

kuoli 13 p. ja haudattiin 15 p. toukok. tuttavain saattamana Chardonin hautausmaahan ilman kirkollisia seremonioita. Laulettiin pari laulua työväen laulukirjasta ja K. Strömberg lausui muutamia jäähyväis sanoja vainajan muistolle ja niin peitettiin hauta kevään ensi kukkaila ja mentiin kotiin kaihomieliin.

Saavuttuani asuntoni rappusille, istahdin, niin siihen tuli myös naapurini ja teki kysymyksen, kuka siunasi tämän lapsen ruumiin? Siihen vastasin että teimme sen toimituksen itse. Hän sanoi luulleensa, että tilattiin pappi Fairportista ja heitti tyytymättömän katseen minuun ja lähti kävelemään, mutta tämä partiopolkailiikkeen kenraali teki ikävän vaikutuksen minuun, että jos olisikin ollut enempi englanninkielen taitoinen, niin varmaan hän olisi rippinsä kuullut.

Voitte tilata Toveritarta ja kaikkia puoluelehtiä allekirjoittaneen kautta. Toveruudella EDLA STRÖMBERG.

BELDEN, N. DAK.

Kirjoitampa kuulumisia Beldenistä, koska kaikki naiset näyttävät unhoittaneen sen tehdä, että muistaa omaa äänenkannattajaa palkkakuntansa kirjellään.

Talvi täällä oli ankara. Paljon lunta ja kovat pakkaset. Aivan oli jäätyä kaikki jäsenet. Kesä näyttää tulevan samaan lajiin, ilmat pysyvät kylminä ja ankarat myrskytuulet kiittää pitkin aavikkoa, että peltoyöt edistyy hitaasti. Näyttää kuin luonto tahtois voimillaan ruuhota meitä herelle siitä välittämättömyyden unesta ja osottaa mikä voima on vielä hänellä sen yli, joka ei oikeuksiansa vaadi, mitkä kärsimykset hän voi tuottaa tullessaan kurjin huonosti laitettuihin koteihin ja mitkä taudit ja tuskat varsinkin niiden pieniin asukkaisiin.

Paikkakunnallamme on ollut monenlaisia sairastapauksia lapsissa ja täysissä; useat perheen äidit ovat käyneet viime talven aikana leik-

kauksilla sisällisten väkain tähden toisissa valtioissa asti. Nyt kun kevat toi tullessaan nämä äkkiä muutuvat ilmat, niin kyläämme on ilmestynyt tullrokkoa. Sellaiset kulkutaudit useinkin löytävät tiensä suureen lapsijoukkoon, jossa olisi kyllin työtä ja vaivaa ilman sairauttakin.

Ajatelkaapas, äidit, onko meillä kaikki niin kuin olla pitäisi, varsinkin kun lapsenne sairastuvat tai joku perheestä tai te itse (me kyllä äidit saammekin melkein joka vuosi sairastaa ja silloin myös perhe lisääntyy). Eikö meiltä silloin puutu mitään? Kyllä ja paljonkin! Onko meillä kunnollista huonetta, jossa sairas voisi levätä tuskistaan, onko oppinut sairaanhoitaja vuoteen ääressä? Ettekös te itse saa hoitaa sairanne ja tehdä muut työt ja sairas olla siinä, missä kaikki terveekin, ei ole erityisiä huoneita, eikä muita mukavuuksia ja tietämättömyys suurimpana "apuna." Kyllä meidän naisten täytyy nousta tästä tietämättömyyden avusta, koko joukkona liittää joukot yhteen, sillä ei se auta, että harvat naiset on herellä, sillä ei sääsken ääni taivaaseen kuulu. Meiltä, äidit, vaaditaan paljon, meiltä vaaditaan pojatkin, kun ne joutuvat täyteen ikään, sotakentälle murhattavaksi, muka isänmaata puolustamaan. Miksi me emme myös vaatisi jotain, miksi ei vaadita tietoa ja valoa koteihin, että niistä pakenisi kaikki vuosisatojen pelkot, että voisimme selvillä aivoilla ajatella, vaatia kaikki oikeat elämän mahdollisuudet ja kasvattaa lapsistamme terveitä ja kunnollisia ihmisiä, eikä mitään verenhimoisia petoja, jotka ovat valmiit hyökkäämään käsken saatuaan vaikka omaistensa kimppeen. Tämä taistelu väärää järjestelmää vastaan vaatii joka naisen heräämistä, uskuntoon ja kansallisuuteen katsomatta. Ei mitään erimielisyyttä, sillä "veljenne veren ääni huutaa maasta." Eläkäämme enään uhratko viattomia kurjan elämän takia, eikä sotain; se kuuluu menneisyyteen. Se ei saa kuulua sinulle, nyky-aika. SISKO.

maistaa lapselle yhtä makealle kuin meille sitruunajuoma apteekissa, jos hän saa juoda sen lasistaan olkipölin läpi.

