

ei viihdy kotona, vaan hakee hu-
via muualta. Useat etsivät sitä
kapakasta, uskotellen itsellensä,
että akka se oli joka särki kodin
onnen.

Vaimo kärsien ylen paljon lii-
asta työstä ja kotihuolista kii-
saantuneena ei jaksata ajatella
miehestään hyvää, vaan tulee en-
tistä äreämmäksi. Solvaa mies-
tään ja niin asiat jatkuvasti pa-
henevat. Ja tämä tapahtuu siksi,
että heidän tietoisuutensa ei ky-
kene valkaisemaan sitä asiaa sel-
liseksi, että he voisivat sitä vä-
häkkään korjata.

Vaikka miehet ovatkin valmiita
uskomaan, että heillä muka on
enempi järkeä kuin naisilla, niin
todellisuudessa heillä on aivan
yhtä vähän ja muutamissa suh-
teissa paljon vähemmän järkeä
kuin naisilla. Yksi asia missä
heiltä puuttuu järkeä kokonaan,
ja naisella siinä vielä on järkeä
jonkun verran, on se menettelyta-
pa minkä he valitsevat vaimoan
ja kotiaan kohtaan, silloin kun ei
kaikki asiat mene nuorena kuvi-
teltujen riitinkien mukaan. Mie-
hen järki näkyy sammuneen sil-
loin kokonaan, kun hän kotiriin-
dan takia menee kapakkaan, juo-
siellä itsensä humalaa ja menee

sitten kotiin räkkäämään vai-
moaan. Monesti on käynyt niin,
että siitä on seurannut vaimolle
kuolema ja vielä useammin on
käynyt niin, että vaimo on saa-
nut elämäniänsä sairautta. Ja
tähän kaikkeen on "järkevä"
mies syypää, sama mies, joka
niin juhlallisesti lupasi rakastaa
vaimoaan ainaisesti. Hän on nyt
valinnut ruumiillisen kurin kodin
onnen ja rauhan säilyttämiseksi.

Mutta pohjalla tässäkin on
syyllinen yhteiskunta, joka teki
miehestä sen itsekkään raakalai-
sen mikä hän niin useassa tapa-
uksessa on ja joka teki sekä mie-
hestä, että naisesta tietämättö-
miä, onnettomia kohtalon lapsi-
puolia.

Tosiasiasta on se, että tietoisuus
on kokonaan se voima, jonka
kautta työväenluokka tulee nou-
semaan siitä kurjasta asemasta,
missä se tänäpäivänä on. Mutta
olemme vielä siinä asemassa,
etteimme kykene edes tehdä tie-
toisuuteen perustuvaa työtä olo-
jemme parantamiseksi, työtä jokai-
sellalla elämällä alalla, sekä kod-
issa että sen ulkopuolella, vaik-
kakin me jo tiedämme sen, että
tietoisuus on voimaa.

M. Sinnemäki.

KODIN OSASTO

RUOKAA SAIRAILLE.

"Lumihuutoleita". — Pane yksi
pöytä uutta maitoa kuumenemaan.
Sekota lusikallinen jauhoja puoleen
kupilliseen kermaa, pane vähän suolaa
ja sekota se sitten kiehuvaan
maltoon. Anna kiehua niin kauan,
että keitos on kypsä. Kasta sitten
kuumassa maidossa muutama kivi
hyvin ruskotettua kuivaa leipää ja
lato sieltä nopeasti vattin, kaada
niiden päälle keittämäsi velli johon
on juuri kiehumasta otettuassa sekoitettu
kouhkeaksi vatkattu munan valkua-
nen. Ei pota antaa velliin kiehua
enää sen jälkeen kun siihen sekoitetaan
munanvalkua. sillä se tekee
munanvalkuaisten sulamattomak-
si.

Hedelmäkermaa. — Hedelmiä sai-
raalle voi laittaa maukkaaksi ja hel-
posti syötäväksi, joko tuoreita tai
kannutettuja, siten että ne painetaan
muhennetaan siivilän läpi ja sitten
vatkataan kermamaiseksi seokseksi
ja maustetaan sairaan maun mukaan.

Bananasta ruskotetun leivän kanssa.
— Kuori kypsä bananaa ja mu-
henna siivilän läpi. Pane muhennusta
ruskotettu leivän päälle, jos sairaus
on haluaa.

