

KODIN OSASTO

KOTI

On siinä koti, missä lämpeys ja hyvät hengettävät asustaapi. Missä siteinä on yhteisymmärrys ja sovun valokoruus utkaapa.

Se paikka on, missä erhe unhoetaan ja lohdun lehvä suodaan sinuillen. Siellä aina ensin anteeksi annetaan haavat lääkitään lempein.

Ah! onnelliset, joilla on kotikulta. Mä ratkkaan onnentunteen, miellin valaa!

— Ei pyhättöni muisto haiddu multa, Riemuiten sinne maailmalta palaa. —

ELIN N.—K.

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA.

Kuluka vanhalle rintalapselle on hyvä antaa muuta ruokaa, terveyden kannalta katsottuna?

Pojun äiti.

Lapset alkavat syödä muuta ruokaa siihen aikaan kun ne alkavat saada ensimmäisiä hampaitaan, ja se onkin luonnollisin aika. Mutta joskus on äidin malto heikko, joten lapsi ei saa siitä tarpeekseen ravintoa, joten lasta täytyy avuksi käyttää lehmänmaidolla, joka on vedellä hieman hevennettyä. Siinä suhteessa ei voi ikinä määrätä, sillä se riippuu kustakin äidistä ja lapsesta. Mutta joka tapauksessa voi lapselle selittää, kahdeksan kuukauden vanhaan syöttää jo muuttakin ruokaa kuten kaurallenta, hyvin kypsytettyä puuroa, joka antaa puureksia koulua kakkua.

Mutta jos mahdollista on, niin selvitä tapauksissa, missä äidin malto on heikko, olisi parempi parantaa ruokajärjestelmän avulla äidin malto kuin että kovin nuorena ruveta lasta syöttämään muulla kuin rintamaidolla. Kaurallenta, joka on hyvin kypsäksi keitettyä ja joka ei ole saakaa, voi kyllä vaaratta syöttää hyvinkin nuorelle lapselle, samoin ohraali.

MUUTAMIA HELPPOTAJUISIA OHJEITA PERHEEN EMÄNNILLE.

Kirj. Mrs. J. E. Bedell.

Jos teemme niin suuren helpotuksen sunnuntai-illoilla, että se kestää koko viikon, niin säästämme toisen kerran leipomisen siitä viikolta ja sen on tapahtuttava seuraavan tapaan: maanantai aamupäivällä kun leivät paistamme on meidän annettava ne täydellisesti jäähtyä. Sitte otamme toiset puolet leivistä, panemme isoon paistinpannassa tehtyyn sähkiiin ja viemme siihen riippumaan kellarin kattoon maahan. Loput leivistä, jotka keuhkavat kolme päivää, jätämme leipäleikkoon. Nyt kun nämä viime mainitut ovat loppuneet, haemme kellarissa olevat leivät ja kierrämme hyvällä vaatteeseen, etteivät pääse kulumaan väliin, kuitenkin on leipälaatikko pestävä hyväksi ja antaa auringon paisteesta kulvaa täydelliseksi.

Pyykki on pantava liioon myös sunnuntai-iltoina, puhtaaseen kylmään veteen. Nyt otamme puhtaimmat nikkulain takanat, pöytäliinat, alushaameet, joiden helma on puhdistettava, tyynypäälliset j.n.e. täytämme poltteen kaksi kolmasosaan kylmällä vedellä, liuotamme sinne 1 pienempään ja puolitosta suurempaan, pahan salppuaa. Liuetta voi kiehuttamalla salppua pienessä padassa, vaatteet pannaan kylmään veteen ja annetaan tulla kiehuvaksi ja kiehua 10 minuuttia, tällä ajalla liuotamme, silvoomme huoneet ja muita pikku asusteita kerkkimme tekemään. Ei ole ensinkään pelkoa, että lika palaa kinnä vaatteisiin silloin kun ne ensin asetettiin kylmään veteen. Nyt täytyy sitte vasta vaatteet hieroa ja heit viritä monessa puhtaassa vedessä ja välttämättä käyttää sinä.

Nyt jäi sitte mainio hieromavesi alusvaatteille, käsilantuukeille ja myös pollariin nille kiehuvesi, johon voipi lisätä pyykkisoodaa. Moni pilaa vaatteensa kun ei viruta tarpeeksi monella vedellä.

Myös voimme "keikin" tehdä kaksi kertaa kauemman kestäväksi. Tämä on halvin keiki mitä minä tiedän.

