

mintaa kehittämään ja ylläpitämään. Nille paikkakunnille, joissa osaston toiminta on lakannut, olisi saatava osastolhin elonhenki, saatava ne uudelleen ripeään toimintaan. Nille paikkakunnille taas, joissa ei ole vielä ollut ollenkaan naisosastoa, mutta joissa on hyvät edellytykset siihen, pitäisi myös osastoja saada syntymään. Edessä oleva aika velvoittaa työläisnaisia yhä suurempaan valppauteen työväenluokan etujen ajamisessa ja saavutettujen oikeuksien puolustamisessa. Aikansa tasanalla olevat miespuoliset toverit katsovat myös veivollisuudekseen avustaa naisjärjestöjen toiminnan alkuunpääsyä. S. L.

JOS IHMISET SÄÄSTÄISIVÄT

(Jatkoo ensimmäisestä sivulta)

naemme joka päivä tapahtuvan, vähenee ihmisten ostokky samassa määrässä. Ihmiset tuottavat enemmän, säästävät ja kuluttavat vähemmän. Mihinkä luulette, että se tuotannon paljous joutuu, kun eivät sitä ihmiset saa nauttiaksensa, ettekä tekään sitä saa?

— Minä sanon teille mihin se joutuu, sanoi kauppias hyvin viisaan ja itsetietoisena näköisenä. Se joutuu miljonereille, ja sen minä sanon, että eivät he rahoja laske liikkeelle hyvän ajan ylläpitämiseksi.

— Olette oikeassa. Se menee miljonereille. Ja te tiedätte myöskin, että sikälä kun omaisuus keskittyy

alinomaisesti yhä harvempiin ja harvempiin käsiin, kun itsenäiset pikku-kauppiat joutuvat vararikoon yksi toisensa jälkeen, käyvät ajat yhä ahtaammiksi, sillä sikälä kun omaisuus keskittyy, kohoavat elinkustannukset ja sikälä kun elinkustannukset kohoavat, alenee ihmisten ostokky. Jonkun aikaa kyllä voivat suurliikemiehet — trustit — täten liikettään jatkaa ja kiristää ja kiristää ihmistä kaikki tuottavuus ja säästäväisyysky mikä heissä löytyy, mutta ymmärrättehän, että eivät asiat voi siihen suuntaan loppumattomasti kehittyä, ennenmin tai myöhemmin täytyy tulla luhistuminen...

— Ja antakaas kun sanon, mitä silloin tapahtuu, saoi taas kauppias innostuneena. Silloin tulee vallankumous!

— Niin, silloin on alkava se kooperatiivinen tasavalta, toisin sanoen sosialistinen yhteiskuntajärjestelmä.

— Ei, ei, sanoi kauppias häntään-tyneenä ja lensi punaiseksi korviaan myöten. Hän ei ollut ollenkaan hoksanut, että oli puhetsilla sosialistin kanssa.

— Mrs. M... on melko kiivas sosialisti, joten lienee parasta, että lähdenne ennenmin tulee riittä, sanoi vararikko-kauppiaan rouva.

— Keskustelemme tästä joskus toiste, sanoi kauppias, vaikka ei riidellen, sillä olen aina halukas vaihtamaan mielipiteitä toisin ajattelevien kanssa.

Kauppias kai toivoi saavansa tuolin-kaupat tuolta sosialistilta.

VIHANNEKSET.

Vihanneksia on monenlaisia, sekä viljeltyjä että villinä kasvavia, joita käytetään ravintona ja hyviä kaikki ovatkin. Villinä kasvavista vihanneksista mainittakoon nuori saviheinä (pig-weed), ryssän-häkkärä (Russian thistle), voiokukka (dandelion), sinappi (mustard green) y.m. Myöskin keitetään punajuuren kaalit eli lehdet vihanneksina.

Useimmat vihannekset tulee keittää useammassa kuin yhdessä vedessä, että ne tulevat maukkaita. Erittäinkin ryssän häkkärän nuoret talmat tarvitsee kiehua vähintään kolmessa vedessä. Samoin saviheina.

