# ŽENSKÁ HLÍDKA

Pořadatelka M. Burešová

Eliška Bulířová:

## ŽIVOT

Šel život kolem mne—byl jako slunce krásný,
měl v oku nevýslovně sladký, milý jas,
v náručí plno květů nevídaných krás.,
a kam se podíval, tam pravda hned šla za ním.

Šel před ním, za ním, vedle něho též pruh jasný,
V poháru křišťálovém měl v dlani štěstí kvas
a splnění všech tužeb svíral zlatý pás.
Na čele světlem psáno: "Nevýslovně šťastný!"

Hruď dmula se mi touhou zadržet ty kroky
a zvát ten život šťastný taky jednou svým,
a pít těch tužeb splnění, ty štěstí moky.

Již ruku vztahuji . . . há! mráz mi kosti drtí:
na místě života s úsměvem zářivým
již držím ruku studenou a tvrdou— smrti.

## ŽIVOT.

Život je krásný, dovedeme-li jej pochopiti a v plné míře zadost učiniti úkolům, jež jsou od nás v životě požadovány.

Často slýcháme, jak lidé na život reptají, ba i jej proklínají, avšak nerozpomenou se, že je to jejich vlastní vinou, že zkouší, neboť si sami přivozují nespokojenost a to nerozvážností a nesvorností. Kdyby lidé trochu jen uvažovali, hleděli jeden k druhému se upřímně a otevřeně chovati, odhodili od sebe trochu té ješitnosti, žárlivosti, závisti a konečně té hrozné "nenávisti", jíž jeden vůči druhému tolik chová, a jíž jak jiným, tak též i sobě do jisté míry život strpčuje. Na život a žití má jeden každý stejné právo a proto nemá jeden druhému klásti tolik příkoří.

Člověk, který sám pro jiného ničeho dobrého nevykonal, nemůže se cítiti spokojen, ani šťasten, třeba měl dosti těch statků pozemských, přece není spokojen; něco mu chybí, a to jest "cit v srdci vůči jiným". Člověk ten nežije život tak, jak by měl a proto není šťasten! Právě konání dobra pro jiné, činí člověka šťastným a sám nabývá spokojenosti, neboť u vědomí, že žije "nejen sám pro sebe", ale zároveň pro jiné a hledí uplatniti své povolání životní do takové míry, jak daleče poměry a síly jeho stačí, činí jej spokojeným.

Život sám o sobě je krásný a vše, co životem dýše, ale lid sám nechápe a nedovede vystihnouti krás životních a tím sám sobě velice škodí a přichází o ten posvátný pocit, jenž činí člověka v životě šťastným a spokojeným.

Kdo hledí na svět škaroblídským závistivým okem, ten nikdy nepostřehne krás, jež chová tento svět pro lid.

* * *

Kdo nikdy dobra pro jiné nevykonal, nemůže očekávati dobro od jiných.

* * *

Kdo rozsévá mezi lidem nesvár a zúmyslné pohoršení, tomu bývá odměnou jen opovržení soudných lidí.

* * *

Člověk, který se vám staví přítelem a získá takto vaší důvěry, a obratem vás zradí, jest horší nežli zmije, a jest se ho více obávati, nežli této, neboť ani zmije bez příčiny neuštkne.

Naše hospodyňky by měly co nejvíce možno zavařovati ovoce, ač je letos dosti drahé a cukr též, však na žádnou láci není možno počítati po nějakou dobu, nežli se poměry ustálí. A proto je třeba sobě zajistiti nějaké zásoby, neboť krabicové naloženiny budou též značně dražší. Ty hospodyně, které mají ovoce ve svých zahrádkách, jsou letos ve výhodě.

Letos by si měla každá hospodyně udělati hojně šťáv z různého ovoce, aby se mohly osvěžiti, zvláště zde v Nebrasce. "Snad šťávy z ovoce nebudou zábavovati, když budou prosté lihovin." Na farmách mají lidé přece tu výhodu, že si mohou nadělati podmáslí a syrovátky, ale v městě je to dosti zlé. I ta zmrzlina jest o hodně dražší a na vše se musí platit daň, za každé takřka olíznutí. Ty časy, kdy vše bylo laciné, se již asi nikdy nevrátí!