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA.

1. Miten valmistetaan piimäjuustoa?
2. Kumpi on parempi, kirnu vai kermanerotaja (separaattori) sellaisella farmarilla, jolla on vain kaksi lehmää, eikä ole varaa ostaa kumppaakin yhtä aikaa?
3. (Tätä kysymystä en oikein ymmärrä, sillä se oli epäselvästi kirjoitettu. Olkaa hyvä ja kirjoittakaa se uudelleen. — Toim.)
4. Jos sopii tässä kysyä, niin kysäsen, voipiko sanomalehtien toimituksiin lähettää kirjeltä avonaisissa kotoissa. Tulisihan se paljon halvemmaksi.

Vastaukset ylläoleviin kysymyksiin.

1. Pane piimäkuppi uuniin ja anna sen paistua siellä niin kauan, että piimä juustoutuu, vaan älä anna juuston paistua kovaksi. Sitten pane se harvaan linapussiin valumaan ja anna valua siksi, kunnes kaikki hera siitä on valunut pois ja juusto jää kuivaksi. Sitten hienonna se henoksi puuroksi, mausta suolalla (myös pippurilla, joka sitä haluaa käyttää) mieleisi mukaan. Sekota sekaan hyvin sakeata tuoretta kermaa. Tällainen juusto on mainion hyvää. Sen englanninkiel. nimitys on "cottage cheese".
2. Kirnu on halvempi ostaa kuin separaattori ja kahta lehmää varten tuskin kannattaa ostaa separaattoria, muussa tapauksessa paitsi siinä, jos myytte kermanne suoraan meijeriin.

Jos on hyvä maidonsäilytyspaikka, niin kerman voi saada aivan kaikki maidosta se'sottamalla maidon matalossa vadeissa yhden vuorokauden. Mutta paitan missä maito säilytetään täytyy olla niin viileä, että maito ei kohta happane. Myöskin sen tulee olla puhtaan, niin ettei maitoon, kerman ja voiin tule mitään outoa makua, vaan että kotona kirnuttu voi on aivan yhtä hyvää, puhdasta ja maukasta kuin meijerivoi.

K kaikki kerma ennen kirnuamista on hapatettava yhtäaikaiseksi. Silloin ei ole kirnuamisesta suurta vaivaa ja kaikki voi rasva eroaa hyvin piimästä.

4. Ei voi lähettää kirjeltä avonaisissa kotoissa. Joskus kun sattuu menee sellainen kirje perille, mutta sellaisten kirjeiden lähettäminen on vastoin postihallituksen sääntöjä, joten on viisainta olla sitä yrittämättä. Ainoastaan painetut kiertokirjeet y. m. s. voidaan lähettää avonaisissa kotoissa.

PYYNTÖ JA ANTEEKSIPYYNTÖ.

Pyydän että se sisko, joka lähetti kysymyksiä, miten erilaisia pikkelsiä y. m. valmistetaan, olisi hyvä ja lähettääsi kysymyksensä uudelleen, sillä se paperilippune, missä kysymykseenne olivat, hävisi minulta asunnonmuuton aikana, kun se juuri muuton edellisessä päivänä minulle saapui. Samalla pyydän anteeksi, että se minulta on hukunut tai joutunut syrjään, etten sitä nyt löydä. — Selma-täti.

JOS OLET HEIKKOHERMOINEN TAI HERMOSTU USEIN.

Pese itsesi vähintään kerran päivässä raitkaalla vedellä. Ei siihen kulu paljon aikaa, jos vaan otat sen tavaksesi. Jos sinulla on kylpyamme, niin seis aammyssä ja heitä niskaa si sangollinen vettä ja kuivaa itsesi kohta sen jälkeen hyvin kuivaksi karkealla pyyhlinnalla. Kesäkuun aikana voi nämä kylvyt ottaa ulkosalla, kun laittaa sellaisen paitkan, ettei naapurit näe, jos nim. ei ole kylpyammetta.

