

joka kamppailee heidän etujensa vuoksi.

Siiis sota on sitä, mitä sinä, ystäväni, et sen soisi olevan, sinä joka utukuvien maailmasta sitä katselet. Vaikka totuus astuu varpaillesi, niin silloin tiedät mitä on sota ja mistä se syntyy ja miksi se kukoistaa, vaikka se ei kukoista aina. ANNA.

KYMMENVUOTISMUISTELMA SUOMEN VAALEISTA

(Jatkoo ensimmäisestä sivusta)

kea "Vapaa Sanasta" (Vaasassa ilmestyvät sosialistilehti).

Tuo tieto minua niin harmitti, että en saattanut lähettää Työmiestä heille. Ajattelin, että elä-

koot tietämättömyydessä. Sel- laista se oli vaalitouhu kotipitä- jässäni kymmenen vuotta sitten.

Venäjän vallankumouksen ai- kana ajattelin, että eiköhän siel- lä kotipitäjässä ole taaskin se "herran tulemus" hyvin lähellä. Sitä ne höpsivät siellä Suomen suurlakonkin aikana, että oikein se pakaksi hermostuttamaan. Toivon kuitenkin, että ihmiset siellä Etelä-Pohjanmaallakin o- vat kymmenen vuoden kuluksessa edes hiukan verran västastuneet.

KIRJEENVAIHTAJILLE!

Aikää missään tapauksessa läh- täkö lehteen ajottuja kirjoituksia Toverittaren konttoriin, Astoriassa, vaan toimitukselle, joka sijaitsee Portlandissa, osoitteella: 1669 E. 16th St., Portland, Ore.

hetää, että on tullut oitua joksikin pirullinen, niin silloin ei vaimo saisi puhutella ketään, ei ainakaan par- haista tuttaviaan.

Miksi eivät naiset ja miehet pyri enempi ymmärtämään toistensa ase- maa? — Millä oikeudella miehen pitäisi saada kädellä missä haluttaa ja milloin haluttaa, sanomatta tul- lessakaan, missä on käynyt ja nai- sen pitäisi pyytää lupa, jos saa käy- dä pienellä asialla naapurissa, jos töiltänsä saa loman.

Naisilla on kieltämättä puutteensa ja heikkoutensa, mutta he eivät niitä pyydä salata ja tehdä tyhjäksi, he pyytävät vain, että heidänkin työ- leen annettaisi arvo, ja että heitäkin kohdeltaisi nunnakin kuin orjanna ja lakeljana tai jomain välttämättömän pahana. — A. M.

V.

Kärsimyksiä on kummallakin su- kupuolella, eikä se siitä parane, että toinen toistaan niistä syyttää. Köy- hän miehen vaimolla pakkas olemaan enempi kuin hän kantaa jaksaa, jo- ten moni ukko voisi niitä huojentaa olemalla joutohetkessä kodin helmas- sa, käyttäytymällä siististi ja arvok- kaasti, siten tehden vaimonsa elämän huokeammaksi.

En suinkaan tarkoita, että sitä pi- tää miehen olla tuvan penkkiin klin- ni nautittuna, mutta ainakin sen ajan mikä kuluu kapakoissa viettäessä. Mutta luulen kumminkin, että tämän asian syyt täytyy löytää yhteiskun- nan juurissa, jotka kyllä ovat meitä työllänsä alas painamassa. Joten mielestäni on joutavaa syyttää kärsimys- toveritansa yhteiskunnan nurinkuri- suudesta. SENU.

VI.