V minulé volbě pro bondy v zájmu dláždění cest v okresu Douglas, ženy se súčastnily u většině počtu, nežli se dalo očekávati, a zvláště za vedra, jaké toho dne panovalo. Bylo vrženo ženami 1,050 hlasů z úhrnného počtu něco přes 7,000 hlasů, jichž bylo v celé této volbě vrženo.

Má-li se žena politicky uplatniti, tož musí záležitosti občanské sledovati a je plniti, neboť vymoženost hlasovacího práva ženám na papíře nebude pranic platna— spíše nás bude zlehčovati.

My ženy za těchto horkých dnů při vaření značně trpíme a zvláště, když se připravují české pokrmy, tu mnohá z nás hledá úlevy a úsporu času v moderním zařízení kuchyně. Jedna z nejlepších potřeb pro praktičnost jest nádoba (hrnec) na vaření parním tlakem a pokud mně známo, nejlepší nádoba dnes používaná je "Perfection Cooker", vyráběný zde v Omaze. V tomto hrnci možno uvařiti nejtvrdší maso za 30 minut. Mám sama jeden již delší dobu a shledala jsem, že nejenom práce a času uspořím, ale též i paliva. Maso vařené parním tlakem je mnohem chutnější a mimo to je možno hrnku tohoto použíti ku vaření všech pokrmů.

Kdo by si přál další informace ohledně vaření tlakem páry, nechť si přečte článek o tomto, přeložený z bulletinu z výzkumné státní stanice iowsské, uveřejněné v "Ženské Hlídce" dne 15. června.

## O ŽIVENÍ DÍTEK Z LAHVÍ

(F. L. G. I. S.)

Jelikož 25 z každého 100 dětí, živených z láhví, umírá v prvním roce stáří, veřejná zdravotní úřadovna Spojených Států připravila pečlivě návod pro matky a ošetřovatelky ohledně živení dítek z lahví v naději, že tím zachrání mnoho těchto životů, jinak ztracených — buď nedbalostí, nebo nevědomostí.

Když lékař rozhodne, že živení děcka prsem matčiným jest nemožné, kravské mléko jest tou nejlepší náhradou. Nejlepší mléko (nemusí býti právě nejbohatší), není žádné moc dobré. Mléko "schválené" má býti užíváno, jeli možno ho dostat. Pakli ne, kupte mléko pasteurizované anebo nejčistší a pravé mléko lahvové a pasteurizujte si je doma. Mléko prodávané ve velkém, nebo lahvové v obchodě, může býti smíchané neb znečistěné, i když dobře vyhlíží a dobře chutná. "Baby Foods," zhuštěné mléko (condensed milk) a podobné nejsou uspokojující náhražky z kravské mléko a mohou děcku uškoditi.

Není-li mléko potvrzené jako "pasteurized," stává nebezpečí, že obsahuje zárodky tuberkulosy, šarlachu, choroby mandlí (tonsilitis), difterie, tyfu a jiných obyčejných nemocí. Mléko může býti snadně pasteurizováno doma.

Zamíchejte mléko dobře a nalejte do čisté lahve, jež má býti dobře uzavřena čistou neprosakující bavlnou. Vezměte drátěný košík, do něhož se vejde šest neb sedm lahví, spotřebovaných ve dvacíti čtyrech hodinách; postavte košík s lahvemi do plechové nádoby se studenou vodou tak, aby voda sáhala něco málo nad mléko. Zahřejte vodu, a nechte ji vařit pět minut. Pak ji odstavte na deset minut a na to nechte téci do nádoby studenou vodu tak dlouho, až se mléko ochladí. Potom se má mléko postaviti do lednice a drženo v teplotě ne přes 50 stupňů.

Má-li mléko býti smícháno s jinými přísadami, jako ovesnou moukou, ječmenovou neb rýžovou tekutinou neb s cukrem, jest nutno přimíchati je před pasteurizováním.

Chovejte mléko chladným až když ho potřebujete a pak ho ohřejte až k teplotě krve, postavivše láhev do teplé vody. Nikdy nezkoušejte teplotu mléka vložením cecíku do vašich úst, než ho podáte děcku. Nechte několik kapek skápnout na povrch vaší ruky (ne na dlaň) k vyzkoušení teploty.

Vše, co přijde do styku s dětskou potravou, má býti čisté. Udržujte si vždy čisté ruce. Ruce mají býti myty teplou vodou, mýdlem, kartáčkem na nehty a osušeny čistým utěrákem, než se něčeho dotknete, co má přijíti do úst děcka.