Pinaatti, jos on hyvin nuori, on hyvä, vaikka vaan yhdessä vedessä kiehuttuna, mutta jos se on vanhempi, tarvitsee senkin kiehua pariassa vedessä. Kun vihannekset ovat kypsäksi keitetty, kaadetaan niistä vesi viisul pois ja sitten maustetaan suolalla, voilla ja pipurilla. Jotkut tykkäävät syödessä lisätä etikkaa.

Paitisi näitä vihanneksia ovat kesäruokana erittäin virkistäviä salaattilehdet (lettuce), raddish ja sellery, joita syödään keittämättä. Samoin vihreät kurkut. Sitten on vihreät herneet ja vihreät pavut, jälkimäiset keitettyinä paloissa. Myöskin kukkakaali ja parsat. Nuori maissi käyviissä y.m., jotka ovat hyvin sopiva ravintoa kesällä, jolloin ei ruumis kaipaa, eikä ole terveellistä kään syödä lihuruokia. Ja jos niitä syökin kunnalla alkaa, niin tulee siinä käyttää mitä luuollisinta kohtuutta.

joten hän nytkin katsoi vaate-llaana äitiään, huomaamatta äidin mielialaa. Emäntä ei tiennyt mitä sanoa, ennenkuin vähän selviytyi:

— Ei, lapseni, ei kukaan voi niin hyvin hänen tehtäviään toimittaa kuin hän, siksi minun täytyy häntä vaivata. Enhän toki muutoin häntä tahtoisi rasittaa. Huomenna Aino saa koko päivän lepoa — olla häävieraanamme.

Tässä hän kääntyi Aimon puoleen, aivan kuin hyväntekijä kiitosta vaati. Oi, kuinka Aino olikin kiittolinen siitä, että tuli pelastetuksi kiusauksesta. Ei hän vihaanut sitä Väinön toivomaa vapautta, vaan tuntui kuin hänen oma tahtonsa olisi alkanut horjua, ja siksi oli se pelastus. Väinön emäntä vei tuota ylen lauhaa Siiri-neitiä vastaan ottamaan, joka myöskin oli saapunut häihin, sillä hän oli talon vakinaisia vieraita.

Heti illallisen jälkeen oli Aino hiipinyt pellon pientareelle, missä odotteli Mariaa ja Liinaa, joiden kanssa aikoi kokolle. Hän karttoi Väinöä, joka tavakseen näytti hakevan häntä joka tilaisuudessa, vaan aina Aimon valppaan varovaisuuden vuoksi epäonnistui. Nytkin väistyi Aino Väinön etsimää iltakävelyä kanssaan. Kun Mari ja Liina saapuivat, oli jo myöhä, mutta juhannuksen aurinko suosi pohjoisessa köyhiäkin. Se kultaisilla säteilillä vielä kaunisti niiden orjattytöjen polun heidän samotessaan peräkkäin metsästä pelkua järveen pistävälle lehtoisalle niemelle, jossa kokko poltettiin.

Kun he saapuivat perille, oli jo kylän nuorisoa saapunut koko runsaasti kokon ympärille, katsellakseen tuon risuläjän paloa, joka oli niin roihuavan kaunis, vaan sammui pian. Se oli aivan kuin kuva heistä ja heidän vapaudestaan, joka myöskin oli vaan niin hetkellinen ja sammui pian.

Ainoa katselijat kaikki, ikäänkuin he olisivat nähneet jonkun vähemmän miellyttävän olennon. Tämän huomasi Aino heti ja siksi hän jäikin vaan syrjästä katselijaksi istunutun erään kannon juureen. Ei kukaan luonut häneen ystävällistä silmäystä Mariaa lukuunottamatta, sillä kaikki tiesivät, että hän, Aino, on rikkaan Koivulahden kartanon emännän sisaren tytär. "Miksi on hän täällä?" Miksi ei hän mene rikkaiden kemuihin?" kyselivät nuoret.

"Ei hän kuulu meidän joukkoon", arveli joku, "Hän on kai utelias".

