

jotka vetoavat asiaansa paikallisista kuulustelulautakunnista.

Piirilautakunnan päätös on joka-asiansa sitova, paitsi siinä tapauksessa jos henkilö vetoaa asiaansa Yhdysvaltain presidentille sellaisten määräysten ja rajoitusten alaisina, mitä myöhemmin voidaan laatia. (Kaikki edellisetkin määräykset voivat vielä olla muutosten alaiset).

Mikäli nyt voidaan asiaa ymmärtää voi laki käytäntöön pantuna toimia seuraavaan tapaan: Ne jotka eivät ole registreeranneet voivat tulla vangituiksi ja saada määräjälkeen mukaisen rangaistuksen, vankeutta korkeintaan vuoden, tulla pakollisesti registreeratuksi ja mahdollisesti sotalpalvelukseen. On mahdollista, että mies tulisi tuomitukseksi, vaan tuomio siirrettäisiin ja sitten mies pakollisesti registreerataan siten saattaen hänet sotilashallinnon alaiseksi ennenkuin hän on joutunut suorittamaan siviilirangaistusta. Tai voi hän olla vankeudessa lyhyen aikaa ja sitten pakollisesti registreerataan ja annetaan sotilashallinnon alle.

Ne jotka ovat registreeranneet ja vaatineet vapautusta, jonkun edellämääräyksen syyn perusteella, kutsutaan paikallisen lautakunnan eteen kuulusteltaviksi. Ne

jotka ovat vaatineet vapautusta omantunnonlain perusteella ja jotka eivät kuulu mihinkään tunnettuun uskonnolliseen ryhmään, mutta kuitenkin vastustavat osanottoa sotaan ovat myöskin oikeutetut esittämään asiaansa lautakunnan edessä.

Ne jotka syystä tai toisesta eivät saa vapautusta lautakunnalta, joko paikalliselta tai piirilautakunnalta, sinne asiaansa vedottuaan, saavat kutsun saapua tarkastettavaksi sotalpalveluksen varalle. Ne jotka kieltäytyvät menemästä sotilasvirkaikäijäin tutkittavaksi mahdollisesti joutuvat sotoikeuden eteen ja vankeuteen. Ne jotka menevät tutkittaviksi ja havaitaan ruumiillisesti terveiksi merkitään sotilasilialle, joista sitten lopullisesti arvalla valitaan ne jotka tulevat sotalpalvelukseen. Mahdollisesti yksi jokaisesta viidestätoista tulee valittavaksi. Millä tavalla valinta tehdään, ei vielä ole tarkoin määritelty.

Ne jotka kieltäytyvät sotalpalveluksesta sen jälkeen, kun arpa on langennut joutuvat sotoikeuden rangaistavaksi ja rangaistus tulee olemaan sellainen, minkälaisen sotoikeus hyväksi näkee.

(Jatkoo seuraavassa numerossa)

miestä sekota sekaan yksi muna. — Mrs. W. M.

#### KAHVI PUDINKIA.

Sekota puoli pakettia gelatiinijauhoja kupilliseen kymää vettä, sitten sekota sekaan kupillinen väkevää kahvia, kupillinen sokeria ja keltä kiehumpisteeseen. Sekota koko aika. Sitten anna jäähtyä ja jäädytettyä sekota sekaan yksi painti vispattua kermaa. Kaada kasteltuun formuun, että sen voi hyydyttää kääntää ehjänä lautaselle. Tarjotaan vispatun kerman kanssa. — Mrs. P. L. P.

#### KYSYMYKS.

Onko "käselini" (kaasu-ilijy) sihtysrauta käytännöllinen ja vaaraton käyttää? — Tietoa haluuva.

Oisiko joku, jolla on kokemusta sanottujen sihtysrautojen käyttämisessä hyvä ja vastaisi ylläolevaan kysymykseen.

Sähkösihtysraudat ovat sekä käytännölliset että vaarattomat kaksin puolin.

