- mu, aby se svého povolání chopi- la vždy s láskou a chutí, by měla vřelou osobní vřast — ne jen na oko, aby vlastní svoje blaho a pohodlí podřídila blahu neome- něno. Ze zkušenosti víme, jak mno- ho sobectví se přináší do tohoto povolání a je věru tragno patřiti na ty omezele tvare mnohých o- patrovnice a útrpení nemocných již jsou na jejich sluhb, otká- zání.

ji vám, by se váš syn šťastně a zdrav domů navrátil eo vítěz. — Srdečně vás zdraví — Pořadatelka, \* \* \*

## KDY MUZE BÝT ŽENA OŠETŘOVATELKOU RANĚNÝCH?

Článek tento uveřejněn byl před časem v časopise "Rodinný Krb" vydávaném v Praze v Čechách a obsah jeho zajisté hodí se na nej- nější zdejší poměry.

Bědy válečné obracejí pozor- nost žen opět na pole milosrd- nosti a celá řada jich hlásí se již k Červenému kříži a do kursů, jež jsou právě pořádány. Povolání ošetrovatelky se objevilo již za dřívějších válek zrakům všech v celé své vzrůčenosti a uslechliti- stí, stalo se touhou mnoha žen, které již při čtení o hrůzách vá- lečných měly jedinou myšlenku- pomáhat trpícím.

Za jiných okolností, ac ke všem povoláním ženským bývá velký nával, bývá povolání ošetrovatel- ky nemocných poměrně opomíje- no. — Mnoho žen nalezlo již v tomto povolání vnitřní uspokojení a sta- lo se tak pozhledáním svým spo- lubližným, tak že je vždy dobre- bře-li se i toto povolání v řvalu a zkoumá-li se, zdali není k němu náklonnosti, neboť možno v něm vykonati více, než kdekoliv jinde.

Obraz "sostry" se v posledních letech značně změnil. Jestliže se dříve rozhořala dívka k tomuto po- volání, stalo se tak z důvodů pře- vážně náboženských, na základě příu pomáhati trpícím spolu bližním v křesťanské lásce a odví- ei se všech světských radováněk. Milosrdní sestry byly zkrátka klá- šterním, uzavřeným před svě- tem a sloužičím jen nemocným. Vdelle těchto ošetrovatelk klá- šterních zaujali také nyní místo moderní ošetrovatelky, odborné vzdělané, které hledají v tomto povolání svoje živobytí, nebo kte- ře dobrovolně touží po práci, jež by úplnila jejich život, a jež by byla veskršenstvú k užítku. Toto pojímání je ovšem velice blízko náboženskému, ale typ ošetro- vatelky moderní liší se od typu dřívější klášternice tím, že mo- derní sestry dív se volně, radost- ně do světa. Moderní sestry ne- patříje svůj úkol v tom, od čí se úplně své osobnosti, obětovati se více, než je třeba a odříkati se s tím přesvědčením, že za to vše bu- de na onom světě odměněna, ný- brž ona věří, že velkým svému ú- kolu poslouží nejlépe, když bude šer povinnosti své eo nejsvětější- těj plnit, ale když zároveň za- stane přístupna vřiva ostudilo světa, když polzá si svoji mysl jaro a svoje vzdělání bude dále rozvíjeti. Při tom neeční svoji práci vyše než jiné svědomité pl- nění povinnosti a hyndus, který tak často sestry obklopuje, je jí proti mysli.

Následkem této změny názoru ukázala se potřeba volně, moder- ně zaričené organizace. Co vyžaduje těžké povolání oš-etrovatelky? Prosvětlím úplně zdravé tělo, Spouty zdravotní stav nemocných sestry je zavazem tím, že první podmínky vedují a věnují se tomuto povolání před- časně. Lékaři doporučují, aby se tak stalo v petadvaceti letech a nikdy ne ve dvadvašestiatřidva- ceti. Síla a vytrvalost nemusi bý- ti již od posilků, ty svými se při- neční, ale musí tu býti úplně zdravé tělo.

Pak záleží mnohá na povaze. Při všech svizelích musí si oš- trovatelka zachováti jistý míra- smus, jenž jí vede vande k to- mu, aby se svého povolání chopi- la vždy s láskou a chutí, by měla vřelou osobní vřast — ne jen na oko, aby vlastní svoje blaho a pohodlí podřídila blahu neome- něno. Ze zkušenosti víme, jak mno- ho sobectví se přináší do tohoto povolání a je věru tragno patřiti na ty omezele tvare mnohých o- patrovnice a útrpení nemocných již jsou na jejich sluhb, otká- zání.

