

neh nainen, joka vihaa ihmisiä, on valmis rikkomaan kenen onnen tahansa, jos voi. Hän ei tunne sääliä, sillä sitä ei kukaan ole hänelle opettanut, eikä hän mitään onnesta tiedä, kuinka hän siis voisi tietää tekojensa täyttä kauheutta, eikä hänelle itselleen ole kukaan sääliä osottanut.

Kirjoitin tämän kyhäyksen ajatellen, jos jotkut eivät ole kosteuskunnan kurjimpiin, tekisivät sen, ja opettisivat lapsensa antamaan niillekin ihmisellisen kohtelun, ennenkuin he ovat liian alas vajonneet.

Sitä mukaa kuin taloudelliset olot paranevat, häviävät ylläkerrotunlaiset kodit, mutta siltikään kääntäneet huomiotaan yksin on hyvä tehdä kasvatustyötä, että tämänkaltaisetkin asiat oikein voitaisiin ymmärtää ja sen kautta tehdä samankaltaisen kurjuuden poistaminen pikemmin mahdolliseksi.

MILLOIN KOITTAAN VAPAUDEN PÄIVÄ SORRE-TUIMMILLE?

(Jatkoo ensimmäiseltä sivulta.)

Edelläoleva kirje antaa selvän kuvan siitä asemasta, mihin parhaimmat työt nykyisessä yhteiskunnassa voivat joutua.

"Kristilliset" ihmiset San Franciscossa erään pastarin johdolla ovat hommanneet portoloiden hävittämistä kaupungista, tai eristämistä johonkin eri osaan kaupunkia. Tämän johdosta viisisataa näitä naisia tuli tämän pastarin kirkkoon äskettäin kysy-

mään mitä pastori aikoo tehdä heidän hyväkseen.

Kaksi kolmatta osaa näistä naisista oli äitejä, jotka olivat pakotetut elättämään lapsensa tuolla hirvittäväällä tavalla. Mutta antaako yhteiskunta heille tilaisuuden elättää itsensä ja lapsensa kunniallisesti? Ei, ei anna. Vaikka jokainen näistä viidestä sadasta ilmoitti halunsa tehdä kunniallista työtä. Nuo sadat äidit on yhteiskuntamme syösyt häpeään ja kieltää heidät sieltä nousemasta, samalla merkiten heidän lapsensa, tulevan yhteiskunnan jäsenet, kaksinkermaisella häpeän leimalla.

Tuo san franciscolainen pastori ei voinut antaa heille vastausta, mitä heidän hyväkseen voitaisiin tehdä, mutta jotkut noista naisista antoivat hänelle neuvon, kehottaen poistamaan niitä yhteiskunnallisia syitä, jotka näiset tähän asemaan painavat. Mutta tuleeko pastori seurakuntineen sitä tekemään? Tuskin. Sillä jos se sen tekisi, täytyisi sen hävittää muutaman kauan pyhiin ja oikeana pidettyjä kirkollisia käsitteitä.

Mutta maailma muuttuu ja ihmiset sen mukana. Norgassa on jo laillistettu "äpärit" ja annettu heille ihmisarvo. Muissakin maissa aletaan seurata esimerkiksi, niin Oregonin valtiossakin. Lakki on hyvä, mutta ei se yksistään vielä riitä. Se on vaan yksi askel vapautukseen päin. Monta muuta askelta täytyy vielä ottaa ennenkuin kaikki yhteiskunnalliset kurjuuden syyt ovat poistettuja.

re. ja punainen, niin voi paistaa niin kauan, että veri lihassa on kaikki kypsytetty, mutta ei sen kumpakaan aikaa, sillä silloin tulee paisti kovaksi ja sitkeäksi ja menettää parhaimman makunsa.

