



Copyright 1919 S. M. Co.

Snídaně -- Novinka

SKINNER'S Macaroni Products

e z vajec

Pro snídaní hned zítra! Připravte toto jídlo ze VAJEC, s rízky ze slaniny. Budou si na nich až rávat a odejdou od stolu lépe pro dobrou denní

avodů. Vystráhněte si je všechny a uschovejte. Tyto nové pokyny si můžete sobě pomyslet.

SKINNER nudle z vajec. Žádný jiný druh není zhotoven z tak vyč, moderní a bez skvrny čistě továrně.

usoušený SKINNER návod, 4c

Na výlohy se zásilkou a my s radostí odešleme 141 osvěd-
čák připravit rozmanitá nová a zdravá jídla se SKINNER
macaroni a SKINNER spaghetti.

Skinner Manufacturing Company
Na světě největší macaroni výrobci
Omaha, U. S. A.



PEČENÉ NUDLE S OVOCEM. Připravte 1/2 velkého paklíku SKINNER nudlí a vařte je 10 minut varte. Smetěte je do mísy a přidejte polovinu šálku smetany nebo másla, 1 vejce důkladně ušlehané, 1/4 šálku soli, 1 šátek másla, 1/4 šálku cukru, 1/4 šálku na kousky sekaných jader z ořechů, 1/4 šálku hrstky a podle chuti malé množství. Vlepte to do vymazaného nádobí na pečeni a pečte v mírném rozpálení trouby po 10 minutách. Když je hotová, posypte ji kousky másla, nebo smetanou. Jakkoliv druh ovoce nebo džemův ovoc je může být použit na hotou směs a ořechů.



JABLOVÝ NÁRYP S NUDLEMI. Varte 1 paklík SKINNER nudlí a vařte je 10 minut ve slané vodě. Potom důkladně slijte. Vlepte je do tence zakrápěných jader do rozložky se 3 bílými másla a 1/4 šálkem cukru, přikryjte to vše papírem, až másla změkne. Vemte rozkroj a ošete a jableka důkladně umyjete a po-
ložte je zhruba 2 pol. šátek. Potom posypte je stragan, aby to scházelo. Dejte do vymazané ná-
dobí na pečeni vato nudlí, posypte kousky másla (a 3 šálky), na to položte vrstvu jablek a tak pokračujte, až všechny nudle a jableka spo-
tráhnou tak, aby vrstva nudlí přilála maslu. Posypte šátekem 3 vejce, 1/4 šálku cukru, 1 1/2 šálku sekaného másla, 1/4 šálku vody a 1 šátek bílého cukru a nalejte to na nudle. Pečte v mírném rozpálení trouby asi po 45 minut.



NUDLE SE SMETANOVOU OMÁČKOU A CHROSTKY PODOBLNĚ KOLAČKY. K 1 paklíku SKINNER nudlí přidejte smetanu, sůl, cukr, omeškané vejce z celého omeška, přidejte čtvrt paklíku SKINNER nudlí z vajec, které se po 10 minutách důkladně slijí, až se voda důkladně vyloučí. Nahrávejte omeškané vejce na pánev, až budou dohřívány, přidejte smetanu a sůl, až bude vše dobře smíchané.



NÁRYP Z VAJECNÍCH NUDLÍ. Připravte jedno prostředně velké paklík SKINNER nudlí a vařte je 10 minut. Přidejte jeden šálek smetany nebo másla, 1 vejce důkladně ušlehané, 1/4 šálku soli, 1 šátek másla, 1/4 šálku cukru, 1/4 šálku na kousky sekaných jader z ořechů, 1/4 šálku hrstky a podle chuti malé množství. Vlepte to do vymazaného nádobí na pečeni a pečte v mírném rozpálení trouby po 10 minutách. Když je hotová, posypte ji kousky másla, nebo smetanou. Jakkoliv druh ovoce nebo džemův ovoc je může být použit na hotou směs a ořechů.



LYONSAISE Z VAJECNÍCH NUDLÍ. Připravte 1 paklík SKINNER nudlí a vařte je 10 minut ve slané vodě. Potom důkladně slijte. Vlepte je do tence zakrápěných jader do rozložky se 3 bílými másla a 1/4 šálkem cukru, přikryjte to vše papírem, až másla změkne. Vemte rozkroj a ošete a jableka důkladně umyjete a po-
ložte je zhruba 2 pol. šátek. Potom posypte je stragan, aby to scházelo. Dejte do vymazané ná-
dobí na pečeni vato nudlí, posypte kousky másla (a 3 šálky), na to položte vrstvu jablek a tak pokračujte, až všechny nudle a jableka spo-
tráhnou tak, aby vrstva nudlí přilála maslu. Posypte šátekem 3 vejce, 1/4 šálku cukru, 1 1/2 šálku sekaného másla, 1/4 šálku vody a 1 šátek bílého cukru a nalejte to na nudle. Pečte v mírném rozpálení trouby asi po 45 minut.