Kdo mecti ze jeho vlastní o- sobnost vzrůstá když svaje druh- né rájny podřídí velké věci, ten nemá si voliti toto povolání a ne- bude v něm nikdy šťastna. Na druhé straně dšitno ovšem také varovati před přílišnou obětavo- stí za kterou se někdy skrývá etí- záhat. Mnohá sestry svézpola- tak předčasné své vly a rěná, le- kosydlým způsobem a zava- z-

Kde je třeba, tam se musí nasadit víceka síla, ale při tom nesmí se zapomínati na dobu zotavení, při- jmouti každé ulehčení a kousit ta- ké povinnosti vůči sobě.

Zbytečná je obava mladých oš-etrovatelk, že nebudou se moci po- dívati na žádnou ránu, že nebudou moci býti přítomny žádné operaci. Vědomí, že musíme při našem po- moči a pevně vřle překomají ry- chle počáteční hrůzu.

Mnohem více přemáhání vyža- dují jiné podmínky. Ošetrovatel- ka se musí mnohého zříci. Její volný čas je přesně odměřen, do- ba zábavy je krátká, její všecka síla náleží práci.

Ale právě to, co se zdá býti nej- těžším, souvřjí úzece s předností tohoto povolání. Právě intenziv- ní činnost, jež žádá si celé osoby, má v sebe coši uspokojujícího. Člověk zasne nad svojí vlastní výkonností, která při rozvíště- ném způsobu života nikdy se do- této míry nevyvine. Ac osobnost naše ustupuje do pozadí, máme přece vědomí vykonané práce, ce- lý náš život jako by dosáhl jisté zralosti, která budí důvěru a ne- močnyh.

Je eemě nahlédnutí i do říz- ných osudů a poznati i ony strán- ky života, o kterých dámy z tak- zv. lepších kruhů nemají někdy ani tušení. — K. K.

## "Artičoky jerusalemské", neb tak zvané Židovské brambory s rýží a rajčaty.

Umýj a oloupej tři libry "jeru- salemských bramborů", dej je do studené slané vody, do níž při- dej trochu stávy z citronu a nech je as hodinu močit, pak je dej do varící slané vody a var, až změk- nou. Pak z nich vodu slej, dej na ně trochu rozpáleného másla, přikrej a nech je v zudu na plot- ně. Rozpal v kastrovku asi čtyři polévkové lžice másla, dej do něj dvě na drobno rozkrájené cibul- ky a nech trochu smažit; přidej k tomu jeden kolík rýže a míchej tři pár minut, naež na to tři ko- líčky hovězí polévky a var as ho- dinu. Pak do toho přidej půl kolíčku varených rajských jabl- ček, lžici strouhaného sýra a je- den nakládaný ušekany ovesh vřalnuti a nech ještě trochu po- varit. Na msa dej brambory, do prostřed tu varem rýži kolem a podlej to omáčkou z rajských ja- blček.

Pampelišky či "dandeions". Ober a vyper půl peku listku z pampelišek, nakrájej je na drob- no, nalej na ně trochu vody, při- krej a var, až změknou; ušlehej jedno vejce s kolíčkem octa, slej všechny vodu z pampelišek, přidej do nich velkou lžici másla, nalej na ně ten oet s vejcem, osol a o- pepři dle chuti, trochu povar a nesňarke na stůl.

Pastyka, čili pie, ze sunky a telecího masa. Nakrajej na malé kousky půl libry sunky a půl libry telecího masa — oboje varené, dva kolí- kyk varených nakrájenek na malé kousky nakrájených, čtvrt kolí- čku ušekane cibule, malou lžičku zelené petrželky a dvě na tvrdo varena vejce ušekama. Smi- chej vše dohromady, osol a opepři dle chuti a konečně do toho přidej čtvrt kolíčku másla, aneb sádra z pečenky a trochu polévky, v níž se maso varilo. Vylož misku je- stem a dej do ní to připravené maso a pokryj opět těstem, pec v mraze troubě. Na tabuli k tomu předlož vřon nakrajeny na kolé- čky, okrájky, aneb eo kdo rad. —