Asetetaan järjestyksessä vatit näin ensin kaksi kuppi sokeria, kaksi ruokalusikallista voita, hyväksi vispataan kolme munaa, yksi kerralla, että tämä on kuin kermaa. Yksi kuppi maitoa, yksi kuppi vettä, siihen kaksi teelusikallista soodaa. Pannaan jauhoja melkein puolelle 1 vartin sihti, sinne neljä teelusikallista "Cream of tartar". Nyt pannaan vähän kumppaakin vuorotellen seokseen, vispaten siksi, että molemmat ovat kuluneet sekä jauhot että maito ja vesi. Lisätään enempi jauhoja, jos vaatii. Tämä saa olla niin saakaa, että hyvin voipi kaataa pannuun vain ei koskematta levitä nurkkiin saakka.

Nyt kaadamme toisen puolen tästä pannuun ja ripistämme sen toiseen puoleen pienistettyä rusinolta tai mustikoita. Tästä jo saadaan kahta lajia "keikiä". Nyt käydään käsiksi toiseen puoleen taikinaa. Sitte kaadamme toisen puolen pannuun ja toiseen puoleen lisäämme yksi eli kaksi teelusikallista cocoa, panemme sen raittoihin päälle, joka itse paistaisa painuu pohjaan saakka ja niin saamme "Plain cake", "Raisin cake" ja "Marble Cake". Nyt kun tämä on vielä hiukan lämmin, otamme toiset puolet ja laitamme keiki-laatikoon, joka on heagen pitävä. Iman täytyy päästä myös keikin alle. Keikitalkinaan on lisättävä aina jotain maustetta, vaniljaa, lemonsä ja e, yksi teelusikallinen näin suureen. Tämä keiki laatikosta otetaan vasta sitte, kun toinen on kulunut loppuun.

Hyvin halpa "Pudding", joka kuuluu myös sunnuntai-iltojen työksi, on panna liioon yksi kuppi Tapioca ("minuute tapioca" ei tarvitse hottaa), kuusi kuppiä kylmää vettä, maunantai aamupäivällä lisätään siihen kaksi kuppiä ruskeaa sokeria, hyvin vähän suolaa ja annetaan kiehua noin 45 minuuttia, sekottaen joka 10 minuutin perästä. Tätä syödään kylmänä kerman eli maidon kanssa. Tämä ja leivät paistuu uunissa sillä aikaa kun pyykkipollari täyttää stouvin kannen.

Halvin piirakka on myös minkä minä tiedän "köyhän miehen piir". Siidataan neljä ruokalusikallista jauhoja, yksi kupillinen sokeria joka ravistetaan hiljaa yhteen kuppiin vettä, sen kiehuessa, sekottaen hyvin puusikalla, annetaan kiehua 3 minuuttia, otetaan tulta ja vispataan siihen 1 munan keltuainen, 3 ruokalusikallista etikkaa eli 4 lemonsä mehua. "Pain" kuori poistetaan, sitte vasta pannaan tämä ja päälle kovaksi vispattu munan valkuainen, annetaan tulla ruskeaksi uunissa.

Mainion hyvä "Dumplings", joita voidaan tehdä suomalaisten perunasoppaan on seuraava: kaksi kuppiä jauhoja, yksi teelusikallinen soodaa, kaksi "Cream of tartar", puoli lusikkaa suolaa, yksi muna vispattuna puoleen kuppiin vettä. Liemi täytyy kiehua ja pudotella nämä sinne teelusikalla, jonka jälkeen padan päälle on asetettava kansi tiiviisti eikä nostettava ennenkö 20 minuuttia on kiehunut. Muistakaa, että kaikki mitat, kupit, lusikat ja teelusikat, on mitattava vain niin täynnä kuin vesikin pysyy.

Kastelkaamme pyykki, sillä sihti on huomenna hyötyä ja viimeksi, kun illalla saamme istua, katsellaan parsittavia reikii niistä, joita huomenna siltämme.

(Jatketaan.)

Cloquetin s. s. osaston ompeluseuran kokous pidetään joka toinen viikko, torstaina, jälkeen puolenpäivän, osaston talolla, C. s. s. ompeluseura, 815 Ave. F., Cloquet, Minn.

Viinirypäleen musta terttu

(Jatkoa)

"Eläköön keisari Wilhelm! Eläköön, eläköön!", kulkui huudot verhojen takaa. "Eläköön maamme, kansamme kunnia! Eläköön kenraali!" Viritoina kuului samppanja, vanhaa punaista viiniä ehtivät palvelijat tuskin kantaa kultapikareihin, jotka tyhjentyivät noiden isänmaallisten hekkumoitsejain kurkkuihin.