Lukiessani Toverittaresta kirjo- tuksia, minkälainen pitäisi olla on- nellisen avioliiton, olen havainnut, että ylipäänsä kaikki kirjoittajat ai- na näkevät syyn onnettomuuteen miehissä, jos ei juuri oma mies ollut aviomiehiksi kelpaamaton, niin ainai- kin naapurin akan mies oli (ja ku- kapas meistä omaansa moittisikaan). Sanotaan että tie miehen sydämeen käy vatsan kautta. Kokemuksesta voin sanoa, että asialla on paljon perää. Sillä jos emme tosiaankaan perusta minkälaisen ruuan pistämme pöytään, kun mies tulee illalla koti- in työstä väsyneenä, niin ei meidän silloin myöskään sovi odottaa että mies olisi hyvällä päällä. (Jos ei ruoka ja asunto-olot ole aina sellai- set, että ne miellyttäisivät häntä kotiin tullessaan, niin siihen on syy- nä joko nykypäiväinen köyhyytä — tai sitten se kurjuus, missä puoliset, tai jompikumpi heistä, on lapsuude- sanan elänyt ja kasvanut; tai muut yhtä murtaavat köyhyyden luomat elä- män kokemukset. — Toim.)

Ukko ja akka yhdessä muodostavat kodin ja työläinen ja -nais - muodostaessaan kodin, ei heidän tarvitse odottaa ilkoja toisiltaan. Sellaiset naiset, joiden täytyy käydä ansio- työssä kodin ulkopuolella ja, kun hänen vielä täytyy hoitaa oman tal- lonsensa ja kaiken tämän lisäksi antaa miehensä itseään huonosti kohdella, puuttuu häneltä myöskin itseään koh- taan kunnioitusta ja oman arvonsa tuntemusta. Sillä miehet sen kyllä hyvin pian huomavat, minkä verran ne naiset tuntemme itseämme, sen mukaan he arvostelevat meitä. Tätä en tahdo sanoa siksi, että moittisin niitä siskoja, jotka antavat "kuka- käskii" ukolle. He ovat ainoastaan puolustaneet sellaisia heikkoja, sorron- alaisessa asemassa olevia siskojaan ja, emme kukaan ole täydellisiä, sillä vikoja löytyy niin meissä naisissa kuin miehissikin. Mutta yhdessä kun koettaa tehdä ja täyttää sitä, minkä perusteella ovat alkaneet olla toisilleen toveri ja ystävä, niin sil- loin ei ole heidän kodissaan herraa eikä orjaa — vaan vapaita ja tasa- arvoisia molemman.

Toveruudella

MIEHEN KYLKILUU.

VII.

Meissä vaimo-ihmissä on paljon veltoja taloudenhoitajia, vaikka ei tarvitse raataa miehensä rinnalla ansio- työssä, niin silti päivän pitkään ei saada mitään aikaa. On tapauk-

sia, että on aamutiskit pöydällä mie- hen snappessa kotia illalla. Tällaiset ja monet muut samanlaiset ovat o- minaan ajamaan miehen vaikkapa ka- pakkaan viinan höyryyn tukahdut- taakseen sen vastenmielisen tunteen, jonka hän sai kotia tultuaan. On myös miehiä, jotka eivät viihdy ko- ton, huolimatta siisteydestä ja hy- västä kohtelusta. Molempain täy- tyksi olla selvillä siitä, että avio- liitto tuo velvollisuuksia, joissa täy- tyy välttää selväjätkäinen yhteisy- määryys.