Hillillä eli suoraan tulla päällä myöskin paistetaan tällaista pihviä ja lampaan sekä vasikan kyljyspalasia (chops). Uudenlaisissa kaasu-uuneissa on tlla tätä varten (broiler). Sitkeämmätkin lihakappaleet voi saada maukkaita ja pehmeiksi siten, että paistaa joko uunissa tai hellällä ensiksi lihan ruskeaksi joka puolelta ja sitten keittää hillijaisella tuella. Kova kiehuminen kovettaa ja sitkeä jätteeet lihassa, vaan hillijainen keittäminen ne pehmittää ja saattaa liukoamaan. Hillijaisella tuella tietyt täytyy keittää kauan, mutta se on ainoa keino saada hyvää. Tällä tavalla keitetään n.k. "beef stew". Kun liha on kypsäksi keitetty, tehdään liemeen jauhosuurus ja keitetään kypsäksi. Uunissa keitetty patapaisti valmistetaan siten, että liha valmistetaan ensiksi edelläkerrotulla tavalla tavallisesti kivivadissa uunissa, sitten pannaan liemen perunoita ja joka haluaa, niin voi panna sekaan keltajuuria ja nauriita myöskin. Yksi tai kaksi sipulua mausteeksi. Suolaa ja pippuria saa kukin käyttää makunsa mukaan.

Pihvipaisti (roast beef) ei ole pienelle perheelle suositeltava, sillä jos ei se kohta ensi aterialla tule kaikki syödyksi, niin siitä ei saa uudelleen laittamalla maukasta ruokaa. Mutta jos sitä laitetaan, niin on sen kanssa meneteltävä samalla tavalla kuin muidenkin paistien, että ensiksi paistetaan sen uunissa ruskeaksi joka puolelta ennenkuin panee kannen päälle. Se on hierottava yll'yleensä suolalla ennenkuin panee paistumaan. Mutta pihvipaistia ei saa paistaa niin kauan kuin esim. sian ja lampaan paistia, sillä pihvi tulee kovaksi hillijaisella paistamisella. Se on parempaa, jos se on sisältä vielä hieman tuore. Kun pihvi on paistettu, tehdään liemeen jauhosuurus ja kypsytetään. Pihvi leikataan viipaleiksi ja tarjotaan liemeen tehdyn soosin kanssa.

Hyvä soppa ei tule lihaa vaan juusta. Parhain soppaluu on jäsenen kohdalla sahattu luu, jos siinä on myöskin jonkun verran ydintä mukana. Muuten ei se makunsa puolesta ole niin hyvä, vaikkakin siitä saa enemmän soppalientä.

Nykyään on monessa paikassa soppaluu lihan hinnassa ja sitä myydään puumottain kuten lihaakin. Joten ei kenenkään tarvitse hyljätä sitä halpuutensa takia, sillä se ei ole enään "kerjäläisten ruokaa". Emmekä koskaan suosittelle soppalua sen halpuuden takia, vaan sentähden, että siitä tulee parempi ja maukkaampi soppa.

OLEMME SIIS PÄASSEET TÄHÄN TULOKSEEN!

Koska työläisperhe tarvitsee vähintään kymmenen dollarin tulot päivässä, voidakseen elää kunnollista elämää ja koska työläisperheiden tulot useimmissa tapauksessa pakkaavat olemaan alle kymmenen dollarin viikossa ympäri vuoden, niin tässä ei voi tulla kysymyksenäkään omaisuuden tai rahojen tuhlaminen tai säästäminen. Työläinen ei voi tehdä kumpakaan.

Siis kysymys ei ole siitä kuinka paljon dollarista voitaisiin "hyvän huushollin" avulla säästää, vaan kysymys on siitä miten dollarilla voitaisiin saada mahdollisimman paljon, miten se saataisiin meitä itseämme hyödyllisimmän palvelemaan, sekä yksilöinä että luokkana. Siispä välillisenä apukeinona jokapäiväisen elämämme keventämiseksi kannattaa kyllä opettaa kotitalouden hoitoa vain samoin kuin kannattaa taistella taloudellisissa järjestöissä paremman elosuhteitten puolesta -terveelliset otelot kotona ja työmaalla ja suuremmat tulot. Seuhän on päämäärämme? Olenko ymmärtänyt keskustelun oikein? SELMA-TXTI.

QUININE, JOKA EI RASITA PÄÄTÄ. Valmistavan ja valmistavan, valmistettavana tekijä LAXATIVE BROMO QUININE:VA voi antaa kuka tahansa tyydyttävää lääkeainetta tai puukokona nautittavana. On olemassa vain yksi "Bromo Quinine". Lääkintöön päättyy on E. W. Grove'n lauma. 11-1111-1256

SIITÄ SÄÄSTÄVÄISYYDESTÄ.