Munaa ja leipää. — Pane ruskot-
tua leipäliivu lautaselle ja leivä-
liivelle patsaitti tuoretta vettä tai sa-
kanta tuoretta kermaa, pane sen
päälle kouhkeaksi vatkattu munan-
valkuainen ja tee kulo eli "pesä"
keskelle. Pane siihen pesään munan
keittäinen ehyenä. Pane nauttia ja
anna munan kypsä vähän. Tarjoa
heti sairaalle.

Munakeittoa. — Pane yksi kvartti
maitoa kiehumaan keskinkertaisessa
padassa. Vatkaa kolme munaa ja kolme
lusikallista sokeria ja yksi tee-
lusikallinen kookinäärkää yhteen ja
sekota sitten kiehuvaan maltoon.
Vispaa hyvin siksi kunnes se taas
kuumentuu kiehumapisteesseen ja kun
se on niin paksun kerman sakeista
ota se pois tulelta. Kun keitos on
kylmäksi jäähtynyt sekota sekaan
kaksi munanvalkuusta kouhkeaksi
vatkattuna. Tarjoa kylmänä.

SIANPAISTI.

Me emme elä syödäksemme, vaan
syömme elääksemme. Mutta vaikka
syömmekin vain elääksemme, niin
se on jo tarpeeksi suuri syy, miksi

meidän tulisi tietää miten ja mitä
syödä. Ennen kaikkea tulee ruoka
olla hyvin laitetua, siillemä ja haju-
aistille miellyttävää, maukasta ja ra-
vitsevaa (ei siinä merkityksessä, et-
tä sillä saa pian vatsansa täyteen,
vaan että se sisältää kaikkia niitä
aineita mitä ihmisruumis tarvitsee
pysyäkseen tasapainossa). Useampi
työläinen sairastaa keuhon ja vielä
kehnommin laitettun ruuan kuin ras-
kaan työn tähden.

Tällä kertaa kirjoitan sianpaistis-
ta. Sianliha ylenmäärin syötynä ja
syötynä kypsytettävänä tuottaa halvaus-
ta ja monenlaisia muita sairauksia.
Siksi tulee aina muistaa se, että si-
kaa täytyy syödä säästämällä ja ennen-
kaikkea pitää liha olla, hyvin kypsytettyä.

Mutta sianlihalla on myöskin hy-
vät puolensa. Se sisältää niitä ravin-
toaineita, mitä ihmisruumis talviseen
aikaan tarvitsee enemmän. Ja toisek-
si on sianliha yerrattain halpaa ruo-
kaa, jos vaan se osataan kaikki a-
vinnoksi käyttää.

Sianpaisti pitää olla selkälihan
puolisesta katkaistu pala. Pienenhkö-
n sian. Suuresta siasta leikattu on
lihan suuri paistiksi, joten se ei voi
kypsyä hyvin ja säilyttää hyvää ma-
kuaan. Ensiluokan lihakaupoissa saa
kylillä sitä mitä pyytää, tarvitsematta
tarkemmin sitä selittää, mutta tavallisis-
sa lihakaupoissa, missä työläiset
tavallisesti tekevät kauppansa, saa
mitä sattuu, jos vaan itse ei tiedä
vaatia sitä mitä haluaa. Kuten sa-
noin, tulee sianpaisti olla pienehkö-
n sian selkälihanpuolisesta leikattu
kappale (niin monta paunaa kuin
kukin tarvitsee perheen suuruuden
mukaan). Nahka päältä pois nylet-
tyä.

Pyyhi liha kuivaksi. Hiero siihen
yleensä hyvästi suolaa. Mausta pip-
purilla yleensä runsaasti. Pane pan-
nuun luupuoli alle ja rasvapuoli pääl-
le. Pane muutama kivi sipulilla pais-
tin päälle. Vähän vettä pannun poh-
jalle. Anna paistua ensiksi kannetta,
niin että rasva on kaikki päältä pois
sulanut ja ruskea karsi vaan jällellä.
Käännä anna paistua ruskeaksi. Kään-
nä taas ja pane kansil päälle. Paista
joku aikaa kunnan kanssa ja taas
lopussa ota kansit pois. Paistia saa
kääntää niin usein kuin näkee sen
sitä tarvitsevan. Älä valele paistia
vedellä, sillä se tekee paistin hau-
neen mureaksi. Tietysti kukin emän-
tä tuntee oman uuninsa ja poltto-
puunsa parhaiden ja siksi paistais-
saan voi nähdä juuri kuinka paljon
paistia tulee paistaa, kuinka monta
kertaa sitä tulee kääntää j. n. e.