Muuten luulen, että suurin syy orpuraismuuteen on tietämättömyys, jos miehet ja naiset olisivat selvillä siitä mitä yhteiselämä vaatii, niin voisivat he välttää taitavasti ne va- rat, jotka uhkaavat niin montaa nuori- ta paria jos ennen kuin on päästy alkuaan lummolle. "Ukko" puoluu seurustelusta ja näyttää olevan vast- taan sitä. Minä puollan seurustelu- ta sillä edellytyksellä, että siellä keskustellaan asioista, jotka kehittä- vät meitä eikä haukuta tai juortaa, kuten aikkin usein on tapana tehdä. Seurustelussa, jos siellä puhutaan oi- keista asioista, tuovat, jos mitään, asian esille monelta eri katsantokan- nalta ja lopputulos on hyödyllinen, jos keskustelu erimielisyydestä on järkevää ja maltillinen. Saman voim- me sanoa sanomalehtikirjoitusten suhteen. Toivon niiden olevan täs- täpuoleen maltillisempia ja opetta- vampia, johon suuntaan onkin leh- temme kulkeutunut aika kyttyä. Suo- ranainen hyökkäys miehiä vastaan, tai päinvastoin, tuo mieliharmia ja johtajaa enempi harhaan. Niinkuin sa- noin, on lehtemme tullut päivä pä- vältä enempi tarkotustaan vastaa- vaksi ja toivomme sen jakavan hyö- dyllistä oppiaa eteenkipäin ja vii- tottavan tiedon tietä ei ainoastaan meille naisille, mutta myös miehille ja näin voimme odottaa parempia ja onnellisempia koteja, voittamaan ne vastukset, joita nykyinen yhteis- kunta, riistojärjestelmä, tuo särke- mään kotejamme. "Pahin este edis- tyksen tiellä on tietämättömyys!"

ELVIIRA.

(Jatk.)

KODIN OSASTO

KAKKUJA (BISCUITS)

1 quartti jauhoja, 1 tasa-teelusikal- lisen suolaa, 1 tasa-teelusikal- lisen sokeria, kaksi kukkura-teelusikalista nostate-puuteria (baking powder), 2 kukkura-ruokalusikalista rasvaa, 1½ kupillista tuoretta maitoa, tai maitoa ja vettä.

Sihtaa jauhot, suola, sokeri ja nos- tatepuuteri sekaisin ja sekota sitten käsin sekaan rasva. Sitten lisää mai- to ja sekota hyvin suurella lusikalla. Pane sitten taikina jauhotetulle pöy- dälle ja sotke hyvin siksi kunnes se on valmis rullattavaksi. Rullaa noin ¼ tuuman paksuiseksi ja leikkaa kakuksi. Lado matalaan leipäpan- nuun siten, etteivät kakut koske toi- siinsa. Paista hyvin kuumassa un- nissa kahdeksatoista viiteentoista mi- nuuttia.

PEANUTVOI-KAKKUJA

(Peanut Butter Biscuits)

1 quartti jauhoja, 1 tasa-teelusikal- lisen suolaa, 2 kukkura-teelusikalista nostatepuuteria, 2 kukkura-ruokalusikalista rasvaa, 1-3 kupillista mai- toa, tai maitoa ja vettä, 1 muna, ¼ kupillista sokeria.

Sekota taikina samoin kuin edelli- nen, rullaa hyvin ohkaseksi, levitä päälle peanutvoita (peanut butter) liitä aina kaksi yhteen siten, että voi tulee välillä ja paista.

MUNA-KAKKUJA (EGG BISCUITS)

1 quartti jauhoja, 1 tasa-teelusikal- lisen suolaa, 2 kukkura-teelusikalista nostatepuuteria, 2 ruokalusikalista sokeria, 2 kukkura-ruokalusikalista rasvaa, 1 muna, 1-3 kupillista maitoa tai maitoa ja vettä.

Sihtaa kuivat ainekset sekasin, se- kota sekaan rasva. Vatkaa muna kuohkeaksi, sekota maitoon ja sitten sekota maito kuivien aineiden kans- sa yhteen. Rullaa, leikkaa kakkuihin ja paista kuumassa un- nissa.

KERMA-KAKKUJA

(Cream Muffins)

1½ kupillista jauhoja, 1-3 teelusikalista suolaa, 1 kukkura teelusikal- lisen nostatepuuteria, 2 muna, 1-4 kupillista sulattua voita, 2-3 kupillista ohutta kermaa.

Sihtaa sekasin jauhot, suola ja nostatepuuteri. Sitten lisää munan- keltuaiset, sulattu voi ja kerma ja sekota hyvin. Viimeksi sekota se- kaan kuohkeaksi vatkatut munan- valkuaiset ja paista muffin pannuis- sa keskinkertaisen kuumassa un- nissa 20 minuuttia.

GRAHAM GEMS.