Minun mfelestäni on tämä kysymys sopimaton puoluekysymykseksi, mutta kun jotkut ovat sitä puolueenälä haistelleet ja huomanneet kaiken säästäväisyyden paljauksi porvarillisuudeksi, niin muuttuu se tietyt taloudellisesta kysymyksestä puoluekysymykseksi, mutta ainoastaan sanomalehden palstoilla. Käytännössä se vaan pysyy taloudellisena kysymyksenä. Kun minä nyt olen ryhtynyt sitä sanomalehden palstoilla käsittelemään enkä tahdo kaikkea säästäväisyyttä tuomita porvarillisuudeksi, niin täytyy minun käsitellä sitä puoluekysymyksenä ja katvella esillä sosialististakin säästäväisyyttä. Säästäväisyys gemmoisena kun sitä on sosialistitehtien palstoilla opetettu, ei ole ollut mitään semmoisten ajatusten tyrkyttämistä, että "kyllä näilläkin palkoilla tulee toimeen, vielä läpää voi säästääkin pahan päivän varaksi, jos vaan osaa oikein säästää huushollata". Se on ollut yksinkertaisesti neuvoja siitä, miten mahdollisimman pienillä henkilöillä, ruumillisilla ja aineellisilla voimilla pääsee mahdollisimman hyviin tuloksiin. Jos näitä neuvoja käyttää luokkatiedoton työläinen hyväkseen, niin se on porvarein hyöty, niinkuin luokkatiedoton työläinen kokonaisuudessaan on, siis porvarillista säästäväisyyttä, mutta jos niitä käyttää hyväkseen luokkatietoisen työläinen, niin on se luokkatietoisten työläisten hyöty, siis luokkatietoista eli sosialistista säästäväisyyttä. Asia on nimittäin niin, että jos minä joutain ennistun jossain säästämään, niin minä säästän vain käyttäkösen sitä säästettyä jossain toisessa paikassa eli toiseen tarkoitukseen, eikä tämä sulkaun muuta minun katsojokantaani luokkataistelun nähdän, eikä sen tarvitse alentaa elintasoniakaan, se voi päivästoin surventaa vaatimukseksi ja täten olla elintason kohottajana. Tämmöistä säästäväisyyttä on yleensä luokkatietoisen työläisen säästäväisyys.

S—nto sanoo Työmiehessä säästäväisyys-kysymyksestä kirjoittaessaan että "tuhaavaiset työläiset ne ovat,

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

PORTLANDIN S. S. Osaston Ompeluseuran kokoukset pidetään osaston talolla joka toinen torstai-ilta, kello 8. Osoite: 719 Montana Ave.

HANNAN S. S. O. OMPELUSEURAN KOKOUKSET pidetään joka toisen viikon torstaina, kello 8 j.p.p. Huom! Kahvia saatavana joka kokouksen loputtua.

SAND COULEEN, MONT., S. S. O. OMPELUSEURA pitää kokouksensa jok toinen torstai-ilta kello 7. Tervetuloa kaikki!

ASTORIAN S. S. O. OMPELUSEURAN KOKOUKSET pidetään osaston talolla joka torstai-ilta, kello 8. Osoite: 262 Taylor Ave.

MULLAN S. S. O. OMPELUSEURAN KOKOUKSET pidetään joka torstai Suomi-Haalilla, kello 8 j.p.p. Kaikki tervetulleita.

HOQUIAMIN S. S. O. OMPELUSEURAN KOKOUKSET pidetään osaston talolla, Ahjolassa, joka torstai, kello 2 j.p.p. Osoite: 315-10th St., Hoquiam, Wash.

Kenkiä jotka tyydyttävät kaikkia. Jos haluatte sopivia, kestäviä ja samalla aistikkaita KENKIÄ, tulkaa katsomaan meidän jalkinevarastoamme. Me voimme tyydyttää teitä.

