

The Mississippi Times

Válka je tu!

Konec nadějí na smírné řešení sporů mezi Severem a Jihem znamenal útok jižanských jednotek na federální pevnost Fort Sumter u Charlestonu 12. dubna 1861. Oficiálním začátkem války je 15. duben 1861, kdy Lincoln povolal 75 000 dobrovolníků (přihlásilo se 500 000). 19. dubna 1861 vyhlásil blokádu jižanských přístavů. Ke Konfederaci se následně přidaly další čtyři státy: Virginie, Arkansas, Tennessee a Severní Karolína. V Unii však nadále zůstávají otrokářské státy Maryland, Kentucky, Delaware a Missouri. Na začátku války to vypadá, že výhodu má Jih, přestože Sever je průmyslově rozvinutější a má k dispozici větší kapitál, suroviny a zbraně, nedostává se mu zkušených vojevůdců, protože většina důstojníků pochází z Jihu a odešla do konfederáčnických sil. Navíc Sever musí útočit, Jihu se stačí bránit.

Většina důstojníků armády USA vstoupila na počátku konfliktu do služeb Konfederace, což se v armádě Unie projevilo nedostatkem kvalitních velitelů. Agenti Unie se snaží naverbovat důstojníky v Evropě. V Rakousku tak Unie získává do svých služeb hraběte Gustava Alba, v Německu 57 vyšších důstojníků

v čele s baronem Ottou von Steubenem, ve Švédsku Charlese A. Strohlbranda nebo Ludwiga von Holstein, v Itálii Luigiho Palmu de Cesnolu, v Rusku Ivana Vasiljeviče Turchanina. Další důstojníci byli naverbováni ve Velké Británii a Francii. Unie stála také třeba o Giuseppa Garibaldiho, ale ten nabídku odmítl. V důstojnickém sboru armády Unie slouží dále celá řada emigrantů, kteří museli opustit Evropu po revolučním roce 1848.

Ti, co obchodují na řece, budou v brzké době vyzváni, aby pomáhali zásobovat příslušná vojenská ležení.

Zpočátku dochází pouze k menším ozbrojeným střetům, buďte ale obezřetní a chraňte sebe i své rodiny.

Recipe of today

Protože jídlo povznáší, rozhodla se redakce, že po uveřejnění těchto válečných znepokojivých informací uvolí více prostoru pro voňavé recepty. Dnešní sloupek je tedy věnován hned dvěma pochoutkám.

LUNCH

Baked beans in tomato sauce

Fazole, které máš k dispozici, předem namoč alespoň na hodinu. Poté

slíj vodu, ve které byly namočeny, nalij čerstvou a vař do měkka (půl až 1 hodinu) v osolené vodě s pár kuličkami nového koření. Když jsou měkké, sced' je.

Zároveň si připravuj omáčku. Ve středním hrnci rozehej olej a na něm 5 minut mírně smaž lisovaný česnek a jemně nakrájenou cibuli. Přidej nastrouhanou mrkev a rajčatový protlak. V 1,5 litru horké vody rozpusť a rozmíchej balení masoxu. Vzniklý vývar nalij do hrnce k smažící se směsi. Dobře zamíchej, aby v omáčce nebyly žmolky protlaku.

Přihod' asi 10 kuliček nového koření, 5 ks bobkového listu a 5 kuliček pepře. Přiveď do varu, přikryj a na mírném ohni vař asi půl hodiny. Poté vyndej bobkový list a ostatní koření, dochuť solí, cukrem, bazalkou, případně octem a horké podávej. Na závěr můžeš přidat trochu nastrouhaného sýra pro zjemnění chuti, máš-li. Párky či salám ohřej ve vodě a nakrájej na porce. Při servírování lij omáčku na fazole. Podávej s chlebem.

DINNER

Curry couscous

V Americe se dnes setkáte s řadou severoafrických jídel, o kterých Angličané tvrdí, že jsou to tradiční národní pokrmy. Dnes si dáme na ukázkou právě takové jídlo.

Na oleji osmaž jemně pokrájenou cibulku. Přidej pokrájenou zeleninu – zelí, mrkev apod. Lehce osmahni, posyp kořením kari, bylinkami a solí. Pak podlej vodou a dus do měkka. Připrav si kuskus. Jeho příprava je velmi snadná. Stačí potřebné množství zalít vařící vodou 1:2, tj. na jeden objemový díl kuskusu dva objemové díly vody,



pročechrat vidličkou a nechat asi 10 min. odstát.

V praxi proved' tak, že na kuskus lij vodu z varné konvice postupně, vždy nech vsáknout, sleduj, jak bobtná, občas ochutnej a až bude skoro měkký, přestaň lít vodu a nech ho dojít za občasného míchání. Nezapomeň osolit, lépe už v průběhu lití vody.

