

lainen ja sinun sulhasesi oli herra mainari. Minä sen sijaan oli tram-mari, jota Kuparisaarella mieliksi kutsutaan, ja vielä päälle päätteeksi sosialisti. Tiedäthän sinä, että Ku-parisaarella on hirveän suuri juopa Mainarin ja trammarin välillä, ja so-sialistit ovat kauhistus synoodalai-sille.

Senja: — Sinä loukkaat minua. En minä ole koskaan ollut synooda-lainen ja sinusta olen aina enempi pitänyt kuin Paavosta. Olet kai sinä huomannut, että Paavo on ollut sinul-le mustasukkainen koko ajan?

Aapeli: — Kyllä minä jotain sel-laista olen ollut huomavinaan.

Senja: — Sinä olit vain hiaksi kalno, sinä koko juttu, ja minä olin toinen samanlainen. Ja se teki to-dellakin asian vaikeaksi, että minun pikintymiseni Paavon kanssa, kuten sinä sitä ilmität, oli alkanut jo ai-kaiksemmin ja kieltäähän tupalaki näl-sen ottamasta alotetta rakkausasioi-sa, vaikka minä täällä putkassa lie-nen tätä lakia jonkunverran rikkonut.

Aapeli: — Nyt vallitseekin Kupari-saarella poikkeustilanne, joten se ei haittaa, vaikka rakkauskeikkailtiin käännettään ylösalaisin. Muuten... mitäs me tässä alamme suremaan noita entisiä... Onhan meillä vielä aikaa, olemmehan mie vielä nuoria.

Senja: — Voi Aapeli! Et sinä sanoisi minä, jos sinä tietäisit miten minun on asiani.

Aapeli: — Arvaan minä senkin, mutta se ei mitään haittaa. Sehän on luonnollinen asia. Minä tiedän myöskin, että sinä siitä huolimatta olet paikkakunnan sievin tyttö. Mi-nä tiedän että se lujus on sinut pet-tänyt ja siihen pakottanut, kuten hän nyt on pettänyt työstätoverinsa-kin ja järjestönsä. Mutta voimmehan toivoa, ettei tuon uuden tulokkaan suoniassa silti vieräa skäppi-vorta. Oihhan Paavo unelmoi jos silloin kun asia sai alkunsa.

Senja: — Voi Aapeli! Jos voisit luottaa siihen, ettei sinä jätetäpäin kadu kauppojasi. (Sylelevät.)

Ensimmäinen pyssyhurta: (Tulee röhkeästi paikalle.) — Ahaa... Tai-simmepä tehdä pienen orehdyksen, kun panimme teidät yhteen koppiin, se johtui siitä, että luudimme teitä aviopariksi.

Aapeli: — Emmekös me avioparilta sitte näytä?

Pyssyhurta: — Ette suinkaan! Jos olisitte aviopari, niin sylelemi-sen asemasta tappelisitte, tahi aina-kin riitelisitte siitä, kumman on syy, että olette tänne joutuneet.

Senja: — Tapellako teidän paikka-kunnalla avioparit tapaavat? Täällä ne vain rakastelevat.

Pyssyhurta: — Muuta minä en ole sitä mieltä, että meillä on nyt etu-olkeus rakastelemiseenkin, joten ei-ti tahi rouva, mikä lienetekin, on hyvä ja tulee minun kanssani toi-seen huoneeseen.

Senja: (Painuen lähemmäksi Aa-pelia.) — Minä en tule teidän kans-sanne, vaikka tappaisitte.

Pyssyhurta: (Uhaten kapulalla ja revolverilla.) — Saadaanpa nähdä, tuletteko te.

Aapeli: — Mene vain, hän ei uska-la sinulle mitään tehdä, pelottelee vain. Hän päästää sinut vapaaksi.

Pyssyhurta: — Mitä se on jota en minä uskalla. Mutta jos et lähde, niin ammun teidät molemmat tänne koppiin niinkuin koirat. (Senja läh-tee ja pyssyhurta jälessä, pitääen revolveria Senjan päätä kohden.)