Bee Hive
ASTORIA, OREGON

KODIN OSASTO

VILLAPUSERON HIHAT

Kun villapuserossasi lihat kuluvat kyynelelästä ohkasiksi, niin ratko ne irti ja neno jälleen palkkolleen siten, että kulunut puoli tulee etupuolelle ja kulunut puoli kyynelelästä kohdalle. Siton voi pitää puseroasi pitemmän aikaa, tarvitsematta paikata tai parata hihjoja, joka pilaa vaatteen näön.

HAPANMAITO KEEKIÄ ILMAN MUNAA.

Vatkaa kermaksi ruokalusikallinen voita, yksi kupillinen sokeria, yksi teelusikallinen keittosoodaa, jonka sekatat kupilliseen piimästä tai hapanta maitoa (jos on paksum hapanta kermaa, niin se on sitä parempi), kaksi kupillista jauhoja. Mausta voi kaneelijauhoilla, nelikkajauhoilla ja nutmegillä. Tähän määrään voi panna teelusikallisen kaneelijauhoja ja puoliteelusikallista kumpaakin nelikkaa ja nutmegiä.

ÄSKETTÄIN KOETTUJA KEINOJA.

Jos malminen patanne painaa kuten sanotaan (teeke rutan mustaksi, joka maistuu pahalle) niin tehkää seuraavasti: Rasvaa pata ulkoa ja sisältä ja pane uuniin, mieluummin lämmityslaitokseen (furnissaan) sillä täten et pilaa käryllä huoneitiasi. Paahta se joka puolelta punaiseksi, käännelle sitä toisinaan. Anna sen olla tuella 4 tuntia. Ota sitten ulos ja anna sen jonkun verran jäähtyä, rasvaa uudelleen ja pane raakoa perunaankuoria pata aivan täyteen, pane vettä se mikä siihen menee ja pane takaisin uuniin kolmeksi tunniksi. Ota sitten ulos ja anna jäähtyä. Kuoret ovat palaneet hilleksi ja ne ovat nyt raaputettavat irti, pese ja kuuraa sannaalla tai tuhalla ja se ei ruostu enään eikä muuta makua ruuassa. Jos kerta ei auta, tee tämä uudestaan. Saman voi tehdä pannujen kanssa. Malmiastiat ovat parempia kuin emaloidut, niissä onnistuu

ruoka parempi makuisena sekä ovat vähemmän vaaralliset, kuin emaloidut, joista voi saada sirpaaleita umpisuoleen eli muuten vahingoittaa sisälmyksiä. K.

MITEN LAITETAAN KOVAA STÄRKKIÄ.

jolla voi stärkeä miesten kauluksia? Jos joku sitä alaa tunteva olisi hyvä ja kirjoittaisi Toverittarensa tästä. OSAAMATON.

LIHARUUAT.

Liharuuat voi saada maukkaammiksi huolellisella keittämisellä ja silloin myöskin ne ravintona vastaavat paremmin tarkoituksensa. Lihan voi keittää ja paistaa jotenkin kuka hyvänsä, vaan ainoastaan ne, jotka tekevät työnsä tietoisesti, voivat saada maukasta ruokaa ja samalla ravitsevaa ruokaa.

Erialaisten eläinten liha valmistetaan ruuaksi eri tavalla samoin kuin myöskin eri-ikäisten eläinten liha. Naudanliha, jos se on kehnosti keitettyä, on kerrassaan kelpaamaton ruuaksi. Parhaimmatkin ja kalliimmatkin pihvipaistit voi keho keittää pilata niin, että ne eivät ole ainoastaan mauttomia, mutta myöskin epäterveellisiä.

Pannussa paistettava tai hillillä paistettava pihvi ei saa olla vanhan eläimen lihaa, sillä se on sitkeää. Parhaimmat tällaiset paistit saadaan läheltä selkärunkaa (tenderloin). Älkää koskaan huoliko valitkiksi leikkauksia kun ostatte puodista, vaan antakaa leikata silloin kun olette ostamassa. Tuuman paksumat tai puolentoista tuuman ovat parhaimmat. Tulce paistaa kuumalla vaan ei polttavalla tuella. Kuumentakaa ei panna ensin. Ei pidä käyttää laarua paistaissa. Jos rasvan tarvitsee, niin silloin on paras käyttää vähän voita, joka ei tykkää pihvipaistista siten, että se on keskeää vielä tuo-