Mari koetti selittää, että hän ei ole samanlainen kuin tavallisesti muut varakkaat, vaan hän on aivan kuin mekin. Mutta sille selitykselle naurettiin pilkallisesti. "Kyllä rikkaat omansa tuntevat."

Aino ei kuullut koko keskustelua, mutta hän saavisti, että ei se kovinkaan suosiollista hänelle ole, päättäen pilkallisista nauruista. Hiljaa hiipi hän pois, pitkin Koivulahden rannikkopolkua ja päästyään näkyvistä, istuutui alas ja itki, sillä aikaa

KODIN OSASTO Elämisen oikeutta

Kirj. ANNA.

(Jatk.)

JOHDANTO:—Kertomus Suomesta. Koivulahden rannalla on toisella puolen mulhke kartano, toisella puolen köyhän valmon mökki. Kertomuksen alkaessa tuopi köyhyä vaimo vanhinta tytärtään rikkaaseen kartanoon palmentyöksi. Kartanossa valmistellaan häitä. Odotetaan emännän sisaren tytärtä, Ainaa, tulevaksi autamaan häävalmistuksissa. Aina on kaupungissa asuvan muurarin tytär, jonka äiti halveksii miestänsä sentähden, että hän on työmiehen. On juuri ollut muurarien lakko. Aina ymmärtää isänsä ja työväen asemaa. —Syntymäpäiväkemut rikkaassa perheessä. Rikkaan maatalon poika on myöskin kutsuttujen joukossa, mutta muu väki pitää hänet halpana. Matka kaupungista maalle.

Aino ei voinut välttää veren nousua kasvoilleen uudesta. Mikä minua oikein vaivaa? ajatteli hän, kun Väinö virkkoi:

— Ettekö tahtoisi nauttia kauniista ilmastosta tänään. Äiti voisi suoda teille varemmin vapautta. Minä tulen sitä pyytämään, jos sallitte?

Kysyessään nojasi Väinö pöydän läheiseen tuoliin, katsellen tiukasti Ainoa, jonka alas luodut silmät eivät kohonneet ja posket olivat kuin kuumeisen.

Aino oli juuri vastaamaisillaan kieltävästi, kun emäntä tuli saliin. Väinö huomattuaan äitinsä, joka loi hämmästyneen katseen poikaansa, kävi häntä kohden:

— Äiti, virkkoi hän. Serkku on liiaksi rasitettu. Eikö joku voisi täyttää hänen tilaansa, tehdä hänen tehtäviään?

Emäntä vielä enemmän hämmästyi näin odottamattomasta vaatimuksesta ja kohdisti tutkimuksen katseen poikaansa. Väinö ei ollut oppinut mitään sääkky-mään, vaan päinvastoin aina toiminut vaatimuksiensa mukaan,

Liha- eli luullemeen keitetyt sopat ja sopat ilman lihallentä. Sopat, joissa ei käytetä lihallentä, keitetään tavallisesti maltoon joko kasviksista tai kuorikaloista ja myöskin suolattoman veden kaloista ja myöskin rasvattomista suolaveden kaloista.

Kun keitätte soppallentä luista ja liharippeistä, niin tulee ne panna pataan kylmään veteen ja suolata vähän ja sitten antaa kuumua hitaasti kiehumapisteeseen, mutta ei pidä antaa kovasti kiehua, kunhan pata pidetään vaan kuumana tai hyvin hitaasti kiehuvana.

Sopat keitettynä ilman lihallentä, voivat tuntua hieman vaikeammille leittä, mutta kun siihenkin harjaantuu, käy se helpommin, vaikka tällaisesta sopasta onkin hieman enemmän työtä.