## Minkätähden onni ei aina viihdy työläisten kodeissa

(Jatk. edell. n:room)

VIII.  
Mitä tulee siihen "ukkomiehen" huoneentaulun pykälään, että pitäisi olla puhdas, siisti ja raitis-ilmainen makuuhuone, niin oli ajatukseni valan pyörällä asiasta. Olen nähnyt asuntoja, joiden sänkykamareihin ei ole koskaan saanut edes päivänvaloa ja se lina mitä niihin saa ei ole lähimainkaan raitista. Jostain rakennuksen kivistä sitä ilmaa saadaan. Ja toinen seikka, joka pani minut pyörälle oli se, että huoneet pitäisi olla siistit ja vaimo puhdas ja mieltyvä miehen kotiin tullessa, sillä tiedän olevan suuren joukon sellaisia perheenäitejä, joiden täytyy jättää pienokaisensa toisten hoitoon päiväksi ja itse rantaa kymmenen tuntia päivässä jossain tehtaassa komerossa, tai jossain muulla kapitalistien organisaationa kuluttamassa, miehen tehdessä kahdeksan tunnin työpäivä.

Olen itsekin kokenut saman. Lapseni ei ollut täyteen kolmen kuukauden vanha kun täytyi jättää toisten hoitoon päiväksi ja itse mennä työhön. Mieheni jäi kotiin aamulla kun lähden ja illalla taas oli kotona työstään jo kauan ennen kuin minä olen työstä vapaa. Haluaisin kysyä millä ajalla minun olisi pitänyt siistiä huoneet, pukea mieltyvästä ja olla iloinen ja lempeä miehelle hänen kotiin tullessaan, sillä olinhan vielä tehtaan raatamassa, silloin kun mieheni saapui kotiin. Ja kotiin päästyä laittelin illallista lapsi käsi-varrella väyryneenä. Ja elhän se hermostokaan ollut normaalkunnassa, sen jokainen voi arvata. Kun olin yksinkertaisen illallishommaan saanut toimitettua, oli siite pesivä pyykkiä ja siitettävä. Joka iltana niitä oli lapsen pyykkiä, sen jälkeen kun olin saanut perheeni nukkumaan. Ja taas aamulla oli nostava ennen kello viittä aamu-askareille. Uskonpa, ettei sinä olisi toinenkaan ollut hermostunut ja volnut olla aina herttainen ja hyvä ja siisti, vai mitä arvellette?

En sano, että minulla oli niin häjy ukko, että hän tätä minulta aivan suotta vaati, vaan nykyinen järjestelmä on niin purinkurinen, että se vaatii sekä miehen että vaimon yleensä ponnistelemaan.

Ja sitten vielä, jos mies sattuu olemaan väkijoumilla nauttiva, niin silloin saa vaimo kärsiä yleensä kaikista henkisistä ja ruumiillisista tuska. Mutta meidän täytyy saada yhteiskunnallinen otolla järjestetyksi sellaiseksi kuin sen sosialistit vaativat, sillä uskon, että on hyvin vähän naisia, jotka eivät pitäisi kodistaan hyvää huolta, jos heillä vaan olisi siihen tilaisuus ja jos on niin uskon että sellaiset naiset ovat joko ruu-

miällisesti tai henkisesti sairaita, jotka eivät kodistaan huolta pidä silloin kun siihen on heillä kaikki mahdollisuudet.

Uskon, että jokainen perheenäiti tarkoin laskee tulot ja menot ja barkeitse miten niillä tuloilla voisi laittaa mahdollisimman hyvän ruuan ja parhaalla huolellisuudella hän sen koittaa laittaa, sillä naisen sisimmässä on aina ajatus siitä miten voisi parhaiten säilyttää elinvoimansa kestävästi niitä ponnisteluja, mitä häneitä äitinä ja puolisona vaaditaan, että voitaisiin ylläpitää mahdollisimman onnellinen koti.