Pääasia on se, että paisti on kypsä
ja hienonmakuista. Paisti on
kypsä silloin kun siitä on kaikki ras-
vakerrokset sulaneet pois, että on
vain ruskea kudus jällellä ja kun
liha on alkanut irtaantua luista.

Paistin paistussa voi kuoria pe-
runoita ja asettaa ne paistumaan sa-
maan pannuun paistin kanssa ympä-
ri paistin ja antaa paistua joka
puolelta ka:nin ruskeaksi.
Perunat voi sitten asettaa pöydälle
samaan astiaan paistin kanssa, siten
että paisti pannun keskelle koko-
naisena ja perunat ympärille. Jos on
vielä panna alle ympärillään salaatin-
lehtiä (niitä saa täällä lähellä aivan
kohtuhinnalla ympäri vuoden ja
kaiken maunlaisia kasviksia. Ja jokai-
nen farmari voi niitä kuitenkin
omiksi tarpeekseen kasvattaa ympäri
vuoden) niin jo on todellakin siinä
ruokaa silmälle jos suullekin.

Laittakaa ruokapöytäsi niin kau-
niiksi ja niin miellyttäväksi näköisek-
si kuin mahdollista. Ei se mitään
maksu eikä kysy paljon työtäkään,
jos sen tekee tottumuksista ja osaa
säästää askeleitaan ja liikkeitään ta-
loustoimissaan. Toinen puoli ravintoa
on juuri siinä, miltä ruokapöytä ja
pöydällä oleva ruoka silmään näyt-
tää. Jos "syöt" ruuan myöskin sil-
milläsi, niin sitä paremmin tekee
vatsa tehtävänsä ruokaa sulatessa.

Sianpaistista tulee paljon rasvaa,
joka taitava emäntä voi käyttää
edullisesti, joten koko paistista ei
jää muuta uuniin heitettäväksi kuin
muutama pieni luu. Jos perhe ei ole
niin suuri, että koko paisti syödään
yhdessä ateriansa, niin lopu paistia
syödään kylmänä lihana.

Sianpaistin kanssa sopivat syötä-
väksi omenat mainosti, joko keitet-
tyinä tai tuoreina. Myöskin maistuvaa
kaikenlaiset vihannekset kuten
seleatin lehdet (lettuce) ja selleri
(celery). Myöskin sipuli leikattuna
kiviin etikkaan, vähän suolaa ja
pippuria päälle ripoteltuna. Sipuliin
täytyykin turvautua sellaisilla seu-
duilla, missä ei ole vihantaa kas-
vista saatavana. — Selma-titi.

VIINIRYPÄLEEN MUSTA TERTTU.

Kirj. Klaudie Parkkonen.

(Jatk.)

Sanomaton tuska riehui neidon rin-
nassa. Entä jos Wladimir ei ole
paennut, entä jos hän aivan lähellä
odottaa häntä ja jollain tavalla il-
maisee itsensä. Hänen verensä sei-
sahti suonissa, kun jostain kaukaa
kuuli hän jostain liikkettua ja oksien rap-
inaa. Mitä mahtoi tapahtua se-
uraavalla hetkellä?

Hän seisoi selin sitä suuntaa, josta
liike kuului ja katsoi sinne, missä
soitilat olivat. Kiireesti asteli eräs
soitilasta häntä kohti ja selkin takaa
liike alkoi kuulua yhä selvemmin.
Juoksija lähestyi, hän kuuli jo sen
lähimmäisen hengityksen. Kääntyi
ympäri ja näki edessään Puntaasin.
Hyvä jumala! Koira jätti hänen jal-
kainsa eteen verisen vaatteen ja alkoi
ulvahdellen houkutella Magdaa
sinnepäin, josta juuri oli tullut.

Magda silmällä vaatetta ja tuns-
sen Marjan esiinlaks. "Hirveä lita
on tämä," huokasi kaunotar ja alkoi
juuri juosta koiransa opastamana,
kun äkkiä kuuli karheen miesäänän
takanaan.

"Seisauksia!"
Hän kääntyi ympäri. Laiha, pitkä
ja kyömynenäinen upseeri seisoi hä-
nen edessä.

"Teko se olette luutnantti Maush-
er," kiljaili Magda tahtomattaan, sil-
lä hän tunsu tuon vastenmielisen hen-
kilön, jota isä toivoi väylykseen. Oli-
han hän rikas ja ylhäisyssä suvusta.