Jakmile jest děcko nasyceno, vylejte zbývající mléko a naplňte láhev studenou vodou. Když chcete připravovat mléko pro příští dvacet čtyři hodiny, vyčistěte láhve důkladně mydlinami a kartáčkem a pak vypláchněte a nechte ve vařící vodě po patnáct minut.

Pouze takové cecíky, které možno udržovati snadno v čistotě, mají býti používány. Mají se obrátit na rub, vydrhnout, vyčistit a vyvařit. Nikdy nepoužívejte cecíků spojených s dlouhou skleněnou nebo gumovou rourkou.

Hlavně se ale raďte pravidelně s lékařem o způsobu umělého živení pod jeho dohledem. Velmi mladé dítky, odkázané na živení z lahve, mají býti prohlíženy jednou týdně, kdežto starší zdravé dítky aspoň jednou měsíčně, aby lékař mohl nařídíti potřebné změny u vyživování.

Dopište si pro poučné oběžníky na U. S. Public Health Service.

## KOUTEK Paní Radové.

Na otázku ctěné paní z Ohio, která si přála soukromé informace, je lépe touto cestou poraditi, aby z toho měly užitek i jiní.

**Odpověď**: Ku pečené slepici neb kuřatům podávají se různé saláty — buď celerový, bramborový, luštinový a různé jiné, jichž je veliké množství. Češi však obyčejně mají nejraději zelí, buď nakládané, nebo z hlávky a k tomu knedlíky. Na jiném místě podávám několik předpisů, jak upraviti kuřata na různý způsob.

Ctěná paní Radová! Se zájmem čtu vaše moudré odpovědi na otázky vám kladené, tož si též dovolím se vás zeptati, zda-li jsou lidé bohatí spokojenější, nežli lidé nemajetní? — Mladá dívka.

**Odpověď Mladé dívce**: Nemyslím, že peníze vždy přináší spokojenost, spíše často nesnáz a veliké mrzutosti. Peníze jsou dobrým prostředkem ku dosažení pohodlí a po případě i úlevy v rodinných poměrech, ale ku štěstí jesti třeba dobrých upřímných lidí. Hmotné prospěchářství nikdy nepřináší spokojenost. Více upřímnosti jak v kruzích rodinných, tak též i společenských, nacházíme mezi třídou chudší, nemajetnou. Tam vládne cit a rozum, kdežto mezi boháči vládnou jen peníze a pozlátko.

* * *

**Milá paní Radová!** Prosím, poraďte mně, zda-li je záhodno teď při této drahotě ovoce a cukru nakládati zásoby ovoce. Moje sousedka mně radila, abych žádné nezavářela, že je pak mohu laciněji koupiti zavařené. — Mladá hospodyňka.

**Odpověď Mladé hospodyňce**: Nevěřte tomu, že ovoce nakládané dostanete laciněji koupiti. Je-li ovoce čerstvé ve vyšší ceně teď, tož nemožno očekávati je laciněji zavařované od překupníků. Co se mne týče, vždy raději sáhnu po sklenici ovoce zavařované v domácnosti, nežli po ovoci v plechových krabicích, které často bývá nebezpečné zdraví. Byla bych vám tou radou, zavářeti co nejvíce doma, třeba to více stálo, ale pak máte jistotu svých výrobků, že jsou zdraví neškodné.

* * *

**Ctěná paní Radová!** Jsem dívka teprv 17 roků stará a rodiče moji mají pro mne ženicha staršího, nežli jsem já, ale proto, že má peníze, chtí, abych si jej vzala. Já ale jej moc ráda nemám a za druhé se ještě nechci vdávat, neboť ještě ani práci dobře nerozumím. — Děvče.

**Odpověď Děvčeti**: Slečno, máte dobře, že se vdávat nechcete. Na vdavky máte dosti času, až po 20 roce a jestli muže, kterého vám rodiče chválí, nemáte ráda, tož teprve se nevdávejte. Žádné peníze vám nenahradí spokojenost, není-li obapolné lásky v manželství. Vaše rodiče by měl' sto věc důkladně rozvážiti, nežli se ... takovýto sňatek a učiní dceru třeba nešťastnou.

* * *

Ctěná paní Radová: Dovoluji si též se vás zeptati, musí-li žena muže poslouchat i v případě, když tento je v neprávu a ženě poroučí, aby též podle něho se řídila. — Žena.