Tai jos tällainen kylpy tuntuu alussa liian ankaralle, niin voi hieroa ruumiinsa yllä määrällä pesurasulla tai sienellä, alkaen rinnasta ja pestä sen kuivaten pienen osan kerrallaan. Heikoille ihmisille on tämä keino paras alussa siksi kunnes pääsee niin paljon voimistumaan, ettei ole vilustumisesta pelkoa.

Terve ihminen tällaisessa pesussa ei tunne vihua lainkaan, sillä kylmä vesi panee veren kiertämään nopeammin ja liikunto kuivattessa myöskin lämmittää.

SAMPKA

Sampka hoi, tule kahville. Sampkaa, missä sinä olet? Kahvi jäähtyy.

Kuullessaan "maman" tutun, laulavan äänen, kömpii Sampka varovasti esiin kitukasvuisen karviaismarjapensaansa takaa, missä hän oli ollut raakiloita syömässä. Ja kun ei ketään näkynyt lähistöllä, alkaa hän livistää tupaa kohden, minkä väärät, hoidat jalat myöten antavat.

Sampka on noin kaksivuotias, luonnotoman suuripäinen ja -vatsainen pojan vekara. Nuotun — vihatun ja halveksimammatun — leskiminiän lapsena oli hän jäänyt vaille sitäkin niukkaa hoitoa, minkä toiset saivat. Äiti teki talossa raskaimmat työt; sai siitä palkkaseen ainoastaan yseyttä ja huonoa kohtelua. Katkeraksi ja ärtyisäksi kehittyi äidin luonne.

Jo äitinsä kohdussa sai Sampka alkaa vaikean taistelunsa olemassaolonsa puolesta. Kun äiti nosti vatsaansa vasten raskaita taakkoja, tai kun hän hämästä purren nosteli jauhosäkkejä, silloin jo ruumiillinen riikarasitus ja sielun katkeruus hienon hienojen säikeiden avulla muodosteli kehittymässä olevaa oliota. Sitä sitte ihmeteltiin, kun poikainen pieninä huusi; hän ihan kiljui pienten keuhkojensa koko voimalla. Päivät menivät jotakuinkin, mutta joka yö, noin kolmen kuukauden aikana ei tämä miehen alku joutanut pelkättä huutamiselta nukkumaan. Tekipä hänelle mitä tahansa, aina vaan huusi. Ei lääkärikään mahtanut sille mitään.

Siinä puolen vuoden korvilla heitettiin Sampka lattialle. Siellä hän ensin vatsallaan ihmetteli lattian avaruutta. Vähitellen alkoi itten liikkahdella, jopa vihdoon suureksi ilokseen sai koko ruumiinsa työnnettyksi eteenpäin. Sampkan matkat rajoittuivat hyvän aikaa lattian tutkimiseen hänen kontatessaan ristiin rastiin nurkasta toiseen. Polviin, joiden päällä liikuskeleminen pääasiassa tapahtui, muodostui paksu, karkea nahka.

Mutta elämä oli sentään vaihtelevampaa, kun kätkeyssä selälään olo. Lattialla sai aina yhtä ja toista käsiinsä, mikä huvitti. Kaikkein hauskinda oli kuitenkin silloin kun oikein itsensä ryvetettyään panivat joskus veteen pulkkoimaan. Siinä sitä oli elämää! Veden pehmeä, viileä hyväily sai ilon laineet läikkymään; kädet ja jalat meurasivat minkä ehtivät, pärskyttään vettä. Kieli loritteli hyvää tuulta.

Sampkan elämän suurimpia merkkitapauksia oli se, kun oppi ottamaan ensimmäisiä askeleita. Huojuvia ne tosin olivat. Kädet eteenpäin ojennettuina tasapainon vuoksi, jalat kaukana toisistaan hän — epävarmuuden ja ilon tunne entistäkin epävarmuutta lisäämässä — ohuita jalkaansa siirteli, vähäväliä horjaldellen äidin ollessa varuillaan ottamassa vastaan. Äidin ilo oli yhtä suuri kun Sampkankin. —

(Aiku 7:llä sivulla)

KODIN OSASTO

VEHNÄNKUORET ELI N. K. BRÄÄNINJAUHOT RAVINTONA.

