

myönnytyksiä. Äidin työproblemi voidaan ratkaista samalla tavalla osuustoiminnan kautta.

Mitä järkea siinä on, että kaksikymmentä eri keittouunina on käytännössä kahdeksakymmenessä eri kyökissä samassa rakennuksessa? Mitä järkea siinä on, että samassa rakennuksessa on kaksikymmentä paria pyykkiammeita? Ja kaksikymmentä eri aamiaista, päivällistä ja illallista joka päivä? Ja kaksikymmentä silityspäivää? Ja kaksikymmentä eri krosserilaskua? Ja kaksikymmentä eri laskua lihakauppaan? Ja tehdessä kaksikymmentä kertaa kaikki taloustyöt, silloin kun ne voitaisiin tehdä laajemmalla alalla paljon paremmin? Ja tehdessä kaiken sen kaksikymmentä kertaa kalliimmasta hinnasta kuin se voitaisiin yhtä hyvin tehdä paljon halvemmalla?

Osuustoiminta auttaisi äidin saamaan hänen paljon tarvitsemansa levon. Hän on se todellinen "expertti", sen hän toteaa joka päivä sillä, että hän voi

hoitaa taloutensa isän pienellä palkalla. Ja jos kaikki äidit, kaikki nämä "expertit" liittyisivät yhteen suureen osuustoimintaliikkeeseen kotitalouden hoidossa, niin olisi tämä maailma paljon parempi olinpaikka, sillä silloin olisi äidillä enemmän aikaa viettää lastensa kanssa ja antaa lapsilleen parempi ja huolellisempi ja monipuolisempi kasvatusta.

### ERÄS TYÖLÄIS-ÄITEJÄ KOSKEVA PROBLEEMI

(Jatkoo ensimmäiseltä sivulta.)

tehtäviin, mutta kuten tiedämme, ei yhteiskunta ole vielä mitään sellaista jäseniensä hyväksi tehnyt, täytyy meidän työläisten toimia jotain keskenämme oman luokkamme jäsenen ja koko luokan hyväksi sillä välin kuin yhteisesti toimimme myöskin siihen suuntaan, että yhteiskuntamme perusteet saadaan terveelliselle ja oikealle pohjalle, niin että yhteiskunta koko laajuudessaan pitää huolen jäsenistään. AINO.

## KODIN OSASTO

### MIHIN KAIKKEEN RUOKASOODAA VOIDAAN KÄYTTÄÄ.

Teelusikallinen ruokasoodaa pantuun keittöön pesusinkkiin likaviemärin sihtiin, pitää sen puhtaana, kun se tehdään pari kertaa viikossa.

Hätätilassa voi ruokasoodaa käyttää pesupuuterin asemesta patoja ja pannuja sekä muita astioita puhdistallassa.

Keittäessä kovia papuja ja herneitä pehmenevät ne paljon pikemmin, jos keittoveteen pannaan puoli teelusikallista ruokasoodaa.

Kuumentaisessa maidossa, joka on seisonut yli yön, voi sen estää juoksemasta, jos lisää siihen pikku hyppysellisen ruokasoodaa.

Lihat sekä tuoret että paistetut, jotka ovat hieman ummehtuneita, vaan ei vielä pilaantuneita, voidaan saada hyvin hajuseksi ja makuseksi jälleen, jos ne annetaan vähän aikaa seisoa kylmässä vedessä, johon on pantu teelusikallinen ruokasoodaa. Ja sitten pestään liha hyväksi tässä vedessä, virutetaan hyvin ja sen jälkeen annetaan seistä kylmässä suolevedessä puolen tuntia ja heti sen jälkeen keitetään.

