

vuosikokous raportin puhua puolestaan. Se on seuraava:

New Yorkin suom. naisten osuuskodin puolivuosisikokous pidettiin osuuskunnan omalla luoneustolla lokak. 26 p. Kokouksessa oli läsnä 31 osakasta ja kaksi oli edustettuna valtakirjalla.

Kodin emännöitsijä Tilda Karen luki puolivuosisikokemuksen, josta kävi selvälle, että osuuskunnan liike on edistynyt kuhineella toimintakaudella. Varsinaista tilinpäätöstä ei oltu keskellä vuotta tehty tilijärjestelyn vuoksi, vaan ilmeni kertomuksessa, että tuloja on ollut \$4,834.52 ja menoja \$5,174.05. Menot ovat olleet tuloja suuremmat syystä, kun on laitettu kodin huoneustoa aukkaiden sekä turvallisuutta etä mukavuutta vastaavaksi. Muutoin ei liike ole tuottanut tappiota. Kuhineeseen toimintaan oltiin tyytyväisiä.

Luettiin A. S. Osuustoimintaliiton väliaikaiselta toimikunnalta tullut liittoonyhtymiskehotuskirje, josta keskusteltiin. Yksimielisesti siite päätettiin yhtyä liittoon ja velvotettiin johtokunta tekemään ilmoituksen liittotoimikunnalle päätöksestä.

Osuustoiminnallista valistustyötä varten päätettiin luovuttaa New Yorkin alueen valistuskaasaan \$10. Samalla päätettiin kehottaa New Yorkin ja ympäristöjen osastoja ottamaan keskustelunalaiseksi osuustoimintakäsymyksen ja tekemään jäsenistöille selvää mitä hyötyä olisi osuustoiminnallisesta naisten kodista, jos sitä kaikki työlläiset käyttäisivät. Tällaisia koteja voitaisiin perustaa nykyiselle New Yorkin suomalaisten naisten osuuskodille haaraosastona uuealle paikkakunnalle, kun vaan asia tulee tunnetuksi ja oikein ymmärretyksi.

Velaksi antoa päätettiin rajottaa, mutta edelleenkin myönnettään luottoa osuuskunnan jäsenille ja sellaisille, jotka tulevat kotimaastamme, eikä ole työpaikkaa, eivätkä tunne paikkakunnan oloja. Muillekin voidaan luottoa myöntää kahden viikon ajaksi, jos sen johtokunta ja osuuskunnan emännöitsijä yhteisellä neuvottelullaan katsovat osuuskunnalle edulliseksi.

Osuuskunnalle päätettiin ruveta kartuttamaan rakennusrahastoja, jota varten tästä alkaen tullaan kaikki myyjäisvarat siirtämään rakennusrahastoon. Osuuskunnan varoista päätettiin myös siirtää \$400 rakennusrahastoon. Aikaa voittaen tullaan tarvitsemaan omaa taloa ja sen saamiseksi on jo aikanaan ryhdyttävä toimenpiteisiin.

Osuuskunnan toimesta päätettiin ryhtyä tekemään paikallista agitatioonia, jossa tarkoituksessa valittiin agitatioonitoimikuntaan: Lisi Suominen, Anni Kivi-lahti, Mari Aartola, Hanna Laitonen, Briita Laine ja Hilja Kuokkanen. Agitatioonityötä tekemällä toivotaan osuuskunnan sisäisen elämän entisestään paranevan ja liittyvän uusia jäseniä yhteistoimintaan. H. K.

HALUTAAN 5,000 INNOKASTA ASIAMIESTÄ TOVERITARELLE!

Miten Alitalon Antista tuli sosialisti

(Jatkoo ensimmäiseltä sivulta)

oppivat puhumaan, että osaavat rikkailta leipää pyytää. Jos minä olisin jumala, niin kyllä tietäisin, miten noita aaseja kiduttais.

Isännän puheet mursivat Antin ja Miinan sydämet. He kärsivät sanoin selittämätöntä tuskaa, kun täytyi kaksoset laittaa armopaloja rukoilemaan. Mutta se oli ainoa ehto. Ja tunsihan koko ympäristö Antin elämäntarinan ja siksi kaikkien sääliliikkeitä. Kotiin tultua oli heillä aina leivän palasia ja kalaa mukanaan. Mutta keveämmällä mielellä meni Antti nälkäisenä työhönsä, kuin olisi syönyt lastensa rukoilemia armopaloja. Miina itki tasaillessaan leipäpaloja lasten syötäväksi ja rukoili:

—Autta herra jumala meitä edes viattomain lasten tähden.

Mutta rukous meni kuuroille korville. Isäntä vaan nautti uhrinsa kärsimyksistä.