3 kupillista graham eli kokovehniä- siä jauhoja, ½ teelusikalista suolaa, 2 kukkura teelusikalista nostatepuu- teria, 2 muna, 3 kupillista maitoa, 2 ruokalusikalista sulattua voita.

Sihtaa sekasin jauhot, suola ja nostatepuuteri; vatkaa munat hyvin

ja sekota sekaan maidon ja sulatun voin kanssa. Paista kuumennetuissa rasvatulissa gemmipannuissa keskin- kertaisen kuumassa un- nissa 20 mi- nuuttia.

PAISTETTU LOHI TOMAATTI- SOOSISSA.

Lohi pannaan pannuun yhdessä pa- lassa, päälle kaadetaan tomaatti- soosia niin paljon, että kala peittyy. Perunat ja sipulit voi paistaa myös samassa. Pannaan vähän voita, suo- laa ja pippuria, paistetaan kannen- alla yksi tunti hyvässä lämmössä. — E. H.

YHDEN MUNAN SUKLA-KEEKI

1 muna, 1 kuppi sokeria, ¼ leipuri- suklaa-tankoa (Bakers Chocolate), 1 pöytäalusikalinen suolattua voita, 1 kuppi maitoa, 1½ kupilla jauhoja, ½ teelusikalista soodaa, 1 teelusikalinen leivin-pulveria (Baking Pow- der). Paistetaan hitaassa lämmössä. — E. H.

FISKU PUDINGI.

Fiskut (Prunes) keitetään vähässä vedessä siksi, kunnes ne irtaantuvat kivistä helposti, sitten kun on erot- tettu liivet pois, hakataan fiskut pienoksi kahvelilla. Sokeria sekote- taan puoli kupillista puoleen pan- naan fiskuja. Oetaan kaksi munan- keltuasta ja vispataan hyvin ja val- kuiset munasta myös vispataan vähäkski. Kaikki sekoitetaan yhteen, maustaan voi vanillalla, joka niin tyk- kää. Sitte paistetaan kuumassa un- nissa 15-20 minuuttia. Tarjotaan kerman, maidon tai vanilla-soosin kanssa. — E. H.

Minkätähden onni ei aina viihdy työläisten kodeissa

(Jatk.)

IV.

Kun työläiskodissa ei ole juuri muuta kuin epämiellyttävää; huoneet ovat epämiellyttävät, ruoka on pakot- takin epämiellyttävää, vaatteet ovat epämiellyttävät, koko elintaso on epämiellyttävä, johtuen ne kaikki yhdestä suuresta epämiellyttävästä yhteiskunnasta, niin jo toden totta pitää olla hyvä näyttelijä, joka voi kaikki salata elämäntoveriltaan, sillä vahvemmalla puoliskolta, jolla on e- des näennäinen valta yhteiskunta- olojen muodostamiseen.

Jos mies käyttäytyy vaimoaan koh- taan mallikelpoisesti omankin käsi- tyksensä mukaan, niin hän ei pelkää että vaimonsa häntä panettelee, mut- ta silloin kun hänen oma minänsä

Jos olette

Kipeä

Pyytäkää VAPA LÄÄKE KIRJA No. 5.

Jos on yli 25 erilaista miesten ja naisten tautia on seloitettu, sekä täydellinen luettelo suom- laisista lääkkeistä. Lähettäkää taudin nimi eli taudin oireet ja me esitämme teille mikä lääke olisi tilattava, lääkkeen hinnan y. m. (Lääkkeet eivät ole patenttilääkkeitä vaan tosi suomalaisia lääkkeitä.)

(Tämän kirjan saatte vapaasti, ja pitäisi olla jokaisen suomalaisen kodissa, sillä ette tiedä, koska tarvitsette sitä....Varokaa hampuril- lääkkeitä ja hampurilähtöä....)

—Lignell'in Apteeki on suurin—
—suom. Apteeki Yhdysvalloissa—
P. A. LIGNELL CO., Superior, Wis.