### TEHKÄÄ ITSE HOPEAKALUJEN PULEERIAINE.

Aineen millä puhdistaa ja puleerata hopeakaluja saa paljon halvemmalla kun tekee sen itse. Se tehdään sekoittamalla seuraavat aineet yhteen: 1 ruokalusikallinen ammoniaka, 1 ruokalusikallinen alkoholia, viiden sentin paketti liitujauhoja, viiden sentin edestä sassafras öljyä ja sen verran pehmeätä vettä, että siitä tulee sakeahko seos. Käyttäkää sadevettä, jos ette muualta saa pehmeätä vettä.

Puleerauksessa käytettävä flanelli tulee olla uusi kappale pumpuli-flanelli, joka on liotettava yhdessä vartissa vettä, johon on pantu yksi teelusikallinen kumppaakin, suolaa ja ruokasoodaa. Vaate tulee kuivata virituttamatta. Osa vaatteesta käytetään puleerin päälle panemisessa ja osa puleerauksessa.

Hätä tilassa voi hopeakaluja kyllä puhdistaa niinkin yksinkertaisella aineella kuin hienolla puuntuhkalla ja jopa kuurauspulverilläkin, jos sitä tehdessä on äly mukana. Se pitää osata tehdä kevyesti ja varovasti. Muuten voi vaikka minkälaisella puleerilla pian hangata hopeapleitin pois. Älkää koskaan panke kuurauspulveria kulvana veitsien, kahvelien

ja lusikoitten päälle. Puuteri pitää kostuttaa ennenkuin sillä kuurataan. Ei pidä myöskään käyttää paljasta kättä puhdistallassa, vaan tulee aina käyttää pehmeätä vasua siihen tarkoitukseen.

### GINGERBREAD.

Gingerbread on eräänlaista malanssileipää, ruskeata leipää. Sitä tehdään monella tavalla ja voi tehdä kalliistakin siltä. Tässä on yksinkertainen ja halpa resepti tälle makealle leivälle ja minun mielestäni se tällaisena on paljon maukkaampaa kuin terveellisempää kuin ne "rikkaamat" lajit:

$\frac{1}{2}$  kupillista malanssia,  $\frac{1}{2}$  kupillista sokeria, 1 kupillinen hapanta maitoa, 1 teelusikallinen kanelijauhoja,  $\frac{1}{2}$  teelusikallista inkiväärijauhoja (ginger)  $\frac{1}{4}$  teelusikallista jauhetta neilikolta,  $\frac{1}{4}$  teelusikallista jauhetta nutmegia,  $\frac{1}{2}$  teelusikallista vanillaa, 1 teelusikallinen ruokasoodaa sekoitettuna ja seulottuna kaartein kupilliseen jauhoja, 2 ruokalusikallista voita.

Sekotattakaa ainekset ylläolevassa järjestyksessä ja paistakaa mataloissa pannuissa 20 minuuttia keskinäisen lämpimässä uunissa ja pitäkää vara, ettei se pääse palamaan, sillä malanssi on hyvin herkkä palaamaan.

### JOS KÄRPÄSET OLISIVAT KOIRAN KOKOISIA.

New Yorkin kaupungissa, luonnontieteellisessä muurossa, on merkittävä malli tavallisesta karpäsestä, jota myöskin kutsutaan "lavantauti karpäseksi". Tämä malli panee ihmiset kysymään: "Mitä tapahtuisi, jos karpäset olisivat koiran kokoisia?"

Tämä malli on "Boston Terrier" koiran kokoinen ja hämmästyttää se jokaisen, joka sitä lähemmin tarkastaa. Sen on tehnyt Ignaz Matusch, johon työhön häneltä kului aikaa toista vuotta. Malli kuusikymmentäneljä tuhatta kertaa niin suuri kuin tavallinen karpäsen ja tekijä on siihen asettanut jokaisen yhdeksän sataa karvaa, mitä löytyy karpäsen ruumilta ja pannut jokaisen karvan oikealle paikalleen, ja antanut jokaiselle karvalle luonnollisen värityksensä.