Ja samalla tietoinen nainen haluaa säilyttää voimiaan uuden yhteiskunnan luomistyöhön, missä voitaisiin saavuttaa se todellinen ja onnellinen koti. Käykämme siis yhteistyöhön sosialismin hyväksi, että edes nousseva polvi näisi joskus nauttia siististä, puhtaasta ja herttaisesta kodista, missä rauha ja yksimielisyys säilyisi, jota ei kapitalistien rautakoumra enään voi kukistaa, niinkuin se tekee nykyäänä, särkien monen monta työläiskotia.

Toivoisin että nekin, jotka eivät vielä ole sosialisista, tulisivat ymmärtämään miksi ja minkätähden naiset eivät nykyäpäivänä voi täyttää tehtäviään kodissa. Nykyinen yhteiskunnallinen järjestys pakottaa häne kodista pois raatamaan palkkatyössä, kun miehen ansiolla on mahdoton tulla toimeen. Myöskin nykyinen järjestelmä koittaa pimentää työläisten silmiä, etteivät he näkisi onnettomuutensa todellista syytä. Se uskotaa heille että onnettomuuden syy on joko toisessa tai toisessa, vaan syyt ovatkin symmetrisillä.

Vähän kokenut.

IX.

"Ukon" kirjoitus oli paikallaan. Puhtaus huoneissa ja raitis ilma on ensimmäinen ehto sairaallekin. Ja puhdas, huolellisesti valmistettu ruoka on myöskin yksi hyvä asia.

En tässä rupea sentään köyhyyttä poraamaan, sillä sen jokainen itsekohtaltaan kyllä tietää. Mutta kyllä me akut tarvitsemme neuvojakkin. Minäkin, luettuani "Ukon" kirjoituksen, lähden "petruumaani" tarkastamaan,

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

ROSSLAND, B. C., Canada, S. S. Osaston (Box 454) ompeluseura kokoontuu joka kuukauden ensimmäisenä ja kolmantena torstai-iltana klo 7:30 Kansanbaalissa, jossa s. s. osaston kokouksetkin ovat joka toinen sunnuntai kello 3 j.p.p.

ASTORIAN S. S. O. Ompeluseuran kokoukset pidetään osaston talolla joka torstai-iltana, kello 8. Osoite: 262 Taylor Ave.

MULLAN S. S. O. Ompeluseuran kokoukset pidetään joka torstai Suomen-Hallilla, kello 8 j.p.p. Kaikki tervetulleita.

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

SAND COULEN, MONT., S. S. O. Ompeluseura pitää kokouksensa joka toinen torstai-iltana kello 7. Tervetuloa kaikki!

Jos olette

## Kipeä

Pyytäkää VAPA LÄÄKE KIRJA No. 5.

Jossa yli 25 erilaista miesten ja naisten tautia on selitetty, sekä täydellinen luettelo suomalaisista lääkkeistä. Lähettäkää taudin nimen eli taudin oireen ja me esitämme teille mikä lääke olisi tilattava, lääkkeen hinnan y. m. (Lääkkeet eivät ole patentilääkkeitä vaan tosi suomalaisia lääkkeitä.)

(Tämän kirjan saatte vapaasti, ja pitäisi olla jokaisen suomalaisen kodissa, sillä ette tiedä, koska tarvitsette sitä....Varokaa humpuukilääkkeitä ja humpuuki tohtoria....

Lignell'in Apteeki on suurin

suom. Apteeki Yhdysvalloissa

P. A. LIGNELL CO., Superior, Wis.

# KODIN OSASTO

#### PATAPAISTI.

Kaksi tai kolme pannua naudan lihaa, 2 ruokalusikallista voita tai rasvaa, 10 maustepippuria, 2 laakerilehteä, puoli sipulia ja 1—2 porkkanaa.

Liha nujittaan hyvin ja sidotaan kokoon. Voita tai rasvaa käristetään padassa, siihen pannaan kuorittu ja hienoksi leiketty sipuli ja porkkana sekä viimeksi liha. Annetaan paistua kammiin ruskeaksi joka puolelta ja ripotellaan suolaa tarpeen mukaan. Sitten lisätään pippurit ja laakerilehdet, kaadetaan hiukkasen kiehuvaa vettä ja annetaan paistua tarkkan kanteen alla noin 2 tuntia, eli siksi kunnes se on mureana. Vähän käännellään paistia ja lisätään tarpeen tullen vettä. Kastikkeeseen lisätään yksi ruokalusikallinen maunhoja ja valkopippuria hiukan sekä vispöödiään hyvästi. Syödään potaattien ja vihannesten kanssa. — A. R.