Pyssyhurta: (Tulee takaisin pie-nen ajan kuluttua.) — Kuule mies! Sinua uhkaa ankara rangaistus, vie-läpä kuulemakin, mutta Lambert on luvannut toimittaa, että sinä pääset aivan vapaaksi. Jos menet työhön huonenaamulla.

Aapeli: — Mistä syystä ja minkä laia nojalla minut voitaisiin vankeu-teen tuomita? Vielä vähemmän tap-paa. Eihän Michiganin laki kuole-manrangaistusta sisältäkään.

Pyssyhurta: (Nauraa pirullista naurua.) — Minkä lain nojalla! (Näyttää kapulaansa ja revolverian-sa.) Tässä on Kuparisaaren laki ja oikeus täällä kertaa. Se pikäsääri-nen polka, joka amulla vaati tuon naikkosen vapauttamista, makaa jo kuollessa hautausmaastossa erään toisen miehen kanssa.

Aapeli: — Hyvä on! Viekkä ni-nut kolmanneksi, rikkuriksi en kum-minkaan mene.

Pyssyhurta: — Lähdetään sitte kuulemaan tuomiotasi. (Lähtevät.) (Esiirippu alas.)

(Jatk.)

Viinirypäleen musta terttu

Nyt hänet vietin toiseen huonee-seen. Se oli komea ja miellyttävä ja heti se herätti katkeruuden ilmi ja kodin kaipuun. Sen pienen yksi-huoneisen kodin, jonka seinät olivat niin savuiset ja akkuna pieni, kaikki köyhää, mutta rakasta. Hän purs-kahti itkun.

”Se vaikutus on siis ohi!” lausui kampaaja itseksensä. ”Eikä vielä, nyt toista lajia vaan! Juo, tämä tekee poskeksi punaiseksi” ja ennenkuin Milga ehti mitään ajatellakaan, jo-tain niin somasti lämmittävää alkoi kiertää hänen rinnassaan, hänen kä-tensä alkoivat heilua aivan kuin it-sestään, mutta hän hillitsi sen. Sit-ten se lämmittävä virta kiersi jalkoi-hin ja viimein se nousi päälakeen. Jonkun ajan kuluttua seisoi hän ison pellin edessä. Hän kiljahi nähdess-ään siellä niin soman vartalon, joka oli ollut raskaiden pöimullisten vaat-teiden peitossa. Mutta nyt... Oh, hän-en jalkojansa niin puristi, mutta hän on vahva, hän kyllä kestää. ”Tuoko minun tukkani? Noin ihanan puner-tavat värit kasvoillani. Olenko se minä? Sitteen jotain niin synkkää, niin lyijyn raskasta laski hänen sydämelleen. Vielä kerran kuitenkin hän halukkaasti katsoi kuvastimeen. ”Polyiin nolltuva harsomekko, alas-ton kaula, rinta ja olkapää, niin samettimaisen pehmeinä, kyllä kyl-ä...” Nyt hänen päässään kiehu-i, hän olisi mitä pikemminkin tahtonut päästä salaisuuden perille. Saada nauttia ihanasta, hurmaavasta on-nesta. Mutta mitä oli tuo omi? Hän ei tiennyt ja siksi se niin rajatto-masti houkutteli häntä. Mutta katse hävelhäänä vajui hän alas ja ellei maali olisi estänyt, olisi voinut nähdä länen punastuvan korvia myöten.

”Juuri noin, juuri sellainen kuin kreivi haluaa. Kyllä hänen kamari-palvelijansa saa taaskin kulkakolkol-ta valmistajassaan herralleen muuta-man hauskan hetken,” sanoi Mme Schults mielissään siitä, ettei hänen-kään taltonsa jää huomioon ottamat-ta.

Kello löi kaksitoista. Komean salin seinät kaikuvait soiton säveleitä. Hienoja tarjottiloita hääräsi siellä puoljuopuneitten miesten ja kiemai-levien naisten keskellä.