Tavallisesti käytetään tällaiseen soppaan pöytäalusikallinen voita, pöytäalusikallinen jauhoja, kupillinen maitoa tai kermaa, suola ja valkosta pippuria maun mukaan. Täähän sitten kun se on kypsäksi keitetty, lisätään kupillinen joko hienonnettua kasvista tai kalaa. Kasvikset keitetään erikseen vedessä. Hienonnetaan hienoksi ja puserretaan siivilän läpi. Soppaa ei ole enää tarvis kiehua sen jälkeen kun siihen on päättynyt kasvikset, mutta kuin kuumentaa ja heti tarjota. Tällaisessa sopassa voi käyttää seuraavia kasviksia: perunoita, keltajuuria (carrots), hernettä, maissia, papuja, tomaatteja y.m.

Tällainen soppa on erinomaisen ravitsevaa. Yliannettu mittamäärä on yhdelle hengelle. Jos useammalle soppaa keitää, tulee mitata ainekset niin monikertaisesti kuinka monelle hengelle keittää. Tällainen soppa siis tulee hieman kalliimmaksi kuin lihaliemeen keitetty soppa, mutta voi sitäkin laittaa halvemmalla siten että käyttää vähemmän voita ja maitoa, jos täytyy voi ja maito ostaa. Kesäkuumalla tosin kaipaa enemmän kevyitä ruokia, kuten vihanneksia y.m. kasviksia ja hedelmiä. Lännelä on hedelmäkkin ja marjoja saatavana koituhinnoista ja kasviksia yllinkyllin. Kesäkuumalla on paikoin vaikea saada hedelmiä vaikka kalliinkin hieman maksaisi. Mutta siellä on jokaisella mahdollisuus kasvattaa vihanneksia ja kasviksia oman pöydän tarpeeksi.

NEPIGON, ONT.

Pyydän neuvoa Kodin-osastossa miten tehdään "rulla-keekkiä". — Neuvoa haluavat.

"Rulla-keekin" voi tehdä mistä hyvänsä sellaisesta kekki-taikinasta, jossa on mahdollisimman vähän rasvaa, joten se ei helposti murene rullattaissa. Se paistetaan laajassa matalassa pannussa, paistettua otetaan kumana pannusta puhtaana liinan päälle, levitetään marjanmytelöä päälle ja rullataan ennenkuin se on jäähtynyt ja kääritään liina ympärille siksi kunnes se jäähtyy.

Keekitaikina ei saa panna pannun paksuutta. Ainoastaan sen verran, että se kohottuu ja paistuttua, on noin tuuman tai puolentoista tuuman paksuinen.

SOPAT.

Yksi tärkeimmistä ravintoaineista on hyvä soppa. Ja on se myöskin yksi halvimmista ravintoaineista, sillä jokaisen työläisenkin kodissa mahdollinen. Jokaisessa hyvin järjestetyssä kodissa, olipa se sitten köyhyä tai varakas, on soppaliempata. Tähän pataan kelpaavat sellaiset kuin ostetun lihan mukana saadut luut, joista ei voi muuten ravintoa laittaa, lihamurut ja ripheet ja myöskin varavasten ostetut luut lihakaupoista, joita saa joskus hyvinkin halvalla. Myöskin lihapaistin luut.

Soppaliemi pitää keittää erikseen. Ei koskaan pidä liempataan panna soppaliuden sekaan kiehuaan kasviksia. Silloin ette voi soppallentä säilyttää käytettäväksi tarpeen mukaan. Soppaluun voi keittää hiljaisella tulella tai uuniin vähemmän lämpöisellä puolella silloin kun leipoo tai muuten tarvitsee tulta uunissa pitemmän aikaa. Liemi säilyy hyvin viileässä palkassa, varsinkin jos keitettyä panee siihen vähän suola. Luut voi keittää niin kauan kunnes niistä on kaikki liemi-aines eli mehu saatu, jos ne säilytetään pilaantumatta.

Ja kun keittää sopan, sopii siihen sellaiset kasvikset, jotka muuten laitettuna olisivat vähemmän miellyttävän näköisiä pöydässä. Pienikokoiset keltajuuret, naurit y.m. pieniksi palottuna.

Soppaluiksi kelpaavat vaan naudan, lampaan- ja linnuolut. Siianlha ei ole sopiva soppaksi.

Sopat jaetaan kahteen luokkaan.