Vehnänkuoret ovat terveellisiä ja hyödyllisiä ravintoaineena. Sekotettuna leipäjauhoihin täyttävät ne saman asian kuin kokovehnäset tai graham-jauhot, Graham-jauhoista, jos ostanne niitä säkittäin puodista saamme maksaa kalliimman hinnan kuin valkoisista vehnäjauhoista. Bräänijauhoja saamme paljon halvemmalla ostettuna rehukaupoista säkittäin. Niitä saa ostaa myöskin ruokapuodeista laitetuna pähviläatikoihin tai pieniin pusseihin, mutta siten ostaa saamme niistä maksaa kalliin hinnan.

Paitsi leipää, voi bräänijauhoista tehdä makeitakin leivoksia. Tässä on pari reseptiä:

Hapanmaito-bräänikakkuja. — Kaksi kupillista bräänijauhoja, yksi kupillinen valkoisia jauhoja, kolmen neljäsosa kupillista sokeria, yksi ruokalusikallinen lardia, yksi muna, yksi teelusikallinen suolaa, yksi paini hapanta maitoa ja puolitoista teelusikallista ruokasoodaa.

Ensin sekoita yhteen sokuri ja lardi, siihen sitten sekota muna, suo'a, bräänijauhot ja valkoiset jauhot ja vihdoin hapanmaito, johon on ensiksi sekotettu sooda. Paista kuumassa uunissa.

Tuoremaito-bräänikakkuja. — Yksi kupillinen bräänijauhoja, yksi kupillinen valkoisia jauhoja, kaksi teelusikallista nostatepuuteria (baking powder) yksi teelusikallinen suolaa, kaksi muna, yksi paini maitoa, puoli kupillista malanssia. Vatkaa munat kuohkeaksi, valkuaiset ja keltuaiset erikseen. Keltuaisiin sekota malanssi ja maito. Sitten sekota siihen bräänijauhot ja valkoiset jauhot, suola, munavalkuaiset ja nostatepuuteri. Paista keskinkertaisen kuumassa uunissa noin puoli tuntia, eli siksi kunnes kakut ovat kypsät.

JÄLKIRUOKIA LAPSILLE.

Lapsille ei sovi antaa samoja jälkiruokia mitä aikuiset tavallisesti syövät. Ne ovat liian raskaita ja valkeasti sulavia ja varsinkin tulee varoa antamasta sellaista ruokaa lapsille iltasella. Lapsille täytyy laittaa yksinkertaisia, helposti sulavia ruokia erikseen.

Mutta se täytyy laittaa niin miellyttävän näköiseksi, että lapset siitä halusta syövät. Lapset eivät useinkaan tahdo syödä paljasta riisipuuroa sellaisenaan, mutta riisipuuron voi laittaa monella eri tavalla sellaiseksi, että se houkuttelee lapset syömään. Lapsi syö silmillään yhtä paljon kuin suullaan.

Riisipuuron voi panna jäähtymään pieniin kuppeihin. Kun se on jäähtynyt, ota varovasti pois kuppeista lautasille, niin että puuro jää ohueksi. Tee keskelle kolo, jonka voit täyttää joko marjahyytelöllä, hakuilla pähkinöillä tai rusinoilla. Tarjoa marjalleen tai kerman kanssa.

Tai keitetyn riisipuuron voi panna jäähtymään keekipannuun ja sitten kylmänä leikata siltä hyvin terävällä veitsellä viipaleita. Viipaleiden väliin pane marjahyytelöä, joten se näyttää kuin keeki lautasella.

Tavallinen leipä miellyttää lapsia paljon enempi, jos sen leikkaa erimallisiin kiviuihin ja panee sitten marjahyytelöä päälle.

Karkeista vehnäjauhoista ja maissili koornijauhoista voi laittaa lapsille jälkiruokia samalla tavalla kuin riisistä.

Lapset voivat kyllästä syömään vissejä ruokia, jos niitä tarjotaan heille aina samanlaisen näköisinä. Mutta he syövät suurella mielihalulla aivan saman ravinnon, jos se on laitettu johonkin uuteen malliin. Esim. graham kakuista voi laittaa pörräköitä panemalla vähän marjahyytelöä väliin ja päälle. Maito voi