**Odpověď Ženě**: Je mně za těžké raditi vám v tomto případě, nevědouc, o co vlastně se jedná. Pakli ale váš pan manžel jedná tak, že by vám to mohlo škoditi na cti neb podobně, hleďte jej sama co možná přesvědčiti, že je na omylu. Není třeba hned se rozčilovati a jeden proti druhému vystupovati; zvláště mezi manželi je třeba použiti všech možných prostředků ku zamezení rozkolu. Kdyby manželé byli jeden vůči druhému více shovývavými a užívali trochu rozvahy, nebylo by tolik rozvodů. Tak se zdá, že mladí lidé dnes málo uvažují před svatbou, zda-li se jeden k druhému hodí a neuvažují o posvátném úkolu manželském — béřou vše jen tak povrchně! V jednom měsíci se vezmou a v druhém zadají o rozvod. V případech, kde ještě není dítek v rodině a tytó netrpí, to ještě projde. Ale kde přijde rodina k roztržení, toť je přímo čin hříšný a který z manželů zavdá příčinu k činu takovému, měl by býti notně potrestán.

* * *

Vážená paní Radová: Jsem dívka 12 roků stará, zůstáváme na farmě, ale mně se na farmě nelíbí a chci, aby se rodiče odstěhovali do města, neboť tam je více zábavy, jak mně moje kamarádky z města vypráví. — Tona.

**Odpověď Toně**: Milá slečinko, nevím, co vám — ještě skorem dítku — zavdalo příčinu ku takovémuto jednání! Jen tedy proto byste chtěla, aby rodiče vaši se stěhovali do města, abyste užila zábavy? To je od vás trochu odvážné a nerozumné. Takové mladé děvče by si mělo vážiti domova na farmě zvláště, neboť zdravý vzduch venkovní vám nahradí desetkráte mnohdy nejapné zábavy ve městě.

* * *

Milá paní Radová! Když tak radíte všem dobře, tedy mně též poraďte, zda-li bych měla navštěvovati schůze spolkové, když jsou tam jen takové členky, které já nemám příliš v lásce.—Členka.

**Odpověď Člence**: Dle mého dobrozdání a jak já znám spolkové stanovy a ty jsou skorem všechny na stejném základě, každá dobrá členka, která jednou složí slib tělesu, nemá se ohlížeti na žádného a konati svoji povinnost, ať je ve schůzi kdokoliv! Jestli je tam nějaká členka, která se vám nelíbí, tož vám nemá vaditi, neboť není třeba vám s ní osobně se stýkati, ale proto není třeba celý spolek ignorovati.

Anna Mana:

## NEZVĚSTNÍ.

— Mami, ty pořád říkáš, že tatínek přijde a on pořád nejde, vyčítá čtyřletý Járouš. — Uvidíš, že přijde, slibuje mami zamyšleně. — Už by tu moh' byt, mami! — Kéž by tu již byl, Jaroušku! — No, a proč tu není, mami? — Je příliš daleko, Jarouši. — Jak asi daleko, mami? — Jako z Prahy do Kolína? — Ještě dál, Jaroušku! — To je hodně daleko; a jak to víš, mami, že je tak daleko, když nic nepíše? Třeba je taky v hrobečku! Paní domovníková to povídala! — To není pravda, Jaroušku!, vykřikne mami vášnivě, a svírajíc dítě v náručí, opakuje důrazně: to není pravda! Uvidíš, že se tatínek vrátí! Musí se vrátit! Vždyť se spolu ještě ani neznáte! — Mami, paní domovníková lže. Já už ji tedy nebudu zdravit. Já jsem si to taky myslel, že tatínek přijde! — Proč jsi to myslel, Jaroušku? — Já nevím, mami! Já jsem si to myslel protó, že ty si to myslíš!

*

— Jaký pak život bez muže ve stavení! — naříká venkovanka. — Ať vezmete do ruky co chcete, není to takové. Řekněme jenom, taková hloupá motyčka! najednou vám natáhne zobák a spravte to jako muškej, umíte-li! Co pak! můj se může ještě vrátit, je prej jich tam ještě sto tisíc, ale že nemáme štěstí! jeden jako druhej! Novačce se vrátil hned a já abych se v... sila se vším sama. A pak se taky člověku stejská!—

*

— Aby se na konec vrátil! — děsí se mladá, zbožná žena. — Tak se nám krásně bez něho žije. Byl zlý a v Boha nevěřil. — Vy byste mu přála smrt? — táže se zvědavý člověk. — Bůh uchovej!, hájí se žena. — Ať žije, ale daleko od nás. Začali jsme žít teprve tehdy, když jeho nebylo. A je-li mrtev, ať je mu země lehká! A mne ať Bůh netrestá za tu nelásku!