Kenraali astui esiin. Hän oli kalman kalpea kasvoiltaan. Se, mitä hän näki tässä verhojen takaa äsken, oli jotain, joka pani hänen sydämensä rajusti sykkimään. Hän tervehti sotilain tapaan vieraitaan ja lausui hyvästijättösanoja toivoen voivansa uhrata maallensa kaiken taitonsa, älynsä, armonsa ja henkensä. Käsiä taputettiin, taas lasit täyttyivät viinillä, naurua ja riemua oli salitännä.

Upseerit olivat päässään, maailma näytti heistä nyt vaan isoita leikkihuoneelta, jossa he temmeltävät pian mielin määrin ja ken taitaa, ken uskaltaa tehdä rumimman ja julmimman työn sille annetaan kunniamerkki ja tuo merkki merkitsee hekkumallista elämän loppupuolta. "Mitäpä rajoista, jos ne täyttävät taistelukentän luukasoilla, mitäpä ihimillisydestä — maailma ihallee sotilaita ja se on hyvä asia — ha-ha-ha! Mutta emme me rajojamme niin tuosta luovuteta, eihän toki. Raaka sotilas on kannuun ruokaa. He tappavat vihollisia ja sitten heidät tapetaan ja me ne tunniamerkit ja kunniamerkit perimme. Kuluka mukavasti on todellakin tämä asia järjestetty. Hei tänne viiniä...!"

Magda pujahti oven ohi kenenkään huomaamatta yläkertsaan omaan huoneeseensa ja antautui itkun valtaan. Kyyneleet huojensivat tuskaansa hiukan ja hän alkoi omin oivoin pukeutua juuri, kun äkkiä kuuli kovaa melua alhaalta. Hän juoksi sinne unhoituaan sopimattoman pukeensa ja pysähtyi rappujen käänteessä. "Hän", tuo laha nainen seisoi marmorin kalpeana keskellä lattian ja hänen vierellään keskikoivon pulepposkineen upseeri, jolla ei näyttänyt ollenkaan olevan silmiä, ne olivat syvällä pelmeään ilman sisässä ja silmien asemasta näkyi vain kaksi ohutta viivaa. He seisivat jäykkänä kun patsaat ja heidän edessänsä seisoi kenraali niin julmana kuin ihminen upseerina saattaa kansanaan olla.

"Se riittäköön, mitä sanoin", sähläsi kenraali raiostuneena ja katsoi "Häneen" niin julman purevasti että "Hän" poistui kahisten siikkihameensaan pikät lepeet, hän mulstutti tuossa kulkieessaan käärmee luukerelevaa, notkeaa mätelemistä. Kenraali laski käntensä kaimaloihin, siristi silmäänsä, puristi leukapiellään yhteen niin että poskilihakset jännittyivät, katsoi herkeämättä ihavaan upseeriin ja juokko jännitettynä odotti näyttämään loppua. Nyt hän hymähti otti askeleita ja täynnä mitä pirullisinta ihoa heitti hanskikkaan upseerin kasvoihin. Tämä sähähti. Samalla oli luutnantin käsi kenraalin käsivarrella.

"Teidän ylhäisyytenne unohtaa sen että kaksintaistelun aika on jäänyt selkämme taan, ja muutenkin tämä upseeri seuraa teltä... tulkaa tänne... tämä rauhoittaa teidät."

Hän tarjosi piikarin, jonka kenraali tyhjensi ahaasti. Taas tuli palvelija ilmoittaen: "Teidän ylhäisyytenne! Ei ole enään kuin tunti aikaa. Oletteko valmis?"

"Perhana! Nuo tunnit kulkevat ilman nopeaan." lausui kenraali katsoen kelloaan samella silmillään. "Muuten eräs tärkeä asia on vielä toimitettava". Hän juoksi rappusia ylös.

"Lapseni, ole niin järkevä ja koeta taipua luutnantin tarjoukseen. Oh, sinusta tulee kuuluisa nainen, Magda! Ajattele anteisnimiä ja kultaa. Haa, ha, haa! Kun on nuori ja kaunis, voi saada arvaamattomia aarteita."

"Hiljaa, ettekö näe, että nuo juopuneet vieraat tuossa kuuntelevat,

ja olenko minä... tuota, ettehan isä tarkoitaa totta, että minun...?"