"Mademoiselle Magda" . . . kuuli
hän puoleksi ihmettelevällä puoleksi
nuhtelevalla äänellä lusuvaan. Nimi-
tys mademoiselle on ehkä vieläkin
teille rakas, syystä, että sen on an-
tanut teille tuo uskollinen palveljan-
ne, holhojanne, ystäväne vai mik-
siä häntä kutsunette. Tuo jalo rans-
katar . . .

"Ken antaa teille luvan lähestyä
minua tuollaisilla sanoilla," keskeytti

TOVERITTAREN NAISTENPÄIVÄN

NUMEROA

tilattiin helmik. 8 päivään ainoastaan
3500 kappaletta, kuitenkin otimme sil-
tä suuremman painoksen niitten va-
ralla jotka eivät olleet lähettäneet
tilauksiaan konttorimme. Jätimme la-
toituksen seisomaan sillä varalla et-
tä tulee vielä lisää tilauksia. Nyt
tähän päivään asti on kaikkiaan ti-
lattu 5,500 kappaletta, jotka on kaik-
ki postitettu tilaajille. Jällellä on
vielä lisää tilausta noin 1000 kappale-
ta ja postitetaan ne niille jotka
lähettävät tilauksensa ensi. Koetta-
kaapa siis kiiruhtaa. Lehdet ovat y-
hän arvokkaista vaikka eivät ehtisikään
Naistenpäiväksi. Hinta \$2,00 sata
kpl.

Toverittaren Konttori.

hänet Magda, joka oli lukenut mie-
hen luseista kasvoista mitä priillisi-
sintä ivaa.

"Anteeksi Mlle Magda, jos sanani
loukkasivat teitä, sitä en suinkaan
tarkoittanut. Jos olisin nimittänyt
teitä jonkun venäläisen vakoojan
morsiameksi, olisi teillä ollut täysi
syy loukkautumiseen," jatkoi luut-
nantti ja lähetti Magdaan läpitunkevan
tullen katseen. "Vaun ehän sel-
laista syytöstä voine tehdä, koska
tiedän teidän olevan Saksan kuulul-
simman kenraalin tyttären, ja jos
sellaisen syytöksen kerran tekisin,
olisi elämäni mennyt jalo neiti."

Magda horjui. Hänen täytyi noja-
ta etään puun runkoa vasten pysy-
teläkseen pystyssä. Niin odottamat-
ta oli kaikki käynyt, niin julmina
kaikuivat luutnantin sanat vieläkin
hänen korvissaan. Vakooja ei Wlad-
imir ollut, mutta kaikki muu oli eh-
dottomasti totta. He saattoivat teh-
dä Wladimirista minkä hyvänsä, oli-
han hän Venäjän upseeri.

(Jatk.)

Kannattakaa niitä liikkeitä, jot-
ka ilmoittavat Toverissa.

Toveri on tuorein uutislehti län-
nellä, tilakaa se viipymättä.

Hoquiamin s. s. osaston ompelu-
seuran kokoukset pidetään osaston
talolla Ahjolassa, joka torstai kello
2 j.p.p. Osote on 315—10th St.,
Hoquiam, Wash.

•••••
* Sand Coule, Mont., S. S. *
* Osaston Ompeluseura pitää *
* kokouksensa joka toinen *
* torstai ilta kello 7. Terve. *
* tuloa kaikin! *
•••••


KENKIA
•••••
jotka tyydyttävät kaikkia.
•••••
Jos haluatte sopivia, kes-
tävii ja samalla aistikkal-
ta kenkiä, tulkaa katso-
maan meidän jalkineva-
rastoamme. Me voimme
tyydyttää teitä.
•••••

Bee Hive

Jos olette

Kipeä

•••••
Pyyttäkää VAPA LÄÄKE KIRJA No. 5.
•••••

Jossa yli 25 orilaista miesten ja naisten tautia
on seloitettu, sekä täydellinen luettelo suoma-
laisista lääkkeitä. "Lähettäkää taudin nimeltä
eli taudin oireet ja me soitamme teille mikä
lääke olisi tilattava, lääkkeen hinnan y. m.
(Lääkkeet eivät ole patenttiläkkeitä vaan
toisi suomalaisia lääkkeitä.)

(Tämän kirjan saatte vapaasti, ja pitäisi olla
jokaisen suomalaisen kodissa, sillä ette tiedä,
koka tarvitsette sitä. . . . Varokaa humpuuk-
lääkkeitä ja humpuuki tohtoria. . . .

—Lignell'in Apteki on suurin—
—suom. Apteeki Yhdysvalloissa—
P. A. LIGNELL CO., Superior, Wis.