Placičky z ovoce (Fruit cookies). Tento recept uděla přes dvě šti- kusek a vydrží dlouho jsou po- trebné ušedělic chutnější, nežli když jsou zrovna pečené. Roz- hřeď půl libry sádra v jednom kvartě molassesu, přidej do toho lžičku hrozinek bez pevnice a jed- nu lžičku hrozinek avanyh (Fur- rant) smi- chanych s jednou lž- čkou baking powder; a jednu půl lžičku ušekanyh ovesh a čtvrt kolíčku ušete skořice, jed- nu kávovou lžičku hřebíčku a je- desu, neb dva strouhané mškátá- vé ořáky a jednu malou lžičku soli a čtvrt kolíčku soli vzamí- chane s jednou kolíčku kyselé- ho másla a mouky tolik, by bylo tuhé těsto. Žlá se, že tato částka sody je přespřilá velka, ale kysle- té másko a molasses ji snazně snese. Rozválej těsto ou ušlehe- tence vykrájej s oší buď kulaté neb oválné mouze hranate placi-

čky a pec v mírné troubě; potří pak ledem udělaným ze čtyř bíl- ků, což postačí na všechny. Ulož je pak do kamenného hrnku. Kdo neeche jich tak velké množství, může použiti jen polovici před- pisu.

## Máslo z halušek.

Způsob vyrábění halušecového másla obchodními firmami jest je- jich tajemstvím, ale pro domác- nost, kde se záhy užívá, si ho může s dobrým výsledkem každý vyrobiti sám. Vezmete čerstvé u- pražené halušky, vyloupejte a o- loupejte je čistě, rozlučte a ne- rozmelte je na prášek, pak je rozetete buď s čerstvým máslem neb smetanou, přidáve ždihe so- li, a udělejte máslo vláčné dle po- třeby a jest hotovo. Olivový olej se též může upotřebiti místo má- sla. Máslo toto jest výborné na sandwiche.

## Ne mnoho-li sníme, nýbrž mnoho-li strávíme, ta je otázka.

Nejpernější oříšek dneška, vý- daje v domácnosti, dá se ihned snáze rozlousknouti, uvážíme-li, že nesjede na množství toho, co sní- me, nýbrž na nejlepšímu využitko- vání dokonalým strávením. A právě Trinerovo Léčivé Hořké Ví- no napomáhá trávení a zvyšuje životní sílu tou měrou, že tělo jest pak obrněno proti útoku chobop- lodyšných zárodků. Při zápe, bo- ení hlavy, nervose, zméne života, žaludečních potížích horníků a ji- ných dělníků atd., není nad Trine- rovo Léčivé Hořké Víno. Cena \$1.00. V lékárnách. — Trinerův Liment nikdy vás nezklame při reumatismu, neuralgii, otocích a pod. Cena 25 a 50 centů v léká- rnách, pošton 35 a 60 centů. — Jos. Triner, 1333—1339 So. Ashland Ave., Chicago, Ill. — Advertiseme- nt.

## Modní svět.



1720 — Saty pro dámy. — Strih v 6 velikostech: 31, 36, 48, 49, 42 a 44 palce míry přes prsa. V dle 36 palcu vyžaduje 6 yardů 14 palcové látky. — Sukně půl dělním o- kraji měří asi 3 1/2 yardů.

2042 — Zastěra pro dámy. — Strih ve 4 velikostech: Malá, střední, velká a zvlášť velká. Jest zapotřebí 5 1/2 yardů 36-palcové látky na prostřední velikost.

2038 — Saty pro devcátka. — Strih ve 4 velikostech: Na 2, 4, 6 a 8 roku. Velkost na 2 roky vy- žaduje 2 1/2 yardu 36-palcové lá- tky.

2041 — Spodní živůtek a spod- ky pro devcátka. — Strih v 6 vel- kostech: Na 2, 4, 6, 8, 10 a 12 ro- ků. Jest zapotřebí 1 yard 36 pal- cové látky na živůtek a 1 1/4 yardu na spodky na velikost 8 let. Kany- řy na spodky vyžadují asi 2 1/2 yd. lenovky 3 1/2 yardu široké.

Každý, kdo sobě předplatí na některý z našich listů, obdrží je- den modní vzorek strihů úpl- ně zdarma. Další vzorky za 10c je- den.

ASK FOR AND GET SKINNER'S THE HIGHEST QUALITY EGG NOODLES. 26 PAGE RECIPE BOOK FREE. SKINNER EGG CO. ONAMA, U.S.A. LARGEST MACARONI FACTORY IN AMERICA