"Siunon on mentävä naimisiin luutnantin kanssa kun minä palaan takaisin; siihen asti saat uneksia jostain toisesta." Kenraali hymähti purevasti.

Juokko oli kuullut heidän keskustelunsa, Magda katsoi alas rapuilta, siellä seisoi luutnantti salamoivine silmineen.

"Ei mitään armoa sille viettelijälle," lisäsi kenraali huiskien. "Muista nämät sanat", ja hän huojuen jatkoi matkaansa yllkertaan sen oven taan, jonne äsken oli mennyt "Hän". Oli epämurkavaa olla tuollaissa puussa hienoston keskellä, vaan Magda tiesi olevan heidän juopuneina eikä paljon ajatellut sitä. Meni rappuja ylös. Huutoa ja melua kuului sieltä. Mitä, mitä se on? "Sinä konna, sinä viekastelija! Tiesinhän, että rakastat tuota ihmöhökälettä eikä minua. Sinä et ole koskaan minua rakastanut, vaan minun rahojani, luuletko etten huomaa. Näinhän kuinka hän hivei olkapäästäsi... voi jos — "Oih!" oli kirjaisu vastauksena ja vallittava ääntä kuului naisen suusta.

"Mitä? Minun isänkö on mustasukkainen tuosta naisesta, jossa en näe mitään rakastamisen arvoista. Yksin ulkomuotonsakin muistuttaa paremmin miestä kuin naista," ajatteli Magda ja hänessä heräsi syvä halveksunisen tunne isäänsä kohtaan.

"Luuletkos etten minä tiedä sinun rakkausjuoniasi sen venäläisen rouvan suhteen." Itkun viiltä jatkoi "Hän".

"Ole hiljaa hänestä, iatkaa minä." "Auttakaa, auttakaa!" huusi kirkuva ääni ja alhaalta alkoivat vieraat juosta toinen toisensa perään ylös tuoden mukanaan ruumia lämmössä pilaantuneen hajuveden tuoksum. He kaikki näyttivät rivoilta, väraisteleviltä. Magda tuo suuttui, että he olivat aivan kuin kotoansa.

Hän sulkeutui kamariinsa lukun taa ja värisevin sydämin seurasi melua vierassessa huoneessa. Siellä huusivat naiset avunhuutoja, miehet kirjoillen uhkaillivat, nuroivat ja päätelivät sunsaan sopimattomia leikkkejä. Nyt kulkui yll huoneiden luutnantin käskellä, kiukkainen ääni, että kenraali on tällä hetkellä mentävä vauvuihin, jos mielä tehtävänsä aloittaa.

Palvelijia hermostuneesti koetti pukea, toinen houkutteli vieraita salin ottamaan ryypyn kenraalin kunnialiksi. Tämä oli otollinen tarjous. Ken vastustaisi sitä. Olihan isänmaan ja kansan kallein asia kyseessä. He kiemälleen ja siitellen toislaan laskeutuivat marmoriappujen upseita mattoja pitkin alas. Eläköön, eläköön! huudettiin päihtymysalvossa ja pian kulkui ajoneuvojen yhäti hiljenevä ääni.

"Herra talvahnen, eihän isäni vaan noin mennyt hyvästelemättä minua?" Magda juoksi alas ja sai kuulua, että kenraali oli mennyt jo alkaakseen sen suuren ja jalon työn isänmaata kohtaan.

"Hän unhoiti minut, kas sellainen isä ja tällainen koti minulla on", vaikeröi Magda koko yön sillä aikaa kun alhaalla scitettiin, naurettiin, suudeltiin ja tyhjennettiin lasia lukemattomat kerrat. Tällaista iloa ja riemua oli täällä, vaan erään vihtikamarin pimeässä nurkassa, lahonneiden rasujen päällä taistelee Marfa elämän ja kuoleman kanssa.

(Jatketaan.)

MULLAN S. S. O. OMPELUSEURAN

Kokoukset

pidetään joka torstai Suom-Haalilla kello 8 j. p. p. Kaikki tervetulleita.

Waukeganin, Ill., s. s. osaston viralliset kokoukset pidetään joka kuukauden ensimmäisenä ja kolmantena sunnuntaina aikaa klo 2 i. p.

Osaston ompeluseuran kokoukset on joka kuukauden toisena torstaina aikaa klo 2 i. p. Kahvia kokouksen loputtua.

TILATKAA TOVERITAR!