Eriään yksityispöydän edessä, joka oli katettu erinomaisella luolella, istui noin kolmenkymmenen ikäinen mies, jota kutsuttiin kreiviksi. Hänen kasvoipiirteensä olivat kyllä sään-nölliset, mutta niillä lepäsi väsihät-tyt ilme. Hän oli koko nuoruutensa ajan viciäntyt hurjastelussa ja tämä Korpela oli hänelle aina parhaat ku-vittelut tarjonnut. Suunnattomat sum-mat hän oli liikkeen omistajien an-tanut itseltään kiskoa. Eikä hän tin-kinnytään. Olihan hänellä rahaa tältä varalta. ”Ja täytyyhän ihmisen luvi-tella, luoja paratkoon,” oli hän aina itseään lohduttanut. Hänen kasvo-jensa järkytti, eloton ilme muuttui hetkeksi eloisammaksi, kun vasta-puolella istuvat punaiseen sikkivilt-taan puettu tyttö myöntyi hänen eh-dotuksiansa, joi lasin viinää heidän yhteisen onnensa vuoksi, laski viitan kiinnipitimet aukki ja antoi sen huk-kaamaan luistaa alas, paljastanen esin-alastomat rannin osat. Kreivi näki, että hänen kamari-palvelijansa oli tehnyt oikean valinnan. Kreivi oli parhaan maistuntija — eikä häntä mitkään kehoit pettäneet. Tällä hän kerskukin aina ja ystävät mielellään soivat hänelle sen laulun. ”Tans-sittelehan kolmekatantassu ensi täällä zalksen, rakas Milga!” kysyi hän, teeskennellen erinomaisia heilyitä.

”Oh, minä unhoitin, että tämä ei ollut uusi, vaan vanha nimenne...” Milgan käsi väräsi. Tuo nimi ei so-veltunut hänen nykyiselle nimelleen, viinilasit kaatui, värjäten valkean liinan. Hänen povensa narttoi, se kiehui kuin ulapan aho. Niin hir-väsi, niin julmaa oli ulossa.... vaan keta hän syyttäisi tästä?

Pian alkoi vajeta syksyinen aamu. Yö oli kadonnut eikä se sama yö enään palaa koskaan... ei jos se ei palaisi muistossakaan milloinkaan enään. Jospa olisi niin....

(Jatk.)

Kenkiä

jotka tyydyttävät kaikkia.

Jos haluatte sopivia, kes-täviä ja samalla aistikkaita

KENKIÄ, tulkaa katso-maan meidän jalkinevaras-toamme. Me voimme tyy-dyttää teitä.

Bee Hive
ASTORIA, OREGON

180 eekkeriä maata myydään pienis-sä paloissa

8 eekkeristä ylöspäin. Hinta vaih-telee \$38.00—\$65.00 eekkeriltä maan laadun mukaan. Alasmaksu \$10.00 eekkeriä kohti. Käteisellä ostaisa alennusta. Maalla on pientä leppä-metsää, sekä osalla, joka ei ole al-van tasaista, kuusimetsikköä. Maa on viljelemätöntä, vaan helposti puh-distettavaa, joten vähempivarainen-kin pääsee helposti alkuun. Naapur-to suurimmaksi osaksi suomalais-ta. Kouluun noin puoli mailia. Vesi hyvää ja helposti saatavissa. Lewis & Clark joki aivan lähellä, josta voi kalastaa ja käyttää kulkutiensä Astoriaan, jossa saa tuotteet helposti kaupaksi. Maa sopii hedelmien, juu-rikasvien, heinän y. m. viljelykseen. Alnoastaan noin 6 mailia Astoriaan, hyvän tien varrella. Omistaja, joka on puoletoveri, on rahan tarpeessa ja pakotettu myymään siitä suuru-tuokseen. Omistaja käy Astoriassa lauantaisin, vaan ostosopimuksia voi tehdä Toverin välityksellä.

Halulliset ostajat voivat kirjoittaa Toveriin ja saada enempi tietoja.

TOVERI, Astoria, Ore.

Lasten Laulukirja

nuottipainos

on hiljattain valmistunut Toverin kus-tannuksella ja tarjotaan tilattavaksi. Hinta pehmeissä kansissa 25 senttiä ja kovissa kansissa 35 senttiä. Tä-mä kirja on ensimmäinen nuotella varustettu lasten laulukirja suoma-laisessa kirjallisuudessa. Hankki-kaa se lapsellenne.