Vojín jim žehná a pravi: "My máme pamatovat na ně!" Co vše se tají v těchto místech a v tom slově — památka! Když dostane me sebe menší dárek, jest to památka; máme z něj radost. Ode-
jdou-li děti od rodičů, mají pa-
mátku výchovy. Někdy čas se stýská po domově a pak pomalu se musí zvykat, jak se říká — tam, kde jest jejich živobytí! Však padli otcové v boji za vlast, zemřela matka nemocí, neb za-
lem a ubohé děti-siročci zůstanou ve světě sami, ujmou se jich dobří lidé ze soucitu nad jejich opuště-
ností. Starají se o ně, tak že v mnohých případech lépe, než by doma mály. Však co jest to vše platno, když tak mnohému se to sousto tak těžko polyká. Nezní zvyku a poměry, do kterých se musí vpravovat. Vždyť válka z nich udělala spíše hrubé děti, postřikované s místa na místo; moc dobrého neslyšely, a teď vše to-
hle! Když byli rodiče a ten do-
meček třeba o jedné světičce, vše by bylo jiné. Ale tu bez otce, bez matky! Ano, to jest smutná nezapomenutelná památka a v té chvíli jest ochránce těch sirotek americký vojín, jenž jim pravi: "My máme pamatovat na ně!" — Zdobení hrobů letos bude tím do-
jemnější, ježto válka si vyžádala tolik obětí. Protož: Čest a pa-
mátka jim!

KOUTEK Paní Radová.

Čtená paní Radová! Čtu se zájmem dotazy a vaše upřímné od-
povědi na ně. Možná, že i mně budete moci poraditi. Já bydlím v řídké obydlené krajině a nemám mnoho známosti mezi mládeží, tak jsem si udělala známost s českým mladíkem, který měl oznamku "nabídnutí k snátku" v jednom českém časopisu. Vyměnili jsme spolu několik dopisů a mně požá-
dal, jestli bych s ním chtěla uzavříti snátek. Tak vás laskavě žádám o radu, nežli mi odpovím, jestli myslíte, že takové manželství by bylo šťastné. Onen mladík žije mezi samými Američany a proto si dal oznamku do novin. Se srdčným pozdravem, jsem va-
še — Čtenářka.

Odpověď Čtenářce: Milá sleč-
no! Nevím příčiny, proč by man-
želství dvou mladých lidí nemě-
lo býti šťastné, pakli jejich lety se shodnou. Prostřednictvím to-
hoto listu se seznámilo již mnoho mladých párků, kteří uzavřeli snátka a později nám děkovali, že jsou úplně šťastni a spokojeni, a že se k sobě hodí. Toiko je tře-
ba, abyste se osobně setkali, se se-
známili a pak se snadno dohodne-
te, ale je hlavně nutno býti obe-
zřetliví, má-li snátek býti pevný a v domácnosti spokojenost.

Drahá paní Radová! Když tak
mnohým radíte, možná, že mně
budete moci též poraditi, zda-li je
jisto, že ti chudí v Čechách do-
stanou pomocné zásilky od svých
přátel, když to pošlou skrze tu če-
sko-slovenskou úřadovnu v New
Yorku? Mne moje sousedka zra-
zovala, abych ní na ně neposíla-
la, že kdo ví, kdo to dostane. Tak
prosím jich o radu. — Krajanka.
Odpověď Krajance: Na úřadov-
nu a všechny úředníky a úřednice
v New Yorku než jinde se můžete
zvláště spolehnout v této době, kdy
se dbá o pomoc nutnou pro naše
trpící krajany ve staré vlasti. Va-
še sousedka je na omylu, jestli
myslí, že by se něco nesprávně
mezi úředníky konalo, buď sama
zúmýslně podezřívá, aneb je špat-
ně informována.

Čtená paní Radová! Jdu též i
já k vám o radu. Mám mnohé
příbuzné a přítelkyně, kterým
jsem prokázala mnoho dobrých
služeb a vždy byla jsem ochotna
jim i penězi pomoci, ale teď, co
oni si trochu pomohli, místo, aby
mně měli za to býti vděční, oni
mně ještě zúmýslně hanobí a po-
mlouvají, což se mne velice bo-
lestně dotýká. — Napadená.
Odpověď Napadené: Moje rada
by v takovémto případě byla ta,
že bych si takových ani nevímala,
když nemají tolik etí v těle,
by vám byli za vaši obětavost ale-
spou vděční, tož věru nestojí ani
jejich podlé řečí za povšimnutí. A

lidé, kteří tyto pomlavy slyší, se
sáhy přesvědčí o nepravdě a od-
soudí dle zásluhy ony nevďěčné
pomlouvačky a vy se jim nejlépe
pomstíte, budete-li je ignorovati.