Eikä hän ole tehnyt ainoastaan tätä, mutta hän on vielä antanut tälle

modellille kaksitoistasataa silmäkin-sillä karpäsellä on niin monta silmää, eli karpäsen silmät ovat niin moniosaiset.

Nykyaikana jo jokainen tietää minkä vaaran karpäset tuottavat ihmisten terveydelle; lähes jokainen tietää kuinka helposti karpäset siirtyvät, kuinka yksi karpäsen muni satakaksikymmentä munaa ja kymmenessä päivässä nämä munat muodostuvat täysiksi karpäseksi. Täten jokainen naaraskarpäsen voi olla eläksään isoitti kaksitoista kertaa, eli tavallisesti joka kesä on yksi karpäseperhe voi syksyyn mennessä olla jo kolmessatoista polvessa.

On hyvin tietty asia, että nämä karpäset leulettavat karpäissään kaikenlaisia tautien basilleja ja sepi onkin pannut ihmiset ajattelemaan, että mikä olisi seuraus silloin, jos kaikki karpäset todella olisivat niin suuria kuin tämä malli.

Ei mikään kulkutautitapaus maailmassa vetäisi vertoja sille, joka ratvoisi silloin, jos karpäset todellakin olisivat niin suuria. Koko maailman väestö kuolisi pois yhdessä ainoassa kesässä, sillä karpästä on kalkkiulla maailmassa paitsi jäisillä napaseuduilla. Ollisi mahdotonta tässä lähteä kuvaamaan seikkaperäisesti kaikkia niitä tautien basilleja mitä karpäset leulettävät kotielin, mutta kuulettava lavantaudin basilla riittänee esimerkiksi.

Yhdessä "varpaassaan" on Matuschen mallilla, joka on suurennettu 1,500 kertaa, on nähtävänä pieniä valkoisia täpliä. Nämä ovat lavantaudin basilleja. Matusche tutki tuhansia karpästä mallia tehdessään ja hän havaitsi että keskimääräinen luku basilleja karpäsestä yhdessä kynnessä eli "varpaassa" on kaksikymmentäkolme. Kuinka monta basilla on karpäsen yhdessä tahmaisessa jalkapohjukassa on vaikea arvioida. Mutta jos otamme tämän mallin esimerkiksi, niin jokaisessa karpäsen jalassa, eli jokaisessa jalan varpaissa ainoastaan olisi 276 basilla. Ja jalkapohjukassa kussakin noin 500 basilla eli yhteensä 30,000 tuhatta basilla yhden karpäsen jaloissa. Tämä tarkoittaa sitä, että jos karpäsen olisi koiran kokoinen, veisi se muassaan mihiin ikinä se menisi 192,000,000 lavantaudin basilla.

Ja ennenkuin ihmiset ehtisivät nämä suuret karpäset hävittää pois, kuolisivat he kaikki lavantautiin, sillä niin suurta basilleen pajoitusta eivät he voisi torjua. Tämä karpäsen täyttäisi jokaisen kirjan ja sanomalehden, jokaisen lattian, kadun ja altapaalun, mitä se koskettaisi, lavantaudin basilleilla yhdessä ainoassa viikossa.

## Köyhän pikku sisko

Kirj. Josephine Conger-Kaneko.

(Jatk.)

"Hyvä!—paljonko te tahdotte?"

Mitä hyvänsä, oli Anton vähällä sanoa, mutta hän pidätti itsensä. Ennenkuin hän kerkesi vastata mitään, ehätti isäntä sanomaan: "Minä maksan teille kymmenen dollaria. Te soitatte kello viidestä kello kahteentoista illalla. Onko se hyvä?"

"Hyvä on," vastasi Anton, "milloin saan alkaa?"

"Tänään—tänä iltana. Me olemme juuri ilman soittajaa. Olipa hyvä, että satuitte tulemaan. Hammerstein pitää aina parhaat tilaisuudet silmällä. Hän antoi sen teille tällä kertaa. Hyvä poika, se Hammerstein."