Taas tuli aika pestata palvelijoita. Alitalon isäntä meni toiseen pitäjään pestamaan työjuhtia, jolla nimellä hän palvelijoita nimitti. Ja olihan niitä isoperheisiä aina tarjolla, sillä ei kukaan halunnut palvelukseensa niitä joilla on paljon lapsia, mutta Alitalon isännän oli otettava ketä vaan sai. Kun isäntä tuli reisuultaan ja Antti meni hevosta riisumaan, huusi isäntä:

—Otin taas kolmen työjuhnan nahan parkittavakseni ja sinua nahkas kyllötän siksi kunnes luusi hautaan heitetään. Ja kuules, saisit polvillas kiittää rovia ja minua siitä, kun sinusta laiskasta ja ämmästä on pidetty sellainen huoli, ettette ole herran seurakunnasta ulos potkittu. Rippikirkkoon ette kumpikaan päässet, kun olette niin risaisia kuin

haukanpeljättimet ja linnassa istuisit tälläkin hetkellä, jos en olisi henkirahaasi maksanut. Mutta en sitä velkana pidä, kyllä otan sen kasvujen kanssa. Ja rovasti sitten, miten suunnattu on hän, kun käv täällä antamassa herran ehtoollisen, että saatte olla ihmisten kirjoissa. Millä palkitsette rovestin hyvyyden? Ja vielä yksi asia. Sinä et jaksat tehdä työtä yhtä paljon kuin ennen. Minä olen päättänyt jättää pois rahapalkastasi ja lisään työtä. Saat ruveta lämmittämään riivet, ei kannata pitää erityistä riivivaaria. Ymmärrätkös?

Kun isäntä meni tupaan, huudahti emäntä, joka oli kuunnellut puhetta pihalla:

—Nyt teit miehen työn! Voi hyvä jumala kun olen onnellinen, että saan kostaa noille roistoille kyläläisten pilkanteon ja sen häävön mylvinän. Luulivat silloin, että hekin ovat ihmisiä, mutta me näytämme, että työjuhtia he ovat. Eipä Miinakaan enään naura ja hoilaa. Voi hyvä jumala, sillä se minut ärsytti, mutta pahalla on pahan palkka, seisoo jumalan raamatussakin. Jumalan kiitos, että olen syntynyt rikkaaksi, että lakikin meitä suojele.

Ja liikutuksesta herähti kyynel emännän silmänurkkaan.

Antti riisui hevosen ja vei talliin, itseään käsittämättä mitä teki. Isännän puhe sai maailman mustenemaan hänen silmissään. Olihan se kaikki ennen opittua, mutta se, että palkkaa vähennettiin oli uusi isku.

—Teen työtä kuten ennenkin, vaikka olen nään uuvuttama ja sittenkin saa kuulla, etten tee työtä ja lisätään aina vaan työtä ja nyt vielä vähennetään palkkaa, joka on ennestään jo aivan riittämätön. Hullu minusta tulee. En jaksaa kaikkea kestä enkä voi lisätä taakkaa Miinallekaan, hän on ilmeisesti surun näännyttämä. (Jatk.)

KODIN OSASTO

PYYKINPESU.

(Uusien tilaajien pyynnöstä julkaistu uudelle.)

Pyykki on pantava likoon sunnuntai-iltona, puhtaaseen kylmään veteen. Nyt otamme puhtaimmat nalkuin lakana, pöytäliinat, alushameet, joiden helma on puhdistettava, tyynynpäälliset j. n. e. täytämme pollarin kaksi kolmasosaa kylmällä vedellä, luotamme sinne 1 pienempään ja puolitoinista suurempaan, palan saippuaa. Luotta voi voi saada kiehuuttamalla saippuaa pienessä padassa, vaatteet pannaan kylmään veteen ja annetaan tulla kiehuvaiksi ja kiehua 10 minuuttia, tällä ajalla leivomme, silvoamme huoneet ja mutta pikku askareita ehdimme tekemään. Ei ole ensinkään pelkoa että lika palaa kiinni vaatteisiin silloin kuin ne ensin asetettiin kylmään veteen. Nyt täytyy siite vasta vaatteet hieroa ja heti viruttaa monessa puhtaassa vedessä ja välttämättä käyttää vaatesiiniä. Nyt jät siite mainio hieromavesi alusvaatteille, käsihantuukkeille ja myös pollariin niille kiehumavesi, johon voiipi lisätä pyykkisoodaa. Moni pilaa vaatteensa kun ei viruta tarpeeksi monella vedellä.

SÄÄSTÄVÄISYYS.

Meillä sosialisteilla on omat moraalikäsitemme ja niinkään meillä on myöskin omat käsityksemme säästä-

hiliillä ja paistaa uunissa.