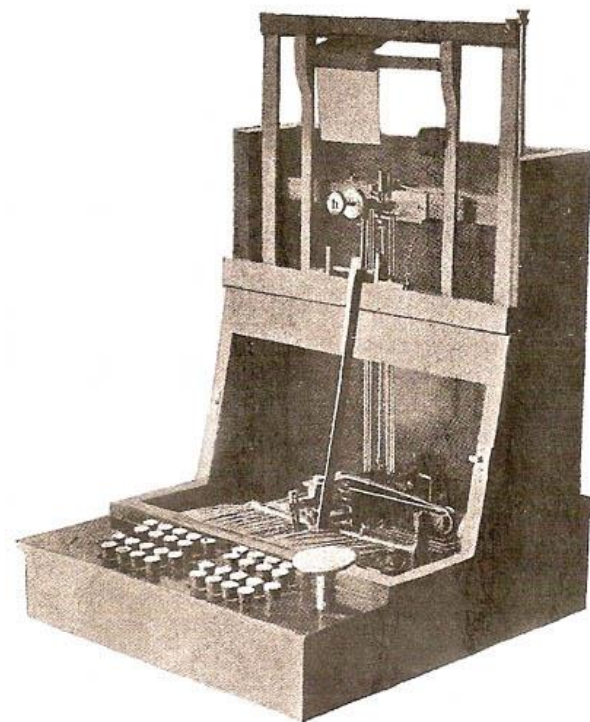
Měkký kuskus smíchej se zeleninou, dochuť bylinkami a kořením kari či sojovou omáčkou. Lze podávat teplé i studené.

town do St. Louis. Kajuty jsou zrenovované a nabízí o půl metru čtvereční více prostoru.

Atraktivní židovská žena 35, vysoškošolačka, hledá úspěšného židovského prince. Kouzelné, dostat mne ven z domu mých rodičů.

Sháním nočník s uchem dovnitř. Značka: příliš malá kajuta.

Luxusní loď Volec hledá na svoji palubu doplňující členy posádky. Zejména sháníme dobrého kuchaře, co umí víc než blafy.



Society

Advertising

Zábavní podnik Tři pacinky ve Vicksburgu láká všechny vojáky na večerní povyražení. „I v těchto dnech je nutné mít na paměti vnitřní harmonii...“ pohyňává se jedna ze zaměstnankyň.



Novinky

For Body and Brain.
SINCE 30 YEARS ALL EMINENT PHYSICIANS RECOMMEND
VIN MARIANI
The original French Coca Wine; most popularly used tonic-stimulant in Hospitals, Public and Religious Institutions everywhere.
Nourishes Fortifies Refreshes
Strengthens entire system; most AGREEABLE, EFFECTIVE and LASTING Renovator of the Vital Forces.
Every test, strictly on its own merits, will prove its exceptional reputation.
PALATABLE AS CHOICEST OLD WINES.
Illustrated Book Sent Free, address:
MARIANI & CO., NEW YORK

Velká moderní loď Mary Key nabízí pár volných kajut při plavbě z Pilot-

Engineering

Christopher Latham Sholes uveřejňuje svůj vynález. Psací stroj!

Už při vývoji první verze Typewriteru se C. L. Sholes potýkal s nepříjemným problémem. Když se na stroji příliš rychle psala písmena, jejichž typové páky byly těsně vedle sebe, docházelo k jejich častému zasekávání a psaní se tak stalo velmi obtížným. Proto přišel vynálezce Typewriteru se zajímavou myšlenkou: typové páky s nejčastěji používanými písmeny anglické abecedy umístil dále od sebe a zároveň zvolil takové rozložení, které by pisateli umožnilo rychlý způsob psaní (mohl mačkat klávesy rychle za sebou pomocí všech deseti prstů). Vítězství v soutěži v rychlosti a přesnosti psaní dalo přednost tomuto rozložení kláves před všemi ostatními (různé počty řad kláves atd.).

Rady pro dámy, kteří chtějí držet krok se stylem Evropy.

Krinolína se vrací. Obručová sukně vyjadřuje počáteční rozmach technické civilizace. Nejvhodnějším materiálem obručové sukně jest ocelový drát. Krinolína spotřebuje ovšem velké množství látek, zvláště když jsou v módě četné volány, krajky, stuhy a květiny. Květiny sedí dámám na rameni, u pasu, ve vlasech, u vějíře ba i ve výstřihu. Pozor dámy, růže vycházejí z módy, dnes letí dámy s kaméliemi! Nezbytným doplňkem jsou rukavičky, vějíř a klobouk.

Zajímavou alternativou krinolín je užší sukně - tzv. honzík, mající zajímavou boční siluetu, jež zdůrazňuje právě tu oblínou ženského těla, o níž dosti dobře nemůžeme ve společnosti otevřeně hovořiti...

Oblíbeným doplňkem vedle rukaviček, vějíře a klobouku jest slunečník s krajkami.

Minulý týden způsobila v londýnských ulicích značný poprask jistá dáma, která se objevila na veřejnosti v kalhotách. Kalhoty byly dlouhé, pytlovité, u kotníků podkasané. Blůza mužského střihu měla typicky ženské doplňky - volány a mašle.