Čtená pí Radová! Jsem ženou
dělníka, kupujeme hondu, všeče-
né známky, platíme nájem, tak že
s platem, který muž má, nemáme
právě na růžích ustláno za nyněj-
ší drahoty. Jedna dobrá duše si
ze mne dělá špásy, trojí žerty, že
chodím v deštníku, protože jsem
si udělala ze starého paraple dvě
pěkné zástěry. Měla jsem je za-
hodit, když byla látka dobrá, a-
neb jest to nějaká hanba?

Odpověď ženě dělníka: Žádná
hanba, naopak vše, co se může
spotřebovat za nynějších poměrů,
se má využít. Následkem podpory
pro postižené válkou se musí
upotřebit vše, co se dá ze starého
satisťva přehit.

Čtená pí Radová! Prosím vás
pěkně, můj muž mě stále hubuje,
že nejsem k ničemu, že prý bych
již dělala víno z pampelišek, že
prý mám v hlavě slámu místo pa-
měti, protože jsem si nesechovala
návod ze "Ženských Hlídky" a mě-
sto chee, abychom víno dělali. Já
za to nemohu, že jsem tak zapo-
menutá.

Odpověď Zapomenuté: Vína si
nadělejte pokud máte příležitost
a pampelišky kvetou a tento ná-
vod si uschovejte. Natrhejte 1
pek květů, nalejte na ně 5 gallo-
nů studené vody a vařte as hodí-
mu. Pak je nechte stát do druhého
dne a přecedte je skrze řídké
plátno. Dejte do toho 11 neb 12
liter cukru, můžete dát polovic
bílého a polovic žlutého, z půl tu-
cty citronů a z půl tuctu pome-
rančů maso rozkrájené na malé
kousičky, prostě kůry i bílé po-
košky. Vše dobře promíchejte a
když se cukr náležitě rozhustí,
dejte toto do pleurac a nechte
vykvasit. Když vykvasí, tož jej
přecedte do láhvi a uložte v
chladném místě.

Čtená paní Radová! Jsem mla-
dík, stáří dvacet tři roky, bečlák,
hledal jsem si holku a moje šva-
grová mně nabízelá svoji sestru,
když však jsem její nabídku za-
mítnul, počala mne pronásledovati
špatnými řečmi a jež jsou zcela
nepravdivé. Poradte mně, jak
mám takovým řečem čeliti, aneb s
podobnou osobou naložiti. — Be-
člák.
Odpověď panu bečláku: V tom-
to případě vám mohu poradit jen
toľik, že, pakli jsou to jen pro-
stě pouhé pomlavy ze msty, nema-
jíci podstaty, tož se paní švagrové
nejlépe pomstíte, když si řečí
těchto nebudete všimati. Pakli
jsou vážnějšího rázu a dotýkají se
nešetrně vaší etí, tož hleďte si
opatřiti svědka a zakročiti proti ní
úřadně.

E. Jarošová:
NEPŘÍŠLA.
Úryvek ze života vsedních lidí.
Po dvou letech manželství je-
jich nadešlo vystřízlivění. Jejich
bytosti staly se jim navzájem od-
pornými.
Jaksi náhodně to povstalo. Snad
nedorozuměním, neopatrným slo-
vem, nevysvětlitelným seměnkem
hořkosti, které zapadlo do srdce
jejich, aby tam vzklíčilo. A hoř-
kost vzrůstala v jich duších, roz-
kládala své divoké listy, a vypí-
nala otravný květ. Pak následo-
valy dlouhé dny trpké nespokoj-
nosti, smutné chvíle duševní osa-
mocenosti. Přesla léta dlouhá a
dlouhá a stáří ohlásilo se zbeřelý-
mi vlasy.
A jednou přišlo jaro, rozylněné
větry a slunceem zadýchané, po-
zdní jaro horské, neměněné kalen-
dářem. Rozbourěná a rozvodněná
Osava již ztichla, její ledy odva-
lily se k Ivančicím. Nespěť pod-
léškami se zamodrala, ale bylo v
ní tieho i smutno zároveň. Od-
kryté dalky volaly k sobě svými
jemnými nádechý barev, které
zrovna byly čisté a průhledné a
na večer zamžené, růžové i blede
fialové. Mladé jaro zajásalo v
přírodě.
Tož z chaloupky, ve které by-
dli manželé Mikulovi, ozval se
jeden noc usedavý pláč. Téžce a
prorčívavě nesl se tmou a veuku