Kun kana paistetaan uunissa, valmistetaan se seuraavalla tavalla: Puhdistetaan kana, leikkaua pois jalat ja pää. Poista kappu ja sisäliikkeet. Pesä hyvin sisällä. Pane sitten sisään sydän, kivispirta ja jotkut tykkäävät myöskin syödä maksan. Kivispirtaan voi leikata pienin palasii, että se kypsyy paremmin tai sitten paistaa se kanan mukana pannussa, pane-matta sitä sisälle.

Kana täytetään joko kuivasta leivästä tehdyllä täyteellä tai riisi täyteellä sisällä ja kaula ja siten neulotaan kiinni ja reidot ja siivet sidotaan tavalliseen asentoonsa. Kana pannaan paistupannuun sellälieen ja samaa täytettä, jolla se täytettiin sisällä pannaan ympärille, ja vähän vettä pannaan ja pannaan uuniin paistumaan. Ensiksi voi paistaa kan-nen kanssa, siksi kunnes kana on kypsennyt läpiitse ja sitten paistetaan kannetta, niin että se tulee ruskeaksi. Kun yksi puoli on hyvin ruskotuttu, voi sen varovasti kääntää, niin että se tulee kauniin ruskeaksi joka puolelta. On vaan varottava, ettei se pääse paistumaan liian kuivaksi eikä palamaan.

Keitetty kana ja saksalainen noodle soppa. Kana puhdistetaan, palotaan ja keitetään pehmeäksi. Otetaan pois vedestä, jauhetaan ja paistetaan rasvassa ruskeaksi, höystetään pippurilla ja lisätään vähän suolaa. Keittoveteen keitetään noodle soppa. Noodlet tehdään seuraavalla tavalla: Vispataan muna tai pari, suolataan hiukan ja siihen tehdään takina yhtä sakea kuin pain (piirakan) kuoritaikina. Taikinaan ei panna yhtään vettä. Sitten se jaetaan kahteen ja kolmen osaan, jotka kaulataan mahdollisimman ohkaksiksi, ohkaisemmiksi kuin pain kuori. Sitten pannaan puhtaan hantuukin päälle kuivamaan ja annetaan kuivaa siksi kuin ne voi kääriä laskoksiin ja leikata hienoiksi rihmoiksi, jotka veltosen kärsijällä nostolemmalla erotetaan hajalle toisistaan. Ja kun kananliemiveri kiehuu pannaan noodelit kiehumajaan ja keitetään kypsäksi. Joka haluaa, voi maustaa pippurilla.

Hyttelöity kana, eli kanansyltti, tehdään seuraavalla tavalla: Kana keitetään pehmeäksi. Nostetaan ylös keittovedestä jäähtymään. Sitten leikataan liha tai hakataan pieniksi. Nahka ja luut pannaan jälleen kiehumajaan ja annetaan kiehua tunnin ajan, luut ja nahka erotetaan pois ja lisätään keittokseen ruokalusikallinen gelatiinia (sen ostaa grosserikaupasta). Tämä keitos kaadetaan kananlihojen päälle, sekoitetaan sekasin ja annetaan hyttelöity. Maustaa voi kukin makansa mukaan. Jotkut panevat keittokseen mausteeksi yhden sipulin. Toiset tykkäävät maustettuna vaan suolalla ja pippurilla.

Sitten jos tahtoo laittaa oikein hienon, hienon hyttelön, niin voi kanan lihan leikata sieviin kappaleisiin, la-ttoa ne kasteltiin vatiin kauniiseen järjestykseen. Kananhakerroksen päälle voi laittaa kerroksen kovaksi keitetyn munan viipaleita, sienen kappaleita, olliveja ja parsaa ja sitten taas kerroksen kananlihaa j. n. e. kunnes kaikki kananliha on käytetty ja päälle kaadetaan sitten hyttelöilemi ja annetaan jäähtyä. Sitten kun se on hyttelöity kylmäksi, voi sen kaataa lautaselle, tarjota pöydälle joko kokonaisena tai leikattuna.

Vati, johon syytti kaadetaan tulee ensiksi kastella, sillä jos vati on kuiva, tarttuu se kiinni pohjaan ja pois kaadettaessa rikkoutuu.

Naisten toiminnasta

(Jatkoo kuudennelta sivulta.)

mukaan alottanut toimintansa. En voi heidän puuhistaan mitään kertoa, kun en ole ollut tilaisuudessa mitään ankemään tai kuulemaan. On kai niillä ollut jonkinlainen "kahvi-juhla" joku sunnuntai-iltopäivä, mutta senkin kuulin liian myöhään, vasta seuraavalla viikolla, että en voi mitään niistäkään kertoa. Toivotan vain hyvää toimintatarmaa sekä o-pettajille että oppilaille. Soittokunta on kanssa jo henkiin

KANA.

Kana voidaan laittaa ravinnoiksi monella eri tavalla, keittää, paistaa