*

— Není to možné, aby se nevrátil! — říká si matka. — Takové dobré dítě! Byl někdy prudký, ale — není to možné, že by tam zhynul. — To dobré dítě trápilo celou rodinu rozmary, leností, hýřením, ale — matčino srdce neví již o ničem. Mělo čas odpouštěti.

*

— Vrátí-li se můj muž, bude se tázat: — Byla's mi věrná? — A já řeknu: — ne! — On se podiví zarmoutí, rozzuří, ale já nemohu říci: — ano! — ano! — I já se otáži: A jaký jsi ty byl, můj milý? — Řekne-li: — Já jsem nebyl také věrný! — zaraduje se duše má a budeme hledat cestu k očistě a snad i k novému štěstí. Ale co ze mne bude, řekne-li: A já jsem ti byl věrný! — Kam se pak ukryji před jeho čistou tváří? —

*

— Přece by psal, kdyby byl živ! Vždyť by byl za děti dýchal, — běduje matka čtyř dětí. — Jaký byl dobrý a starostlivý, a dnes snad již nežije. Ne, nežije! On by k nám nalezl cestu i kdyby byl na druhém konci světa. Jest mrtev a já ho očekávám. Mé mozoly se krví podlévají a mé děti mají hlad. A on se nevrací, aby nás spasil! —

*

— Bylo to krásné, pokud byl. Je živ, či mrtev, což vím? Říkají jedni, že žije. A druzí míní: — ne! — Ptám-li se svého srdce, povídá: — nežije! — Rozum se posmívá: — jak může žíti, kdo padl?

— Kde asi padl můj milý? Byl sám, když umíral? Snad kamení ho tlačilo, snad bolest údy lámala — ne — není to možné, že padl? Proč by měl trpěti tolik ten, kdo nikdy nikomu neublížil? Snad byla noc, když umíral. — Byl sám, jen hrůza byla při něm — povídal kdosi, kdo prošel peklem války. — On přece nebyl nikdy sám: já jsem byla v myšlénkách stále jen u něho, trpícího, ale snad přece v hodině smrti byl zcela sám a opuštěn. —

— Ale kdo může s jistotou říci, že padl? Snad někdo ví, že žije. Ale jak nalézti toho, kdo ví? —

— Některým stal se ten zázrak! Otevřel náhle dvéře ten, kdo po léta byl nezvěstný. A nikdo z těch, kteří "čekali", radostí nezemřel, ani se v rozmaru nepomátl. Snad jenom vykřikli: — Ty's živ? — Nikdo z těch, kteří se dočkali, snad ani "Osudu" či "Náhodě" neděkovali. A přece ta milost! Někdo, kdo po leta je očekáván, otevře náhle dvéře. Není pak úzkosti, čekání a marného úsilí proniknout tajemství dalek. —

— Bylo to krásné, pokud byl. Rozum se posmívá: — Byl! — Srdce žen žebrají u brány "Osudu": — Dej, aby opět byl! —

## Z KUCHYNĚ

**Kuřata s karfiolem — květákem.**

Kuřata udus na kusu másle a zelenou petrželkou. Několik čistě obraných karfiolů uvař v hovězí polévce a dej je hned do studené vody, aby nezčervenaly. Udělej z čerstvého másla bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polévkou a nech ji půl hodiny vařit. Přidej k tomu kuřata a karfiol a nech to povařit. Rozkrájej pak kuřata na kousky aneb jsou-li velká, na kloubky, vlož je na mísu a oblož karfiolem. Přimíchej do omáčky račího másla, polej jí kuřata a dej na stůl. Byl-li karfiol velký, rozkrájej ho na půle neb na čtvrtky.

**Kuřata na turecký způsob.**

Rozkrájej za syrova dvě kuřata na čtvrtky, neb jsou-li větší, na oudky, dej je na kastrol, přidej k nim kus másla, rozkrájej na lístky dvě cibule, dej je k tomu, posyp to pepřem a nech to do měkka dusit; když jsou kuřata zahnědlá, posyp je citronovou kůrou a zaceď je citronovou šťávou. Takto upravená kuřata se mohou podávati na tabuli buď s dobře upravenými brambory, se salátem neb zeleninou — dle vůle kuchařky.