TOVERITAR, Box 99, Astoria, Oregon

Milloin on Toverittaren tilaajamäärä 10,000?

Sosialistisia

IVA-POSTI-KORTTEJA

Tilatkaa heti meiltä, niin saatte ihan pos-tivapaasti 25 sentillä tusinan, osote:

TOVERI
Box 99, Astoria, Ore.

KODIN OSASTO

APPELSIINI PUDINKI (ORANGE PUDDING).

Ota viisi isokokkoista appelsiinia (useampi, jos ovat pieniä) kuori ja polta kaikki se valkoinen kerros pöytä sekä rihmansaiset liitteet. Palo ovat pieniksi paloiksi, sekoita sekaan kupillinen sokeria (tai vähemmän jos makanne sitä vaatii). Kuumenna pähki maista kiehumapisteeseen sit-ten sekoita siihen kolme munan keltun-ta ja ruokalusikallinen jauhvoja, jotka on ensin hotettu vähässä kyl-mässä vedessä tai maidossa, etelivät huoppilmy. Kun tämä on keittänyt kypsäksi ja jäähtynyt, kaada sokeroidun appelsiiniseoksen päälle. Väk-ko munanvalkuaiset kookkeat viuhdoksella kaada se tämän päälle ja pistä uuniin hetkeksi ettei se rus-kettuu päältä.

NAUDAN KINKUN VHPALEET (ROUND STEAK)

Sveitsiläiseen tapaan lähtetut kin-kun vhpaleet maistuvat hyvillä. Lihä valmistetaan ensiksi tarjottavaksi so-pivaa palasia ja jauhetaan luum-malukin puolen. Tämän jälkeen ha-kataan jauhot hyvin sisään tako-malla lihaa joko lautasen laidalle tai perunapötköille. Kinkkavhpaleet (round steak) ovat tavallisesti läh-tömlä, joten tarvitaan vähän rasvaa paistamassa, missä ne paistetaan. Pannu tulee olla hyvin kuumentunut ja ras-va sulla ja kuuma silloin kun panee lihat paanuma. Kun liha on paljastaan kypsynyt raskoksi kummallakin puo-len pannua soitaan päälle noin tee-lusikalainen pannua kohti. Nyt läh-

tään pannuun kupillinen kiehuvas-vettä, pannaan kansi päälle ja annea-taan hiljalleen keittyä kunnes liha on murena kystä. Jos tarvis vaatii, voi lisätä vettä vähän kerrallaan. Vesi täytyy olla kiehuva. Ja joka tykkää maustaa sipulilla, niin voi lei-kata hienoja sipulin viipaleita lihojen päälle. Ne keitetessä sulavat tyyni ja antavat lihalle miellyttävän maun. Kun liha on kystä, on se ympäröity maukkaalla ruskealla soosilla ja liha on murena kuin hyvin keitetty va-sikan liha.

UUNISSA PAISTETTUA LOHTA (BAKED SALMON)

Kuumenna yksi pähki maista, se-koita siihen kirs' tai kolme ruoka-lusikalista jauhvoja, jotka ovat ensik-si hotettu kylmässä maidossa, yksi iso sipuli jauhettuna tai hienoksi hakuttuna, kaksi munaa, suolaa ja pip-puria maun mukaan ja keitä kypsäksi. Anna jäähtyä. Pane sitten kerros lohta, päälle kerros keittämää-si puuroa, taas kerros lohta ja taas keittäm. kumnes kaikki on käyretty ja viuhdoksella päälle pakautti leivän-tal sooda-kakkujen (craker) muruja. Paista uunissa puolen tuntia.

PIENI PYYNTÖ.

Se henkilö, joka lähtöti Kodin-osaston ohjelta Fortlannista, Ore., jos olisi niin byri ja lähtettäisi ni-mensä ja osotteensa tämän lehden toimittukselle ja myöskin nimimerkin käytettäväksi ohjeiden alla. Tämä on tarpeellinen. Emme voi julkasta mitään ihmän, ettei ole tiedossa kuka lähtettäjä on. — Toim.