#### NAURIITA, KEITETTYJÄ.

Nauriit kuoritaan, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi hiukan suolassa vedessä. Kun ne ovat kypsä, kaadetaan vesi pannusta pois ja nauriiden päälle kylvetään vähän voita sekä voissa ruskeutettua leipäjauhamaa. Pata pidetään vielä hetkinen lähellä tulta ja sitä pudistellaan vähän, että voi ja leipäjauhat hyvästi imeytyy nauriisiin. Tähän tapaan laitetaan nauriit tarjontaan joko liharuokien lisänä tai erityisenä vihannesuorokana. — A. R.

#### NAURIS-OSETTA.

Kaksi pannua nauriita puolitoista kuppia maitoa, yksi ruokalusikallinen voita, yksi ruokalusikallinen vehnäjäuhuja, puoli teelusikallista suolaa ja vähän pippuria.

Kuori nauriit ja keltä ne pehmeiksi vedessä. Kaada vesi pois, survo nauriit hienoksi ja pane sekaan voi, suola ja pippuri. Sekota maito ja jauhot, kaada se nauriiden sekaan, anna kiehua vähän ja tarjoa jonkun liharuuan kanssa. — A. R.

#### KAALIKUPU RUSKEUTETTU.

Pienestä kuvusta otetaan päällimä-

iset lehdet pois. Kantaan kaivetaan kolo, johon pannaan 1 teelusikallinen sokeria. Voita ruskeutetaan padassa. Kupi sidotaan hyvin puhtaalla langalla, että ei se hajoa paistettaessa. Kupi paistetaan ruskeaksi joka puolelta, varoen hyvin ettei se pala. Kun se on ruskea, ripotellaan siihen vähän suolaa ja sitten kaadetaan vähän kuumaa vettä liehoksi. Annetaan hiljalleen paistua liehessä kanteen alla. Käännellään usein ja lisätään liehettä. Tarvitsee kiehua vähintään 2 eli 3 tuntia ennenkuin se on pelmeä. Tarjotaan oman liehen kanssa joko yksinään tai jonkun liharuuan lisänä. — A. R.

#### PANNUKAKKUA.

2 muna, 2—3 kupilla vehnäjäuhuja, 1 litra maitoa, puoli teelusik. suola, vähän sokeria. Munat vispataan ensin maittolikkaan johon siite vispöödiään jauhot, maitojäännös vähintään kaadetaan joukkaan. Pannu rasvataan vähän voilla ja pannaan munia. Kun pannu on kuuma, kaadetaan seos siihen. Paistetaan jokseenkin kuumassa munnissa. — A. R.

#### RAPARPERI-KIUSELIÄ.

Kuori raparberin varret ja leikkole ne noin tuuman pituisiksi kappaleiksi ja pane ne tulelle kiehuvaan veteen. Anna sitten kiehua pehmeiksi ja silvilöi kuoret pois ja pane sekaan kuppi hienoa sokeria ja vähän kaneella. Hämmennä 3 ruokalusikallista perunajauhoja vähässä vedessä liuottuna joukkaan. Anna sen vähän kiehua ja pane jäähtymään, syödään kylmänä maidon tai kerman kanssa. — A. R.

#### PERUNAKEITTOA.

Hakkaa hienoksi quartti kylmiä keitetyitä perunoita. Sulata kolme ruokalusikallista voita paistinpannuun, sekota sekaan kaksi ruokalusikallista jauhoja, yksi kupillinen maitoa tai kermaa ja sitten perunat, puoli teelusikallista suolaa ja yksi neljännes teelusikallista pippuria. Pane kansi päälle ja keltä kymmenen minuuttia. Juuri ennen tarjoa-