**Kuřata s kyselou smetanou.**

Utři 4 sardele s máslem, dej k tomu trochu citronové kůry, pak dej do hrnečku trochu květu, lžičku pěkné mouky, rozdělej to s koflíkem husté kyselé smetany, nech vařit trochu vína s troškou hovězí polévky, vlej to do toho, pak to nalej na ty rozdělané sardele a hodně to rozmíchej; potom vlož do kastrolu dvě pečená kuřátka, vlej na ně tu omáčku, nech to ještě jen trochu povařit a nes to na tabuli.

**Kuřata s majonézovou omáčkou.**

Uvař kuřata v hovězí polévce, nakrájej je na úhledné kousky, urovnej je na mísu, polej je majonézovou omáčkou a okrášli je račími ocásky a na tvrdo uvařenými a na koláčky nakrájenými vejci a třeba i čtvrtkami citronů.

**Kuřata se žlutou omáčkou.**

Očistěná kuřátka buďto upeč na rožni, nebo je nech na másle dusiti; omej tři sardele, kůstky vyndej, sardele utři s čerstvým máslem, dej je do hrnéčku, vraz k tomu 3 žloutky, přidej kousek másla, trochu květu, trochu bílé mouky, citronové kůry a trochu vína a dobře to rozmíchej; do jiného hrnéčku dej vařit jeden díl vína a jeden díl polévky, dej do toho půl cibule, stroužek česneku, několik zrnek celého pepře, též zázvoru a nech to chvilku povařit, pak to proceď do prvního hrnéčku, zakloktej a vlej to na kuřata. Když to chceš dáti na stůl, zaceď to citronovou šťávou, dříve ne, sice by se to srazilo. K této omáčce se mohou podati na stůl buď pěkné malé knedlíky aneb malé bramborky — jak si kdo přeje.

**Višně s cukrem zavařené.**

Na jednu libru višní, dej jednu libru cukru, do čistého hrnku dej jen trochu vody, jen co by se cukr rozpustil a nech jej trochu povařit. Mezi tím ober pěkné zralé višně, uřízni, neb ustřihni od každé as půl stopky, přemej je v čisté vodě, vhoď je do toho cukru a nech je několik minut povařit, načež je vyber a nech je na míse vychladnout. Do té šťávy dej kus skořice, několik hřebíčků a nech ji vařit, až hezky zhoustne, pak ji proceď skrze čisté plátno a nech ji vystydnout. Nyní višně narovnej do sklenice, vlej na ně tu šťávu, sklenice dobře uzavři a ulož je do suchého místa.

**Merunková zavařeninka.**

Oloupej libru merunek a vyndej z nich pecky. Nech libru cukru s koflíkem vody svařit, až se táhne, pak dej merunky do něho a nech to za ustavičného míchání vařit a ztuhnout; když to vychladne, dej to do sklenic a ulož v suchém chladném místě. Kdo chce, může též do merunek přidat pár jadérek pro lepší chuť.

**Vyvařené bezinky.**

Proceď bezinky skrze žíněné síťko, dej je do čistého hrnku, přidej k nim trochu cukru a vař je tak dlouho, až zhoustnou jako povidla. Uschovej je do sklenic jako "jelly". V zimě jsou velice dobré proti nastuzenině.

**Červené maliny s rybízem.**

Vem pěkné zralé červené maliny, dej do hliněné neb polejvané nádoby a promíchej je s cukrem. Na jednu libru malin, dej libru cukru, vytlač šťávu ze zralého rybízu, přidej ji k těm malinám a vař to dohromady, až zhoustnou. Pak je dej do sklenic a dobře uzavři, aby k nim vzduch nemohl. Takto jsou maliny chutnější, nežli samotné, neboť maliny mají mnoho peciček.

**Kyčelní revmatism.** — Pan Jas. W. Bush z Livermore, Pa., píše: "Dra. Petra Hoboko jest opravdu velkolepý lék pro kyčelní revmatism. Byl jsem upoután touto nemocí na lůžko přes dva měsíce, než jsem vzal Hoboko. Jsem nyní zdráv." Tento časem vyzkoušený bylinný lék účinkuje na životní ústrojí a čistí krev. Pro další informace pište na Dr. Peter Fahrney & Sons Co., Chicago, Ill. — Advertisement