Niin oli sopimus tehty, ja huolet pakenivat Antonin mielestä. Mutta jännitys oli tehnyt hänet heikoksi. Verensä virtasi kiihkeästi suonissaan. Hänen te-

ki mielensä huutaa, mutta sen sijaa meni hän ulos kävelemään raittiiseen ilmaan, tyyntäytäkseen itseään.

Kello viiden aikana illalla oli ravintola valaistu ja täynnä sikuretin savua. Anton oli paikallaan soittaen pianoa, koettaen saada musiikin kuulumaan puheen hälinän yli, siten toivoen täysin palkkansa ansaitsevan.

Kaikki se vastenmielisyyttä, mitä hän tunsi Hammersteinin kekereissä siinä, että nuoret ihmiset eivät älyneet antaa arvoa hyvälle musiikille, oli kätkeytyneenä välttämättömien materialististen vaatimusten alle. Hän soitteli ajanmukaisia säveliä, remputuslauluja, valssia, toisen toisensa jälkeen. Joitakin soitti hän uudelleen ja uudelleen, vastaukseksi suosionosoituksiin. Mutta ilman kymmenen minuutin lepoa joka kappaleen jälkeen olisi hän uupunut ennen illan loppua.

Yöilmassa on elementti, joka saa liikkeelle yököt ja kataluuden hämähäkit; joka asettaa lankeemuksen verkkoja varomattomille ja lähettää väijykselijät uhria etsimään. Ei ainoatakaan yötä kulu suurkaupungissa ilman uhreja; ilman nuoria miehiä ja naisia, jotka ovat hapealla kulutetut, jotka esittävät viime näytöksensä, ja häviävät olemattomaksi. Pikaisesti heidät kätkeytään ja unhotetaan. Kiireesti heidät viedään pois, kätkeytään syvälle maahan; heidän tekonsa, heidän heikkoutensa häisee taivaaseen aivan niinkuin heidän mätänevät ruumiinsakin. Mailma ei tahdo ajatella herstä. Paljastus voisi ehkä palauttaa alkavat takaisin; voisi saattaa heidät epäroimään, ja vihdoin kieltäytymään seuraamasta poikua, joka johtaa sellaiseen loppuun.

Ja ehkä se, usein turmelisi kau-pungin "liikeetuja". Sillä missä määrin ihmisheikkouksien ja ihmiskärsimysten kauppiat hallitsevat liikeetuja suurissa kaupungeissamme, sen ainoastaan liikemiehet ja politikoitsijat tietävät. Ja se tieto ei ole suosiolinen todelliselle reformille. Se kaksikymmentä miljoonaa dollaria vuodessa, joka saadaan prostitusioonilla yksistään Chicagossa, on kylliksi pitämään tiedon salassa.

Kun Anton jätti ravintolan kahdeentoista aikana, olisi hän voinut huomata, jos silmänsä olisivat olleet avoimet sellaisille seikoille, että juokko, todellinen "kängi", oli juuri saapumassa sisälle. Hiljaisemmat, järkevämät vieraat olivat enimmäkseen jo poistuneet. Ainoastaan ne, jotka olivat valmiit astumaan toisen rappusen alaspaan, olivat jääneet jällelle.

Egyptiläinen ravintola oli todellisuudessa ovi surullisen kuuluisaan hotelliin, jonka läpi nuoret naiset tulivat tähän vankilaan, ja useat heistä päivät ainaksi sinne.

(Jatkoo 7:llä sivulla.)

### NIMILEIMASIMIA!

Osastot, kirjallisuuskomiteat ja yksilöt voivat tilata tarvitsemansa nimileimasimet nyt TOVERISTA, sillä valmistamme niitä täällä. Hinnat 25c ylöspäin koon mukaan. TOVERI, Box 99, Astoria, Oregon.